

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 Shinwon Ebenezer Việt Nam nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Shinwon Ebenezer 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: CN14, Khu công nghiệp Khai Quang, Phường Vĩnh Phúc, Tỉnh Phú Thọ, 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	Thông số đính kèm
2	Nồi com	<p>a. Phần nồi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chất liệu thân & đáy: Inox SUS201 hoặc tương đương. - Bề mặt ngoài: Trơn nhẵn, chống trầy xước. - Quai nồi: Inox dạng ống, tán đỉnh chắc chắn, cách nhiệt tốt. - Kích thước: <ul style="list-style-type: none"> + Đường kính lòng nồi: 25 cm (± 2mm) + Đường kính cả vành: 26 cm (± 2mm) + Đường kính đáy: 22 cm (± 2mm) + Độ rộng cả quai: 34 cm (± 2mm) + Chiều cao nồi: 14 cm (± 2mm) <p>b. Phần xửng hấp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chất liệu: Inox SUS201 hoặc tương đương, đáy đục lỗ. - Quai xửng hấp: Inox dạng ống. - Kích thước: <ul style="list-style-type: none"> + Đường kính lòng xửng: 23 cm (± 2mm) + Đường kính cả vành: 26 cm (± 2mm) + Đường kính đáy: 23 cm (± 2mm) + Độ rộng cả quai: 34 cm (± 2mm) + Chiều cao xửng: 9,8 cm (± 2mm) <p>c. Phần vung nồi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viền, núm: Inox SUS201 hoặc tương đương. - Kính: Kính cường lực chịu nhiệt, có lỗ thoát khí, xung quanh lỗ thoát khí được tán inox, kính màu hổ phách. - Núm vung: Dạng tròn, bắt vít chắc chắn. - Kích thước núm: 5 cm x 3 cm. - Đường kính vung: 23 cm x 6 cm; đường kính vung cả vành: 25 cm. <p>d. Độ dày & trọng lượng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Độ dày nồi inox nguyên khối: 0,8 mm. - Độ dày đáy: 1 cm. - Trọng lượng: 1.800 g (± 20g). - Sử dụng cho các loại bếp: gas, hồng ngoại, điện từ, v.v. - Cấu tạo inox 201 nguyên khối, dày dặn, giữ nhiệt tốt, tỏa nhiệt đều. <p>e. Quy cách đóng gói</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Mỗi bộ sản phẩm đóng trong túi nilon bóng kính và hộp giấy duplex bồi sóng E, in đầy đủ thông tin sản phẩm, thông tin nhà sản xuất. - Hộp có quai xách nhựa PP chắc chắn, chịu được tải trọng của sản phẩm. - Mặt trước hộp in thông tin Chủ đầu tư (nội dung xác nhận khi ký hợp đồng). <p>f. Hộp</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hộp hàng mới 100%, vuông vức, không bẹp, rách, dính bản. - Nhãn sản phẩm ghi rõ nguồn gốc, xuất xứ, thông số kỹ thuật, tên Chủ đầu tư, năm sản xuất.
3	Chăn	<ul style="list-style-type: none"> - Thông số: + Kích thước: 2m × 2.3m (± 2%) + Trọng lượng: 3.5 kg (± 2%). + Thành phần ruột chăn: 10% xơ đậu nành, 90% sợi Polyester. + Vỏ chăn: Polyester 150D – dệt Waffle (tổ ong). + Màu sắc: 1 mặt kem – 1 mặt xanh lá. + Số lượng: 01 cái - Thông số chất liệu: + Chất liệu ruột chăn: Xơ đậu nành + Polyester+ Xơ đậu nành (10%): Sợi mềm, thoáng khí, kháng khuẩn tự nhiên, thân thiện với da.+ Polyester (90%): Độ bền cao, đàn hồi tốt, giữ nhiệt nhưng vẫn nhẹ.+ Kết hợp tạo ruột chăn mềm, phòng, thoáng và bền. - Chất liệu vỏ chăn: Polyester 150D+ 150D thể hiện độ mảnh sợi (Denier), cho vải chắc, bền, không xù.+ Mềm mại, chống ẩm mốc, ít phai màu. + Phù hợp cho sản phẩm dùng hàng ngày.- Kỹ thuật dệt Waffle (Dệt tổ ong)+ Cấu trúc gồm các ô vuông nổi – lõm xen kẽ. + Thoáng khí, hút ẩm nhanh, ít nhăn, sang trọng. + Tạo cảm giác êm thoáng và tăng độ bền cho chăn. - Mô tả chi tiết may và thông số phụ kiện: + Chăn được may theo phương pháp cắt vải theo kích thước hoàn thiện + chừa đường may 1,0 – 1,2 cm. Lốp bông lõi chăn được trải đều toàn bộ mặt chăn, độ dày ổn định theo thiết kế sau đó ghim cố định lõi theo kiểu ghim nút, tạo các điểm nút tròn (tack point) để giữ bông không dịch chuyển, Khoảng 30–40 cm / điểm nút, bố trí đều theo dạng caro, May tạo độ lõm 0.5 – 1.0 cm. - Mũi May + May ghép vỏ: 3.0–3.5 mm + May mí biên: 2.5–3.0 mm + May ghim nút tạo lõm: 2.0–2.5 mm - Phương Pháp May: + May ghép 3 cạnh, chừa 1 cạnh để nhét bông

		<ul style="list-style-type: none"> + May mí biên 0.5–0.8 cm để tạo form chắc. - Phụ kiện - Chỉ may: + Chỉ Polyester 100% - T60 + Độ bền cao, ít xù, phù hợp may vỏ chăn 150D. - Các chỉ tiêu kiểm nghiệm: + Hàm lượng xơ (%): + Xơ polyester ≥ 90.6 + Xơ polyvinyl alcohol có chứa protein (khô ròn) ≥ 9.4 - Các chỉ tiêu an toàn: Ph, hàm lượng Formaldehyt (không phát hiện), Các amin thơm giải phóng từ chất màu azo (không phát hiện).
4	Nồi inox	<p>Thông số kỹ thuật :</p> <p>Dung tích: 1,8ml</p> <p>Công suất: 1200w</p> <p>Trọng lượng lòng nồi: 300gr</p> <p>Chất liệu lòng nồi: Hộp kim 7 lớp phủ kim cương Kamado hoặc tương đương</p> <p>Kích thước nồi: 31cm x 41.5cm x 26cm</p> <p>Ruột nồi dày 7 lớp, lòng nồi tráng sứ cao cấp siêu bền, an toàn khi nấu, cơm không bám dính vào thành và đáy nồi, dễ làm sạch sau khi dùng.</p> <p>Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng trong túi nhựa PE sau đó được đóng gói vào thùng carton. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của bộ y tế.</p>

THÔNG SỐ ĐÍNH KÈM

A. DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm
1	BÁNH BÔNG LAN
2	BÁNH QUY BƠ
3	BÁNH QUY BƠ CHOCO
4	BÁNH SOCOLA
5	Hộp NƯỚC YẾN
6	DẦU ĐẬU NÀNH
7	HẠT NÊM
8	TRÀ

B. THÔNG SỐ KỸ THUẬT HỘP QUÀ

Nội dung	Thông số
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 bề dán thành phẩm
Kích thước (dài x rộng x cao)	420 x 245 x 340 (mm)
Chất liệu quai hộp	Nhựa PP (Polypropylene)
Kích thước quai hộp	160mm

C. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

I. SOLITE TRÒN MIX 3 VỊ 324GR

1. Thành phần

- **Bánh bông lan 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... và một số hương liệu khác.

- **Bánh bông lan 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, ... và một số hương liệu khác.

- **Bánh bông lan 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, ... và một số hương liệu khác.

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: 18 g x 18 cái

(6 gói bánh kem vị dâu + 6 gói bánh kem vị lá dứa + 6 gói bánh kem vị bơ sữa)

4. Chỉ tiêu cảm quan

Bánh bông lan vị bơ sữa

- 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.

Bánh bông lan vị dâu

- 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 hồng nhạt.

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

Bánh bông lan vị lá dứa:

- 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 xanh lá nhạt.
- Mùi vị: mùi thơm lá dứa đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.

5. Các chỉ tiêu sinh vật

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU 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	YÊU CẦU 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	YÊU CẦU 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 QUY BƠ

1. Thành phần: Bột mì, đường, shortening, bơ (2%), hạt sôcôla (1,7%), muối i-ốt, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), mạch nha, chất tạo màu tổng hợp (160a(i)). Có 19% bánh sôcôla trong hộp.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 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 thành từng gói nhỏ trong bao màng nhựa phức hợp và sau đó cho vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 315 g (21 gói x 15 g).

4. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông, dạng tròn (nên bánh có màu vàng đặc trưng của bánh nướng). Bánh dạng tròn có trộn hạt sôcôla (nên bánh có màu vàng đến màu nâu đặc trưng).

- 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 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

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

III. BÁNH QUY BƠ CHOCO

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 hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất : 10 tháng kể từ ngày sản xuất

- Hạn sử dụng : tối thiểu 50% áp dụng đối với sản xuất trong nước

3. Khối lượng tịnh: 300g (15 gói x 20g)

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.

5. 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.

- Cấu trúc: Giòn, xốp, dễ tan

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

IV. BÁNH SOCOLA

1. Thành phần:

- Bánh Quy: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), xirô fructoza, ... và một số hương liệu khác.

- Bánh Socola: Đường, mạch nha, bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), trứng gà, bột cacao (6,3%), chất làm ẩm (422, 420(ii), 420(i)), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin, ... và một số hương liệu khác.

- Bánh Socola pie: Đường, mạch nha, bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), trứng gà, bột cacao (6,3%), chất làm ẩm (422, 420(ii), 420(i)), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin, ... và một số hương liệu khác.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất : 10 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Khối lượng tịnh: 374,4 g (15 gói)

Bánh Socola: 4 gói x 28 g.
 Bánh Socola Pie: 5 gói x 28 g.
 Bánh Quy: 6 gói x 20,4 g.

3. Chỉ tiêu cảm quan

* Bánh Quy

- Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn nhỏ gồm 2 mảnh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp kem vani
- Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen, kem màu trắng.
- Mùi vị: Bánh thơm mùi sôcôla kết hợp hài hòa với kem vị vani, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, vị sôcôla kết hợp với vị vani đặc trưng.

* Bánh Socola pie

- 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.

* Bánh Socola

- Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow hương dâu, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.
- Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, lớp nhân dẻo màu hồng.
- Mùi vị: Thơm mùi sôcôla và dâu đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

4. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Bánh Socola và Bánh Socola pie

Chỉ 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

* Bánh quy

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

3	As	mg/kg	1
4	Hg	mg/kg	0,05

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

V. HỘP NƯỚC YẾN

1. Thành phần: Nước, đường, ngân nhĩ khô (2,25 g/l), chất điều chỉnh độ acid (327, 500(ii)), chất ổn định (407, 418), hương liệu yến giống tự nhiên, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 955), yến sào (7,0 mg/l).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% áp dụng đối với hàng trong nước

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

- Quy cách đóng gói: Đóng lon với thể tích thực ở 20 °C: 240ml sau đó đóng vào hộp quà (5 lon/ hộp)

- Chất liệu bao bì: Lon nhôm, nắp nhôm, hộp giấy. Bao bì đạt chất lượng trong thực phẩm.

4. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng Thái: Dung dịch lỏng, có chứa ngân nhĩ.

Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.

Mùi Vị: Thơm đặc trưng của sản phẩm không có mùi lạ, ngọt hài hòa.

5. Các chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu
1	Năng lượng	kcal/100 ml	15,2-22,8
2	Carbohydrat	g/100 ml	3,76-5,64
3	Đường tổng số	g/100 ml	3,52-5,28
4	Natri	mg/100 ml	< 20

6. Các chỉ tiêu sinh vật

STT	Tên tiêu chuẩn	ĐVT	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	Coliform	CFU/ml	10
3	E. Coli	CFU/ml	Không được có
4	Liên cầu khuẩn phân	CFU/ml	Không được có
5	Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	Không được có
6	Tụ cầu vàng	CFU/ml	Không được có
7	Clostridium perfringens	CFU/ml	Không được có

8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
---	----------------------------	--------	----

7. Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên tiêu chuẩn	ĐVT	Mức tối đa
1	Chì	Mg/l	0,05

VI. DẦU ĐẬU NÀNH

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: 1 lít

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

Quy cách đóng gói: 1 lít

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng kín trong chai nhựa PET, can nhựa PE, túi nhựa PE có thùng giấy carton bên ngoài, xe bồn đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

3. Thời hạn sử dụng:

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

4. 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

5. 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

6. 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
---	--------------	-------	-------------------------------

7. 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

8. Tiêu chuẩn cơ sở:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	Yêu cầu
1	Chlorpyrifos	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01
2	Cyproconazole	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,03
3	Flusilazole	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,03
4	Chlordane	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01
5	Clethodim	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,003
6	Heptachlor	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01
7	Methomyl	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,003
8	Butyl hydroxy toluen (BHT)	mg/kg	Không phát hiện, MDL=3
9	Vitamin A (Retinyl Palmitate)	pg/100g	2766
10	Vitamin E	mg/kg	110
11	Omega 3	g/100g	6,85
12	Omega 6	g/100g	51,0
13	Omega 9	g/100g	24,8
14	Trans fat	g/100g	0

VII. 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. Trọng lượng: 900g + 136g

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

- Tổng trọng lượng: 1036g

- 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

4. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất : 15 tháng trước hạn sử dụng.

- Hạn sử dụng : tối thiểu 50% tối thiểu 50% áp dụng đối với sản xuất trong nước

5. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	4.50×10^2
2	Coliforms	CFU/g	<10
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
4	E.coli MPN - Quan	MPN/g	0
5	Salmonella	/25g	Âm tính
6	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10

6. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Arsenic (As)	mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	Không phát hiện

7. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxins B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện
2	Aflatoxins (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện

VIII. TRÀ

1. Thành phần: 100% trà ô long

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 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: 50 g (25 gói x 2 g) hoặc tùy theo nhu cầu của thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị. Khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

- Chất liệu bao bì: Trà được chứa trong túi lọc, bên ngoài là màng ghép PET//MPET/ CPP ép kín. Dụng cụ trong hộp giấy, bao ngoài bằng màng co. Chất liệu làm bao bì đạt yêu cầu đựng thực phẩm.

4. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	1,0

2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. Các chỉ tiêu vi sinh:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh hiếu khí	CFU/g	10^5
2	Coliform	MPN/g	10^3
3	Tổng số nấm men	CFU/g	10^4
4	Tổng số nấm mốc	CFU/g	10^4
5	Salmonella	/25g	Không có

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 bằng thời hạn còn sử dụng của hàng hóa thực phẩm và 6 tháng với hạng mục khác 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-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.