

## **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 sắm hàng hóa
- Chủ đầu tư: CĐCS Công ty TNHH GFT Việt Nam
- Địa điểm thực hiện: Thôn Tắt Thượng, xã Lạc Phượng, Tỉnh Hải Phòng.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 5 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.
- Bánh nướng có thời hạn sử dụng 25-35 ngày; bánh dẻo có thời hạn sử dụng từ 15-25 ngày, 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).
- Hạn sử dụng bánh sau rằm trung thu (ngày 15/08/2025 âm lịch): bánh nướng tối thiểu 15 ngày; bánh dẻo tối thiểu 8 ngày.
- Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác, xuất xứ 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 đạt tiêu chuẩn ISO22000:2018 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. 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:

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:

TT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật																																												
1	Bánh trung thu	<p>Một hộp quà bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 vỏ hộp hình thang chứa 04 bánh</li> <li>- 01 túi giấy, trong đó bao gồm:</li> </ul> <p><b>+ 01 bánh nướng thập cẩm truyền thống lạp xưởng jambon 140g</b></p> <p>1.1 Thành phần: Bột mì (27%), bột nếp, đường kính, dầu thực vật, mỡ lợn, rượu, hạt tiêu, tinh bột biến tính (E1422), mứt bí, vừng tách, lạc nhân, lạp xưởng, muối, hạt dưa, ngũ vị hương, hành, mai quế lộ, chất điều chỉnh độ axit (E500(ii)), jambon (thịt gà), lá chanh, mứt quýt, chanh, hương vani, trứng gà, chất làm ẩm (E422), màu thực phẩm (E110), chất bảo quản (E202).</p> <p>1.2 Các yêu cầu về an toàn thực phẩm đáp ứng nội dung sau:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>1. Giới hạn vi sinh vật</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">STT</th> <th rowspan="2">Tên chỉ tiêu</th> <th rowspan="2">Đơn vị tính</th> <th colspan="4">Mức công bố</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><math>5 \times 10^5</math></td> <td><math>10^6</math></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Escherichia coli</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20</td> <td><math>10^2</math></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Staphylococci</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20</td> <td><math>10^2</math></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Salmonella</td> <td>/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Không phát hiện</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 45%;">Nấm mốc</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">/g</td> <td style="width: 40%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">150</td> </tr> </table> </div>	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố				n	c	m	M	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	$5 \times 10^5$	$10^6$	2	Escherichia coli	CFU/g	5	2	20	$10^2$	3	Staphylococci	CFU/g	5	2	20	$10^2$	4	Salmonella	/25g	5	0	Không phát hiện		5	Nấm mốc	/g		150
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính				Mức công bố																																								
			n	c	m	M																																								
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	$5 \times 10^5$	$10^6$																																								
2	Escherichia coli	CFU/g	5	2	20	$10^2$																																								
3	Staphylococci	CFU/g	5	2	20	$10^2$																																								
4	Salmonella	/25g	5	0	Không phát hiện																																									
5	Nấm mốc	/g		150																																										

## 2. Giới hạn kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0.5

## 3. Thông tin dinh dưỡng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	408 ± 25%
2	Đạm (Protein)	g/100g	7.91 ± 25%
3	Carbohydrat	g/100g	48.7 ± 25%
4	Đường tổng	g/100g	28.3 ± 25%
5	Béo tổng (Total fat)	g/100g	20.2 ± 25%
6	Natri	mg/100g	134 ± 25%

1.3 Chỉ tiêu: Nhà thầu có Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm kèm kết quả thử nghiệm (năm 2025) đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm.

### + 01 bánh nướng đậu xanh lá dứa 140g

1.1 Thành phần: Đậu xanh (15%), đường kính trắng, đường trehalose, chanh, dầu thực vật, bơ thực vật, bột lá dứa, muối tinh, bột mì, tinh bột biến tính (E1422), sữa whey, chất giữ ẩm (E422, E420), chất làm dày (E415), chất điều chỉnh độ acid (E514(ii), E500(ii)), mạch nha, chất ổn định, chất xơ lúa mì, chất bảo quản (E282, E202), hương cốm, trứng, màu thực phẩm (E110, Green V602:1-120).

+ Mỗi chiếc bánh được đựng trong khay nhựa, bao ngoài là túi nylon có in các thông tin của nhà sản xuất như: thương hiệu, thông tin sản phẩm, ngày sản xuất, hạn sử dụng in rõ ràng.

1.2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm đáp ứng nội dung sau:

### 1. Giới hạn vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố			
			n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	$5 \times 10^5$	$10^6$
2	Escherichia coli	CFU/g	5	2	20	$10^2$
3	Staphylococci	CFU/g	5	2	20	$10^2$
4	Salmonella	/25g	5	0	Không phát hiện	
5	Nấm mốc	/g			150	

## 2. Giới hạn kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0.5

## 3. Thông tin dinh dưỡng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	377 ± 25%
2	Đạm (Protein)	g/100g	8.60 ± 25%
3	Carbohydrat	g/100g	53.6 ± 25%
4	Đường tổng	g/100g	29.6 ± 25%
5	Béo tổng (Total fat)	g/100g	14.2 ± 25%
6	Natri	mg/100g	98.2 ± 25%

1.3 Chỉ tiêu: Nhà thầu có Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm kèm kết quả thử nghiệm (năm 2025) đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm.

### + 01 bánh dẻo thập cẩm truyền thống Lạp xưởng jambon 140g

1.1 Thành phần: Bột nếp chín (33%), đường kính, dầu thực vật, mứt bí, vừng tách, Lạp xưởng, đường trehalose, chất làm ẩm (E420, E422), chất điều chỉnh độ acid (E262(i)), nước cốt chanh, hạt dưa, jambon (thịt gà), màu thực phẩm (E110), nước hoa bưởi, hương vani, chất bảo quản (E202, E211).

1.2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm đáp ứng nội dung sau:

### 1. Giới hạn vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố			
			n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	$5 \times 10^5$	$10^6$
2	Escherichia coli	CFU/g	5	2	20	$10^2$
3	Staphylococci	CFU/g	5	2	20	$10^2$
4	Salmonella	/25g	5	0	Không phát hiện	
5	Nấm mốc	/g				150

## 2. Giới hạn kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0.5

## 3. Thông tin dinh dưỡng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	326 ± 25%
2	Đạm (Protein)	g/100g	3.83 ± 25%
3	Carbohydrat	g/100g	74.3 ± 25%
4	Đường tổng	g/100g	51.3 ± 25%
5	Béo tổng (Total fat)	g/100g	1.55 ± 25%
6	Natri	mg/100g	112 ± 25%

1.3 Chỉ tiêu kiểm nghiệm: Nhà thầu có Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm kèm kết quả thử nghiệm (năm 2025) đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm.

### + 01 bánh dẻo đậu xanh lá dứa 140g

1.1 Thành phần: Bột nếp chín (15%), đậu xanh (5%), đường kính trắng, đường trehalose, dầu thực vật, chanh, bơ thực vật, bột lá dứa, gelatin, tinh bột biến tính (E1422), sữa whey, muối, nước hoa bưởi, chất giữ ẩm (E420, E422), hương vani, hương cốm, chất làm dày (E415), chất điều chỉnh độ acid (E262(i), E514(ii)), mạch nha, chất ổn định, chất xơ lúa mì, màu thực phẩm (Green V602:1-120), chất bảo quản (E202, E211, E282).

1.2 Các yêu cầu về an toàn thực phẩm đáp ứng nội dung sau:

#### 1. Giới hạn vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố			
			n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	5 x 10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
2	Escherichia coli	CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>
3	Staphylococci	CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>
4	Salmonella	/25g	5	0	Không phát hiện	
5	Nấm mốc	/g				150

## 2. Giới hạn kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0.5

## 3. Thông tin dinh dưỡng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	342 ± 25%
2	Đạm (Protein)	g/100g	3.35 ± 25%
3	Carbohydrat	g/100g	74.8 ± 25%
4	Đường tổng	g/100g	32.0 ± 25%
5	Béo tổng (Total fat)	g/100g	3.25 ± 25%
6	Natri	mg/100g	34.0 ± 25%

1.3 Nhà thầu có Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm kèm kết quả thử nghiệm (năm 2025) đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm.

+ Bánh có hình vuông, kích thước như sau:

Kích thước bánh (dài x rộng x cao):

- Bánh nướng 140g (Khuôn tròn) : 7,4 x 7,4 x 3,0 cm ± 0,2 cm

- Bánh dẻo 140g (Khuôn vuông) : 7,2 x 7,2 x 2,3 cm ± 0,2 cm

+ Mô tả họa tiết từng loại bánh:



- Bao bì chứa bánh được đóng gói màng đơn chiếc màu trắng chủ đạo.

- Kích thước bao bì chứa bánh:

(dài x rộng x cao): 10,5 x 10,5 x 3,8 cm ± 0,2cm

- Trên bao bì có in ngày sản xuất và hạn sử dụng:

+ Hạn sử dụng bánh nướng: 25 - 35 ngày

+ Hạn sử dụng bánh dẻo: 15 - 25 ngày.

- Bánh gói màng màu trắng có họa tiết, được đóng trong vỏ hộp chứa 4 bánh.

- Kích thước vỏ hộp bánh: (dài x rộng x cao): 23 x 12 x 24 cm ± 1cm

Trên vỏ hộp có in thông tin sản phẩm và thông tin nhà sản xuất.

- Kích thước túi giấy (dài x rộng x cao): 28 x 12 x 31 cm ± 1cm

Túi giấy đựng hộp bánh có in họa tiết

- Hình ảnh sơ bộ vỏ hộp và túi giấy:



### # Hộp 4 Bánh

- **Thập cẩm truyền thống Lạp xưởng jambon/ nhân chay mềm các vị**

Nội dung chi tiết sẽ thống nhất với chủ đầu tư khi ký kết hợp đồng.

- 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 bảng so sánh.

### 1.3. Các yêu cầu khác:

#### 1.3.1. Yêu cầu về hàng mẫu:

- 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: CĐCS Công ty TNHH GFT Việt Nam, Thôn Tất Thượng, xã Lạc Phượng, Tỉnh Hải Phòng.

### 1.3.2. Các yêu cầu khác:

- 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.

- Nhà thầu cam kết bố trí tối thiểu 9 nhân sự của nhà thầu để hỗ trợ phát quà cho Chủ đầu tư tại 3 địa điểm theo chỉ định của Chủ đầu tư. Bố trí mỗi điểm 3 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)

- 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 có bản vẽ

## **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Không yêu cầu.