

## **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 Công ty TNHH Innoflow NT nhân ngày Quốc tế Thiếu nhi 1/6 năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH Innoflow NT
- 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 KT-BB, Khu Công nghiệp Du Long, Xã Thuận Bắc, 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:**

- 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 hàng hóa kèm theo bản tự công bố sản phẩm theo đúng 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 liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
-------------	--------------------------------	-------------------------------------

1

Bộ quà  
thiếu nhi**I. BÁNH VỊ XOÀI**

1. Thành phần: Trứng (22,2%), bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất làm ẩm (422, 420(ii), 420(i)), shortening, chất nhũ hóa (477, 471, 322(i), 475, 1520, 491, 470(i)), chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp ...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Ngày sản xuất: 10 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% kể từ ngày sản xuất

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp và sau đó đóng vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 238 g (14 gói x 17 g).

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.

5. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: bánh dạng miếng hình chữ nhật, có kem được kẹp giữa 2 lớp bánh, 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.

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

6. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT

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: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

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

**II. KẸO**

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:
4. Sản phẩm đóng gói từng viên nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp, sau đó cho vào túi
5. Thời gian:  
Ngày sản xuất: 14 tháng kể từ ngày sản xuất  
Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% kể từ ngày sản xuất
6. Yêu cầu về an toàn thực phẩm
  - Tổ chức, cá nhân phải tuân thủ các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN):
  - + QCVN 8-1:2011/BYT: Quy định về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
  - + QCVN 8-2:2011/BYT: Quy định về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
7. 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 sô cô la.
  - Mùi vị: mùi thơm đặc trưng của sô cô la hòa quyện với hương bơ, đường caramel. Vị ngọt, béo hài hòa, không có mùi vị lạ.
8. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2: 2011/BYT:

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

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT

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

### III. BÁNH QUY

1. Thành phần: Bột mì, dầu thực vật (dầu cò), đường, tinh bột bắp, nước đường, sữa bột béo (0,8%), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), muối, calci carbonat ...

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

3. Trọng lượng: 120g

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách: 120g (3 Gói x 40g): Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu BOPP/MCPP

5. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất : 12 tháng trước hạn sử dụng.

- Hạn sử dụng : Tối thiểu 50% kể từ ngày sản xuất

6. 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.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
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 <sup>2</sup>

8. Hàm lượng kim loại nặng: Theo quyết định số 46/2007/QĐ- BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2

2	Cd	mg/kg	0,1
---	----	-------	-----

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

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 QUY NHIỀU VỊ

##### 1. Thành phần:

- Bánh quy socola vị vani 61.25g: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, ...
- Bánh quy socola 61.25g: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (4,8%), xirô fructoza, ...

##### 2. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng: Tối thiểu 30% kể từ ngày sản xuất

##### 3. Khối lượng tịnh: 122,5g

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

Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP

##### 5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:
  - + QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
  - + QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

##### 6. Các chỉ tiêu cảm quan:

- + Bánh quy socola vị vani 61.25g:

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

+ Bánh quy socola 61.25g:

Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn gồm 2 mảnh ghép lại với nhau ở giữa là lớp kem vị socola .Bề mặt bánh có chữ.

Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen. Kem màu socola đặc trưng

Mùi vị: Thơm mùi socola không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt kết hợp với vị socola đặc trưng.

Cấu trúc: Bánh giòn, chắc với lớp kem đặc dẻo

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật: *Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT của Bộ Trưởng Bộ Y Tế ngày 19/12/2007*

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
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 <sup>2</sup>

8. Hàm lượng kim loại nặng: *Theo TCVN 8-2:2011/BYT*

+ Bánh quy socola vị vani 61.25g

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

+ Bánh quy socola 61.25g

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

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: *Theo QCVN 8-1:2011/BYT*

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. THẠCH

1. Thành Phần: Bột rau câu (bột thạch 0,1-0,5%), đường kính, mật ong (1%), nước sạch, chất tạo ngọt: aspartam (INS951), acesulfame K (INS950), chất bảo quản... hương liệu thực phẩm tổng hợp: hương trái cây tổng hợp dạng lỏng, hương ngọt tổng hợp dạng lỏng, hương cam, hương dâu, hương dứa, hương dưa lưới, phẩm màu thực phẩm tổng hợp ...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: tối đa 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng tối thiểu: Tối thiểu 50% kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi PP, PE, OPP/CPP, PE/OPP, hộp nhựa chuyên dùng đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: 230g

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm số:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm;

+ Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;

5. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng Thái: Hình dạng theo khuôn mẫu
- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi, vị: Mùi thơm, vị ngọt hậu vị chua nhẹ

6. Chỉ tiêu chất lượng

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Yêu cầu
1	Hàm lượng carbohydrate	%	4-20
2	Độ Axit	Độ	≤1

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	TS Vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	Coliform	CFU/g	10
3	Escherichia coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10

6	B.cereus	CFU/g	10
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10 <sup>2</sup>

## VI. NƯỚC ÉP TÁO

1. Thành phần: Nước, nước ép táo hoàn nguyên (45%), đường, xiro fructose, chất ổn định ...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: 06 tháng trước hạn sử dụng.

Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Bao bì túi nhựa chuyên dụng có lớp trong cùng là PE tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: Thể tích thực: 110 ml

4. 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.

5. Trạng thái sản phẩm

- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.

- Mùi vị: Hương vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

- Trạng thái: Dạng lỏng.

6. Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tối đa
1	E.Coli	CFU/g	0
2	Coliform	CFU/g	10
3	Streptococci faecal	CFU/g	0
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	0
5	Clostridium perfringens	CFU/g	0
6	Pseudomonas aeruginosa	CFU/g	0
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	10
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	100

7. Giới hạn về kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (pb)	Mg/kg	0,05

8. Giới hạn về hóa chất không mong muốn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Patulin	µg/l	50

2	Propagit	mg/l	0,2
3	Diphenylamin	mg/l	0,5

## VII. NƯỚC ÉP ĐÀO

1. Thành phần: Nước, nước ép táo hoàn nguyên (15%), nước ép đào hoàn nguyên (10%), đường, xiro fructose, chất ổn định

...

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: 06 tháng trước hạn sử dụng.

Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Bao bì túi nhựa chuyên dụng có lớp trong cùng là PE tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: Thể tích thực: 110 ml

4. 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.

5. Trạng thái sản phẩm

- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.

- Mùi vị: Hương vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

- Trạng thái: Dạng lỏng.

6. Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tối đa
1	E.Coli	CFU/g	0
2	Coliform	CFU/g	10
3	Streptococci faecal	CFU/g	0
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	0
5	Clostridium perfringens	CFU/g	0
6	Pseudomonas aeruginosa	CFU/g	0
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	10
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	100

7. Giới hạn về kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (pb)	Mg/kg	0,05

8. Giới hạn về hóa chất không mong muốn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
-----	--------------	-------------	------------

		1	Patulin	µg/l	50
		2	Propagit	mg/l	0,2
		3	Diphenylamin	mg/l	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 theo hạn sử dụng của hàng hóa và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn).

- 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, 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.