

## 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 yêu cầu kỹ thuật (mang tính kỹ thuật thuần túy) và các yêu cầu khác liên quan đến việc cung cấp hàng hóa (trừ giá). Yêu cầu về kỹ thuật phải được nêu đầy đủ, rõ ràng và cụ thể để làm cơ sở cho nhà thầu lập E-HSDT.*

*Trong yêu cầu về kỹ thuật không được đưa ra các điều kiện nhằm hạn chế sự tham gia của nhà thầu hoặc nhằm tạo lợi thế cho một hoặc một số nhà thầu gây ra sự cạnh tranh không bình đẳng, đồng thời cũng không đưa ra các yêu cầu quá cao dẫn đến làm tăng giá dự thầu hoặc làm hạn chế sự tham gia của các nhà thầu, không được nêu yêu cầu về tên, ký mã hiệu, nhãn hiệu cụ thể của hàng hóa.*

*Hồ sơ mời thầu được nêu nhãn hiệu, catalô của một sản phẩm cụ thể để tham khảo, minh họa cho yêu cầu về kỹ thuật của hàng hóa nhưng phải ghi kèm theo cụm từ “hoặc tương đương” sau nhãn hiệu, catalô đồng thời phải quy định rõ nội hàm tương đương với hàng hóa đó về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, thiết kế công nghệ, tiêu chuẩn công nghệ và các nội dung khác (nếu có) để tạo thuận lợi cho nhà thầu trong quá trình chuẩn bị E-HSDT mà không được quy định tương đương về xuất xứ.*

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

#### **1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu**

- Tên dự toán: Mua bánh trung thu cho đoàn viên năm 2025.
- Tên gói thầu: Mua bánh trung thu cho đoàn viên năm 2025
- Chủ đầu tư: Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH SNP
- Đơn vị tư vấn: Công ty Cổ phần Đấu thầu Cửu Long Bình Dương
- Nguồn kinh phí: Từ nguồn Quỹ hoạt động chi thường xuyên của Công đoàn Lao động công ty
- Địa điểm thực hiện: Số 12 VSIP II, đường số 7, Khu công nghiệp Việt Nam-Singapore II, Phường An Phú. Thành phố Hồ Chí Minh.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 03 ngày
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chỉ định thầu thông thường
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Loại hợp đồng: Trọn gói
- Quy mô cung cấp: 3.850 hộp 4 bánh và 200 hộp bánh 2 bánh trung thu cao cấp (có bảng yêu cầu kỹ thuật sau).

#### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

*Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu kỹ thuật chung và yêu cầu 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:**

**- Kiểm tra, thử nghiệm:**

- Nhà thầu phải chuẩn bị sẵn sàng 02 hộp hàng mẫu sẵn sàng gửi trực tiếp về Văn phòng Công đoàn cơ sở Công ty TNHH SNP (khi có yêu cầu của Chủ đầu tư) để phục vụ công tác kiểm tra, đối chiếu và đánh giá. Theo yêu cầu của Chủ đầu tư, các đơn vị sử dụng có thể được cấp phát hàng mẫu để trải nghiệm và đánh giá thực tế. Chủ đầu tư sẽ lập biên bản xác nhận cụ thể về số lượng và chủng loại hàng mẫu do Nhà thầu cung cấp.

- Trường hợp trong quá trình kiểm tra, đối chiếu hoặc sử dụng thử phát hiện hàng mẫu không đáp ứng tiêu chuẩn, chất lượng hoặc yêu cầu sử dụng, Nhà thầu sẽ bị đánh giá là không đạt yêu cầu kỹ thuật. Toàn bộ chi phí liên quan đến việc chuẩn bị và cung cấp hàng mẫu do Nhà thầu chịu và không làm phát sinh bất kỳ chi phí nào cho Chủ đầu tư. Hàng hóa phải được kiểm tra, thử nghiệm trước khi nhà thầu thực hiện bàn giao cho đơn vị sử dụng.

- **Vận chuyển hàng hóa:** Nhà thầu có biện pháp vận chuyển phù hợp với điều kiện khí hậu, thời tiết tại địa điểm nhà thầu cung ứng. Đảm bảo hàng hóa không bị ảnh hưởng trong quá trình vận chuyển. Thay mới hàng hóa trong trường hợp bị lỗi do vận chuyển gây ra.

- **Địa điểm vận chuyển:** Nêu rõ địa điểm nhận hàng, giao hàng có tối thiểu 01 cung đường vận chuyển rõ ràng;

- **Phương tiện vận chuyển:** Đề xuất

- **Biện pháp, quy trình quản lý thực hiện:**

+ Quản lý chất lượng nhà thầu phải có biện pháp, quy trình quản lý chất lượng từ khi ký hợp đồng đến khi kết thúc bàn giao đảm bảo yêu cầu tốt nhất của chủ đầu tư.

+ Quy trình và kế hoạch triển khai gói thầu: nhà thầu phải thuyết minh cụ thể các công việc phải thực hiện để đảm bảo các bước theo yêu cầu của E-HSMT.

+ Nhà thầu phải có biện pháp kiểm soát nội bộ, tại các khâu trong quy trình thực hiện nghiệp vụ phải có bộ phận kiểm tra (KCS) của nhà thầu kiểm tra tại từng công đoạn, nhà thầu phải nêu những nội dung kiểm tra tại từng công đoạn, kiểm tra trong quá trình nghiệm thu giai đoạn, và bàn giao sản phẩm.

+ Biện pháp vận chuyển và bàn giao hàng hóa: phải nêu cụ thể phương pháp vận chuyển không làm ảnh hưởng chất lượng sản phẩm, khi giao hàng phải có biện pháp kiểm tra thử nghiệm, trong đó nêu rõ trách nhiệm các bên trong quá trình giao nhận.

+ Nhà thầu phải có thuyết minh đầy đủ, rõ ràng, chi tiết các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp, bảo quản vận chuyển hàng hóa hợp lý, và hiệu quả kinh tế. Thuyết minh đầy đủ, rõ ràng, chi tiết về kế hoạch, phương án cung cấp, vận chuyển hàng hóa trong điều kiện thời tiết bất lợi như mưa bão, dịch bệnh để không ảnh hưởng đến chất lượng hàng hóa và tiến độ cung cấp hàng hóa. Thuyết minh rõ ràng, cụ thể các biện pháp bảo đảm an toàn vệ sinh trong quá trình sản xuất, cung cấp theo quy định, khi giao hàng phải có biện pháp kiểm tra, trong đó nêu rõ trách nhiệm các bên trong quá trình giao nhận.

+ Nhà thầu tham gia dự thầu phải chào đúng và đủ chủng loại, khối lượng hàng hóa theo yêu cầu của E-HSMT;

+ Nhà thầu phải cung cấp các chứng chỉ, chứng nhận cần thiết đối với hàng hóa và dịch vụ cung cấp như: Nguồn gốc xuất xứ nơi sản xuất, các thông số kỹ thuật (Nếu có)

Gồm hồ sơ giấy tờ về nguồn gốc xuất xứ, tính hợp lệ, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng cơ bản của hàng hóa và dịch vụ liên quan.

- Nhà thầu phải cung cấp các chứng nhận, tài liệu cần thiết đối với hàng hóa theo E-HSMT và dịch vụ cung cấp (nếu có)

- **Nghiệm thu bàn giao:**

+ Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi hai bên ký biên bản nghiệm thu bàn giao đưa vào sử dụng.

+ Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng quy định của Pháp luật. Nhà thầu có quyền đưa vào trong đề xuất tài chính toàn bộ các chi phí cần thiết để đảm bảo cho mình nhận được chứng chỉ hoàn thành công việc...

- **Nghĩa vụ bảo hành, bảo trì, duy tu, bảo dưỡng, sửa chữa, cung cấp phụ tùng thay thế hoặc cung cấp các dịch vụ sau bán hàng:**

+ Nhà thầu phải thuyết minh cụ thể về giải pháp và biện pháp bảo hành, bảo trì duy tu, bảo dưỡng, sửa chữa, cung cấp phụ tùng thay thế hoặc cung cấp các dịch vụ sau bán hàng trong thời gian bảo hành, bảo trì hợp lý, khả thi và đáp ứng yêu cầu phù hợp với đề xuất của nhà thầu trong E-HSDT.

**a) Yêu cầu về kỹ thuật:**

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:

- Hàng mới 100%, hàng sản xuất đến ngày giao hàng phải còn hạn sử dụng tối thiểu 80 ngày.

- Mức giá gói thầu là mức giá tối đa, đã bao gồm: Thuế GTGT, chi phí vận chuyển, các chi phí liên quan khác.

- Nhà thầu có thể chào loại hàng hoá có thông số kỹ thuật bằng hoặc tốt hơn yêu cầu của E-HSMT;

*Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa, dịch vụ liên quan. Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thành phần, thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:*

TT	Danh mục hàng hoá	Thành phần
01	Bánh trung thu cao cấp 1	01 Hộp 4 bánh - Bánh nướng Jambon Bát bửu 1 trứng 150g - Bánh dẻo Hạt sen-Hạt dưa 1 trứng 230g - Bánh nướng Đậu đỏ 1 trứng 150g - Bánh nướng Thập cẩm lạp xưởng 2 Trứng 210g - Nhà thầu phải có văn bản cam kết Hàng hóa cung cấp mới 100%, phải còn hạn sử dụng và được sản xuất và đóng gói từ tháng 09 năm 2025 trở lại đây. - Nhà thầu phải cam kết sẵn sàng cung cấp hàng mẫu (mỗi loại có 02 bộ mẫu) khi có yêu cầu từ Chủ đầu tư. - Trọng lượng tối thiểu 150g/ 1 cái bánh.

TT	Danh mục hàng hoá	Thành phần
		<p>- 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. Màng gói vật liệu dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex (04 bánh/1 hộp) kèm theo túi có quai xách theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất (nếu có)</p> <p>- Hạn sử dụng: tối thiểu 85 ngày (khuyến nghị) ghi trên bao bì. kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p> <p>- Nhà thầu phải có văn bản cam kết Hàng hóa cung cấp mới 100%, phải còn hạn sử dụng và được sản xuất và đóng gói từ tháng 08 năm 2025 trở lại đây.</p> <p><b>I. Bánh nướng Jambon Bát bửu 1 trứng 150g</b>  * Thành phần chính trong bánh:  Bột mì, mạch nha, dầu thực vật tinh luyện, hạt mè, 7% lạp xưởng, 6% mỡ heo, 5% mứt bí, 8% chất tạo ngọt tổng hợp (isomalt 953), 5% hạt điều, 4% hạt dưa, 3% mứt gừng, 1% jambon, chất làm dày (422, 415), mứt tắc, mứt chanh, lá chanh, hương liệu (jambon, vani) tổng hợp, chất bảo quản (202), chất tạo xốp (500(ii)), muối.</p> <p><b>II. Bánh trung thu nhân hạt sen-hạt dưa 1 trứng 230g</b>  * Thành phần chính trong bánh:  Bột mì, mạch nha, 28% hạt sen, 8% chất tạo ngọt tổng hợp (isomalt 953), dầu thực vật tinh luyện, 4.6% hạt dưa, muối, chất tạo xốp (500(ii)), chất làm dày (415), chất bảo quản (202), hương liệu (vani, hạt sen) tổng hợp</p> <p><b>III. Bánh nướng Đậu đỏ 1 trứng 150g</b>  * Thành phần chính trong bánh:  66% Nhân đậu đỏ, bột mì, đường tinh luyện, trứng vịt muối, dầu thực vật tinh luyện, đường trehalose, hương liệu (đậu đỏ, vani) tổng hợp, chất tạo xốp (500(ii)), màu thực phẩm tự nhiên 120, màu thực phẩm tổng hợp 150d, muối, chất làm dày (415), chất bảo quản (202), trứng.</p> <p><b>IV. Bánh nướng Thập cẩm lạp xưởng 2 Trứng 210g:</b>  * Thành phần chính trong bánh:  Bột mì, dầu thực vật tinh luyện, đường tinh luyện, mỡ heo, mứt bí, hạt mè, 7% lạp xưởng, trứng vịt muối, hạt điều, mứt gừng, đường trehalose, hạt dưa, chất làm dày (422, 415), mứt tắc, mứt chanh, jambon, lá chanh, hương liệu (thịt, vani) tổng hợp, bột nếp, chất bảo quản (202), chất tạo xốp (500(ii)), muối, trứng.</p>

TT	Danh mục hàng hoá	Thành phần
02	Bánh trung thu cao cấp 2	<p>01 hộp bánh gồm 2 cái</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bánh dẻo Hạt sen-Hạt dưa 1 trứng 230g (như trên)</li> <li>- Bánh nướng Thập cẩm lạp xưởng 2 Trứng 210g (như trên)</li> </ul> <p>- 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. Màng gói vật liệu dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex (02 bánh/1 hộp) kèm theo túi có quai xách theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất (nếu có)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần chính trong bánh: như trên.</li> <li>- Hạn sử dụng: tối thiểu 80 ngày (khuyến nghị) ghi trên bao bì. kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</li> <li>- Nhà thầu phải có văn bản cam kết Hàng hoá cung cấp mới 100%, phải còn hạn sử dụng và được sản xuất và đóng gói từ tháng 09 năm 2025 trở lại đây.</li> </ul>

### Thông số kỹ thuật

Stt	Tiêu chí	Thông số kỹ thuật
1	Tên sản phẩm	Bánh Trung Thu Cao Cấp
2	Khối lượng tịnh	<p><b>1. Hộp 4 bánh</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bánh nướng Jambon Bát bửu 1 trứng 150g</li> <li>- Bánh dẻo Hạt sen-Hạt dưa 1 trứng 230g</li> <li>- Bánh nướng Đậu đỏ 1 trứng 150g</li> <li>- Bánh nướng Thập cẩm lạp xưởng 2 Trứng 210g</li> </ul> <p><b>2. Hộp 2 bánh</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bánh dẻo Hạt sen-Hạt dưa 1 trứng 230g</li> <li>- Bánh nướng Thập cẩm lạp xưởng 2 Trứng 210g</li> </ul>
3	Thành phần chính	Bột mì, đường, dầu thực vật, trứng muối, đậu xanh, hạt sen, hạt dưa, mè, lá chanh, gia vị, hương liệu tự nhiên (tùy loại nhân).
4	Số lượng bánh trong hộp	04 bánh (khối lượng 01 bánh 150g tùy loại).
5	Hương vị	Thập cẩm, đậu xanh, hạt sen, trà xanh, khoai môn, nhân thập cẩm gà quay hoặc các loại nhân cao cấp khác.
6	Đặc điểm bao bì	- Hộp giấy cứng, in hoa văn sang trọng.

Stt	Tiêu chí	Thông số kỹ thuật
		- Bao bì bánh: túi hút chân không/bao bì PE, PA đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. - In rõ NSX, HSD, thành phần, khối lượng (tối thiểu HSD 85 ngày).
7	Tiêu chuẩn chất lượng	- Sản xuất theo TCVN 5603:2008 (HACCP) hoặc ISO 22000. - Đáp ứng quy định VSATTP hiện hành.
8	Hạn sử dụng	Tối thiểu 30 – 45 ngày kể từ ngày sản xuất.
9	Điều kiện bảo quản	Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nhiệt độ $\leq 25^{\circ}\text{C}$ .
10	Xuất xứ	Việt Nam
11	Chứng nhận	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; chứng nhận chất lượng (nếu có).
12	Đối tượng sử dụng	Phù hợp cho mọi đối tượng, trừ người dị ứng với thành phần ghi trên nhãn.
13	Mẫu nhãn, tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm	Theo quy định của pháp luật hiện hành, việc ghi nhãn và bảo đảm an toàn thực phẩm được thực hiện căn cứ vào các văn bản sau: Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT về an toàn thực phẩm; Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 12940:2020. Tổ chức, cá nhân sản xuất và kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ đầy đủ các quy định, bảo đảm sản phẩm đạt yêu cầu về ghi nhãn và an toàn thực phẩm trước khi lưu hành trên thị trường.

### 1.3. Các yêu cầu khác

#### Yêu cầu về bảo hành bánh trung thu:

- Điều kiện đổi trả (nếu lỗi do sản xuất hoặc do nhà thầu vận chuyển):
  - + Sản phẩm lỗi do sản xuất hoặc hư hỏng khi vận chuyển.
  - + Còn hạn sử dụng, bao bì nguyên vẹn, không bị rách/móp do người dùng.
  - + Gửi yêu cầu trong 1–2 ngày kể từ khi nhận hàng.
- Cách yêu cầu bảo hành:
  - + Liên hệ với Nhà thầu, cung cấp: mã đơn hàng, lỗi sản phẩm, hình ảnh, yêu cầu đổi/trả.
  - + Nhận hướng dẫn đóng gói và xác nhận.
  - + Nhân viên thu hàng tận nơi (1–2 ngày làm việc).

- + Nhà thầu kiểm tra & xử lý trong 1–2 ngày sau khi nhận lại hàng.
- + Đổi hàng hoặc hoàn tiền tùy theo yêu cầu.

## **Mục 2. Bản vẽ (không có)**

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”]:

<b>Danh mục bản vẽ</b>		
<b>Bản vẽ số</b>	<b>Tên bản vẽ</b>	<b>Mục đích sử dụng</b>

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

## **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

### **3.1. Hàng mẫu:**

- Nhà thầu bàn giao 02 hộp bánh Trung thu hàng mẫu tại [địa điểm tiếp nhận].
- Chủ đầu tư tiến hành kiểm đếm, đối chiếu số lượng và tình trạng niêm phong của sản phẩm.
- Việc bàn giao có sự chứng kiến của đại diện Nhà thầu và đại diện Chủ đầu tư, được lập thành biên bản ghi nhận.
- Quá trình kiểm tra theo yêu cầu của E-HSMT.
- + Bao bì, nhãn mác: Kiểm tra độ nguyên vẹn, thông tin ghi nhãn theo quy định (tên sản phẩm, thành phần, trọng lượng, hạn sử dụng, xuất xứ).
- + Hình thức sản phẩm: Quan sát trực tiếp tình trạng bánh (màu sắc, hình dáng, độ nguyên vẹn).
- + Khối lượng tịnh: Đối chiếu trọng lượng thực tế với thông tin công bố trên bao bì.
- Chất lượng cảm quan: Đánh giá sơ bộ về độ tươi, mùi vị, cấu trúc sản phẩm.
- + Kết quả sơ bộ: Ghi nhận và tổng hợp để làm cơ sở cho kết luận đánh giá cuối cùng.
- Kết luận sơ bộ:

Chủ đầu tư xác nhận đã tiếp nhận và tiến hành kiểm tra hàng mẫu theo đúng quy định. Kết quả kiểm tra được ghi nhận chi tiết trong biên bản và là căn cứ để đánh giá việc đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của Nhà thầu. Việc kiểm tra hàng mẫu không làm thay đổi, giảm trừ nghĩa vụ bảo hành và các trách nhiệm khác của Nhà thầu theo hợp đồng.

- Ngược lại trong 02 hộp bánh có bất kỳ 1 cái bánh mẫu không đáp ứng 1 yêu cầu của E-HSMT và cảm quan của người thử. Chủ đầu tư xác nhận hàng mẫu do Nhà thầu cung cấp không đạt yêu cầu, vì vậy không đủ điều kiện để xem xét, chấp thuận làm hàng hóa cung cấp chính thức, nhà thầu sẽ bị đánh giá không đạt và không được xem xét đánh giá ở mục tiếp theo.

### **3.2. Quá trình giao nhận hàng hoá sau khi ký hợp đồng:**

Trong quá trình giao nhận, đại diện Chủ đầu tư có quyền kiểm tra và thử nghiệm hàng hóa nhằm bảo đảm sản phẩm đáp ứng đầy đủ các đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng. Việc

kiểm tra, thử nghiệm được tiến hành ngay tại thời điểm bàn giao, do Chủ đầu tư chủ trì. Hình thức kiểm tra có thể thực hiện trực quan bằng mắt thường; trong trường hợp phát sinh nghi ngờ về chất lượng, Chủ đầu tư có quyền yêu cầu kiểm tra bằng thiết bị chuyên dụng. Mọi chi phí liên quan đến việc kiểm tra, thử nghiệm do Nhà thầu chịu.

Nếu hàng hóa không đáp ứng các đặc tính kỹ thuật của E-HSMT, Chủ đầu tư có quyền chấm dứt hợp đồng, từ chối toàn bộ lô hàng, đồng thời áp dụng chế tài phạt vi phạm và yêu cầu Nhà thầu bồi thường thiệt hại. Việc kiểm tra, thử nghiệm của Chủ đầu tư không làm giảm hoặc miễn trừ nghĩa vụ bảo hành cũng như các nghĩa vụ khác của Nhà thầu theo hợp đồng.

#### Mục 4. Các yêu cầu khác

##### 4.1. Chất lượng hàng hoá:

##### Nhãn hàng và nhà phân phối phải đảm bảo:

- Có giấy phép VSATTP còn hiệu lực
- Sản phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam về thực phẩm (VD: QCVN 8-1:2011/BYT, QCVN 9-1:2011/BYT...)
- Không chứa phụ gia nằm ngoài Danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm (Thông tư 24/2019/TT-BYT).

Hàng hóa trước khi bàn giao có thể được Chủ đầu tư thuê đơn vị có chức năng kiểm tra, đánh giá chất lượng của hàng hóa nếu có dấu hiệu không đảm bảo, mọi chi phí do nhà thầu chịu.

- Thành phần rõ ràng, không chứa chất cấm (phẩm màu công nghiệp, chất bảo quản vượt mức cho phép)
- Bao bì niêm phong kín, in rõ ngày sản xuất & hạn dùng
- Bánh không bị nấm mốc, chảy nước, biến dạng
- Phải được sản xuất tại cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (VSATTP)
- Nhiệt độ bảo quản: < 25°C, tránh ánh nắng trực tiếp

#### 1. Lỗi do sản phẩm

STT	Loại lỗi	Mô tả cụ thể	Cách xử lý theo bảo hành
1	Hư hỏng bao bì	Bao bì rách, bục mép, hở seal, không còn nguyên vẹn	Đổi mới 100% sản phẩm bị lỗi
2	Vón cục, đổi màu, mùi lạ	Bột ngọt, cà phê bị vón cục, đổi màu, có dấu hiệu hư hỏng hoặc nấm mốc	Lập biên bản, thu hồi và đổi mới
3	Không đúng chủng loại	Sản phẩm giao không đúng mã hàng, khối lượng, thương hiệu đã cam kết	Đổi mới hoàn toàn, giao lại đúng chủng loại
4	Hạn sử dụng ngắn, không rõ ràng	HSD không đủ 80% tại thời điểm giao hàng hoặc in mờ, sai định dạng	Giao lại hàng đúng chuẩn, đảm bảo HSD
5	Có dị vật, vật lạ trong sản phẩm	Phát hiện vật thể lạ (sợi nylon, bụi lạ, côn trùng...) trong sản phẩm	Đổi mới lô hàng có lỗi; báo cáo sự cố

#### 2. Thay đổi bao bì do nhà sản xuất

STT	Trường hợp thay đổi	Yêu cầu xử lý
-----	---------------------	---------------

1	Bao bì mới nhưng cùng sản phẩm	Cần có thông báo bằng văn bản, mẫu sản phẩm mới và tài liệu chứng minh từ nhà sản xuất
2	Thay đổi mẫu mã nhưng khác tiêu chuẩn đã duyệt	Không được chấp nhận nếu chưa có đồng ý bằng văn bản từ Chủ đầu tư hoặc Ban tổ chức
3	Thiếu thông tin trên bao bì mới	Yêu cầu bổ sung nhãn phụ hoặc thu hồi để in lại bao bì đúng chuẩn

**⚠ Lưu ý bắt buộc với nhà thầu**

- Mọi sự thay đổi bao bì hoặc đặc điểm kỹ thuật phải được sự chấp thuận bằng văn bản từ Chủ đầu tư/Bên mời thầu trước khi giao hàng.
- Không được thay đổi nhãn hiệu đã chào hàng trong hồ sơ dự thầu.
- Nhà thầu phải lưu mẫu bao bì cũ – mới và cung cấp biên bản xác nhận của nhà sản xuất (nếu có thay đổi mẫu mã).
- Trường hợp nhà thầu cố tình giao hàng giả, hàng sai mẫu, hàng lỗi, hàng hư hỏng, hết thời hạn sử dụng, hoặc phù phép thời hạn bảo hành Chủ đầu tư sẽ không nhận hàng và nhà thầu sẽ chịu trách nhiệm trước pháp luật.

C N Đ Á C  
 Ồ  
 Ồ  
 G  
 Y  
 H  
 N