

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 Doanh nghiệp chế xuất NITORI Việt Nam nhân ngày Quốc tế Thiếu nhi 1/6 năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Doanh nghiệp chế xuất NITORI 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 35, Khu công nghiệp Quang Minh I, 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 có bản tự công bố sản phẩm theo quy định.
 - + 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	Bánh cốm dừa	1. Thành phần: dầu thực vật, đường, bột mì, trứng, maltodextrin, chất béo thực vật, chất làm, bột kem sữa, chất ổn định, cơm dừa sấy khô 1,9%, chất nhũ hóa, mạch nha glucose, gluten lúa mì, hỗn hợp cốm dạng bột 1%, cốm thực phẩm, mạch nha isomalto oligo, bột lòng trắng trứng, bột sữa dừa 0,7%, bột sữa nguyên kem, shortening thực vật, mạch nha maltose, hương liệu nhân, chất tạo xốp, muối, chất xử lý bột, tinh bột bắp, muối i- ốt, chất chống oxy hóa (307b), chất tạo màu... 2. Trọng lượng: 27,5g/ gói x 5 gói/ túi 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì ≤ 0,5, Cadimi ≤ 1,0, Arsen ≤ 1,0, Thủy ngân ≤ 0,05. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, Aflatoxin M1 ≤ 0,5. - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100; Salmonella không phát hiện. - Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng: <table><tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Yêu cầu</th></tr><tr><td>1</td><td>Năng lượng</td><td>kcal</td><td>≥ 473</td></tr><tr><td>2</td><td>Chất đạm</td><td>g</td><td>≥ 4,7</td></tr><tr><td>3</td><td>Carbohydrat</td><td>g</td><td>≥ 42</td></tr><tr><td>4</td><td>Đường tổng số</td><td>g</td><td>≥ 21</td></tr><tr><td>5</td><td>Chất béo</td><td>g</td><td>≥ 31</td></tr><tr><td>6</td><td>Natri</td><td>mg</td><td>≥ 217</td></tr></table>	STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu	1	Năng lượng	kcal	≥ 473	2	Chất đạm	g	≥ 4,7	3	Carbohydrat	g	≥ 42	4	Đường tổng số	g	≥ 21	5	Chất béo	g	≥ 31	6	Natri	mg	≥ 217
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu																											
1	Năng lượng	kcal	≥ 473																											
2	Chất đạm	g	≥ 4,7																											
3	Carbohydrat	g	≥ 42																											
4	Đường tổng số	g	≥ 21																											
5	Chất béo	g	≥ 31																											
6	Natri	mg	≥ 217																											
2	Bánh vị sô cô la	1. Thành phần: bột bắp, đường, dầu thực vật, chất béo thực vật, bột cacao 4,5%, bột sữa nguyên kem, bột kem sữa, hỗn hợp bột cacao và bơ cacao 0,9%... 2. Trọng lượng: 32g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm:																												

		- Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,2$, Cadimi $\leq 1,0$, Arsen $\leq 1,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 100, Deoxynivalenol ≤ 500, Aflatoxin M1 $\leq 0,5$, Fumonisin ≤ 800 - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100. - Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng: <table><tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Yêu cầu</th></tr><tr><td>1</td><td>Năng lượng</td><td>kcal</td><td>≥ 525</td></tr><tr><td>2</td><td>Chất đạm</td><td>g</td><td>$\geq 4,9$</td></tr><tr><td>3</td><td>Carbohydrat</td><td>g</td><td>≥ 61</td></tr><tr><td>4</td><td>Đường tổng số</td><td>g</td><td>≥ 26</td></tr><tr><td>5</td><td>Chất béo</td><td>g</td><td>≥ 28</td></tr><tr><td>6</td><td>Natri</td><td>mg</td><td>≥ 193</td></tr></table>	STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu	1	Năng lượng	kcal	≥ 525	2	Chất đạm	g	$\geq 4,9$	3	Carbohydrat	g	≥ 61	4	Đường tổng số	g	≥ 26	5	Chất béo	g	≥ 28	6	Natri	mg	≥ 193
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu																											
1	Năng lượng	kcal	≥ 525																											
2	Chất đạm	g	$\geq 4,9$																											
3	Carbohydrat	g	≥ 61																											
4	Đường tổng số	g	≥ 26																											
5	Chất béo	g	≥ 28																											
6	Natri	mg	≥ 193																											
3	Bánh gạo nướng	1. Thành phần: gạo japonica 59.4%, dầu thực vật, đường, tinh bột khoai tây, chất làm dày, bộ gia vị ... 2. Trọng lượng: 64,8 g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 8 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,2$, Cadimi $\leq 0,4$, Arsen $\leq 1,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3. - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100.																												
4	Bánh khoai lang	1. Thành phần: bột mì, dầu thực vật, mạch nha, khoai lang tím 10,4%, bột khoai tây, sữa đặc, đường, bột gia vị khoai lang nướng, bột phô mai, mật ong, ... 2. Trọng lượng: 28g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,1$, Cadimi $\leq 1,0$, Arsen $\leq 5,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$.																												

		- Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, Aflatoxin M1 ≤ 0,5. - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100.								
5	Bánh vị rong biển	1. Thành phần: bột mì, bột bắp, chất ổn định, đường, shortenging thực vật, gia vị tảo biển 4,1%, hương liệu tự nhiên, tinh bột bắp ... 2. Trọng lượng: 35g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 8 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì ≤ 0,2, Cadimi ≤ 2,0, Arsen ≤ 1,0, Thủy ngân ≤ 0,05. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, Fumonnisin ≤ 1000 - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100. - Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng: <table><tr><td>STT</td><td>Chỉ tiêu</td><td>Đơn vị</td><td>Yêu cầu</td></tr><tr><td>1</td><td>Canxi</td><td>mg/100 g</td><td>300 -450</td></tr></table>	STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu	1	Canxi	mg/100 g	300 -450
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu							
1	Canxi	mg/100 g	300 -450							
6	Bánh vị tảo biển	1. Thành phần: bột mì, dầu thực vật, bột bắp, vảy khoai tây, bột gia vị tảo biển 5,5%, hương liệu tự nhiên, bột nước tương ... 2. Trọng lượng: 28g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì ≤ 0,2, Cadimi ≤ 2,0, Arsen ≤ 5,0, Thủy ngân ≤ 0,05. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, Fumonnisin ≤ 800 - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100.								

7	Bánh quy sô cô la	1. Thành phần: bột mì, đường, shortenning từ động vật có thực vật, sô cô la trắng 10,2%, sữa bột nguyên kem, bột cacao 2,9%, mạch nha... 2. Trọng lượng: 27g/ gói x 2 gói/ hộp 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì ≤ 0,2, Cadimi ≤ 2,0, Arsen ≤ 1,0, Thủy ngân ≤ 0,05. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, Aflatoxin M1 ≤ 0,5 - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100. - Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng: <table><tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Yêu cầu</th></tr><tr><td>1</td><td>Canxi</td><td>mg/100 g</td><td>300 -450</td></tr><tr><td>2</td><td>SẮT</td><td>mg/100 g</td><td>9 -13</td></tr></table>	STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu	1	Canxi	mg/100 g	300 -450	2	SẮT	mg/100 g	9 -13				
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu															
1	Canxi	mg/100 g	300 -450															
2	SẮT	mg/100 g	9 -13															
8	Bánh vị bò bít tết	1. Thành phần: bột mì, chất oonrr định, dầu thực vật, đường, vảy khoai tây, hương liệu tự nhiên, vảy rau ngò tây, nước mắm ... 2. Trọng lượng: 25g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 8 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì ≤ 0,2, Cadimi ≤ 0,2, Arsen ≤ 1,0, Thủy ngân ≤ 0,05. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100. - Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng: <table><tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Yêu cầu</th></tr><tr><td>1</td><td>Năng lượng</td><td>kcal</td><td>361 – 541</td></tr><tr><td>2</td><td>Chất đạm</td><td>g</td><td>5,3 – 7,9</td></tr><tr><td>3</td><td>Carbohydrat</td><td>g</td><td>54,4 – 81,6</td></tr></table>	STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu	1	Năng lượng	kcal	361 – 541	2	Chất đạm	g	5,3 – 7,9	3	Carbohydrat	g	54,4 – 81,6
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu															
1	Năng lượng	kcal	361 – 541															
2	Chất đạm	g	5,3 – 7,9															
3	Carbohydrat	g	54,4 – 81,6															

		4	Đường tổng số	g	10,3 – 15,5	
		5	Chất béo	g	12,9 – 19,3	
		6	Natri	mg	714 - 1072	
		7	Canxi	mg/ 100g	296 - 444	
9	Kẹo vị đào	1. Thành phần: Đường, mạch nha, chất làm dày, nước ép đào cô đặc 5%, chất điều chỉnh độ ACID, nước ép cà rốt. 2. Trọng lượng: 25g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,5$, Cadimi ≤ 1, Arsen $\leq 1,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$; Patulin ≤ 50. - Chỉ tiêu độc tố nấm (ppb): Aflatoxin B1 ≤ 2, Aflatoxin tổng số ≤ 4, Ochratoxin A ≤ 3, Zearalenone ≤ 50, Deoxynivalenol ≤ 500, - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Escherichia coli (MGN/g) ≤ 3; Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Clostridium perfringens (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100; Bacillus cereus (cfu/g) ≤ 10.				
10	Kẹo dẻo	1. Thành phần: Đường, mạch nha, chất làm dày, nước ép đào cô đặc táo chanh 5,7%, chất làm ẩm, hương liệu, chất làm bóng... 2. Trọng lượng: 25g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,5$, Cadimi ≤ 1, Arsen $\leq 1,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$; Patulin ≤ 50. - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10; Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100.				
11	Kẹo dẻo hỗn hợp	1. Thành phần: Đường, mạch nha, chất làm dày, nước ép cô đặc táo chanh 4,2%, chất làm ẩm, hương liệu, chất làm bóng,... 2. Trọng lượng: 25g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm:				

		- Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,5$, Cadimi ≤ 1, Arsen $\leq 1,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$; Patulin ≤ 50. - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Escherichia coli (MGN/g) ≤ 3; Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Clostridium perfringens (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100; Bacillus cereus (cfu/g) ≤ 10.
12	Kẹo hương dâu	1. Thành phần: Đường, mạch nha, chất làm dày, nước ép đào cô đặc táo 4,9%, hương liệu dâu tổng hợp, hương liệu, chất làm bóng,... 2. Trọng lượng: 25g 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,5$, Cadimi ≤ 1, Arsen $\leq 1,0$, Thủy ngân $\leq 0,05$; Patulin ≤ 50. - Giới hạn vi sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ≤ 100000; Tổng số Coliforms (cfu/g) ≤ 10, Escherichia coli (MGN/g) ≤ 3; Staphylococcus aureus (cfu/g) ≤ 10; Clostridium perfringens (cfu/g) ≤ 10; Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc (cfu/g) ≤ 100; Bacillus cereus (cfu/g) ≤ 10.
13	Sữa lúa mạch	1. Thành phần: Nước, sữa – milk 35% (nước, sữa bột, bột whey từ sữa), chiết xuất lứt lúa mạch 3,2%, dầu thực vật, đường 1,65%, bột cacao, hương liệu ... 2. Trọng lượng: hộp 110ml x 4 hộp/ lốc 3. Thời hạn sử dụng: - Hạn sử dụng 8 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 2/3 hạn sử dụng. 4. Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu kim loại nặng (ppm): Chì $\leq 0,02$, Cadimi ≤ 1, Arsen $\leq 0,5$, Thủy ngân $\leq 0,05$; Thiếc ≤ 150. - Giới hạn độc tố vi nấm ($\mu\text{g/kg}$): Aflatoxin B1 ≤ 2; Aflatoxin tổng số ≤ 4; Aflatoxin M1 $\leq 0,5$

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.

- 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 hạn còn sử dụng của sản phẩm.

- 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, đối chiếu và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

Nhà thầu có thuyết minh, cam kết theo 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 theo thông báo của Chủ đầu tư. 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.