

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu:

- Chủ đầu tư: Công đoàn Chi nhánh công ty TNHH Sao Vàng tại Quỳnh Phụ
- Tên kế hoạch lựa chọn nhà thầu: Mua quà tặng trung thu cho cán bộ nhân viên Chi nhánh công ty TNHH Sao Vàng tại Quỳnh Phụ
- Tên gói thầu: Mua quà trung thu tặng CBCNV công ty
- Tóm tắt công việc chính của gói thầu: Lựa chọn nhà thầu cung cấp hàng hoá
- Giá gói thầu: **1.094.823.000 VND**
- Nguồn vốn: Nguồn ngân sách công đoàn năm 2025
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, qua mạng
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Thời gian tổ chức lựa chọn nhà thầu: 60 ngày
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý III năm 2025
- Loại hợp đồng: Trọn gói
- Thời gian thực hiện gói thầu: 15 ngày kể từ ngày ký hợp đồng

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

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 3 bánh, gồm 2 bánh nướng và 1 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 trung thu nướng thập cẩm lạp xưởng 0 trứng 150g
- + Bánh trung thu đậu xanh 1 trứng 150g
- + Bánh trung thu dẻo đậu xanh 1/2 trứng 150g
- + Thiệp chúc mừng
- + Hộp đựng bánh

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

+ Bánh trung thu nướng thập cẩm lạp xưởng 0 trứng: Bột mì, nước đường, lạp xưởng (9,2%), mè, đường, mút gừng, mỡ heo, mút bí, hạt dưa, mút chanh, hạt điều, chất làm ẩm (420(ii), 422), dầu thực vật (dầu cọ, dầu mè, dầu phộng), chất ổn định (1442), bột nếp, sốt thịt nướng BBQ, đậu phộng, rượu trắng, trứng gà, bột gia vị thịt, chao đỏ, chất điều vị (621), muối, lá chanh, hương liệu tổng hợp (thịt, khói, vani), ngũ vị hương, tiêu, chất bảo quản (202), đạm sữa, chất tạo màu tổng hợp (150c, 160a(i), 102, 129).

+ Bánh trung thu đậu xanh 1 trứng: Đường, đậu xanh (17,3%), bột mì, nước đường, trứng vịt muối (8,1%), dầu thực vật (dầu cọ, dầu nành, dầu phộng, dầu mè), mạch nha, mỡ heo, trứng gà, chất làm ẩm (420(ii), 422), chất ổn định (1442, 170(i)), bột nếp, chất xơ, hương liệu tổng hợp (đậu xanh, vani), chất tạo xốp (339(i), 452(i)), muối, chất bảo quản (202), đạm sữa, chất điều chỉnh độ acid (330), chất tạo màu tổng hợp (150c, 102, 160a(i), 129), chất chống oxi hóa (223), rượu trắng.

+ Bánh trung thu dẻo đậu xanh 1/2 trứng: Đường, bột nếp, đậu xanh (7.6%), chất ổn định (1442, 170(i)), trứng vịt muối, dầu thực vật (dầu nành, dầu cọ, dầu mè), chất làm ẩm (422, 420(ii), 1520), mạch nha, mỡ heo, chất xơ, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (202), chất tạo xốp (339(i), 452(i)), muối, chất điều chỉnh độ acid (330), rượu trắng, chất chống oxi hóa (223), chất tạo màu tổng hợp (102).

*** Hộp đựng 3 bánh:**

- Kích thước: 240*240*117 (60)mm
- Vỏ hộp
- + Hộp được làm từ chất liệu giấy metaline, phủ nhũ thóc nổi, bồi trên song E, in đa màu
- + Kích thước : 285mm*65mm*288mm
- Khay:
- + Khay được làm từ chất liệu giấy duplex 150 bồi song E
- + Kích thước: 247.5mm*247.5mm*30mm
- Túi giấy:
- + Túi được làm từ chất liệu giấy Kraft 180.
- + Kích thước : 295mm*323mm*80mm
- * Thiệp chúc mừng:
- Thiệp được làm từ chất liệu giấy Couche 200, in đa màu cán mờ
- Kích thước thiệp : 14.8 x 21cm

*** Hạn sử dụng:**

- a. Bánh trung thu nướng thập cẩm lạp xưởng 0 trứng: ≥ 75 ngày kể từ ngày sản xuất.
- b. Bánh trung thu đậu xanh 1 trứng: ≥ 75 ngày kể từ ngày sản xuất.
- c. Bánh trung thu dẻo đậu xanh 1/2 trứng: ≥ 50 ngày kể từ ngày sản xuất.

*** Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

- Mỗi bánh được chứa trong một khay nhựa PET và được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp cho riêng từng bánh

*** Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 12940-2020: Bánh nướng
- Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 12941:2020: Bánh dẻo

*** Chỉ tiêu chất lượng**

A. Bánh trung thu nướng thập cẩm lạp xưởng 0 trứng 150 g

1. Chỉ tiêu cảm quan

- Hình thái: Vỏ bánh không bị cháy, nhân cứng hoặc nhân nhuyễn
- Màu sắc: đặc trưng cho sản phẩm
- Mùi: đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ

- Vị: đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
- Tạp chất: không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
	$n^{a)}$	$c^{b)}$	$m^{c)}$	$M^{d)}$
I. Đối với bánh nướng có chứa sản phẩm động vật (sản phẩm thịt, sản phẩm trứng, sản phẩm thủy sản và/hoặc sữa và sản phẩm sữa v.v...)				
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2. E.Coli, cfu/g	5	2	20	10^2
3. Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase, cfu/g	5	2	20	10^2
4. Salmonella /25 g	5	0	Không phát hiện	
5. Nấm mốc, số bào tử/g	Không quy định		150	
$a)$ n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm. $b)$ c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M . $c)$ m là giới hạn dưới. $d)$ M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M				

3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 12940-2020
Hàm lượng chì mg/kg: không lớn hơn 0,5

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	$\mu\text{g/kg}$	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3
4	Hàm lượng Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	$\mu\text{g/kg}$	500

B. Bánh trung thu đậu xanh 1 trứng 150 g

- Các chỉ tiêu cảm quan: Theo TCVN 12940-2020

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Hình thái	Vỏ bánh không bị cháy, nhân cứng hoặc nhân nhuyễn
2. Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
3. Mùi vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ
4. Vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
5. Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo TCVN 12940-2020

Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
	$n^a)$	$c^b)$	$m^c)$	$M^d)$
I. Đối với bánh nướng có chứa sản phẩm động vật (sản phẩm thịt, sản phẩm trứng, sản phẩm thủy sản và/hoặc sữa và sản phẩm sữa v.v...)				
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2. E.Coli, cfu/g	5	2	20	10^2
3. Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase, cfu/g	5	2	20	10^2
4. Salmonella /25 g	5	0	Không phát hiện	
5. Nấm mốc, số bào tử/g	Không quy định		150	
<p>$a)$ n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.</p> <p>$b)$ c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.</p> <p>$e)$ m là giới hạn dưới.</p> <p>$d)$ M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M.</p>				

7. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 12940-2020

Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,5

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

TT	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

C. Bánh trung thu dẻo đậu xanh 1/2 trứng 150 g

1. Chỉ tiêu cảm quan

- Hình thái: vỏ bánh mềm, dẻo; nhân bánh (nếu có) là nhân cứng hoặc nhân nhuyễn
- Màu sắc: đặc trưng cho sản phẩm
- Mùi: đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ
- Vị: Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
- Tạp chất: không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
	$n^a)$	$c^b)$	$m^c)$	$M^d)$
I. Đối với bánh dẻo có chứa sản phẩm động vật (sản phẩm thịt, sản phẩm trứng, sản phẩm thủy sản và/hoặc sữa và sản phẩm sữa v.v...)				
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2. E.Coli, cfu/g	5	2	20	10^2
3. Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase, cfu/g	5	2	20	10^2
4. Salmonella /25 g	5	0	Không phát hiện	
5. Nấm mốc, số bào tử/g	Không quy định		150	

^{a)} n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

^{b)} c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M .

^{e)} m là giới hạn dưới.

d) M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M.

3. Hàm lượng kim loại nặng : Theo TCVN12941 - 2020

Hàm lượng chì mg/kg: không lớn hơn 0,5

4. 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

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 điểm b 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:

- Nhà thầu đảm bảo hàng hoá được đóng gói trước thời gian phát quà tại nhà máy của Chủ đầu tư.

- Số lượng người hỗ trợ đóng gói quà: Nhà thầu chủ động bố trí số lượng người phù hợp nhằm đảm bảo tiến độ thời gian đóng gói trước giờ phát quà;

- Công việc 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 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.

- Sản phẩm được đặt vào trong các hộp nhỏ trước khi xếp vào hộp carton lớn.

- Đóng gói: Tùy theo kích thước mỗi loại quà khác nhau, nhà thầu đóng gói hộp đựng trong 1 thùng carton lớn, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Hàng hóa đảm bảo mới, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

- 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.