

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Tên gói thầu: Mua sắm hàng hóa quà tặng
- Dự toán: Mua sắm hàng hóa tặng đoàn viên Công đoàn Công ty TNHH KIDO Vinh nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH KIDO Vinh
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng; Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Địa điểm dự án: Cụm công nghiệp Lạc Sơn, Xã Thuận Trung, Tỉnh Nghệ An, Việt Nam
- Thuế VAT: Giá gói thầu đang xác định thuế VAT theo quy định của Nghị định số 174/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

- Chung loại: Hàng hóa có chủng loại rõ ràng, nhà thầu chịu trách nhiệm điền đầy đủ ký mã hiệu, nhãn hiệu, xuất xứ, năm sản xuất, hãng sản xuất của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu. Nhà thầu không được chào hơn một ký mã hiệu/ nhãn hiệu/ hãng sản xuất cho một đơn vị hàng hóa yêu cầu; không đề xuất “tương đương” đối với các thông tin về hàng hoá.

- Tiêu chuẩn hàng hóa:

+ Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025-2026. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử dụng, nguyên vẹn sản phẩm.

+ Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà thầu cam kết có Giấy chứng nhận xuất xứ CO, Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CO, CQ khi thực hiện hợp đồng.

+ Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp cho gói thầu không vi phạm các quy định về sở hữu trí tuệ, sở hữu nhãn mác của Việt Nam và quốc tế.

+ Tiêu chuẩn về chế tạo, quy trình sản xuất các vật tư và thiết bị cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc số catalô (nếu có) quy định tại Chương V chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại Chương V.

- Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, thay thế:

+ Nhà thầu có thuyết minh, cung cấp hàng hóa để thực hiện công tác kiểm

tra, thử nghiệm hàng hóa đáp ứng các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm.

+ Nhà thầu có thuyết minh hàng hoá thay thế và các dịch vụ liên quan khác (nếu có) trong toàn bộ thời gian hàng hoá có hiệu lực bảo hành, cam kết sẵn sàng cung cấp 5% hàng hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hóa để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hóa lỗi cần thay thế. Nhà thầu đề xuất thời gian và cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc sửa chữa, thay thế hàng hóa. Đối với các hàng hoá do Nhà thầu sửa chữa và thay thế, thời hạn bảo hành cho các hàng hoá này được tính từ ngày kết thúc việc sửa chữa, thay thế.

- Yêu cầu đóng gói: Nhà thầu có thuyết minh việc in ấn, đóng gói hàng hóa theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hóa để tránh hư hỏng trong quá trình chuyên chở hàng hoá tới nơi nhận cuối cùng như đã quy định trong hợp đồng. Việc đóng gói phải đảm bảo để chịu đựng không giới hạn việc va chạm trong khi bốc dỡ chuyên tải và khi hàng hoá bị phơi dưới nhiệt độ cao, có muối mặn, mưa và tại bãi cất giữ ngoài trời. Kích thước và trọng lượng của mỗi kiện hàng phải tính đến tình trạng xa xôi của điểm đến cuối cùng và sự thiếu các phương tiện chuyên tải ở mọi điểm trong khi chuyên tải. Nhà thầu chịu trách nhiệm về in ấn bao bì, logo (nếu có) và chịu trách nhiệm về pháp lý bản quyền, chi phí đối với nhà sản xuất hàng hóa.

- Yêu cầu vận chuyển:

+ Nhà thầu có thuyết minh đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo hàng hóa còn mới 100%, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Nhà thầu thuyết minh khả năng tự vận tải hàng hoá hoặc có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị vận tải hàng hoá (tài liệu kèm theo).

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

- Các thông số kỹ thuật được mô tả dưới hình thức bảng biểu dưới đây. Mục đích của phần Thông số kỹ thuật là xác định các đặc tính kỹ thuật của hàng hóa và dịch vụ liên quan theo yêu cầu của gói thầu.

- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh sự phù hợp của hàng hóa chính mà nhà thầu đã kê khai đáp ứng các yêu cầu về thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn quy định tại Chương V. Các tài liệu chứng minh sự phù hợp của hàng hóa là: Hồ sơ hoặc giấy tờ hoặc bản vẽ hoặc số liệu hoặc catalô của nhà sản xuất được mô tả chi tiết theo từng khoản mục về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng cơ bản của hàng hóa, qua đó chứng minh sự đáp ứng cơ bản của hàng hóa so với các yêu cầu của E-HSMT đối với các hàng hoá chính.

- Một bảng kê những điểm sai khác và ngoại lệ (nếu có) so với quy định tại Chương V. Trường hợp nhà thầu kê khai không đúng so với tài liệu chứng minh của nhà sản xuất, E-HSMT của nhà thầu được đánh giá là Bỏ sót nội dung.

Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa, dịch vụ liên quan. Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
-------------	--------------------------------	-------------------------------------

1	Bộ quà Tết 1	Đính kèm thông số 1
2	Bộ quà Tết 2	Đính kèm thông số 2

ĐÍNH KÈM THÔNG SỐ 1

Túi Đựng

- Túi Vải Không Dệt
- Túi được làm từ vải không dệt chất liệu nhựa PP định lượng 80.
- Kích thước 32cm x 16cm x 29cm
- Kích thước quai dài 32 cm

I. DẦU ĂN

1. Thành phần:

100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat.

Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu

2. Khối lượng: 2 LÍT.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Thê tích thực: 2 lít

Sản phẩm được đóng kín trong chai nhựa PET, can nhựa PE đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

4. Thời gian:

Ngày sản xuất : 2 năm kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng bảo hành : tối thiểu 12 tháng

5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	MỨC TỐI ĐA
1	Coliforms	CFU/g	<10
2	Escherichia coli	CFU/g	<10
3	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	<10

6. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	MỨC TỐI ĐA
1	As	Mg/kg	Không phát hiện, MDL=02
2	Pb	Mg/kg	Không phát hiện, MDL=05

7. Chỉ tiêu chất lượng

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	Yêu cầu
1	Acid béo tự do (FFA)	%	0,017 (Theo axit oleic)
2	Chỉ số iod	g Iod/100g	130
3	Chỉ số peroxide	meq/kg	0,654
4	Chỉ số và phòng hóa	mg KOH/g	195
5	Độ ẩm và chất bay hơi	%	0,053
6	Hàm lượng xà phòng	%	Không phát hiện, MDL = 0,002
7	Tạp chất không tan	%	Không phát hiện
8	Aflatoxin B1	pg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1

8. Hàm lượng chất dinh dưỡng:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	Yêu cầu
1	Na	g/100g	0
2	Béo	%	100
3	Carbohydrate	%	0
4	Đạm	%	Không phát hiện
5	Đường tổng số	%	Không phát hiện
6	Năng lượng	Kcal/100g	900

II. NƯỚC GIẢI KHÁT

1. Thành phần

Nước bão hòa CO₂, đường HFCS, đường mía, màu tự nhiên (150d), chất điều chỉnh độ acid (338), hương liệu tự nhiên, caffeine.

2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 6-2:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống không cồn

3. Thể tích thực: 235ml

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm đóng trong lon nhôm, chất liệu phù hợp quy định vệ sinh an toàn thực phẩm.

Thể tích thực: 235ml

5. Thời gian

- Ngày sản xuất : 12 tháng trước hạn sử dụng.
- Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 6 tháng.

6. Yêu cầu kỹ thuật

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	Coliform	CFU/ml	10
3	Escherichia coli	CFU/ml	Không có

4	Staphylococcus aureus	CFU/ml	Không có
5	Streptococci faecal	CFU/ml	Không có
6	Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	Không có
7	Clostridium perfringens	CFU/ml	Không có
8	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0.05

III. BÁNH

1. Thành phần: Đường, bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), trứng, chất làm ẩm (422, 420(i), 420(i)), bột cacao (4,2%), dextroza, ...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp.

Quy cách đóng gói: 28 gx12

5. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.

-Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, bánh bên trong có màu đỏ, lớp nhân dẻo màu trắng.

-Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
	m	M	RU
Enterobacteriaceae	10	100	/g
Escherichia coli	0	0	/g
Salmonella	0	0	/250g
Tổng số nấm men	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	100	1000	/g

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2

2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

IV. BÁNH QUY

1. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật (dầu cọ), xirô fructoza, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu giống tự nhiên và tự nhiên.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 365 ngày

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp.

4. Quy cách đóng gói: 105g x2 thỏi. Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex 230 bồi sóng E cán bóng bề dán thành phẩm.

6. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn, gồm 2 mảnh ghép lại với nhau, ở giữa có lớp kem.

Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nhạt đến nâu nhạt, kem màu trắng.

Mùi vị: Bánh có vị ngọt, thơm mùi vani và bơ.

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

ĐÍNH KÈM THÔNG SỐ 2

I. BÁNH QUY

1. Thành phần:

Bột mì, đường, shortening, muối, hương thực phẩm tổng hợp (bơ, vani), dầu cọ, ...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Bánh được đóng vào từng túi với chất liệu OPP/MCPP.

Quy cách đóng gói: 120g (8 gói x 15g)

4. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): bánh có nhiều hình dạng và hoa văn khác nhau: bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông. Nền bánh có màu vàng (màu của bánh nướng). Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.
- Cấu trúc: giòn, dễ tan.
- Mùi vị: bánh có vị ngọt, vị thơm béo, bánh có mùi thơm đặc trưng. Không có mùi mốc, mùi hôi dầu, mùi vị lạ.

5. Các chỉ tiêu sinh vật

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện

6. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

7. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4

3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

II. BÁNH BÔNG LAN

1. Thành phần

- Bánh bông lan tròn kem vị bơ sữa:* Bột mì, đường (14%), mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), chất làm ẩm (420(ii), 422, 420(i)), trứng gà, shortening, xirô fructoza, sữa tươi, bột nguyên trứng, chất ổn định ...

2. Thời hạn sử dụng: 10 tháng

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín trong bao bì giấy cuộn với chất liệu MATTOPP/MCPP. Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex bồi sóng E có quai xách

Quy cách đóng gói: 144 g (8 gói x18g)

4. Chỉ tiêu cảm quan

-Trạng thái: bánh dạng hình tròn, nguyên vẹn, bề mặt không có tạp chất. Ruột bánh chín, mềm xốp.

-Màu sắc: vỏ màu vàng nhạt, không cháy khét hoặc trắng quá. Nhân màu vàng nhạt.

Mùi vị: mùi thơm bơ sữa đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.

6. Các chỉ tiêu sinh vật

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện

7.Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8.Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

III. BÁNH QUY SỮA

1. Thành phần

Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, tinh bột bắp, nước đường, sữa bột béo (0,8%), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), muối, calci carbonat (170(i)), ...

2. Trọng lượng: 120g

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách: 120g (3 Gói x 40g): Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu BOPP/MCPP và đưa vào hộp giấy chất liệu Duplex..

4. Thời gian:

- Ngày sản xuất : 12 tháng trước hạn sử dụng.
- Hạn sử dụng : Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan
- Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.
- Hình dạng: Bánh có dạng hình tròn, ở giữa có chữ thương hiệu sản phẩm.
- Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi thuốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

5. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

6. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

IV. BÁNH DINH DƯỠNG

- Thành phần: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất xơ yến mạch ((3,8%), (có chứa gluten (yến mạch))), hương liệu tổng hợp (bánh cốm), mạch nha, chất tạo xốp ...
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hạn sử dụng : Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Bánh được đóng thành từng gói bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu MATTOPP/MCPP, sau đó đóng vào hộp với chất liệu Ivory.

Quy cách đóng gói: 109 g (5 gói x 21,8 g)

- Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan.

Màu sắc: Bánh màu xanh lá nhạt.

Hình dạng: Bánh có hình vuông, viền răng cưa.

Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi mốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

- Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10

7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
---	------------------------------	-------	-----------------

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

V. BÁNH SOCOLA

- Thành phần: Đường, mạch nha, bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), trứng gà, bột cacao (6,3%), ...
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng thành từng gói bằng bao bì màng phức hợp, sau đó được đóng vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 168gr (6 gói x28g)

5. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.

Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, lớp nhân dẻo màu trắng.

Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chi tiêu	Mức giới hạn	
	m	M
Enterobacteriaceae, cfu/g	10	100
Escherichia coli, cfu/g	0	0
Salmonella, cfu/250g	0	0
Tổng số nấm men, cfu/g	100	1000
Tổng số nấm mốc, cfu/g	100	1000

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

VI. BÁNH QUY BƠ

1. Thành phần

Nhân sôcôla hỗn hợp (36%), bột mì, đường, shortening, bơ (6,5%), chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), nước đường, hương liệu tổng hợp (bơ, vani), muối, dầu thực vật (dầu cọ), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Thời gian:

- Ngày sản xuất : 10 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 5 tháng

3. Khối lượng tịnh: 80 g (4 gói x 20 g).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu BOPP/MCPP, sau đó cho vào hộp giấy.

6. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có dạng hình tròn bên trong có nhân socola ở giữa. vỏ bánh có màu vàng bánh nướng, nhân socola có màu nâu. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

7. Cấu trúc: Giòn, xốp, dễ tan

8. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3

3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

VII. BÁNH BÔNG LAN

1. Thành phần: Trứng (22,2%), bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất làm ẩm (422, 420(ii), 420(i)), shortening, ...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: 10 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp và sau đó đóng vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 102 g (6 gói x 17 g).

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm

5. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái: bánh dạng miếng hình chữ nhật, có kem được kẹp giữa 2 lớp bánh, nguyên vẹn, bề mặt không có tạp chất. Ruột bánh chín, mềm xốp.

Màu sắc: vỏ màu vàng nhạt, không cháy khét hoặc trắng quá. Nhân màu vàng.

Mùi vị: mùi thơm đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Mức giới hạn
----------	--------------

	m	M	RU
Enterobacteriaceae	10	100	/g
Escherichia coli	0	0	/g
Salmonella	0	0	/250g
Tổng số nấm men	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	100	1000	/g

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN TÍNH	VỊ	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg		0,2
2	Cd	mg/kg		0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN TÍNH	VỊ	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg		2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg		4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg		3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg		50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg		500

VIII. BÁNH QUY SOCOLA

1. Thành phần

Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, ...

2. Thời gian:

- Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng, bảo hành: tối thiểu 6 tháng

3. Khối lượng tịnh: 248.4 g (9 gói x 27.6 g)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP, sau đó cho vào hộp giấy theo quy định.

5. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn gồm 2 mảnh ghép lại với nhau ở giữa là lớp kem vị vani. Bề mặt bánh có chữ.
- Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen. Kem màu trắng.
- Mùi vị: Thơm mùi vani và socola hài hòa, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, vani và socola đặc trưng.
- Cấu trúc: Bánh giòn, chắc với lớp kem đặc, dẻo

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

1.3. Các yêu cầu khác

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau khi bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn, thanh lý hợp đồng theo quy định.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 3% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hành của hàng hóa.

- Tài chính:

+ Chi phí dự thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí (nếu có) theo quy định hiện hành tại thời điểm phát hành mời thầu; các chi phí vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, thiết kế in ấn (nếu có), dự phòng.

+ Nhà thầu có đề xuất cụ thể giá trị % thuế VAT của từng hàng hoá. Mức thuế suất giá trị gia tăng đối với các loại hàng hoá của các nhà thầu khi dự thầu được áp dụng chung với mức thuế suất giá trị gia tăng lập giá gói thầu. Việc xác định mức thuế VAT nhà thầu phải nộp khi thực hiện hợp đồng sẽ được xác định tại thời điểm nghiệm thu khối lượng công việc, bàn giao hàng hóa, căn cứ theo loại hình doanh nghiệp, hộ kinh doanh, cá nhân... và được điều chỉnh khi có sự thay đổi về thuế VAT theo quy định.

- Bảo hành: Nhà thầu có thuyết minh đề xuất kế hoạch cung cấp dịch vụ bảo hành đối với từng hàng hóa. Thời gian bảo hành của hàng hóa tối thiểu hạn còn sử dụng của sản phẩm và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn). Nhà thầu cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc bảo hành trong thời gian 01 ngày kể từ ngày nhận được thông báo.

- Giao hàng:

+ Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà Chủ đầu tư chỉ định. Nhân viên giao hàng phải chuẩn bị đủ vật tư an toàn cần thiết như bình cứu hoả, áo bảo hộ có phản quang, đi giày, đeo khẩu trang, đảm bảo không có nồng độ cồn khi tham gia phát quà. Nhân sự tham gia phát quà phải có đầy đủ CCCD, đủ điều kiện an toàn lao động khi ra vào nhà máy khu công nghiệp, đủ sức khỏe và không mắc bệnh truyền nhiễm, giấy giới thiệu của công ty, số điện thoại, họ & tên.

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ sản phẩm trước khi giao hàng. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

+ Nhà thầu cam kết kiểm tra lại trước khi giao hàng để hàng hóa không bị thiếu, lỗi, hỏng....

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

Nhà thầu có thuyết minh, cam kết và thực hiện các nội dung sau:

- Kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu 01 mẫu hàng hóa: Nhà thầu nộp đến Chủ đầu tư trong giai đoạn tham dự thầu hoặc nộp bổ sung trong thời gian 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu hoặc được nộp khi Chủ đầu tư có yêu cầu tại thời điểm đánh giá, đối chiếu tài liệu (nếu có văn bản yêu cầu) hoặc nộp đến Chủ đầu tư khi hoàn thiện hợp đồng (nếu có văn bản yêu cầu). Hàng hóa có thể do Chủ đầu tư hoặc Tổ chuyên gia hoặc đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng thực hiện. Địa điểm nộp hàng hóa cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSMT.

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa

đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.