

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 Cơ sở Chi nhánh Công ty TNHH Innoflow NT tại Ninh Thuận nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Cơ sở Chi nhánh Công ty TNHH Innoflow NT tại Ninh Thuận
- 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 Đất A6, Khu Công Nghiệp Phước Nam, Xã Thuận Nam, Tỉnh Khánh Hòa, 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:

- **Chủng 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 2025-2026. 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	<p>Bộ quà tết 1 bao gồm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh quy loại 1, trọng lượng 393,75gr - Bánh quy loại 2, trọng lượng 630gr - Dầu ăn, thể tích 1 lít x2 chai - Hạt nêm, trọng lượng 465gr - Bánh quy loại 3, trọng lượng 480gr - Cà phê , trọng lượng 288gr - Bột ngọt, trọng lượng 400gr - Hộp socola, trọng lượng 55gr - Hộp đựng quà đựng <p>A. Thông số hộp đựng quà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc: In 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):420*220*300 - Chất liệu quai hộp:Nhựa PP (Polypropylene) - Kích thước quai hộp:160mm <p>B. Thông số kỹ thuật sản phẩm</p> <p>I. Bánh quy loại 1</p> <p>1.Thành phần:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh quy 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)), bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống tự nhiên. - Bánh quy sôcôla: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (4,8%), xirô fructoza, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani tổng hợp - Bánh quy vị dâu: 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 liệu (hương dâu tổng hợp, hương vani giống tự nhiên), chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tổng hợp (120). <p>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)</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP.sau đó đóng trong hộp thiếc</p>

Quy cách đóng gói: 393,75gr
(6 gói Bánh quy vị vani x 26,25 g + 6 gói Bánh quy sôcôla x 26,25 g + 3 gói Bánh quy vị dâu x 26,25 g)
4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.
5. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc; Salmonella
6. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb \leq 0,2; Cd \leq 0,1, Hg \leq 0,05, As \leq 1
7. Đảm bảo cách 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

II. Bánh quy loại 2, trọng lượng 630gr

1. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật (dầu cò), 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: 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: 105g x6 thỏi. Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex 230 bồi sóng E cán bóng bề dán thành phẩm có quai xách.Các yêu cầu về an toàn thực phẩm
- Sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp.
4. 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.
5. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc; Salmonella
6. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb \leq 0,2; Cd \leq 0,1
7. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (μ g/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 \leq 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số

(B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500

III. Hạt nêm

1. Thành phần:

Muối I-ốt (41 %), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống & tủy và bột thịt thăn (21g)**, hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'- inosinat, hương nước dùng tổng hợp, bột chiết xuất nấm men, bột lên men từ đậu tương, màu thực phẩm Beta- caroten tổng hợp.

Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa, bột mì và cá
** trên 1 kg sản phẩm

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.

3. Tổng trọng lượng: 465gr

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong màng phức hợp, chất liệu này phù hợp với “Quy chuẩn Kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm QCVN 12-1:2011/BYT” của Bộ Y Tế.

5. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất : 15 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% áp dụng với hàng sản xuất trong nước

6. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc; Salmonella

7. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Hàm lượng Cadimi (Cd), Thủy ngân (Hg), Chì (Pb); Arsenic (As) không phát hiện

8. Đảm bảo hàm lượng độc tố vi nấm : Aflatoxins B1, Aflatoxins (B1, B2, G1, G2) không phát hiện

IV. Dầu ăn

1. Thành phần: 100% dầu đậu nành tinh luyện, Vitamin A palmitat.

2. Khối lượng: 1 Lít * 2 Chai

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

Sản phẩm được bao gói dưới các dạng sau:

Sản phẩm được đóng trong can nhựa..., chai Pet

4. Thời gian

- Ngày sản xuất : 2 năm kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.

6. Hàm lượng kim loại nặng:: Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: $Pb \leq 0,1$, $As, \leq 0,1$

7. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A

8. Tiêu chuẩn cơ sở:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Độ ẩm và tạp chất bay hơi (theo khối lượng)	%	0.1 max
2	Hàm lượng axit béo tự do (theo khối lượng)	%	0.3 max
3	Trị số Iot	$\frac{g}{Iot/100g}$	124-139
4	Năng lượng	kcal/100g	900
5	Vitamin E	mg/100g	3 min
6	Vitamin A	mcg/100g	2750 min
7	Omega 3	g/100g	4 min
8	Omega 6	g/100g	50 min
9	Omega 9	g/100 g	20 min
10	Natri	mg/kg	0
11	Đường	g/100g	0
12	Hydrat- cacbon	%	0
13	Chất đạm	%	0
14	Cholesterol	mg/kg	0
15	Transfat	g/100g	0

V. Bánh quy loại 3, trọng lượng 480gr

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. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.

3. Trọng lượng: 480g 24g x20 gói

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì
 - Quy cách 480g/gói : (20gói x 24g) Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu BOPP/MCPP và đưa vào túi với chất liệu OPP/ CPP
5. Thời gian
 - Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất
 - Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)
6. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc; Salmonella
7. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb \leq 0,2; Cd \leq 0,1
8. Đảm bảo cách 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

VI. Cà phê, trọng lượng 288gr

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. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm
 Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.
3. Trọng lượng: 288 g
4. Quy cách đóng gói sản phẩm: 18 gói x 16 g
 Sản phẩm được đóng kín, không tiếp xúc với không khí bên ngoài
 Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trực tiếp trong bao bì màng ghép nhôm đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm
5. Thời gian
 - Ngày sản xuất: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
 - Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)
6. Chỉ tiêu cảm quan
 - *Trạng thái*: Dạng bột, toi, không đóng cục
 - *Màu sắc*: Đặc trưng
 - *Mùi vị*: Mùi thơm cafe đặc trưng, không có mùi thuốc, mùi lạ. Vị ngọt, đắng nhẹ, béo đặc trưng, không có vị lạ

7. Chỉ tiêu chất lượng
 -Độ ẩm ≤ 5 ; Hàm lượng Caffeine $\geq 0,25$
 8. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc; Salmonella
 9. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Hàm lượng Cadimi (Cd), Thủy ngân (Hg), Chì (Pb); Arsenic (As)
 10. Đảm bảo hàm lượng độc tố vi nấm: Ochratoxin A ≤ 10

VII. Bột ngọt, trọng lượng 400gr

1. Thành phần:
 Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị).
 (Thành phần Mononatri L-glutamat Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn))
 2. Khối lượng : 400G
 3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì
 Sản phẩm đựng trong túi nhựa PE (bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế)
 4. Thời hạn sử dụng
 Ngày sản xuất: 60 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. Yêu cầu cảm quan

Trạng thái: Tinh thể hoặc bột tinh thể

- Màu sắc: màu trắng
- Mùi: Không mùi
- Vị: Vị UMAMI đặc trưng

6. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 4-1:2010/BYT

7. Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether
2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của Glutamat

3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri
4	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98°C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5
5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2
6	Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrochloric 2N [α] _{D₂₀})	(°)	+ 24,8° ~ +25,3°
7	Clorid	%	≤ 0,2
8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu
9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng theo quy định : Pb ≤ 1

VIII. Hộp socola 55gr

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

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)

2. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Đóng gói với quy cách 11g x 5 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 bê thành phẩm. Bên trong có 2 khay đựng sản phẩm. Kích thước 115*30*215mm

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

4. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Sôcôla được định hình bằng khuôn thành dạng

	<p>viên hoặc dạng thanh</p> <ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc: Màu nâu sôcôla sữa đặc trung - Mùi vị: Hương vị sôcôla kết hợp hài hòa với vị sữa , vị béo, vị ngọt <p>5. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc; Salmonella</p> <p>6. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Hàm lượng Cadimi (Cd), Thủy ngân (Hg), Chì (Pb); Arsenic (As)</p> <p>7. Đảm bảo hàm lượng độc tố vi nấm : Aflatoxins B1, Aflatoxins (B1, B2, G1, G2).</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 thời hạn còn sử dụng của hàng hóa 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 nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.