

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 Điện tử Poyun Việt Nam ngày Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Điện tử Poyun 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 đất CN3A, Khu Công Nghiệp DEEP C 2A, thuộc Khu Kinh Tế Đình, Phường Đông Hải, TP Hải Phòng, 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.

+ **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.

- 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.

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	COMBO BAO GỒM 8 MÓN : 1. Bánh ngọt– 435.6gr 2. Bánh bông lan– 141.3 3. Bánh nhân kem trứng – 282gr 4. Bánh quy– 252gr 5. Bánh quy kẹp – 160gr 6. Bánh Gạo–151.2gr 7. Kẹo -98gr 8. Coffe– 240gr 9. Bánh rong biển - 35gr THÔNG SỐ KỸ THUẬT HỘP: - Hộp được làm bằng chất liệu Duplex 250 bồi sóng E trắng (150/150) - In màu - uv chi tiết - Có quai nhựa xách màu trắng; - Trên hộp có in thông tin và logo; THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

I. BÁNH NGỌT

1. Thành phần: bột mì, đường, mạch nha glucose, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), chất béo thực vật (có chứa chất nhũ hóa (492, 322(i))), bột cacao (2,8%), sữa bột nguyên kem, trứng, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), đường dextrose, gelatin, muối, hỗn hợp bột cacao và bơ cacao (0,2%), ... và một số hợp chất khác.

2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

3. Trọng lượng : 435.6gr

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

- Quy cách đóng gói: 36.3 g/ gói x 12 gói/ hộp

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: OPP/VMCPP.

5. Thời gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).

- Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Yêu cầu kỹ thuật:

- Bánh có hình dạng tròn hoàn chỉnh gồm 2 lớp bánh kẹp ở giữa là lớp Marshmallow dẻo thơm

- Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan.

- Bánh có mùi thơm nhẹ của sô cô la. Bánh có vị ngọt hài hòa. Không có mùi vị lạ, không có mùi hôi , không có mùi mốc.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):

- Tổng số vi khuẩn hiếu khí: 104 (cfu/g)

- Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g)

- Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g)

- Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g)

- Salmonella : Không có

8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):

- Chì : 0,2 (ppm)

- Cadimi : 0,2 (ppm)

- Arsen : 1,0 (ppm)

- Thủy ngân : 0,05 (ppm)

9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):

- Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb)
- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb)
- Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb)
- Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb)
- Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb)
- Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (ppb)

II. BÁNH BÔNG LAN

- Thành phần: trứng (22%), bột mì, đường, dầu thực vật, chất béo thực vật, mạch nha isomalto oligo, chất làm ẩm (420(ii), 1520, 422), bột sữa nguyên kem, chất nhũ hóa (477, 471, 322(i), 475, 473, 491, 470(i)), bột kem sữa, bột dừa, cồn thực phẩm, maltodextrin, mạch nha maltose, bột sữa gầy, ... và một số hợp chất khác.

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm
- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

3. Trọng lượng: 141.3gr

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

- Quy cách đóng gói: 23.55 g/ gói x 6 gói/ hộp
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP

5. Thời Gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).
- Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Yêu cầu kỹ thuật :

- Bánh có hình tròn dạng cupcake. Bên trong là lớp kem trứng mềm, xốp.
- Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan.
- Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, bên trong có màu xanh nhạt. Ở giữa là lớp trứng kem màu xanh đến xanh nhạt.
- Bánh có mùi thơm nhẹ của Cốm thơm ngon. Bánh có vị ngọt và vị béo, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):

- Tổng số vi khuẩn hiếu khí : 104 (cfu/g)
 - Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g)
 - Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g)
 - Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g)
 - Salmonella : Không có
8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):
- Chì : 0,2 (ppm)
 - Cadimi : 0,2 (ppm)
 - Arsen : 1,0 (ppm)
 - Thủy ngân : 0,05 (ppm)
9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):
- Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb)
 - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb)
 - Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb)
 - Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb)
 - Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb)
 - Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (ppb)

III. BÁNH BÔNG KEM TRỪNG

Thành phần: trứng (22,3%), bột mì, đường, dầu thực vật, chất béo thực vật, chất làm ẩm (420(ii), 1520, 422), mạch nha maltose, chất nhũ hóa (477, 471, 322(i), 475, 491, 470(i)), mạch nha isomalto oligo, bột sữa nguyên kem, cón thực phẩm, bột lòng đỏ trứng (1%), ... và một số hợp chất khác.

2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

3. Trọng lượng: 282 gr

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

- Quy cách đóng gói: 23.5 g/ gói x 12 gói/ hộp
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP

5. Thời Gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).
- Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Yêu cầu kỹ thuật :

	<ul style="list-style-type: none"> - Bánh có hình tròn dạng cupcake. Bên trong là lớp kem trứng mềm, xốp. - Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan. - Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, bên trong có màu vàng nhạt. Ở giữa là lớp trứng kem màu vàng đến vàng nhạt. - Bánh có mùi thơm nhẹ của sữa trứng & vani. Bánh có vị ngọt và vị béo, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ. <p>7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổng số vi khuẩn hiếu khí : 104 (cfu/g) - Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g) - Escherichia coli : 3 (MPN/g) - Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g) - Clostridium perfringens : 10 (cfu/g) - Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g) - Bacillus cereus : 10 (cfu/g) - Salmonella : Không có <p>8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chì : 0,5 (ppm) - Cadimi : 1 (ppm) - Arsen : 1 (ppm) - Thủy ngân : 0,05 (ppm) <p>9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb) - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb) - Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb) - Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb) - Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb) - Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (ppb) <p>IV. BÁNH QUY HOA BƠ</p> <p>Loại 1</p> <p>1.1 Thành phần: Vị truyền thống</p> <ul style="list-style-type: none"> - bột mì, đường, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), tinh bột bắp, muối i-ốt, bột lòng trắng trứng, ... và một số hợp chất khác. <p>1.2 Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
--	--

	<ul style="list-style-type: none">- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.- Chỉ tiêu độc tố Melamine: Quyết định 38/2008/QĐ-BYT_Quy định về mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y Tế ban hành. <p>1.3 Trọng lượng : 126 g/ khay</p> <p>1.4 Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none">- Quy cách đóng gói: 126 g/ (14 cái x 9g)- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: Khay nhựa PP, màng PET/ CPP. <p>1.5 Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>1.6 Yêu cầu kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bánh được tạo hình hoa 5 cánh đẹp mắt, màu vàng nâu nhẹ nhàng- Bánh có cấu trúc mềm xốp, giòn tan ngay khi cắn, tan nhanh trong miệng, tạo cảm giác nhẹ nhàng, không bị ngán- Bánh có mùi thơm nhẹ của vani. Bánh có vị ngọt hài hòa. Không có mùi vị lạ, không có mùi hôi , không có mùi mốc. <p>1.7 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none">- Tổng số vi khuẩn hiếu khí: 104 (cfu/g)- Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g)- Escherichia coli : 3 (MPN/g)- Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g)- Clostridium perfringens : 10 (cfu/g)- Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g)- Bacillus cereus : 10 (cfu/g)- Salmonella : Không có <p>1.8 Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none">- Chì : 0,2 (ppm)- Cadimi : 0,2 (ppm)- Arsen : 1,0 (ppm)- Thủy ngân : 0,05 (ppm) <p>1.9 Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none">- Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb)- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb)- Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb)
--	--

- Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb)
 - Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb)
 - Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (ppb)
- 1.10 Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):
- Hàm lượng Melamine : 2,5 (ppm)

Loại 2

2.1 Thành phần: Vị Sô cô la

bột mì, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), đường, bơ hạt anchor – xuất xứ new zealand (8,7%), sô cô la sữa nguyên chất 4,9% (đường, bơ cacao, sữa bột nguyên kem, hỗn hợp bột cacao và bơ cacao, chiết xuất vani tự nhiên), sữa bột nguyên kem, sữa tươi, bột cacao (2,2%), mạch nha fructose, mạch nha glucose, muối i-ốt, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), ... và một số hợp chất khác.

2.2 Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu độc tố Melamine: Quyết định 38/2008/QĐ-BYT_Quy định về mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y Tế ban hành.

2.3 Trọng lượng : 126 g/ khay

2.4 Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 126 g/ (14 cái x 9g)
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: Khay nhựa PP, màng PET/ CPP.

2.5 Thời gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

2.6 Yêu cầu kỹ thuật:

- Bánh được tạo hình hoa 5 cánh đẹp mắt, nâu nhẹ nhàng
- Bánh có cấu trúc mềm xốp, dễ tan, giòn tan ngay khi cắn, tan nhanh trong miệng, tạo cảm giác nhẹ nhàng, không bị ngán
- Bánh có mùi thơm nhẹ của sô cô la và vani. Bánh có vị ngọt hài hòa. Không có mùi vị lạ, không có mùi hôi , không có mùi mốc.

2.7 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):

- Tổng số vi khuẩn hiếu khí: 104 (cfu/g)
- Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g)
- Escherichia coli : 3 (MPN/g)
- Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g)
- Clostridium perfringens : 10 (cfu/g)
- Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g)
- Bacillus cereus : 10 (cfu/g)

2.8 Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):

- Chì : 0,2 (ppm)
- Cadimi : 0,2 (ppm)
- Arsen : 1,0 (ppm)
- Thủy ngân : 0,05 (ppm)

2.9 Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):

- Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb)
- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb)
- Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb)
- Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb)
- Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb)
- Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (ppb)

2.10 Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):

Hàm lượng Melamine : 2,5 (ppm)

V. BÁNH QUY KẸP

- Thành phần: bột mì, đường, đường dextrose, chất béo thực vật, shortening từ động vật và thực vật, dầu thực vật, sữa bột nguyên kem, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), dầu sésy (1,7%), mạch nha glucose, ... và một số hợp chất khác.

- Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- Trọng lượng: 160gr

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 20gr/ gói x 8 gói/ hộp

		<ul style="list-style-type: none"> - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: OPP/PE/VMCPP - Thời Gian: - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. - Thời hạn còn sử dụng ≥ 10 tháng - Thời gian bảo hành ≥ 6 tháng - Yêu cầu kỹ thuật - Bánh có hình tròn, ở giữa là lớp kem dâu thơm ngon - Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan. - Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, hoa văn có màu vàng nhạt - Bánh có mùi thơm nhẹ của dâu. - Bánh có vị mặn ngọt hài hòa và vị hơi béo, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ. - Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa): - Chì : 0,5 (ppm) - Cadimi : 1,0 (ppm) - Arsen : 1,0 (ppm) - Thủy ngân : 0,05 (ppm) - Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa): - Tổng số vi khuẩn hiếu khí : 104 (cfu/g) - Tổng số Coliforms: 10 (cfu/g) - Staphylococcus aureus: 10 (cfu/g) - Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc: 102 (cfu/g) - Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa): - Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb) - Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb) - Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb) - Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb) - Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb) - Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (ppb) <p>VI. BÁNH GẠO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: - gạo japonica 59,4%, dầu thực vật, đường, tinh bột khoai tây, chất làm dày (1420), bột gia vị (muối, chất điều vị (621)), muối i-ốt, gelatin, hương liệu (tự nhiên, giống tự nhiên) (gạo rang). <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm</p>
--	--	--

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

3. Trọng lượng: 151.2 gr

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

- Quy cách đóng gói: 7.56 g/ gói x 20 gói

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: OPP/VMCPP

5. Thời Gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).

- Hạn sử dụng: 08 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Yêu cầu kỹ thuật :

- Bánh có hình tròn, vị gạo tự nhiên thơm ngon, không gắt, kết hợp vị mặn ngọt thanh, kích thích vị giác

- Bánh có cấu trúc Giòn tan, xốp nhẹ, tan trong miệng, tạo cảm giác thích thú

- Bánh có mùi thơm nhẹ của gạo nướng. Bánh có vị hài hòa, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):

- Tổng số vi khuẩn hiếu khí: 104 (cfu/g)

- Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g)

- Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g)

- Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g)

8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):

- Chì : 0,2 (ppm)

- Cadimi : 0,4 (ppm)

- Arsen : 1,0 (ppm)

- Thủy ngân : 0,05 (ppm)

9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):

- Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb)

- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb)

- Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb)

VII. KỆO

Thành phần::

	<ul style="list-style-type: none"> • Vị Quất- mật ong :đường, mạch nha maltose, hương liệu tự nhiên (quất), hương liệu tổng hợp (bạc hà, mật ong), hương liệu giống tự nhiên (chanh), chất điều chỉnh độ acid (270), mật ong (0,3%), nước ép quất (0,3%), si rô gừng, chất tạo ngọt tổng hợp (955), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)). • Vị bạc hà thảo mộc :mạch nha maltose, đường, dextrose, nước ép quất, hương liệu tổng hợp và giống tự nhiên (bạc hà, thảo mộc, khuynh diệp), chất tạo màu tự nhiên (150a), chiết xuất thảo mộc 0,1% (bạc hà (24%), cam thảo (2,7%), mâm xôi (2%), xạ hương (1,9%), mật ong (1,8%), mã đề (1,3%), hoa com cháy (0,9%), thực quỳ (0,9%), xô thơm (0,6%), cảm quỳ (0,3%), khuynh diệp (0,2%)). <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. <p>3. Trọng lượng: 98 gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 98 g/ hộp - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP. <p>5. Thời Gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Yêu cầu kỹ thuật :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kẹo hình dạng nguyên vẹn, không vỡ nát, không dính ướt - Kẹo có màu vàng/trắng đặc trưng - Kẹo có vị ngọt thanh của mật ong và vị chua của quất,thơm mát của bạc hà không có mùi hôi ,không có mùi mốc, không có mùi vị lạ. <p>7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổng số vi khuẩn hiếu khí : 104 (cfu/g) - Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g) - Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g) - Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g) <p>8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chì : 0,5 (ppm) - Cadimi : 1,0 (ppm) - Arsen : 1,0 (ppm) - Thủy ngân : 0,05 (ppm)
--	---

VIII. COFFE

- Thành phần: Đường, bột kem pha cà phê (có chứa sữa – contain milk), hỗn hợp cà phê hòa tan* (10,6%), sữa bột tách kem – skimmed milk powder (3,7%), chất ổn định (1440), bột sữa dừa – coconut milk powder, hương liệu tổng hợp (có chứa sữa – contain milk), muối i-ốt, chất điều chỉnh độ acid (500(ii)).

2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 12807:2019: Cà Phê hỗn hợp hòa tan

- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

3. Trọng lượng: 240 gr

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

- Quy cách đóng gói: 10 g/ gói x 10 gói/ hộp

Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP

5. Thời Gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).

- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Yêu cầu kỹ thuật :

- Hương vị đậm đà, béo ngậy vị sữa đá

Vị hài hòa, ngọt béo, đắng nhẹ, dễ uống, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):

- Salmonella /25gr : Không có

8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):

- As : 1 (mg/kg)

- Cd: 1 (mg/kg)

- Pb : 2 (mg/kg))

- Hg : 0,05 (mg/kg)

9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):

- Hàm lượng Ochratoxin A : 10 (µg/kg)

- Hàm lượng Aflatoxin M1 : 0,5 (µg/kg)

IX. BÁNH RONG BIÊN

- Thành phần: bột mì, bột bắp, chất ổn định (1420), đường, shortening thực vật, gia vị táo biển 4,1% (chất điều vị (621, 640, 635, 951)), bột chiết xuất táo bẹ 4%, chất điều

chính độ acid (341(iii), 300, 296), hương liệu tự nhiên (hương nướng), chất tạo ngọt tổng hợp (960a), dầu thực vật, chất nhũ hóa (322(i)), tinh bột bắp, muối i-ốt, calci carbonat 0,7%, hương liệu rau củ ... và một số hợp chất khác.

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm
- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

3. Trọng lượng: 35gr

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

- Quy cách đóng gói: 35 g/ hộp
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP

5. Thời Gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).
- Hạn sử dụng: 08 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Yêu cầu kỹ thuật :

- Bánh có hình tròn dạng các loại động vật biển
- Bánh có cấu trúc giòn rụm, tan trong miệng, tạo cảm giác thích thú khi ăn.
- Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, bánh có mùi thơm nhẹ, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Mức tối đa):

- Tổng số vi khuẩn hiếu khí : 104 (cfu/g)
- Tổng số Coliforms : 10 (cfu/g)
- Staphylococcus aureus : 10 (cfu/g)
- Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc : 102 (cfu/g)
- Salmonella : Không có

8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):

- Chì : 0,2 (ppm)
- Cadimi : 0,2 (ppm)
- Arsen : 1,0 (ppm)
- Thủy ngân : 0,05 (ppm)

9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):

- Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (ppb)
- Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2) : 4 (ppb)

		<ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng Ochratoxin A : 3 (ppb) - Hàm lượng Zearalenone : 50 (ppb) - Hàm lượng DON (Deoxynivalenol) : 500 (ppb) - Hàm lượng Fumonisin : 1.000 (ppb)
		<p>10. Hàm lượng khoáng chất (mức tối đa) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng canxi : 450 (mg/100g)

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 thời hạn còn sử dụng của sản phẩm và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn).

- Giao hàng:

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ sản phẩm trước khi giao hàng. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

+ Nhà thầu cam kết kiểm tra lại trước khi giao hàng để hàng hóa không bị thiếu, lỗi, hỏng....

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

Nhà thầu có thuyết minh, cam kết và thực hiện các nội dung sau:

- Kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu 01 mẫu hàng hóa: Nhà thầu nộp đến Chủ đầu tư trong giai đoạn tham dự thầu hoặc nộp bổ sung trong thời gian 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu hoặc được nộp khi Chủ đầu tư có yêu cầu tại thời điểm đánh giá, đối chiếu tài liệu (nếu có văn bản yêu cầu) hoặc nộp đến Chủ đầu tư khi hoàn thiện hợp đồng (nếu có văn bản yêu cầu). Hàng hóa có thể do Chủ đầu tư hoặc Tổ chuyên gia hoặc đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng thực hiện. Địa điểm nộp hàng hóa cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSDT.

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nghiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.