

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
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH giấy Adiana Việt Nam
- 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: Thôn Hà Lũng Thượng, xã Thọ Phú, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam
- Thuế VAT: Giá gói thầu đang xác định thuế VAT theo quy định của Nghị định số 180/2024/NĐ-CP ngày 31/12/2024 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 “trương 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. 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.
- Cơ sở sản xuất có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương (đính kèm tài liệu còn hiệu lực cùng E-HSĐT).
- Nhà thầu cam kết nộp đính kèm catalog hoặc hình ảnh thực tế của sản phẩm và hình ảnh thiết kế hộp quà hoàn thiện theo yêu cầu của E-HSMT
- Hạn sử dụng bánh sau rằm trung thu (06/10/2025 dương lịch) 10 ngày (tức đến 16/10/2025 dương lịch).
- Nhà thầu có Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm kèm kết quả thử nghiệm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm. Các chỉ tiêu chất lượng và chỉ tiêu an toàn cơ bản gồm: Các chỉ tiêu chất lượng; Các chỉ tiêu vi sinh vật (theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 – Bánh nướng và TCVN 12941:2020 – Bánh dẻo); Các hàm lượng kim loại nặng (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm QCVN 8-2:2011/BYT); Các hàm lượng độc tố vi nấm (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm QCVN 8-1:2011/BYT)

- Nhà thầu cam kết sản phẩm bánh trung thu phải có giấy chứng nhận xuất xưởng của nhà sản xuất đối với hàng hoá sản xuất trong nước hoặc giấy chứng nhận nguồn gốc xuất xứ C/O, giấy chứng nhận chất lượng C/Q đối với hàng hoá nhập khẩu (Giấy chứng nhận phải được nộp khi thực hiện hợp đồng).

- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về đóng gói, vận chuyển và lắp đặt: Đóng gói, vận chuyển và lắp đặt tất cả các hàng hóa phải theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất.

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	Hộp bánh trung thu loại 1	Hộp có 4 bánh, gồm 2 bánh nướng và 2 bánh dẻo. Trọng lượng từng loại bánh cụ thể như sau: + 01 Bánh nướng loại 1; 150g/Chiếc + 01 Bánh nướng loại 2; 150g/Chiếc + 01 Bánh dẻo loại 1; 180g/chiếc + 01 Bánh dẻo loại 2; 180g/chiếc * Thành phần chi tiết từng bánh: 1. Bánh nướng loại 1: Bột mì, nước đường, đường, dầu thực vật, xá xíu (2. 5%), mỡ heo, lạp xưởng (1.3%), mè, hạt điều, hạt dưa, mít bí, mít gừng, mít chanh, bột nếp, rượu trắng, lá chanh, tiêu, chao, hành củ ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm *Yêu cầu kỹ thuật: - Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường, không có mùi vị lạ

- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxit

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg)

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A

2. Bánh nướng loại 2: Đường, đậu xanh, khoai môn tím (6.8%), hạt sen (3.7%), chất béo thực vật (dầu cọ, dầu nành), nước đường, bột mì, mạch nha, kem đặc có đường, bột nếp, bột phô mai (0.6%), bột trứng muối (0.5%), trứng, muối, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

* Yêu cầu kỹ thuật:

- Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, nhân nhuyễn, không có mùi lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxit

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg)

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A

3. Bánh dẻo loại 1: Nước đường, bột nếp, đậu xanh, dừa tươi (7.9%), dầu thực vật, bột sữa dừa (2%), cốt (1.5%), hạt mè (vừng), hạt dưa, nước cốt dừa (0.72%), mạch nha, chất làm ẩm, chất làm dày, muối, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

* Yêu cầu kỹ thuật:

- Cảm quan: Vỏ bánh mềm, nhân nhuyễn, không có mùi lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxit

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg)

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A

4. Bánh dẻo loại 2: Nước đường, bột nếp, đường, đậu xanh (5.5%), chất béo thực vật, mạch nha, sữa bột béo, chất làm ẩm, kem đặc có đường, bột phô mai (0.3%), bột trứng muối (0.2%), muối, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

* Yêu cầu kỹ thuật:

- Cảm quan: Vỏ bánh mềm, nhân bánh là nhân nhuyễn, không có mùi vị lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxit

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase


- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg)

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A


*) Đóng gói

Bánh gói màng được đặt trong hộp:

- **Hộp con:** Hộp bánh trung thu gồm 4 bánh, mỗi bánh sau khi gói màng được đóng vào hộp con quy cách Giấy Duplex 350gsm in theo market, cán mờ bề dán thành phẩm. kích

		<p>thước khoảng: 106x106x55mm</p> <p>- Hộp ngoài - Hộp khay rút: Bánh sau khi đóng vào hộp nhỏ sẽ được đặt trong hộp lớn khay rút, bên trong có khay đỡ 4 chiếc bánh. Hộp được in theo quy cách giấy Ivory 400gsm in theo maket cán màng mờ bề dán thành phẩm. KT hộp: 270x270x70mm, in nền màu đỏ có thiết kế trắng vàng, hoa sen tượng trưng cho ngày Tết trung thu.</p> <p>+ Hộp ngoài được in logo công đoàn và dòng chữ: “CÔNG ĐOÀN CÔNG TY TNHH GIẤY ADIANA VIỆT NAM” – “Thân tặng”</p> <p>- Khay hộp: Giấy duplex 250 bồi sóng 2E nâu, bề dạng định hình.</p> <p>- Dưỡng hộp: Giấy Duplex 350 gsm bề thành phẩm</p> <p>- Túi hộp: KT khoảng 208x285x80 in theo quy cách giấy Duplex 250gsm, cán màng mờ bề dán thành phẩm, khâu dây dù màu vàng bóng đẹp</p> <p>* Maket thiết kế:</p> 
2	Hộp bánh trung thu loại 2	<p>Hộp có 2 bánh, gồm 1 bánh nướng và 1 bánh dẻo. Trọng lượng từng loại bánh cụ thể như sau:</p> <p>+ 01 Bánh nướng loại 1; 150g/Chiếc</p> <p>+ 01 Bánh dẻo loại 2; 180g/chiếc</p> <p>* Thành phần chi tiết từng bánh:</p> <p>1. Bánh nướng loại 1: Bột mì, nước đường, đường, dầu thực vật, xá xíu (2. 5%), mỡ heo, lạc xướng (1.3%), mè, hạt điều, hạt dưa, mút bí, mút gừng, mút chanh, bột nếp, rượu trắng, lá chanh, tiêu, chao, hành củ ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm</p> <p>*Yêu cầu kỹ thuật:</p> <p>- Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường, không có mùi vị lạ</p> <p>- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg) - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A <p>2. Bánh dẻo loại 2: Nước đường, bột nếp, đường, đậu xanh (5.5%), chất béo thực vật, mạch nha, sữa bột béo, chất làm ẩm, kem đặc có đường, bột phô mai (0.3%), bột trứng muối (0.2%), muối, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm</p> <p>* Yêu cầu kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cảm quan: Vỏ bánh mềm, nhân bánh là nhân nhuyễn, không có mùi vị lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường - Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxid - Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg) - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A <p>*) Đóng gói</p> <p>Bánh gói màng đặt trong hộp giấy hình thang in nền màu đỏ, có thiết kế trắng vàng, đèn lồng và hình ảnh múa lân tượng trưng cho ngày Tết trung thu. Chất liệu hộp bên ngoài Giấy duplex 250gsm, có quai xách dây dù màu đỏ. Trong hộp có khay giấy để định vị đỡ 2 chiếc bánh.</p> <p>Hình ảnh minh họa:</p>
--	---

		
3	Hộp bánh trung thu loại 3	<p>Hộp có 4 bánh nướng, trọng lượng từng loại bánh cụ thể như sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 Bánh nướng loại 1; 150g - 01 Bánh nướng loại 2; 150g - 01 Bánh nướng loại 3; 150g - 01 Bánh nướng loại 4; 150g <p>* Thành phần chi tiết từng bánh:</p> <p>1. Bánh nướng loại 1: Bột mì, nước đường, mỡ heo (9.2%), hạt mè (6.2%), hạt điều (5.5%), lạc xướng (5.2%), mứt bí (4.5%), hạt dưa (4.2%), bột nếp, mứt gừng, gà quay (3.2%), mứt chanh, thịt xá xíu (2.5%), mạch nha, thịt Jambon (1.4%), sữa bột gầy, rượu, bột thịt gà, lá chanh, trứng, muối...Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm</p> <p>* Yêu cầu kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, nhân cứng, không có mùi vị lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường - Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxid - Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg) - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A <p>2. Bánh nướng loại 2: Đường, đậu xanh (14%), bột mì, nước đường, mạch nha, đường trehalo, hạnh nhân cắt lát (1.5%),</p>

kem đặc có đường, sữa bột gầy, chất làm dày, trứng, muối, bột phô mai (0.1%), bột lòng trắng trứng (0.028%), bột phô mai trứng muối (0.01%), bột chất xơ đậu nành, chiết xuất nấm men.....Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.

* Yêu cầu kỹ thuật:

- Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, nhân nhuyễn, không có mùi vị lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxid

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg)

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A

3. Bánh nướng loại 3: Đường, bột mì, chất béo thực vật, hạt sen (16%), nước đường, mạch nha, maltose syrup, kem đặc có đường, trà khô (0.35%), bột chiết xuất trà ôlong (0.35%), trứng, muối, chất xơ lúa mì, bột phô mai (0.09%), bột lòng trắng trứng (0.028%), chất tạo xốp, bột phô mai trứng muối (0.01%), sữa bột gầy..... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

* Yêu cầu kỹ thuật:

- Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, nhân nhuyễn, không có mùi vị lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

- Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxid

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg)

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm:

	<p>Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A</p> <p>4. Bánh nướng loại 4: Bột mì, nước đường, hạt mè (6.8%), hạt dưa (4.5%), bột nếp, hạt điều (4.2%), mỡ heo, mạch nha, lạp xưởng, mứt bí, thịt xá xíu, gà quay (2.5%), chất xơ từ yến mạch, thịt Jambon (1.7%), mứt gừng, mứt chanh, mứt tắc, rượu, chao, hạnh nhân thái lát (0.45%), hạt bí (0.42%), sữa bột gầy, lá chanh, tiêu, ngũ vị hương, trứng, muối, vitamin A....</p> <p>Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm</p> <p>* Yêu cầu kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cảm quan: Vỏ bánh không bị cháy, nhân cứng, không có mùi vị lạ, không có tạp chất nhìn bằng mắt thường - Chỉ tiêu hóa lý: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020 bao gồm: Chỉ số axit, Tro không tan trong acid HCL 10%, hoạt độ nước (tại 25 độ C), chỉ số preroxit - Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940: 2020 bao gồm: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, Ecoli, tổng số bào tử nấm men-mốc, Salmonella spp, staphylococci dương tính với coagulase - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng chì (Pb), hàm lượng Asen (As), Hàm lượng Cadimi (Cd), Hàm lượng thủy ngân (Hg) - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm bao gồm: Hàm lượng Aflatoxin tổng, hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Ochratoxin A <p>*) Đóng gói</p> <ul style="list-style-type: none"> * Bánh gói màng được đặt trong hộp: <ul style="list-style-type: none"> - Hộp con: Hộp bánh trung thu gồm 4 bánh, mỗi bánh sau khi gói màng được đóng vào hộp con quy cách Giấy Duplex 350gsm in theo market, cán mờ bề dán thành phẩm. kích thước khoảng: 106x106x55mm - Hộp ngoài - Hộp nắp bìa nam châm: Bánh sau khi đóng vào hộp nhỏ sẽ được đặt trong hộp lớn nắp bìa nam châm, bên trong có khay đỡ 4 chiếc bánh. Hộp được in theo quy cách giấy Ivory 400gsm in theo maket cán màng mờ bề dán thành phẩm. KT hộp: 300x280x83mm, in nền màu xanh có thiết kế trắng vàng, hoa sen, đèn lồng tượng trưng cho ngày Tết trung thu. - Túi hộp: KT khoảng 315x305x95mm in theo quy cách giấy Duplex 250gsm, xâu dây dù màu vàng bóng đẹp * Hình ảnh minh họa:
--	--



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.

- Giao hàng:

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ quà 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 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, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.