

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT
Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự án và gói thầu

- Tên gói thầu: “Mua sắm quà tặng chăm sóc khách hàng cá nhân nhân dịp Trung thu 2025”
- Nguồn vốn: Chi phí Chi nhánh.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu chào hàng cạnh tranh (một giai đoạn, một túi hồ sơ).
- Loại hợp đồng: Trọn gói
- Thời gian giao hàng: giao hàng trong vòng ≤ 5 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực
- Địa điểm cung cấp:

STT	Nơi giao hàng	Địa chỉ
1	Ngân hàng TMCP Đầu tư và Phát triển Việt Nam – Chi nhánh Bình Dương	Số 549 Đại lộ Bình Dương, Phường Thủ Dầu Một, Tp.Hồ Chí Minh

2. Yêu cầu kỹ thuật:

STT	TÊN HÀNG	Thông số hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật
1	Hộp Bánh trung thu Đại Phát “Lễ hội Hoàng Kim mã 802” (hoặc tương đương) Một hộp bánh có 2 tầng bao gồm 11 loại bánh trung thu, 01 dao cắt bánh, 01 hộp trà, hộp đựng bánh và túi đựng cho mỗi hộp bánh có in ép kim chuẩn logo BIDV.	Thông số kỹ thuật liệt kê theo “ Bảng 1. Chi tiết từng loại bánh và trà có trong hộp: Hộp Bánh trung thu Đại Phát “Lễ hội Hoàng Kim mã 802” (hoặc tương đương).”	- Toàn bộ hàng hóa phải mới 100%, Nhãn mác đầy đủ, không bị bóp méo, hư hỏng trong quá trình vận chuyển,

Bảng 1. Chi tiết từng loại bánh và trà có trong hộp: Hộp Bánh trung thu Đại Phát “Lễ hội Hoàng Kim mã 802” (hoặc tương đương).

STT	Nội dung	Thành phần bánh	ĐVT	Số lượng
1	Bánh Trung Thu Phú Quý Hội Con Nhân Sữa Dừa (trọng lượng 180g).	Đậu Xanh, Dừa (22%), Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột nếp, Mạch nha, Sữa bột béo (2%), Trứng gà,	Cái	01

STT	Nội dung	Thành phần bánh	ĐVT	Số lượng
		Bột kem thực vật, Hạt dưa, Mè trắng, Tinh bột bắp, Chất làm ẩm (420i), Dầu bơ thay thế, Chất xơ từ lúa mì, Dầu nành, Chất ổn định (1442, 461, 415, 464), Chất nhũ hóa (481i, 471), Muối I - ốt, Hương tổng hợp (Dừa, Vanillin), Chất bảo quản (202), Chất chống oxi hóa (307b), Chất điều chỉnh độ acid (330), Phẩm màu tổng hợp (110, 160a(i)).		
2	Bánh Trung Thu Phú Quý Hội Con Nhân Thập Cẩm Gà Quay (trọng lượng 180g).	Đậu xanh, Lòng đỏ trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Thịt gà (9%), Đường Trehalose, Mè trắng, Hạt dưa, Mạch nha, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu mè), Hạt điều, Bột nếp, Mỡ heo, Trứng gà, Mứt sen, Mứt bí, Mứt tắc, Mứt gừng, Chất làm ẩm (420i), Dầu bơ thay thế, Nước tương, Chất ổn định (1442, 461, 415), Gia vị hỗn hợp, Chất xơ từ lúa mì, Chất nhũ hóa (481i, 471), Rượu mai quế lộ, Muối I - ốt, Bột ốt, Ngũ vị hương, Bột quế, Mật ong, Tiêu, Hương Gà tổng hợp, Chất bảo quản (202), Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất điều vị (621), Phẩm màu tổng hợp (110, 160a(i)).	Cái	01
3	Bánh Trung Thu Cầu Vòng Nhân Hạt Sen Nam Việt Quất Mứt Dâu (trọng lượng 150g, bánh ngọt, đựng trong hộp thiếc có in hoa văn)	Hạt sen (23%), Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Đậu xanh, Mạch nha, Chất làm ẩm (420i), Dâu tây (2%), Nam việt quất sấy (2%), Trứng gà, Dầu bơ thay thế, Nam việt quất (1%), Vỏ bưởi, Creamer đặc có đường, Bột kem thực vật, Chất ổn định (1414, 1442, 415, 461), Muối I - ốt, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (452i, 500ii, 339i, 339iii), Chất xơ từ lúa mì, Chất bảo quản (202), Pectin (440, 337, 452i, sucrose), Bột Baking Powder [Chất ổn định "500ii", Bột Baking Powder (Chất nhũ hoá "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp], Hương tổng hợp (Phúc bồn tử, Đậu xanh), Phẩm màu tự nhiên (141ii, 120), Phẩm màu tổng	Cái	01

STT	Nội dung	Thành phần bánh	ĐVT	Số lượng
		hộp (160a(i), 124, 171)		
4	Bánh Trung Thu Cầu Vòng Nhân Gà Hàm Yên Sào Táo Đỏ (trọng lượng 150g, bánh mặn, đựng trong hộp thiếc có in hoa văn theo nhà sản xuất)	Hạt sen, Đậu trắng, Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Thịt gà (7,4%), Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Đậu xanh, Đường Trehalose, Táo đỏ (5%), Nấm tuyết, Tổ yến (2,5%), Mạch nha, Trứng gà, Dầu bơ thay thế, Creamer đặc có đường, Bột kem thực vật, Dầu hào, Tiêu, Chất ổn định (1414, 1442, 415, 461), Muối I - ốt, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (452i, 500ii, 339i, 339iii), Chất điều vị (621), Chất xơ từ lúa mì, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder [Chất ổn định "500ii", Bột Baking Powder (Chất nhũ hoá "450i", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii"), Tinh bột bắp, Hương tổng hợp (Gà, Đậu xanh), Phẩm màu tự nhiên (150c), Phẩm màu tổng hợp (171)	Cái	01
5	Bánh Trung Thu Hồng Kông- Nhân Đậu Xanh Nho (trọng lượng 55g, đựng trong hộp giấy có in hoa văn theo nhà sản xuất)	Bột mì, Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Chất ổn định (1414, 1450), Chất điều chỉnh độ acid (452i, 500ii, 339i, 339iii), Chất bảo quản (202), Đạm sữa. Đậu xanh (34%), Mạch nha, Nho khô (3,7%), Hạt sen, Chất ổn định (415), Hương Đậu xanh tổng hợp.	Cái	01
6	Bánh Trung Thu Hồng Kông- Nhân Sữa Dừa (trọng lượng 55g)	Bột mì, Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Chất ổn định (1414, 1450), Chất điều chỉnh độ acid (452i, 500ii, 339i, 339iii), Chất bảo quản (202), Đạm sữa. Dừa (28%), Bột nếp, Sữa bột béo (2%), Bột kem thực vật, Hạt dưa, Mè trắng, Tinh bột bắp, Chất xơ từ lúa mì, Chất ổn định (464), Muối I - ốt, Hương tổng hợp (Dừa, Vanillin), Chất chống oxi hóa (307b).	Cái	01
7	Bánh Trung Thu Hồng Kông- Nhân	Bột mì, Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu	Cái	01

STT	Nội dung	Thành phần bánh	ĐVT	Số lượng
	Thập Cẩm Bát Bửu (trọng lượng 55g).	phông), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Chất ổn định (1414, 1450), Chất điều chỉnh độ acid (452i, 500ii, 339i, 339iii), Chất bảo quản (202), Đạm sữa.Xá xiu, Lạp xường, Bột nếp, Dầu mè, Hạt điều, Mút bí, Mút tắc, Mút gừng, Mỡ heo, Mè trắng, Mút sen, Hạt dưa, Mạch nha, Rượu mai quế lộ, Ngũ vị hương, Nước tương, Mật ong, Chất xơ từ lúa mì, Chất ổn định (1442, 481i, 461), Muối I -ốt, Tiêu, Rượu đế, Lá chanh.		
8	Bánh Tô Nhân Nhục (trọng lượng 48g).	Bột mì, Bơ lạt, Thịt thơm, Thịt bí đao, Mạch nha, Đường tinh luyện, Nhân Nhục (7%), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột phô mai, Tinh bột bắp, Muối I - ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất tạo đông (407, 452i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).	Cái	01
9	Bánh Tô Nam Việt Quất (trọng lượng 48g).	Bột mì, Bơ lạt, Thịt thơm, Thịt bí đao, Mạch nha, Đường tinh luyện, Nam Việt Quất (7%), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột phô mai, Tinh bột bắp, Muối I - ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất tạo đông (407, 452i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).	Cái	01
10	Bánh Tô Trứng Muối (trọng lượng 48g).	Bột mì, Bơ lạt, Thịt thơm, Thịt bí đao, Mạch nha, Trứng muối (9%), Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Bột sữa, Bơ thực vật, Trứng gà, Dầu mè, Bột phô mai, Tinh bột bắp, Muối I - ốt, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất tạo đông (407, 452i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).	Cái	01
11	Bánh Kim Sa (trọng lượng 50g).	Bột mì, Đậu xanh, Đậu trắng, Đường tinh luyện, Lòng đỏ trứng vịt muối, Đường Trehalose, Dầu bơ thay thế, Bơ lạt, Trứng gà, Chất làm ẩm (420i), Bột kem thực vật, Phô mai bột, Muối I - ốt, Chất bảo quản (202), Chất ổn định (415).	Cái	03
12	Trà Ô Long (trọng lượng 60g, 6 gói)	Đọt lá trà Ô Long	Hộp	01

***Yêu cầu kỹ thuật chung:**

- Tất cả các nhãn hiệu, catalogue của nhà sản xuất, hoặc hàng hóa từ một quốc gia hoặc vùng lãnh thổ nào đó được nêu trong E-HSMT này đều mang tính minh họa cho yêu cầu về kỹ thuật của hàng hóa. Khi dự thầu đơn vị dự thầu phải cung cấp hàng hóa có các tính năng như mô tả ở trên hoặc tương đương hoặc tốt hơn (tương đương có nghĩa là: Có đặc tính kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu).

- Yêu cầu kỹ thuật chung là các hàng hóa, sản phẩm hợp pháp cung cấp theo yêu cầu của Hồ sơ yêu cầu đầy đủ về số lượng và chất lượng phải là hàng mới 100%, đạt tiêu chuẩn, có catalogue tài liệu kỹ thuật chính hãng sản xuất để chứng minh tính đáp ứng về yêu cầu kỹ thuật

- Tất cả các hàng hóa được nêu trên bao gồm đầy đủ các phụ kiện kèm theo để tạo thành một sản phẩm hoàn chỉnh.

- Tất cả các hàng hóa được nêu trên bao gồm đầy đủ các phụ kiện kèm theo để tạo thành một sản phẩm hoàn chỉnh, bao gồm dao cắt bánh, hộp bánh thiếc in hoa văn và túi đựng bánh in kim chuẩn logo BIDV cấu thành nên 1 sản phẩm hộp bánh trung thu hoàn chỉnh theo đúng quy định của Công ty sản xuất.

- Tất cả các hàng hóa được nêu trên phải là những sản phẩm mới 100%, bảo đảm thời gian sử dụng, mẫu mã chất lượng hợp vệ sinh an toàn thực phẩm không bị bóp méo, rách, ẩm mốc mất khả năng sử dụng của bánh.

- Thời gian sử dụng của bánh theo yêu cầu tối thiểu phải đạt ≥ 45 ngày kể từ ngày giao hàng.

1.3. Các yêu cầu khác**Yêu cầu về thông số kỹ thuật của hàng hóa:**

- Hàng hóa dự thầu phải ghi rõ xuất xứ, nhãn hiệu

Yêu cầu về bảo hành, bảo trì:

- Nhà thầu phải có đảm bảo thực hiện các nghĩa vụ 1 đổi 1 sản phẩm trong vòng 1 ngày kể từ khi nhận được yêu cầu của chủ đầu tư hoặc đơn vị sử dụng

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây [trường hợp không có bản vẽ kèm theo thì phải ghi rõ “Không có bản vẽ”]:

Danh mục bản vẽ		
Bản vẽ số	Tên bản vẽ	Mục đích sử dụng

Trường hợp có bản vẽ thì phải đính kèm theo bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: việc kiểm tra và thử nghiệm hàng hóa được diễn ra tại HSCN Ngân hàng TMCP Đầu tư và Phát triển Việt Nam – Chi nhánh Bình Dương (địa chỉ tại số 549 Đại lộ Bình Dương, phường Thủ Dầu Một, Tp.Hồ Chí Minh).