

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 TERUMO Việt Nam nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ và Quốc tế Phụ nữ 8/3 năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH TERUMO 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: Lô 44A-44B-44C, Khu công nghiệp Quang Minh, Xã Quang Minh, TP Hà Nội, 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 | Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn |
|-------------|----------------------|-------------------------------------|
|-------------|----------------------|-------------------------------------|

| | vụ liên quan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|---|--------------------------------|--------------|-------------|-------------|---|--|---|-------------|---|---|---|-----------|---|--------------------|------|------|---|--------------------------|--------------|--------------------------------|-----|--------------|-------------|------------|
| 1 | Bộ quà Tết 1 | <p>A. HỘP QUÀ/ TÚI QUÀ:</p> <p>1. Túi Nilon đỏ Chất liệu túi đựng: PE Kích thước đựng vừa bộ quà.</p> <p>B. THÔNG SỐ HÀNG HÓA</p> <p>I. Bia</p> <p>1. Thành phần: Nước, đại mạch, ngũ cốc và hoa bia 2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 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)</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Quy cách đóng gói: + Lon: thể tích thực ở 20 °C : 250ml/lon Chất liệu bao bì: + Lon: sản phẩm được đóng trong lon nhôm được đóng nắp kín, sau đó đóng trong thùng giấy.</p> <p>4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: + QCVN 6-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn. Theo tiêu chuẩn công ty</p> <p>5. Chỉ tiêu cảm quan - Trạng thái và cấu trúc: Dạng lỏng, không có tạp chất - Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của bia, không có mùi lạ, vị đắng dịu, đậm đà và hấp dẫn, không có vị lạ - Màu sắc: Màu vàng đặc trưng của bia</p> <p>6. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:</p> <table border="1" data-bbox="564 1406 1485 1921"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>TÊN CHỈ TIÊU</th> <th>ĐƠN VỊ TÍNH</th> <th>MỨC YÊU CẦU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy tính theo khối lượng (oPlato)</td> <td>%</td> <td>10.3 – 10.9</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng ethanol (Độ Cồn) ở 20 °C tính theo thể tích</td> <td>%</td> <td>4.1 – 5.1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Hàm lượng Diacetyl</td> <td>mg/l</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Năng lượng (trong 100ml)</td> <td>kJ hoặc kcal</td> <td>35 – 43 kcal hoặc 147 – 180 kJ</td> </tr> </tbody> </table> <p>7. Các chỉ tiêu sinh vật</p> <table border="1" data-bbox="564 1966 1485 2051"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>TÊN CHỈ TIÊU</th> <th>ĐƠN VỊ TÍNH</th> <th>MỨC TỐI ĐA</th> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table> | STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC YÊU CẦU | 1 | Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy tính theo khối lượng (oPlato) | % | 10.3 – 10.9 | 2 | Hàm lượng ethanol (Độ Cồn) ở 20 °C tính theo thể tích | % | 4.1 – 5.1 | 3 | Hàm lượng Diacetyl | mg/l | ≤0.2 | 4 | Năng lượng (trong 100ml) | kJ hoặc kcal | 35 – 43 kcal hoặc 147 – 180 kJ | STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC YÊU CẦU | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy tính theo khối lượng (oPlato) | % | 10.3 – 10.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Hàm lượng ethanol (Độ Cồn) ở 20 °C tính theo thể tích | % | 4.1 – 5.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Hàm lượng Diacetyl | mg/l | ≤0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Năng lượng (trong 100ml) | kJ hoặc kcal | 35 – 43 kcal hoặc 147 – 180 kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|------------------------------|--------|---------------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/ml | 1000 |
| 2 | E.Coli | CFU/ml | Không được có |
| 3 | Clostridium perfringens | CFU/ml | Không được có |
| 4 | Coliforms | CFU/ml | Không được có |
| 5 | Streptococci feacal | CFU/ml | Không được có |
| 6 | Tổng số nấm men và nấm mốc | CFU/ml | 100 |

II. BÁNH QUY KEM

1. Thành phần:

Bánh quy kem vị vani: 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.

Bánh quy socola vị vani: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống 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. Trọng lượng: 677,6gr

4. Quy cách đóng gói:

Bánh quy kem vị vani: 105g x4 gói. Sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp. 105g x4 gói.

Bánh quy socola vị vani: 64.4 g x 4 gói: Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP, sau đó cho vào hộp giấy theo quy định

Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex 230 bồi sóng E cán bóng bé dán thành phẩm có quai xách

5. Chỉ tiêu cảm quan

Bánh quy kem vị vani

+ 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.

Bánh quy socola vị vani:

+ 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

* Bánh quy kem vị vani: Enterobacteriaceae; Escherichia coli; Salmonella; Tổng số nấm men; Tổng số nấm mốc

* Bánh quy socola vị vani: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Tổng số TB nấm men – nấm mốc

7. Hàm lượng kim loại nặng (mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500.

III. HỘP SOCOLA

1. Thành phần

Thành phần: Đường, chất khô từ sữa (24%), cacao khối (15%), bơ cacao, chất béo thực vật không hydro hóa (cọ, hạt mỡ), chất nhũ hóa (322(i),476), hương liệu giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp

2. Ngày sản xuất: 12 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

Đóng gói với quy cách 11g x 10 cái. Sản phẩm đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp rồi đựng vào hộp giấy chất liệu ivory 300gsm. Phủ bóng in offset bề thành phẩm. Bên trong có 2 khay đựng sản phẩm. Kích thước 220*45*215mm

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia

5. Các chỉ tiêu cảm quan

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu |
|-----|--------------|--|
| 1 | Trạng thái | Sôcôla được định hình bằng khuôn thành dạng viên hoặc dạng thanh |
| 2 | Màu sắc | Màu nâu sôcôla sữa đặc trưng |
| 3 | Mùi vị | Hương vị sôcôla kết hợp hài hòa với vị sữa, vị béo, vị ngọt |

| | | <p>6. Các chỉ tiêu giới hạn về vi sinh vật: Enterobacteriaceae; Escherichia coli; Salmonella; Tổng số nấm men; Tổng số nấm mốc.</p> <p>7. Hàm lượng kim loại nặng:</p> <table border="1" data-bbox="566 338 1366 562"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Pb</td> <td>mg/kg</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Cd</td> <td>mg/kg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>As</td> <td>mg/kg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Hg</td> <td>mg/kg</td> <td>0,05</td> </tr> </tbody> </table> <p>8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn</p> <table border="1" data-bbox="566 607 1485 824"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Hàm lượng Aflatoxin B1</td> <td>µg/kg</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)</td> <td>µg/kg</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> | STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa | 1 | Pb | mg/kg | 2 | 2 | Cd | mg/kg | 1 | 3 | As | mg/kg | 1 | 4 | Hg | mg/kg | 0,05 | 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 | |
|-------------------------------|--|---|------------|--------------|-------------|-------------|-----------|--|-------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------|---------------------|-------|-----|--------------|-------|---|-------------------|-----|-------|---------------|-----|--------------|------------------------|------------|---|------------------------|-------|---|---------|--|-------|-------------------|-----|
| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Pb | mg/kg | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Cd | mg/kg | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | As | mg/kg | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Hg | mg/kg | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Bộ quà Tết 2 | <p>A. HỘP QUÀ/ TÚI QUÀ:</p> <p>1. Hộp quà</p> <table border="1" data-bbox="566 909 1385 1480"> <thead> <tr> <th>Nội dung</th> <th>Thông số</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Màu sắc</td> <td>Hệ màu CMYK</td> </tr> <tr> <td>Chất liệu</td> <td>Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, cotton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bế dán thành phẩm</td> </tr> <tr> <td>Kích thước (dài x rộng x cao)</td> <td>415 *245 * 300 (cm)</td> </tr> <tr> <td>Chất liệu quai hộp</td> <td>Nhựa PP (Polypropylene)</td> </tr> <tr> <td>Kích thước quai hộp</td> <td>150mm</td> </tr> </tbody> </table> <p>B. THÔNG SỐ HÀNG HÓA</p> <p>I. HỘP QUÀ</p> <table border="1" data-bbox="566 1608 1374 1917"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Tên sản phẩm</th> <th>ĐVT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Bánh Socola 112 g</td> <td>Hộp</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Bánh quy 192g</td> <td>Hộp</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Bánh quy Socola 248.4g</td> <td>Gói</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Bánh dinh dưỡng 86g</td> <td>Hộp</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Kẹo 33g</td> <td>Gói</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Hộp đựng sản phẩm</td> <td>Cái</td> </tr> </tbody> </table> <p>I.1. BÁNH SOCOLA</p> <p>1. Thành phần: Đường, mạch nha, bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), trứng gà, bột cacao (6,3%), chất làm ẩm (422, 420(ii),</p> | Nội dung | Thông số | Màu sắc | Hệ màu CMYK | Chất liệu | Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, cotton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bế dán thành phẩm | Kích thước (dài x rộng x cao) | 415 *245 * 300 (cm) | Chất liệu quai hộp | Nhựa PP (Polypropylene) | Kích thước quai hộp | 150mm | STT | Tên sản phẩm | ĐVT | 1 | Bánh Socola 112 g | Hộp | 2 | Bánh quy 192g | Hộp | 3 | Bánh quy Socola 248.4g | Gói | 4 | Bánh dinh dưỡng 86g | Hộp | 5 | Kẹo 33g | Gói | 6 | Hộp đựng sản phẩm | Cái |
| Nội dung | Thông số | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Màu sắc | Hệ màu CMYK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chất liệu | Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, cotton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bế dán thành phẩm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kích thước (dài x rộng x cao) | 415 *245 * 300 (cm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chất liệu quai hộp | Nhựa PP (Polypropylene) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kích thước quai hộp | 150mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| STT | Tên sản phẩm | ĐVT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Bánh Socola 112 g | Hộp | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Bánh quy 192g | Hộp | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Bánh quy Socola 248.4g | Gói | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Bánh dinh dưỡng 86g | Hộp | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Kẹo 33g | Gói | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Hộp đựng sản phẩm | Cái | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

420(i)), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), muối, chất ổn định (1442, 415), hương liệu tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104)

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: Bánh được đóng thành từng gói bằng bao bì màng phức hợp, sau đó được đóng vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 112 g (4 gói x 28 g)

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia

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.

I.2. BÁNH QUY

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)), chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, vani), chất xử lý bột (1101(i), 223).

2. Trọng lượng: 192 g

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách: 192 g (8 Gói x 24 g): 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 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)

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.

I.3. 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, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống tự nhiên.

2. Thời hạn sử dụng:

Ngày sản xuất : 12 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. 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.

I.4. BÁNH DINH DƯỠNG

1. Thành phần: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất xơ yến mạch (4%), mạch nha, whey bột, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thay thế bơ, muối, bột hành, calci carbonat (170(i)), hương hành phi tổng hợp, hành lá khô, bột phô mai, men, chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất xử lý bột (223, 1101(i)), màu thực phẩm tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: 12 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: Bánh được đóng thành từng gói 25 g bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu MATTOPP/MCPP, sau đó đóng vào hộp với chất liệu Duplex hoặc túi với chất liệu OPP/ CPP.

Quy cách đóng gói: 86gr (4 gói x 21,5g)

4. 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 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.

I.5. KEO

1. Thành phần chính: Xirô glucoza, đường, sữa bột (15%), dầu thực vật, xirô fructoza, bột cacao (1%) chất nhũ hóa (471, 322(i), 476), chất làm ẩm (422), muối, hương liệu tổng hợp
2. Trọng lượng: 33g
3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Sản phẩm đóng gói từng viên nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp, sau đó cho vào hộp giấy hoặc túi nhựa.
4. Thời gian:
Ngày sản xuất : 14 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)
5. Các chỉ tiêu cảm quan:
Màu sắc: Lốp kẹo mềm màu vàng nâu, nhân sô cô la màu nâu sậm.
Trạng thái: Sản phẩm có dạng viên mềm, bên trong có nhân sôcôla.
Mùi vị: mùi thơm đặc trưng của sôcôla hòa quyện với hương bơ, đường caramel. Vị ngọt, béo hài hòa, không có mùi vị lạ.

II. BÁNH QUY BƠ

1. Thành phần: Bột mì, đường, bơ (14,8%), shortening, nhân sôcôla compound, hạt sôcôla, dừa sấy, hương liệu tổng hợp, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii), 450(i)), muối, dầu thực vật (dầu cọ), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).
2. Thời hạn sử dụng:
Ngày sản xuất: 15 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. Khối lượng tịnh: 320gr
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì
Bánh được cho vào chén giấy, sau đó cho vào hộp thiếc và cuối cùng đưa vào hộp giấy. Quy cách đóng gói: 320gr
5. Các chỉ tiêu cảm quan:
Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có nhiều hình dạng và hoa văn khác nhau: bánh tròn hoặc trên bề mặt và bên trong

bánh có dừa sấy, hoặc có nhân sôcôla ở giữa. Kích thước các loại bánh phải cân đối và đồng đều. Nền bánh có màu vàng (màu của bánh nướng), nhân sôcôla có màu nâu. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen)

Cấu trúc: Giòn, xốp, dễ tan

III. BÁNH QUY KEM

1. Thành phần:

Bánh quy kem vị vani: 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.

Bánh quy socola vị vani: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống 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. Trọng lượng: 677,6gr

4. Quy cách đóng gói:

Bánh quy kem vị vani: 105g x4 thỏi. Sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp. 105g x4 thỏi.

Bánh quy socola vị vani: 64.4 g x 4 thỏi: Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP, sau đó cho vào hộp giấy theo quy định

Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex 230 bôli sóng E cán bóng bề dán thành phẩm có quai xách

5. Chỉ tiêu cảm quan

Bánh quy kem vị vani

+ 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.

Bánh quy socola vị vani:

+ 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

* Bánh quy kem vị vani: Enterobacteriaceae; Escherichia coli; Salmonella; Tổng số nấm men; Tổng số nấm mốc

* Bánh quy socola vị vani: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Tổng số TB nấm men – nấm mốc

7. Hàm lượng kim loại nặng (mg/kg): Pb \leq 0,2; Cd \leq 0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (μ g/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 \leq 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) \leq 4; Hàm lượng Ochratoxin A \leq 3; Hàm lượng Zearalenone \leq 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) \leq 500.

IV. CÀ PHÊ

1. Thành phần: Đường, Bột kem không sữa { Siro Glucose, Dầu thực vật, Natri caseinate, Chất ổn định (340ii,452i), Chất nhũ hóa(471), Chất chống đông vón(551), Muối}. Cà phê hòa tan 13%, Maltodextrin, Muối.

2. Trọng lượng: 288 g

3. Quy cách đóng gói sản phẩm: 18 gói x 16 g

4. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất : 24 tháng trước hạn sử dụng.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)
+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Yêu cầu kỹ thuật

- *Trạng thái* : Dạng bột, tơi, không đóng cục

- *Màu sắc* : màu nâu nhạt

- *Mùi vị* : Mùi thơm cafe đặc trưng, không có mùi thối
đắng nhẹ, béo đặc trưng, không có vị lạ

6. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | YÊU CẦU |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1 | Độ ẩm | % | \leq 5 |
| 2 | Caffeine | % | \geq 0.25 |

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | YÊU CẦU |
|-----|---------------------------|-------------|------------------------|
| 1 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | \leq 10 ⁴ |
| 2 | E.Coli | CFU/g | Không có |
| 3 | Coliforms | CFU/g | \leq 10 |
| 4 | B.Cereus | CFU/g | \leq 10 ² |
| 5 | Cl. Perfringens | CFU/g | \leq 10 |

| | | | |
|---|---------------------------------|-------|-------------|
| 6 | Tổng số BT nấm men – nấm mốc | CFU/g | $\leq 10^2$ |
|---|---------------------------------|-------|-------------|

8. Hàm lượng kim loại nặng:

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | YÊU CẦU |
|-----|----------------|-------------|-------------|
| 1 | Asen (As) | mg/kg | ≤ 1 |
| 2 | Cadimi (Cd) | mg/kg | ≤ 2 |
| 3 | Chì (Pb) | mg/kg | ≤ 1 |
| 4 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | $\leq 0,05$ |

9. Độc tố vi nấm:

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | YÊU CẦU |
|-----|--------------|-------------|-----------|
| 1 | Ochratoxin A | ppb | ≤ 10 |

V. BÁNH BÔNG LAN

1. Thành phần

Bánh bông lan tròn kem vị lá dứa: 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 (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, lá dứa, trứng, bơ, vani, chanh), còn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (102, 160a(i), 133).

Bánh bông lan tròn kem vị dâu: 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 (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), chất điều chỉnh độ acid (330), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, dâu, trứng, bơ, vani, chanh), còn thực phẩm, chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (124, 160a(i)).

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 (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, bơ sữa, trứng, bơ, vani, chanh), muối, còn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất

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

3. Quy cách đóng gói: 18 g
(6 gói bánh kem vị dâu + 6 gói bánh kem vị lá dứa + 6 gói bánh kem vị bơ sữa)

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

4. 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 |

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 |

VI. THẠCH SỮA CHUA

1. Thành phần: Nước tinh lọc; đường mía; sữa bột béo; Bột rong biển Carrageenan - INS 407 (0,1 % khối lượng); nhân thạch dừa; chất làm dày (415, 425 466); chất điều chỉnh độ axit (331iii, 332ii, 296, 330); hỗn hợp chất ổn định (471, 1422, 452i); chất bảo quản 202; muối ăn; chất nền 637, đường tổng hợp 951;

| | | <p>Hương hoa quả tổng hợp (Dừa, Cam, Đào, Dứa, Xoài, Dưa, Dâu, Sầu riêng); màu thực phẩm tổng hợp (102, 171, 110, 124, 133).</p> <p>2. Thời Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì Chất liệu bao bì: cốc và màng tem được sản xuất từ nhựa PE dùng cho thực phẩm, đảm bảo theo yêu cầu QCVN 12-1:2011/BYT Quy cách đóng gói: 36g/ cốc, túi 432g</p> <p>4. Chỉ tiêu giới hạn về vi sinh vật:</p> <table border="1" data-bbox="564 683 1409 949"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Yêu cầu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Tổng số BTNM-NM</td> <td>CFU/g</td> <td>KPH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>E.Coli</td> <td>CFU/g</td> <td>KPH</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>S.aureus</td> <td>CFU/g</td> <td>KPH</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Cl.Perfringens</td> <td>CFU/g</td> <td>KPH</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Cl.Botulinums</td> <td>CFU/g</td> <td>KPH</td> </tr> </tbody> </table> <p>5. Giới hạn về kim loại nặng:</p> <table border="1" data-bbox="564 992 1323 1081"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Tên kim loại nặng</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Yêu cầu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Chì</td> <td>mg/kg</td> <td>0,02</td> </tr> </tbody> </table> | STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Yêu cầu | 1 | Tổng số BTNM-NM | CFU/g | KPH | 2 | E.Coli | CFU/g | KPH | 3 | S.aureus | CFU/g | KPH | 4 | Cl.Perfringens | CFU/g | KPH | 5 | Cl.Botulinums | CFU/g | KPH | STT | Tên kim loại nặng | Đơn vị tính | Yêu cầu | 1 | Chì | mg/kg | 0,02 |
|--------------------------|----------------------|--|----------------|--------------|---------------------|---------|-------------------|-----------------|--------------------------|-----------|----------------|--------|------------------|----------------|-----------|----------------------|------------------|------------|-----------|----------------|----------------|-------|--------------|---------------|-----------|-------|-------------|-------------------|-------------|------------------|------------------|-----------|-------|------|
| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Yêu cầu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tổng số BTNM-NM | CFU/g | KPH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | E.Coli | CFU/g | KPH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | S.aureus | CFU/g | KPH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Cl.Perfringens | CFU/g | KPH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Cl.Botulinums | CFU/g | KPH | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| STT | Tên kim loại nặng | Đơn vị tính | Yêu cầu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Chì | mg/kg | 0,02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Bộ quà 8/3 | <p>BỘ BÌNH CỐC THỦY TINH 7 MÓN MÀU HỒ PHÁCH</p> <p>- Bình: Số lượng : 1 bình/ bộ</p> <table border="1" data-bbox="564 1169 1347 1565"> <tbody> <tr> <td>Chiều cao bình</td> <td>19cm</td> </tr> <tr> <td>Bán kính miệng bình</td> <td>8cm</td> </tr> <tr> <td>Bán kính đáy bình</td> <td>13cm</td> </tr> <tr> <td>Bán kính + chiều dài vòi</td> <td>2.8 x 4cm</td> </tr> <tr> <td>Dung tích bình</td> <td>1800ml</td> </tr> <tr> <td>Trọng lượng bình</td> <td>394gr (+-1 gr)</td> </tr> <tr> <td>Chất liệu</td> <td>Thủy tinh chịu nhiệt</td> </tr> <tr> <td>Nhiệt độ sử dụng</td> <td>0 – 120 độ</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Cốc : số lượng 6 cốc/ bộ</p> <table border="1" data-bbox="564 1610 1347 1919"> <tbody> <tr> <td>Chiều cao</td> <td>7.5cm</td> </tr> <tr> <td>Bán kính miệng</td> <td>8.5cm</td> </tr> <tr> <td>Bán kính đáy</td> <td>4.5cm</td> </tr> <tr> <td>Dung tích</td> <td>180ml</td> </tr> <tr> <td>Trọng lượng</td> <td>235gr</td> </tr> <tr> <td>Chất liệu</td> <td>Thủy tinh thường</td> </tr> <tr> <td>Nhiệt độ sử dụng</td> <td>0 – 60 độ</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Thành phần sản phẩm:</p> | Chiều cao bình | 19cm | Bán kính miệng bình | 8cm | Bán kính đáy bình | 13cm | Bán kính + chiều dài vòi | 2.8 x 4cm | Dung tích bình | 1800ml | Trọng lượng bình | 394gr (+-1 gr) | Chất liệu | Thủy tinh chịu nhiệt | Nhiệt độ sử dụng | 0 – 120 độ | Chiều cao | 7.5cm | Bán kính miệng | 8.5cm | Bán kính đáy | 4.5cm | Dung tích | 180ml | Trọng lượng | 235gr | Chất liệu | Thủy tinh thường | Nhiệt độ sử dụng | 0 – 60 độ | | |
| Chiều cao bình | 19cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bán kính miệng bình | 8cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bán kính đáy bình | 13cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bán kính + chiều dài vòi | 2.8 x 4cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dung tích bình | 1800ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trọng lượng bình | 394gr (+-1 gr) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chất liệu | Thủy tinh chịu nhiệt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhiệt độ sử dụng | 0 – 120 độ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chiều cao | 7.5cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bán kính miệng | 8.5cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bán kính đáy | 4.5cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dung tích | 180ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trọng lượng | 235gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chất liệu | Thủy tinh thường | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhiệt độ sử dụng | 0 – 60 độ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

+ Phần thân bình: được làm từ thủy tinh chịu nhiệt là loại thủy tinh chịu nhiệt và chịu sốc nhiệt cao. Loại thủy tinh này nhẹ, trong suốt, bền, không chứa chì, an toàn cho thực phẩm. Nó có thể chịu được thay đổi nhiệt đột ngột mà không bị nứt vỡ

+ Phần cốc : Thủy tinh Soda Lime. Là loại thủy tinh được ứng dụng trong đời sống hàng ngày như cốc, chén, đĩa....Thủy tinh trong suốt không có tạp chất, không nổi bọt khí, không bị thôi nhiễm hóa chất độc hại , an toàn cho sức khỏe người dùng

+ Phần nắp bình : Nhựa PP

+ Phần gioăng : Silicone

- Kiểu dáng bình:

+ Dáng bình tròn bo mềm, thân có các đường gân dọc uốn lượn, tạo hiệu ứng phản chiếu đẹp khi có nước bên trong.

+ Cổ bình thẳng, miệng rộng dễ châm nước, dễ vệ sinh.

+ Vòi rót nghiêng thiết kế thuôn dài, cho dòng chảy tập trung, hạn chế chảy ngược hoặc nhỏ giọt.

+ Tay cầm dáng vòng lớn, uốn cong thoải mái, thuận tiện khi cầm rót.

+ Nắp bình phẳng, dáng tròn, phối màu đồng nhã nhặn, tăng cảm giác sang trọng.

+ Toàn bộ bình có cảm giác thanh thoát – nhẹ – trong, đặc trưng của thủy tinh borosilicate.

+ Màu hồ phách

- Kiểu dáng cốc :

+ Cốc dáng tròn – chân thấp, thiết kế nhỏ gọn.

+ Thân cốc nổi bật với các vòng gân xoáy tầng, tạo vẻ độc đáo, giúp tăng độ bám khi cầm.

+ Tay cầm tròn liền khối, kích thước vừa tay, tạo cảm giác chắc chắn.

+ Màu hồ phách

- Các yêu cầu về chất lượng sản phẩm

Thân bình và cốc :

| STT | CHỈ TIÊU | YÊU CẦU | Đ |
|-----|------------------------|-----------------|----|
| 1 | Cadimi(Cd)/Cadmium(Cd) | Không phát hiện | Mg |
| 2 | Chì (Pb) / Lead (Pb) | Không phát hiện | Mg |

Phần nắp bình:

| STT | CHỈ TIÊU | YEU CẦU | ĐƠN VỊ |
|-----|--|-----------------|--------|
| 1 | Lượng KMnO4 sử dụng (ngâm trong nước, 60°C, 30 phút) | Không phát hiện | µg/ml |
| 2 | Hàm lượng cặn khô | Không phát hiện | µg/ml |

| | | <ul style="list-style-type: none"> - Trong Ethanol 20% sau 30p ở 60 độ C - Trong nước sau 30p ở 60 độ C - Trong acetic acid 4% sau 30p ở 60 độ C | | |
|----------------------------------|---|---|--------|--|
| 3 | Cadimi(Cd)/Cadmium(Cd) | Không phát hiện | μg/g | |
| 4 | Chì (Pb) / Lead (Pb) | Không phát hiện | μg/g | |
| 5 | Kim loại nặng(thôi nhiễm trong axit acetic 4%, 60°C,30 phút) | Không phát hiện | μg/ml | |
| 6 | Định tính vật liệu bằng phương pháp phổ hồng ngoại | Poly – Propylene | | |
| Phân Gioăng nắp silicone: | | | | |
| STT | CHỈ TIÊU | YÊU CẦU | ĐƠN VỊ | |
| 1 | Định tính Formaldehyd(ngâm trong nước ở 60°C,30 phút) | Âm tính | - | |
| 2 | Hàm lượng cặn khô <ul style="list-style-type: none"> - Trong Ethanol 20% sau 30p ở 60 độ C - Trong nước sau 30p ở 60 độ C - Trong acetic acid 4% sau 30p ở 60 độ C | Không phát hiện | μg/ml | |
| 3 | Định tính 2-mercaptoimidazolin | Âm tính | - | |
| 4 | Cadimi(Cd)/Cadmium(Cd) | Không phát hiện | μg/g | |
| 5 | Chì (Pb) / Lead (Pb) | Không phát hiện | μg/g | |
| 6 | Kẽm(Zn) (Thôi nhiễm trong dung dịch axit acetic 4% tại60°C, 30 phút) | Không phát hiện | μg/ml | |
| 7 | Phenol(ngâm trong nước ở 60°C,30 phút) | Không phát hiện | μg/ml | |

| | | | | | |
|--|--|---|---|-----------------|-------|
| | | 8 | Kim loại nặng (quy ra chì) trong axit acetic 4%, 60°C, 30 phút) | Không phát hiện | µg/ml |
| | | 9 | Định tính bằng phương pháp phổ hồng ngoại | Silicone | |
| <p>- Thông số kỹ thuật hộp: Sản phẩm được phân loại từng mẫu sản phẩm và có khay cốc bằng carton bồi sóng e sau đó được đóng vào hộp chính, Hộp chính được làm từ chất liệu Duplex bồi sóng E, hệ in màu CMYK, bề mặt thành phẩm có quai nhựa . Kích thước hộp: 22cm x 42cm x 9,3cm.</p> | | | | | |

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 6 tháng với bộ quà 8/3, theo hạn còn sử dụng với bộ quà tết 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 hỏa, 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-HSDT.

- 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 nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.