

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

#### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

##### **1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu**

- Tên gói thầu: Mua quà tặng cho cán bộ công nhân viên nhân dịp tết trung thu năm 2025
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Regina Miracle International Việt Nam
- Địa điểm thực hiện: Số 9, đường Đông Tây, Khu Đô Thị, Công Nghiệp và Dịch Vụ VSIP Hải Phòng, phường Thủy Nguyên, thành phố Hải Phòng, Việt Nam .
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 15 ngày.

##### **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:**

- Nhà thầu cam kết: Hàng hóa phải mới 100%, nguồn nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Nhà thầu phải có Giấy phép đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm (đính kèm tài liệu cùng E-HSDT).
- Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác, xuất xứ, nhà sản xuất cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu.
- Cơ sở sản xuất có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương (đính kèm tài liệu còn hiệu lực cùng E-HSDT).
- Nhà thầu có Bản tự công bố sản phẩm và phiếu kiểm nghiệm sản phẩm đi kèm Bản tự công bố chất lượng sản phẩm.
- Nhà thầu cam kết sản phẩm bánh trung thu phải có giấy chứng nhận xuất xưởng của nhà sản xuất đối với hàng hoá sản xuất trong nước hoặc giấy chứng nhận nguồn gốc xuất xứ C/O, giấy chứng nhận chất lượng C/Q đối với hàng hoá nhập khẩu (Giấy chứng nhận phải được nộp khi thực hiện hợp đồng).
- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về đóng gói, vận chuyển và lắp đặt: Đóng gói hàng hóa phải theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất. Vận chuyển hàng hóa đến các địa điểm theo yêu cầu căn cứ theo chi tiết lịch giao hàng của bên nhà thầu đề ra.

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

Tiêu chuẩn, chất lượng của hàng hoá chào thầu đáp ứng các thông số cụ thể sau đây:

**\* Đặc tính kỹ thuật:**

a. Hộp có 4 bánh, gồm 2 bánh nướng và 2 bánh dẻo. Mỗi sản phẩm bánh đặt vào khay nhựa và đóng gói màng đơn chiếc. Trọng lượng từng loại bánh cụ thể như sau:

- + Bánh nướng nhân thập cẩm truyền thống 150g/Chiếc
- + Bánh nướng nhân đậu xanh phô mai trứng muối chảy 150g/Chiếc
- + Bánh dẻo nhân thập cẩm truyền thống 160g/Chiếc
- + Bánh dẻo nhân đậu xanh phô mai trứng muối chảy 160g/chiếc
- + Hộp đựng bánh

b. Thành phần nguyên liệu cơ bản của từng bánh:

+ Bánh nướng nhân thập cẩm truyền thống: Bột mì, nước đường, đường, dầu thực vật, xá xíu (2.5%), mỡ heo, lạp xưởng (1.3%), mè, hạt điều, hạt dưa, mút bí, mút gừng, mút chanh, bột nếp, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

+ Bánh nướng nhân đậu xanh phô mai trứng muối chảy: Đường, đậu xanh (4.3%), chất béo thực vật, nước đường, bột mì, mạch nha, chất làm ẩm, kem đặc có đường, bột nếp, bột phô mai (0.6%), bột trứng muối (0.5%), trứng, muối, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

+ Bánh dẻo nhân thập cẩm truyền thống: Nước đường, bột nếp, dầu thực vật (dầu cọ, dầu nành), lạp xưởng (0.8%), xá xíu, mút bí, mỡ heo (lợn), hạt mè (vừng), ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

+ Bánh dẻo nhân đậu xanh phô mai trứng muối chảy: Nước đường, bột nếp, đường, đậu xanh (5.5%), chất béo thực vật, mạch nha, sữa bột béo, chất làm ẩm, kem đặc có đường, bột phô mai (0.3%), bột trứng muối (0.2%), muối, ... Các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm

**\* Hộp đựng bánh:**

- Kích thước: 240\*240\*117 (60)mm
- Hộp bánh: Giấy duplex 250gsm In Offset 4/0, cán màng bóng. Bồi carton sóng 2B. Bề TP. Xâu dây đỏ
- Dưỡng giữ bánh: Giấy Duplex 230 In 1 màu đỏ pha. Bồi Carton sóng 2E. Bề TP
- Hình ảnh in ấn:



**\* Hạn sử dụng:**

- a. Bánh nướng nhân thập cẩm truyền thống:  $\geq 60$  ngày kể từ ngày sản xuất.
- b. Bánh nướng nhân đậu xanh phô mai trứng muối chấy:  $\geq 60$  ngày kể từ ngày sản xuất.
- c. Bánh dẻo nhân thập cẩm truyền thống:  $\geq 45$  ngày kể từ ngày sản xuất.
- d. Bánh dẻo nhân đậu xanh phô mai trứng muối chấy:  $\geq 45$  ngày kể từ ngày sản xuất.

**\* Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

- TCVN 12940 – 2020 Tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh nướng. TCVN 12941-2020 Tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh dẻo.

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

**\* Chỉ tiêu chất lượng**

**A. Bánh nướng nhân thập cẩm truyền thống 150 g**

**1. 1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1.	Hình thái	Bánh nướng: Vỏ bánh không bị cháy, nhân cứng
2.	Mùi vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ
3.	Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
4	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

**1.2. Các chỉ tiêu hóa lý : Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chỉ số axit	mg KOH/g fat	Không lớn hơn 5
2	Tro không tan trong acid HCL 10%	%	Không lớn hơn 0.1
3	Hoạt độ nước ( tại 25 độ C)		Không lớn hơn 0.87
4	Chỉ số peroxit	Meq/kg fat	Không lớn hơn 20

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^5$
2	E.Coli	MNP/g	$10^2$
3	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	150
4	Salmonella spp	/25g	Không phát hiện
5	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	$10^2$

**1.4. Hàm lượng 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**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

**1.5. Hàm lượng 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**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	4
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

***B. Bánh nướng nhân đậu xanh phô mai trứng muối chấy 150 g***

**1. 1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1.	Hình thái	Bánh nướng: Vỏ bánh không bị cháy, nhân nhuyễn
2.	Mùi vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ
3.	Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
4	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

**1.2. Các chỉ tiêu hóa lý : Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chỉ số axit	mg KOH/g fat	Không lớn hơn 5
2	Tro không tan trong acid HCL 10%	%	Không lớn 0.1
3	Hoạt độ nước ( tại 25 độ C)		Không lớn hơn 0.87
4	Chỉ số preroxit	Meq/kg fat	Không lớn hơn 20

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12940:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^5$
2	E.Coli	MNP/g	$10^2$
3	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	150
4	Salmonella spp	/25g	Không phát hiện
5	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	$10^2$

**1.4. Hàm lượng 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**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

1.5. Hàm lượng 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	4
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

*C. Bánh dẻo nhân thập cẩm truyền thống 160 g*

**1. 1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1.	Hình thái	Vỏ bánh mềm, nhân bánh là nhân cứng.
2.	Mùi vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ
3.	Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
4	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

**1.2. Các chỉ tiêu hóa lý : Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chỉ số axit	mg KOH/g fat	Không lớn hơn 5
2	Tro không tan trong acid HCL 10%	%	Không lớn hơn 0.1
3	Hoạt độ nước ( tại 25 độ C)		Không lớn hơn 0.87
4	Chỉ số peroxit	Meq/kg fat	Không lớn hơn 20

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^5$
2	E.Coli	MNP/g	$10^2$
3	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	150
4	Salmonella spp	/25g	Không phát hiện
5	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	$10^2$

**1.4. Hàm lượng 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**

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

1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

**1.5. Hàm lượng 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**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	4
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

***D. Bánh dẻo nhân đậu xanh phô mai trứng muối chấy 160 g***

**1. 1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1.	Hình thái	Vỏ bánh mềm, nhân bánh là nhân nhuyễn.
2.	Mùi vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ
3.	Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
4	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn bằng mắt thường

**1.2. Các chỉ tiêu hóa lý : Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chỉ số axit	mg KOH/g fat	Không lớn hơn 5
2	Tro không tan trong acid HCL 10%	%	Không lớn hơn 0.1
3	Hoạt độ nước ( tại 25 độ C)		Không lớn hơn 0.87
4	Chỉ số peroxit	Meq/kg fat	Không lớn hơn 20

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12941:2020**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^5$
2	E.Coli	MNP/g	$10^2$
3	Tổng số bào tử nấm men - mốc	CFU/g	150
4	Salmonella spp	/25g	Không phát hiện
5	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	$10^2$

**1.4. Hàm lượng 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**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

**1.5. Hàm lượng 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**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	4
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

*Ghi chú: Bất cứ thương hiệu, nhãn hiệu, mã hiệu nào nếu có trong bảng yêu cầu về kỹ thuật đều mang tính minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu. Nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo hàng hóa có tiêu chuẩn, thông số kỹ thuật, mỹ thuật, kiểu dáng, chức năng sử dụng “tương đương” hoặc tốt hơn so với các yêu cầu ở trên. Trường hợp nhà thầu đề xuất hàng hóa tương đương hoặc tốt hơn phải cung cấp tài liệu chứng minh đi kèm.*

### **1.3. Các yêu cầu khác**

- Yêu cầu sản phẩm hàng mẫu
- + Thời gian nộp sản phẩm mẫu: Trong vòng 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu theo thông báo mời thầu đã được đăng tải trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia.
- + Số lượng hàng mẫu: 01 bộ sản phẩm đầy đủ với thông số kỹ thuật như yêu cầu.
- + Sản phẩm mẫu đủ số lượng, đúng quy cách Chủ đầu tư sẽ đưa vào sử dụng. Sản phẩm mẫu sau khi đưa vào sử dụng sẽ được đánh giá đạt/ không đạt theo các tiêu chí như sau: Quy cách, mô tả: chi tiết tại mục 1.2 - Chương V.
- + Trường hợp quá thời hạn cung cấp hàng mẫu hoặc sản phẩm không đạt các yêu cầu kỹ thuật, Chủ đầu tư sẽ đánh giá E-HSDT của nhà thầu không đáp ứng và thực hiện tiếp các bước đánh giá E-HSDT theo quy định.
- + Địa chỉ nộp hàng mẫu: Công đoàn Công ty TNHH Regina Miracle International Việt Nam, Số 9, đường Đông Tây, Khu Đô Thị, Công Nghiệp và Dịch Vụ VSIP Hải Phòng, phường Thủy Nguyên, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.
- Đóng gói: Bê các phần quà vào khu vực phát quà, tách quà ra khỏi thùng và cho quà vào túi đựng. Sau đó sắp xếp túi đựng quà theo hàng ngay ngắn và tiến hành phát

quà cho đoàn viên.

- Nhà thầu cam kết bố trí tối thiểu 20 nhân sự của nhà thầu để hỗ trợ phát quà cho Chủ đầu tư tại 10 địa điểm theo chỉ định của Chủ đầu tư. Bố trí mỗi điểm 2 nhân sự để có thể điều tiết và phát quà tận tay cho công nhân viên theo hướng dẫn của chủ đầu tư (Các địa điểm phát đồng thời theo kế hoạch của Chủ đầu tư)

- Nhà thầu cam kết tại các điểm giao hàng nhân viên giao hàng phải chuẩn bị đầy đủ trang thiết bị vật tư an toàn bao gồm: Bình cứu hỏa trang bị trên xe vận chuyển, áo bảo hộ, đeo khẩu trang, đảm bảo không có nồng độ cồn trong quá trình thực hiện phát quà. Nhân sự tham gia phát quà phải cung cấp đầy đủ CCCD.

- Nhà thầu phải cam kết giá chào thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại chi phí liên quan như: chi phí vận chuyển, hàng mẫu, thay thế sản phẩm không đạt yêu cầu trong quá trình sản xuất, vận chuyển do lỗi của nhà thầu..., thuế giá trị gia tăng và các loại thuế, phí khác theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Cam kết thay thế các sản phẩm bị lỗi kể từ khi nhận được yêu cầu của chủ đầu tư là trong vòng 12 giờ.

- Nhà thầu phải thông báo cho Chủ đầu tư về thời gian bàn giao hàng hóa để nghiệm thu theo các nội dung sau:

- + Số lượng hàng hóa yêu cầu cung cấp;
- + Chất lượng hàng hóa theo quy cách đã được quy định.

**Mục 2. Bản vẽ:** Không.

**Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:**

- Chủ đầu tư tổ chức kiểm tra trước khi nhận hàng.
- Cách thức xử lý đối với các hàng hóa không đạt yêu cầu: Nhà thầu phải thay thế các hàng hóa là thiết bị không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm.