

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

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

Tên gói thầu: Quà Trung thu cho Đoàn viên năm 2026

Tên dự án: Quà Trung thu cho Đoàn viên năm 2026

Địa điểm thực hiện dự án: Công đoàn Công ty TNHH Techtronic Tools (Việt Nam)

Giá gói thầu: 1.470.000.000 đồng

Thời gian thực hiện: 30 ngày.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

- Hàng hóa cung cấp phải là hàng hóa mới 100%, chưa qua sử dụng, được sản xuất trong mùa Trung thu của năm thực hiện gói thầu, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được phép lưu hành hợp pháp tại Việt Nam.

- Hàng hóa phải được sản xuất, đóng gói, bảo quản và vận chuyển theo đúng quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; đáp ứng các yêu cầu của E-HSMT và các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật hiện hành có liên quan.

- Các yêu cầu kỹ thuật quy định trong E-HSMT là yêu cầu tối thiểu mà hàng hóa dự thầu phải đáp ứng. Nhà thầu được phép chào sản phẩm có chất lượng, đặc tính kỹ thuật, thành phần, quy cách đóng gói, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và các chỉ tiêu khác tương đương hoặc cao hơn yêu cầu của E-HSMT, đồng thời phải cung cấp đầy đủ tài liệu chứng minh.

- Trường hợp E-HSMT có viện dẫn tên thương hiệu, nhãn hiệu, nhà sản xuất hoặc mẫu sản phẩm (nếu có), việc viện dẫn này chỉ nhằm minh họa, mô tả mức chất lượng, mẫu mã, quy cách đóng gói, tính thẩm mỹ và đặc tính kỹ thuật mong muốn của Chủ đầu tư, không nhằm chỉ định hoặc hạn chế nhà thầu, hàng hóa hoặc nhà sản xuất cụ thể.

- Nhà thầu được quyền chào sản phẩm của nhà sản xuất khác với thương hiệu được viện dẫn, với điều kiện hàng hóa dự thầu phải có chất lượng, thành phần, quy

cách, giá trị sử dụng, mẫu mã, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và các đặc tính kỹ thuật tương đương hoặc cao hơn yêu cầu của E-HSMT; đồng thời phải cung cấp các tài liệu chứng minh như catalogue, tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất, bản tự công bố sản phẩm, phiếu kiểm nghiệm, chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và các tài liệu hợp pháp khác theo yêu cầu của E-HSMT.

- Việc đánh giá tính tương đương được thực hiện trên cơ sở các tài liệu do nhà thầu cung cấp trong E-HSDT và các yêu cầu quy định tại E-HSMT; không căn cứ vào tên thương hiệu, xuất xứ hoặc quốc gia sản xuất của hàng hóa.

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

STT	Danh mục – Đặc điểm kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
1	Hộp bánh Trung thu (04 bánh/hộp) - Cơ cấu hộp: Gồm 02 bánh mặn (nhân thập cẩm/thịt/hải sản) và 02 bánh ngọt (nhân hạt/đậu/trà xanh nhuyễn mịn). - Trọng lượng: Tiêu chuẩn 150g - 200g/bánh (loại bánh lớn, vừa vặn làm quà tặng). - Tiêu chuẩn chất lượng: Sản phẩm thuộc phân khúc bánh Trung thu cao cấp của nhà sản xuất có thương hiệu, chất lượng tương đương hoặc cao hơn dòng bánh Trung thu của Givral hoặc ABC Bakery; đáp ứng đầy đủ các yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT và có tài liệu chứng minh. - Quy cách đóng gói: Mỗi bánh nằm trong khay nhựa độc lập, có gói hút oxy, dập màng sinh học kín, nhãn mác rõ ràng (NSX/HSD). Hộp ngoài cứng cáp, hoa văn trang trọng, có túi giấy xách đồng bộ và có phụ kiện phục vụ sử dụng (dao cắt bánh hoặc phụ kiện tương đương) đi kèm. * Bánh mặn: - Loại 1: Bánh Nướng Thập Cẩm Gà Quay (01 hoặc 02 trứng vịt muối)	Hộp	4200

STT	Danh mục – Đặc điểm kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
	Yêu cầu kỹ thuật: Nhân gồm các nguyên liệu truyền thống như thịt gà quay, lạp xưởng, hạt sen, các loại hạt, mứt, gia vị đặc trưng... hoặc tương đương; nhân dẻo, kết dính tốt, không khô vỡ, hương vị hài hòa. - Loại 2: Bánh Nướng Thập Cẩm Hải Sản Sốt XO hoặc Thập Cẩm Xá Xíu (01 trứng vịt muối) Yêu cầu kỹ thuật: Nhân chứa hải sản (tôm, mực hoặc nguyên liệu hải sản tương đương) kết hợp sốt XO, hoặc xá xíu sây mật ong. Vị đậm đà đặc trưng, có độ giòn nhẹ của các hạt ngũ cốc đi kèm. * Bánh ngọt: - Loại 1: Bánh Nướng Đậu Xanh / Hạt Sen Hạnh Nhân (01 trứng vịt muối) Yêu cầu kỹ thuật: Đậu xanh hoặc hạt sen sên nhuyễn mịn mịn, không xơ sạn, vị ngọt hài hòa, không gắt, phù hợp xu hướng sức khỏe. - Loại 2: Bánh Nướng Khoai Môn / Trà Xanh/ Sữa Dừa (Có hoặc không có trứng muối) Yêu cầu kỹ thuật: Cốt nhân mềm dẻo, giữ màu sắc tự nhiên của nguyên liệu chính (màu tím khoai môn hoặc xanh của trà xanh), mùi thơm dịu, béo nhẹ của cốt dừa/sữa.		

1.3. Các yêu cầu khác

Nhà thầu phải cung cấp Bản tự công bố sản phẩm hoặc tài liệu hợp pháp chứng minh sản phẩm đã được tự công bố theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Nhà thầu phải cung cấp Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm do tổ chức thử

nghiệm có chức năng thực hiện, được công nhận theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025 hoặc do cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định/cấp phép hoạt động. Phiếu kiểm nghiệm phải được thực hiện không quá 06 tháng tính đến thời điểm đóng thầu và thể hiện sản phẩm đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hiện hành áp dụng đối với sản phẩm bánh trung thu và hồ sơ tự công bố sản phẩm.

Nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất hoặc tài liệu hợp pháp chứng minh cơ sở thuộc trường hợp không phải cấp theo quy định của pháp luật.

Cơ sở sản xuất phải có ít nhất một trong các chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm còn hiệu lực như: ISO 22000, HACCP, FSSC 22000 hoặc chứng nhận tương đương.

Nhà thầu phải cung cấp catalogue, hình ảnh sản phẩm hoặc tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất thể hiện đúng sản phẩm chào thầu.

Trường hợp nhà thầu không phải là nhà sản xuất thì phải cung cấp một trong các tài liệu chứng minh nguồn gốc hợp pháp của hàng hóa như: Hợp đồng đại lý; Giấy chứng nhận đại lý; Thư ủy quyền của nhà sản xuất; Hợp đồng mua bán; Hóa đơn mua bán hoặc tài liệu hợp pháp khác.

Nhà thầu chịu toàn bộ chi phí vận chuyển, bốc xếp, bảo quản, bảo hiểm (nếu có), giao nhận hàng hóa đến địa điểm do Chủ đầu tư chỉ định.

Hàng hóa giao phải đúng chủng loại, nhãn hiệu, xuất xứ, quy cách đóng gói, khối lượng, thành phần và các yêu cầu kỹ thuật đã chào trong E-HSDT.

Yêu cầu về chất lượng cảm quan khi giao hàng và nghiệm thu: Sản phẩm phải có hình dạng nguyên vẹn; hoa văn sắc nét; vỏ bánh có màu vàng nâu đồng đều, không cháy cạnh, không nứt vỡ, không biến dạng; không chảy dầu bất thường; không có mùi ôi, mùi lạ hoặc dấu hiệu hư hỏng; không nấm mốc, không có dị vật; nhân bánh mềm, kết dính tốt, không khô cứng, giữ được hương vị đặc trưng của từng loại bánh; bao bì sản phẩm nguyên vẹn, sạch sẽ, không rách, không móp méo, nhãn hàng hóa đầy đủ và rõ ràng theo quy định.

Nguyên liệu sử dụng để sản xuất bánh phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật; không sử dụng nguyên liệu hết hạn sử dụng, nguyên liệu không rõ nguồn gốc hoặc không đáp ứng yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Tại thời điểm giao hàng, sản phẩm phải còn ít nhất 2/3 thời hạn sử dụng theo công bố của nhà sản xuất và không dưới 30 ngày, đồng thời không thuộc diện bị cơ quan có thẩm quyền thông báo thu hồi, đình chỉ lưu hành hoặc cảnh báo về an toàn thực phẩm.

1.4. Mẫu hàng hóa

Để phục vụ việc đối chiếu sự phù hợp của hàng hóa dự thầu với yêu cầu của E-HSMT, Chủ đầu tư có quyền yêu cầu nhà thầu xếp hạng thứ nhất sau đánh giá E-HSDT cung cấp 01 hộp mẫu đúng chủng loại, quy cách, nhãn hiệu và thông số kỹ thuật của sản phẩm dự thầu trong thời hạn 07 ngày kể từ ngày nhận được yêu cầu của Chủ đầu tư.

Mẫu hàng hóa được sử dụng để đối chiếu về quy cách đóng gói, hình thức, mẫu mã, thành phần hộp quà, nhãn hàng hóa, khối lượng và chất lượng cảm quan; việc đánh giá mẫu không thay thế các tài liệu chứng minh chất lượng, an toàn thực phẩm theo yêu cầu của E-HSMT.

Mục 2. Bản vẽ: Không

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Trong trường hợp cần thiết, Chủ đầu tư có quyền đối chiếu hàng hóa giao thực tế với mẫu hàng hóa đã được nhà thầu cung cấp. Nếu hàng hóa giao không phù hợp với mẫu đã được chấp thuận hoặc không đáp ứng các yêu cầu của E-HSMT thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nghiệm thu, yêu cầu thay thế toàn bộ lô hàng; mọi chi phí phát sinh do nhà thầu chịu.