

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 Sản xuất TMVW nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Sản xuất TMVW
- 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: Thôn Danh Thượng 2, Xã Hiệp Hoà, Tỉnh Bắc Ninh, 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	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
-------------	----------------------	-------------------------------------

	vụ liên quan	
1	Bộ quà Tết 1	Đính kèm thông số
2	Bộ quà Tết 2	
3	Hộp bánh	

ĐÍNH KÈM THÔNG SỐ

A. DANH MỤC SẢN PHẨM

Bộ quà Tết 1	Bánh Quy Kem
	Bánh Bông Lan
	Bánh Socola
	Cà Phê
Bộ quà Tết 2	Bánh Quy Bơ
	Cà Phê
	Trà
	Socola
	Nho
	Rượu Vang
Hộp bánh	Bánh Quy Bơ

B. THÔNG SỐ KỸ THUẬT TÚI QUÀ

1. TÚI VẢI KHÔNG DỆT

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Màu đỏ
Chất liệu túi đựng	Ivory 300gsm, cán bóng, gập mép, in hệ màu cmyk, quai dây dù xỏ lỗ, lót đáy bẻ dán thành phẩm

Kích thước (dài x rộng x cao)	295 x 360 x 195 mm
Chất liệu quai túi	Dây dù xoắn kích thước dài 40cm rộng 5mm
Hình thức quai túi	Túi có quai xách
Kích thước quai túi	40cmx5mm

2. HỘP QUÀ CAO CẤP

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Màu cam
Chất liệu hộp đựng	chất liệu caton cứng bọc giấy mỹ thuật 200gsm,có chi tiết ép nhũ thúc nổi
Kích thước (dài x rộng x cao)	360*100*420mm
Chất liệu túi	Túi được làm từ chất liệu giấy Ivory 350
Kích thước túi	365 x 105 x 425mm

C. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

BỘ QUÀ TẾT 1

I. Bánh Quy Kem 630Gr

- Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật (dầu cò), xirô fructoza, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu giống tự nhiên và tự nhiên.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng
Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)
+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)
- Sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp.
- Quy cách đóng gói: 105g x6 thỏi. Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex 230 bồi sóng E cán bóng bề dán thành phẩm có quai xách.
- Các yêu cầu về an toàn thực phẩm
 - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:
 - + QCVN 8-1:2011/BYT
 - + QCVN 8-2:2011/BYT
- Chỉ tiêu cảm quan
 - Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn, gồm 2 mảnh ghép lại với nhau, ở giữa có lớp kem.
 - Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nhạt đến nâu nhạt, kem màu trắng.
 - Mùi vị: Bánh có vị ngọt, thơm mùi vani và bơ.
- 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

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: 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. Bánh Bông Lan

1. Thành phần

- *Bánh bông lan tròn kem 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, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, lá dứa, trứng, bơ, vani, chanh), cón thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (102, 160a(i), 133).
- *Bánh bông lan tròn kem 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, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), chất điều chỉnh độ acid (330), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, dâu, trứng, bơ, vani, chanh), cón thực phẩm, chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (124, 160a(i)).
- *Bánh bông lan tròn kem 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, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, bơ sữa, trứng, bơ, vani, chanh), muối, cón thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng: 10 tháng

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: 324g (18 gx 18)

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

4. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:
 - + QCVN 8-1:2011/BYT
 - + QCVN 8-2:2011/BYT
- Thông tư của các Bộ, ngành:
 - + Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT
 - + Thông tư số 24/2019/TT-BYT

5. Chỉ tiêu cảm quan

* *Solite- Bánh bông lan tròn kem 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.

• *Solite- Bánh bông lan tròn kem 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.

* *Solite- Bánh bông lan tròn kem 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.

6. Các chỉ tiêu 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

8	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện
---	------------	---------	-----------------

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

III. Bánh Socola

1. Thành phần: Đường, bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), trứng, chất làm ẩm (422, 420(i), 420(i)), bột cacao (4,2%), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin hương liệu tổng hợp, muối i-ốt, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất ổn định (1442, 415), chất tạo màu tổng hợp (150c, 129), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng trong nước)

3. 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.

Quy cách đóng gói: 28 gx12

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

5. Chỉ tiêu cảm quan

- 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, bánh bên trong có màu đỏ, lớp nhân dẻo màu trắng.

- Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

6. 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

7. 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

8. 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. Cà Phê

1. Thành phần:

Đường, bột kem (có chứa đạm sữa), hỗn hợp cà phê hòa tan (12,5 % cà phê Robusta, 0,5 % đậu nành), maltodextrin, cà phê rang xay nhuyễn (0,5 %), muối i-ốt, hương liệu Cà Phê tổng hợp dung trong thực phẩm.

Sản phẩm có chứa đạm sữa, đậu nành.

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

- Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Thông tư số 50/2016/TT-BYT

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT

+ Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 12807:2019

3. Trọng lượng: 336g

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

- Quy cách đóng gói: 21 gói x 16 g

- Chất liệu bao bì :

+ Sản phẩm được đóng gói kín và chứa trực tiếp trong bao bì màng ghép, có chất liệu phù hợp an toàn thực phẩm chứa trực tiếp sản phẩm thực phẩm

+ Sau đó, cho vào bì hộp giấy, túi ghép (có in thông tin ghi nhãn sản phẩm theo quy định).

+ Nhãn sản phẩm có thể in trên bao bì trực tiếp chứa sản phẩm và bao bì gián tiếp

5. Thời gian

- Ngày sản xuất : 24 tháng trước hạn sử dụng.
- Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 12 tháng.

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Dạng bột khô, rời và không bị vón cục
- Màu sắc: màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
- Vị: Vị đặc trưng của sản phẩm

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Salmonella spp	CFU/25g	Không phát hiện

8. Hàm lượng kim loại nặng

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

9. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Không phát hiện
3	Aflatoxin M1	µg/kg	Không phát hiện
4	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện

10. Các chỉ tiêu khác

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Độ ẩm	%	≤ 5
2	Hàm lượng Cafein	%	≥ 0,25
3	Melamin	mg/kg	Không phát hiện

BỘ QUÀ TẾT 2

I. Bánh Quy Bơ

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 gian:

- Ngày sản xuất : 10 tháng kể từ ngày sản xuất
 - Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 5 tháng
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. 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
 - *Thông tư của các Bộ, ngành:*
 - + Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
 - + Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
6. 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
7. 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

8. 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

9. 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

II. Cà Phê

1. Thành phần

Đường, Bột kem không sữa { Siro Glucose, Dầu thực vật, Natri caseinate, Chất ổn định (340ii,452i), Chất nhũ hóa(471), Chất chống đông vón(551), Muối}. Cà phê hòa tan 13%, Maltodextrin, Muối.

* Sản phẩm có chứa đạm sữa

2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia:

+ QCVN 8-2:2011/BYT

3. Trọng lượng: 288 g

4. Quy cách đóng gói sản phẩm: 18 gói x 16 g

Sản phẩm được đóng kín, không tiếp xúc với không khí bên ngoài

Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trực tiếp trong bao bì màng ghép nhôm đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm

5. Thời gian

- Ngày sản xuất : 24 tháng trước hạn sử dụng.

- Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 12 tháng.

6. Yêu cầu kỹ thuật

- *Trạng thái* : Dạng bột, tơi, không đóng cục

- *Màu sắc* : Đặc trưng

- *Mùi vị* : Mùi thơm cafe đặc trưng, không có mùi thuốc, mùi lạ. Vị ngọt, đắng nhẹ, béo đặc trưng, không có vị lạ

7. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1	Độ ẩm	%	≤ 5
2	Hàm lượng Caffeine	%	≥ 0.25

8. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	≤ 10 ⁴
2	E.Coli	CFU/g	Không có
3	Coliforms	CFU/g	≤ 10
4	B.Cereus	CFU/g	≤ 10 ²
5	Cl. Perfringens	CFU/g	≤ 10
6	Tổng số BT nấm men – nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ²

9. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1	Asen (As)	mg/kg	≤ 1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1
3	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$

10. Độc tố vi nấm:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1	Ochratoxin A	ppb	≤ 10

III. 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. Đựng trong hộp giấy, bao ngoài bằng màng co. Chất liệu làm bao bì đạt yêu cầu đựng thực phẩm.

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 8-2:2011/BYT
- Thông tư của Bộ, Ngành: TCVN 7974:2008

5. 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

6. 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

IV. Socola

1. Thành phần:

Đường (20%), chất thay thế bơ ca cao (20%), cacao mass (1,5%), bột ca cao (13%), dầu thực vật (18%), sữa bột nguyên kem (3%), bột whey (2,42%), lactose (2%), gạo giòn (15%), bột mì (4,9%), muối (0,08%), phụ gia thực phẩm (0,1%) [chất nhũ hóa (Lecithin (INS 322(i))), Vani, chất tạo xốp (Natri bicarbonat (INS 500(ii)))].

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất

- Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

+ Chất liệu bao bì: Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì nhựa. Bao bì đảm bảo an toàn dùng trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

+ Khối lượng tịnh: 150 g

4. Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.

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

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. coli	CFU/g	10
4	S.aureus	CFU/g	10
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	10 ²

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn cho phép
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
3	Arsen (As)	mg/kg	0,2
4	Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,2

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn cho phép
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4

VI. Nho

1. Thành phần:

100% nho khô không hạt tự nhiên.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

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

- Ngày sản xuất: xem “MFG” trên bao bì sản phẩm

- Hạn sử dụng: xem “EXP” trên bao bì sản phẩm

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

Quy cách đóng gói: đóng gói kín

- Khối lượng tịnh: 100g/gói

- Chất lượng bao bì: Sản phẩm đựng trong bao PP hoặc PA. Bên ngoài là hộp thiếc, hộp giấy hoặc bao PP. Bao bì đảm bảo an toàn dùng trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

4. 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

+ Tiêu chuẩn sản phẩm số: 44/TOMI/2025

5. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. coli	CFU/g	10
4	S.aureus	CFU/g	10
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	10 ²

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Giới hạn cho phép
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
3	Arsen (As)	mg/kg	0,2
4	Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,2

7. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm

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	Patuin	µg/kg	10
---	--------	-------	----

VII. Rượu Vang

1. Thành phần: Rượu lên men từ nho không qua chưng cất

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: không có hạn sử dụng

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

- Quy cách đóng gói chai thủy tinh : 750ml,

- Hàm lượng etanol: 13,5% +/- 2%

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 theo:

- QCVN 6-3:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn

5. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Yêu cầu
1	Hàm lượng etanol (ở 20°C)	% v/v	TCVN 5562:2009	13,3
2	Hàm lượng SO ₂	Mg/L	AOAC 940.20	54,4
3	Hàm lượng metanol	Mg/L	TCVN 8010:2009	124,39
4	Hàm lượng chì (Pb)	Mg/L	AOAC 2015.01	Không phát hiện

MỞ RƯỢU:

Dụng cụ, thiết bị, đồ khai rượu vang đa năng inox dùng để mở bia, rượu vang và dao nhỏ gọt hoa quả (màu đen)

- Chất liệu: inox

- Thiết kế: đẹp bền, an toàn cho người dùng

- Dễ dàng sử dụng

- Sản phẩm có thiết kế đẹp bền, sáng bóng đảm bảo có độ bền rất cao, bạn có thể tha hồ sử dụng mà không lo lắng sẽ nhanh chóng bị rỉ sét, ảnh hưởng đến những đồ ăn, thức uống bạn sử dụng.

HỘP BÁNH

I. Bánh Quy Bơ

1. Thành phần:

Bột mì, đường, shortening, bơ (1,9%), hạt sôcôla (1,8%), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), chất tạo màu tổng (160a(i)).

(*): có 20% bánh sôcôla trong hộp.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng vào chén giấy, sau đó cho vào hộp thiếc và cuối cùng cho vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 520 g

4. 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

5. 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.

6. 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

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

1.3. Các yêu cầu khác

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau khi bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn, thanh lý hợp đồng theo quy định.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 3% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hành của hàng hóa.

- Tài chính:

+ Chi phí dự thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí (nếu có) theo quy định hiện hành tại thời điểm phát hành mời thầu; các chi phí vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, thiết kế in ấn (nếu có), dự phòng.

+ Nhà thầu có đề xuất cụ thể giá trị % thuế VAT của từng hàng hoá. Mức thuế suất giá trị gia tăng đối với các loại hàng hoá của các nhà thầu khi dự thầu được áp dụng chung với mức thuế suất giá trị gia tăng lập giá gói thầu. Việc xác định mức thuế VAT nhà thầu phải nộp khi thực hiện hợp đồng sẽ được xác định tại thời điểm nghiệm thu khối lượng công việc, bàn giao hàng hóa, căn cứ theo loại hình doanh nghiệp, hộ kinh doanh, cá nhân... và được điều chỉnh khi có sự thay đổi về thuế VAT theo quy định.

- Bảo hành: Nhà thầu có thuyết minh đề xuất kế hoạch cung cấp dịch vụ bảo hành đối với từng hàng hóa. Thời gian bảo hành của hàng hóa tối thiểu thời hạn còn sử dụng của hàng hóa và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn). Nhà thầu cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc bảo hành trong thời gian 01 ngày kể từ ngày nhận được thông báo.

- Giao hàng:

+ Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà Chủ đầu tư chỉ định. Nhân viên giao hàng phải chuẩn bị đủ vật tư an toàn cần thiết như bình cứu hoả, áo bảo hộ có phản quang, đi giày, đeo khẩu trang, đảm bảo không có nồng độ cồn khi tham gia phát quà. Nhân sự tham gia phát quà phải có đầy đủ CCCD, đủ điều kiện an toàn lao động khi ra vào nhà máy khu công nghiệp, đủ sức khỏe và không mắc bệnh truyền nhiễm, giấy giới thiệu của công ty, số điện thoại, họ & tên.

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

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

Mục 2. Bản vẽ

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

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

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

- Kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu 01 mẫu hàng hóa: Nhà thầu nộp đến Chủ đầu tư trong giai đoạn tham dự thầu hoặc nộp bổ sung trong thời gian 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu hoặc được nộp khi Chủ đầu tư có yêu cầu tại thời điểm đánh giá, đối chiếu tài liệu (nếu có văn bản yêu cầu) hoặc nộp đến Chủ

đầu tư khi hoàn thiện hợp đồng (nếu có văn bản yêu cầu). Hàng hóa có thể do Chủ đầu tư hoặc Tổ chuyên gia hoặc đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng thực hiện. Địa điểm nộp hàng hóa cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-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.