

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

- Gói thầu số 01: Mua sắm quà tặng.
- Tên chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Toyota Gosei Hải Phòng
- Nguồn vốn: Vốn công đoàn công ty
- Địa điểm thực hiện: Lô M&K, Khu công nghiệp Nhật Bản - Hải Phòng, Phường Hồng An, TP Hải Phòng.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Thời gian giao hàng: 07 ngày
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh qua mạng
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

- *Số lượng quà tặng: Đảm bảo cung cấp đủ số lượng quà tặng cung cấp theo đúng yêu cầu của hồ sơ mời thầu và giao hàng đúng thời điểm.*
- *Nhà thầu cam kết: Hàng hóa phải mới 100% chưa qua sử dụng. Nhà thầu phải chào rõ nhãn hiệu sản phẩm/nhà sản xuất và xuất xứ của sản phẩm. Với sản phẩm khi bàn giao phải còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng.*

- Nhà thầu kèm theo các thông tin sau:

+ Nhà thầu phải đính kèm tài liệu chứng minh thông số kỹ thuật/catalogue, ... của hàng hóa chào thầu để có căn cứ đánh giá tính năng và thông số đáp ứng yêu cầu (Nhà thầu phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính trung thực của các tài liệu cung cấp). Tất cả văn bản và tài liệu liên quan đến E-HSDT được viết bằng tiếng Việt. Trường hợp có sự sai khác về thông số kỹ thuật giữa các tài liệu kỹ thuật do Nhà sản xuất công bố với thông tin nhà thầu tự tham chiếu hoặc kê khai, thì căn cứ để đánh giá E-HSDT là thông số kỹ thuật tại các tài liệu kỹ thuật do Nhà sản xuất công bố, nhà thầu phải tự chịu hoàn toàn trách nhiệm về sự bất lợi do tự tham chiếu hoặc kê khai không đúng với thông số do Nhà sản xuất công bố.

Các mô tả liên quan thông số kỹ thuật của hàng hóa phải được đưa vào trong các tài liệu đi kèm/giấy chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền thực hiện. Các mô tả không có tài liệu sẽ không được chấp nhận. Bất kỳ sai khác kỹ thuật nào so với yêu cầu thông số kỹ thuật đều phải được nêu rõ. Mọi hàng hóa không đạt tiêu chuẩn đưa vào hồ sơ dự thầu có thể dẫn đến loại bỏ hồ sơ dự thầu và nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm về việc làm của mình.

- 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. Nếu có bất kỳ trường hợp gì liên quan đến chất lượng sản phẩm xảy ra: hàng kém chất lượng, vỡ, hỏng, lỗi in ấn,... Chủ đầu tư sẽ không thanh toán tiền hàng với những sản phẩm có vấn đề về chất lượng mà nhà thầu đã giao đồng thời Nhà thầu cần có mặt giải trình với ban lãnh đạo công ty và toàn thể đoàn viên nhà máy. Nhà thầu phải chịu trách nhiệm thay thế sản phẩm đạt yêu cầu đồng thời bồi thường thiệt hại và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật, chủ đầu tư và toàn bộ người lao động nếu gây ra ảnh hưởng không tốt do sử dụng sản phẩm của nhà thầu cung cấp.

- Nhà thầu cam kết sản phẩm dự thầu phải có giấy chứng nhận xuất xưởng của nhà sản xuất đối với hàng hóa 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: Đóng gói, vận chuyển tất cả các hàng hóa phải theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất. 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.

- 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 qui 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...

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật dưới đây để 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, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu. **Để chứng minh tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu của hàng hóa, dịch vụ liên quan, nhà thầu phải cung cấp các tài liệu kèm theo để chứng minh hàng hóa nhà thầu cung cấp đáp ứng các yêu cầu về kỹ thuật quy định tại chương V. Các tài liệu này là một phần của E-HSDT.**

Nhà thầu phải có bảng tuyên bố đáp ứng về kỹ thuật của hàng hóa chào thầu theo bảng sau:

STT	Yêu cầu kỹ thuật theo E-HSMT	Thông số kỹ thuật chào thầu/đáp ứng	Tài liệu tham chiếu trong HSDT (Trang catalogue/tài liệu kỹ thuật...)
1			

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	Thông số kỹ thuật yêu cầu
1	Dầu đậu nành	Quy cách: 2 lít/chai Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: + QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. + Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về “Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. Quy cách đóng gói: Thùng tích thực ở 20°C - Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm). 1. Yêu cầu kỹ thuật: 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Dạng lỏng.
- Màu sắc: Màu vàng sáng.
- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét.
- Vị: Không vị.

1.2 Các chỉ tiêu lý hóa

Stt	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Trị số a-xít	mg KOH/g dầu	≤ 0,6
2.	Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C	%	≤ 0,2
3.	Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
4.	Trị số I-ốt (wijs)	g I-ốt/100g dầu	124-139
5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10
7.	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000
8.	Omega 6	g/100 g	≥ 50
9.	Omega 9	g/100 g	≥ 20
10.	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20
11.	Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 80
12.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3
13.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200
14.	Cholesterol	g/100 g	0
15.	Năng lượng	Kcal/100g	900

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật: (theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm).

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	0
2.	Coliforms	MPN/ml	10
3.	Salmonella	CFU/25ml	Không phát hiện
4.	S. aureus	CFU/ml	0
5.	E. coli	MPN/ml	3
6.	TSVSVHK	CFU/ml	1000

1.4 Hàm lượng kim loại nặng: : (Theo quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm).

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng As	mg/kg	0,1
2.	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1

1.5 Hàm lượng độc tố vi nấm

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	15

2. Kết quả kiểm nghiệm

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Coliforms	MPN/mL	0	ISO 4831:2006 (*)
2	Escherichia coli	MPN/mL	0	ISO 16649-3:2015 (*)
3	Salmonella spp.	/25mL	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	< 01	ISO 6888-1:1999/Amd.1. 2003 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/mL	< 01	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/mL	< 01	ISO 4833-1:2013 (*)

2.1 Kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu hóa lý

		<table><tr><th>STT</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Phương pháp thử</th><th>Kết quả</th></tr><tr><td>9.1</td><td>Hàm lượng Tạp chất không tan</td><td>%</td><td>TCVN 6125:2010</td><td>KPH (LOD: 0,01 %)</td></tr><tr><td>9.2*</td><td>Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)</td><td>%</td><td>TCVN 6127:2010</td><td>0,04</td></tr><tr><td>9.3*</td><td>Chỉ số Iod</td><td>g I₂/100g dầu</td><td>TCVN 6122:2015</td><td>127</td></tr><tr><td>9.4*</td><td>Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)</td><td>IU/100g</td><td>NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)</td><td>1,06 x 10⁴</td></tr><tr><td>9.5*</td><td>Chỉ số Peroxide</td><td>meq O₂/kg</td><td>TCVN 6121:2018</td><td>0,65</td></tr><tr><td>9.6*</td><td>Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)</td><td>mg/100g</td><td>NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)</td><td>15,0</td></tr><tr><td>9.7*</td><td>Chỉ số acid</td><td>mg KOH/g dầu</td><td>TCVN 6127:2010</td><td>0,07</td></tr><tr><td>9.8*</td><td>Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)</td><td>g/14g</td><td>NIFC.04.M.107 (GC-FID)</td><td>KPH (LOD: 2,1 x 10⁻⁴ g/14g)</td></tr></table> <table><tr><th>STT</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Phương pháp thử</th><th>Kết quả</th></tr><tr><td>9.1</td><td>Hàm lượng Chlordane</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,001 mg/kg)</td></tr><tr><td>9.2</td><td>Hàm lượng Chlorpyrifos</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,001 mg/kg)</td></tr><tr><td>9.3</td><td>Hàm lượng Heptachlor</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,001 mg/kg)</td></tr><tr><td>9.4</td><td>Hàm lượng Clethodim</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,003 mg/kg)</td></tr><tr><td>9.5</td><td>Hàm lượng Cyproconazole</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,003 mg/kg)</td></tr><tr><td>9.6</td><td>Hàm lượng Flusilazole</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,001 mg/kg)</td></tr><tr><td>9.7</td><td>Hàm lượng Methomyl</td><td>mg/kg</td><td>NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)</td><td>KPH (LOD: 0,003 mg/kg)</td></tr></table> <table><tr><th>STT/ No</th><th>Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters</th><th>Đơn vị tính/ Unit</th><th>Kết quả/ Result</th><th>Phương pháp/ Test method</th></tr><tr><td>1</td><td>As</td><td>mg/Kg</td><td>Không phát hiện, MDL = 0,02</td><td>AOAC 986.15 (*)</td></tr><tr><td>2</td><td>Pb</td><td>mg/Kg</td><td>Không phát hiện, MDL = 0,05</td><td>CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)</td></tr><tr><td>3</td><td>Béo</td><td>g/100g</td><td>100</td><td>CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)</td></tr><tr><td>4</td><td>Độ ẩm và chất bay hơi</td><td>g/100g</td><td>0,05</td><td>TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)</td></tr><tr><td>5</td><td>Năng lượng</td><td>kcal/100g</td><td>900</td><td>Food and Drug Administration (*)</td></tr><tr><td>6</td><td>Acid béo bão hòa</td><td>g/100g</td><td>17,1</td><td>CASE.SK.0107 (GC) (*)</td></tr><tr><td>7</td><td>Acid béo không bão hòa</td><td>g/100g</td><td>82,4</td><td>CASE.SK.0107 (GC) (*)</td></tr></table> <table><tr><th>STT/ No</th><th>Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters</th><th>Đơn vị tính/ Unit</th><th>Kết quả/ Result</th><th>Phương pháp/ Test method</th></tr><tr><td>8</td><td>Aflatoxin B1</td><td>µg/kg</td><td>Không phát hiện, MDL = 0,1</td><td>CASE.SK.0018 (HPLC) (*)</td></tr><tr><td>9</td><td>Aflatoxin B1, B2, G1, G2</td><td>µg/kg</td><td>Aflatoxin B1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện, MDL = 0,1</td><td>CASE.SK.0018 (HPLC) (*)</td></tr><tr><td>10</td><td>Cholesterol</td><td>g/100g</td><td>Không phát hiện, MDL = 0,0001</td><td>CASE.SK.0012 - GC (*)</td></tr><tr><td>11</td><td>Omega 3</td><td>mg/100g</td><td>4563</td><td>CASE.SK.0107 (GC) (*)</td></tr><tr><td>12</td><td>Omega 6</td><td>g/100g</td><td>52,1</td><td>CASE.SK.0107 (GC) (*)</td></tr><tr><td>13</td><td>Omega 9</td><td>g/100g</td><td>25,5</td><td>CASE.SK.0107 (GC) (*)</td></tr></table>	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả	9.1	Hàm lượng Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)	9.2*	Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)	%	TCVN 6127:2010	0,04	9.3*	Chỉ số Iod	g I ₂ /100g dầu	TCVN 6122:2015	127	9.4*	Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,06 x 10 ⁴	9.5*	Chỉ số Peroxide	meq O ₂ /kg	TCVN 6121:2018	0,65	9.6*	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	15,0	9.7*	Chỉ số acid	mg KOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,07	9.8*	Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)	g/14g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	KPH (LOD: 2,1 x 10 ⁻⁴ g/14g)	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả	9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)	9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)	9.3	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)	9.4	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)	9.5	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)	9.6	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)	9.7	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)	STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method	1	As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	AOAC 986.15 (*)	2	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,05	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)	3	Béo	g/100g	100	CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)	4	Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)	5	Năng lượng	kcal/100g	900	Food and Drug Administration (*)	6	Acid béo bão hòa	g/100g	17,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)	7	Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4	CASE.SK.0107 (GC) (*)	STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method	8	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)	9	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Aflatoxin B1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)	10	Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001	CASE.SK.0012 - GC (*)	11	Omega 3	mg/100g	4563	CASE.SK.0107 (GC) (*)	12	Omega 6	g/100g	52,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)	13	Omega 9	g/100g	25,5	CASE.SK.0107 (GC) (*)
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả																																																																																																																																																														
9.1	Hàm lượng Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)																																																																																																																																																														
9.2*	Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)	%	TCVN 6127:2010	0,04																																																																																																																																																														
9.3*	Chỉ số Iod	g I ₂ /100g dầu	TCVN 6122:2015	127																																																																																																																																																														
9.4*	Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,06 x 10 ⁴																																																																																																																																																														
9.5*	Chỉ số Peroxide	meq O ₂ /kg	TCVN 6121:2018	0,65																																																																																																																																																														
9.6*	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	15,0																																																																																																																																																														
9.7*	Chỉ số acid	mg KOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,07																																																																																																																																																														
9.8*	Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)	g/14g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	KPH (LOD: 2,1 x 10 ⁻⁴ g/14g)																																																																																																																																																														
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả																																																																																																																																																														
9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)																																																																																																																																																														
9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)																																																																																																																																																														
9.3	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)																																																																																																																																																														
9.4	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)																																																																																																																																																														
9.5	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)																																																																																																																																																														
9.6	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)																																																																																																																																																														
9.7	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)																																																																																																																																																														
STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method																																																																																																																																																														
1	As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	AOAC 986.15 (*)																																																																																																																																																														
2	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,05	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)																																																																																																																																																														
3	Béo	g/100g	100	CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)																																																																																																																																																														
4	Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)																																																																																																																																																														
5	Năng lượng	kcal/100g	900	Food and Drug Administration (*)																																																																																																																																																														
6	Acid béo bão hòa	g/100g	17,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)																																																																																																																																																														
7	Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4	CASE.SK.0107 (GC) (*)																																																																																																																																																														
STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method																																																																																																																																																														
8	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)																																																																																																																																																														
9	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Aflatoxin B1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)																																																																																																																																																														
10	Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001	CASE.SK.0012 - GC (*)																																																																																																																																																														
11	Omega 3	mg/100g	4563	CASE.SK.0107 (GC) (*)																																																																																																																																																														
12	Omega 6	g/100g	52,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)																																																																																																																																																														
13	Omega 9	g/100g	25,5	CASE.SK.0107 (GC) (*)																																																																																																																																																														
2	Đường trắng thượng hạng	Quy cách: 01kg/gói Thành phần nguyên liệu: Đường mía 100%. Quy cách đóng gói: + Quy cách đóng gói. Sản phẩm được chứa trong bao PE bên ngoài																																																																																																																																																																

là bao PP, thùng carton.

Yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm:

- + QCVN 8-2:2011/BYT Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- + TCVN 13743:2023 về đường Trắng.
- + Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ trưởng Bộ y Tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- + Tiêu chuẩn TCCS 02/2025/ĐLS đối với sản phẩm đường trắng thượng hạng Lam Sơn kèm theo.

Tiêu chuẩn cơ sở:

1. Yêu cầu về nguyên liệu:

- Sản phẩm được chế biến từ nguyên liệu đường mía 100% đáp ứng yêu cầu về chất lượng và an toàn để dùng làm thực phẩm

2. Chỉ tiêu cảm quan

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Tinh thể màu trắng, khi pha vào nước cất với tỷ lệ đến 50%, (phần khối lượng/thể tích) cho dung dịch trong.
2	Trạng thái	Dạng hạt tương đối đồng đều, khô, rời.
3	Mùi, vị	Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt tự nhiên, không có mùi, vị lạ.

3. Các tiêu chuẩn chất lượng chủ yếu theo TCVN 13743:2023, cụ thể:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ Pol, (°Z) không nhỏ hơn	%	99,75
2	Độ màu, không lớn hơn	ICUMSA	60
3	Độ ẩm, không lớn hơn	%	0,1
4	Hàm lượng đường khử, không lớn hơn	%	0,04
5	Tro dẫn điện, không lớn hơn	%	0,04
6	Lưu huỳnh dioxit, không lớn hơn	mg/kg	15

4 Các chỉ tiêu về an toàn thực phẩm

4.1 Kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT, cụ thể:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb),	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Asen (As),	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd),	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

4.2 Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

Stt	Tên thuốc bảo vệ thực vật (Tên hoạt chất)	Đơn vị tính	Giới hạn mức tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật
1	2,4D	mg/kg	0,05
2	Aldicard	mg/kg	0,1
3	Azinphos- Methyl	mg/kg	0,2
4	Carbofuran	mg/kg	0,1
5	Cloranthraniliprole	mg/kg	0,5
6	Clothianidin	mg/kg	0,4
7	Cyhalothrin	mg/kg	0,05
8	Cypermethrins	mg/kg	0,2
9	Dicamba	mg/kg	1
10	Ethoprophos	mg/kg	0,02
11	Glyphosate	mg/kg	2
12	ImaZapic	mg/kg	0,01
13	Isoxaflutole	mg/kg	0,01
14	Mesotrione	mg/kg	0,01
15	Novaluron	mg/kg	0,5
16	Propiconazole	mg/kg	0,02
17	Tebufennozide	mg/kg	1
18	Trinexapac-ethyl	mg/kg	0,5

4. Các chỉ tiêu kiểm nghiệm

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan^(*) / Sensory test - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi Vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Dạng hạt tương đối đồng đều, khô, rời Crystal, relatively same in size, dry, Tinh thể màu trắng, khi pha trong nước cắt với tỷ lệ đến 50% (phân khối lượng / thể tích) cho dung dịch trong White crystal, clear solution when adding in distilled water with the ratio 50% (m/v) Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt tự nhiên, không có mùi, vị lạ Sugar crystal or sugar solution in water has natural sweet taste, free from foreign odor & taste
7.2. Độ Pol ở 20°C (°Z) Polarization at 20°C	GS 1/2/3/9 - 1 (2011) ICUMSA		-	99,9

7.3. Hàm lượng tro dẫn điện tính theo khối lượng, % Conductivity ash content (m/m)	GS 2/3/9 – 17 (2011) ICUMSA	-	4,00 x 10 ⁻³	
7.4. Độ màu / Color, IU	TCVN 6333:2010	-	34,7	
7.5. Hàm lượng đường khử tính theo khối lượng, % Reducing sugars content (m/m)	GS 2/3/9 - 5 (2011) ICUMSA	-	1,90 x 10 ⁻²	
7.6. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	GS 2/1/3/9 – 15 (2007) ICUMSA	-	2,20 x 10 ⁻²	
7.7. Cỡ hạt tính theo khối lượng, % Particle size (m/m)	GS 2/9 - 37 (2007) ICUMSA	-		
• Qua rây/ Through 0,212 mm			0,12	
7.8. Hàm lượng tạp chất không tan trong nước, mg/kg Insoluble-water impurities content	GS 2/3/9 – 19 (2007) ICUMSA	-	2,87	
7.9. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064 : 2016	1,50x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	AOAC 2019 (2013.06)	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 196 : 2018 (Ref: AOAC (2013.06))	2,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng sắt, mg/kg Iron content	QTTN/KT3 295:2021 (Ref: AOAC 999.11)	0,30		Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng đồng, mg/kg Copper content	QTTN/KT3 295:2021 (Ref: AOAC 999.11)	0,12		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng Ethylene oxide (tổng của ethylene oxide và 2-chloro-ethanol qui ra ethylene oxide), mg/kg Ethylene oxide content (sum of ethylene oxide and 2-chloro-ethanol expressed as ethylene oxide)	QTTN/KT3 300:2021 (GC-MS/MS)	3,00x10 ⁻³		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg Sulfur dioxide content	GS 2/1/7/9-33 (2011) ICUMSA	-	0,38	
7.17. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin, µg/kg Aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007			
• B1		0,25		Không phát hiện Not detected
• B2		0,25		Không phát hiện Not detected
• G1		0,25		Không phát hiện Not detected
• G2		0,25		Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng 3-MCPD, mg/kg 3-monochloro propane 1-2 - diol content	QTTN/KT3 278:2020 (Ref: TCVN 7731 : 2008)	0,003		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng melamin, µg/kg Melamine content	QTTN/KT3 051 : 2018 (Ref: TCVN 9048 : 2012)	100		Không phát hiện Not detected
7.21. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/10 g Total mesophilic bacterial count	GS 2/3 - 41 (2011) ICUMSA 2017	-	4,0 x 10 ⁰	
7.22. Tổng số nấm men, CFU/10 g Total yeasts	GS 2/3 - 47 (2015) ICUMSA 2017	-	Nhỏ hơn 1 ⁽²⁾ Less than	

		- Màu sắc: Màu vàng nâu tự nhiên của bánh được nướng chín và màu của hỗn hợp nguyên liệu. - Mùi: Mùi thơm đặc trưng của và hỗn hợp nguyên liệu, không có mùi lạ. - Vị: Vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của bơ và các nguyên liệu (hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô, mứt trái cây dẻo), không có vị lạ. - Tạp chất: Không phát hiện tạp chất bằng mắt thường. 4. Các chỉ tiêu chất lượng chất lượng chủ yếu:			
		TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
		1	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, không lớn hơn	%	0,1
		2	Năng lượng, không nhỏ hơn	kcal	400,0
		3	Carbonhydrate, không nhỏ hơn	%KL	50,0
		4	Đường tổng số, không nhỏ hơn	%KL	22,0
		5	Đạm tổng số, không nhỏ hơn	%KL	4,0
		6	Béo tổng số, không nhỏ hơn	%KL	15,0
		7	HL Natri Clorua (NaCl), không lớn hơn	%KL	1,0
		5. Chỉ tiêu vi sinh vật:			
		TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
		1	TSVK hiếu khí, không lớn hơn	CFU/g	106
		2	E. coli, không lớn hơn	CFU/g	100
		3	S. aureus, không lớn hơn	CFU/g	100
		4	Cl. Perfringens, không lớn hơn	CFU/g	100
		5	Salmonella, không lớn hơn	/25g	Không
		6	TSBTNM-M, không lớn hơn	CFU/g	150

6. Hàm lượng kim loại nặng:				
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn	
1	HL kim loại chì, không lớn hơn	mg/kg	0,5	
7. Hàm lượng độc tố vi nấm: Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.				
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn	
1	HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn	µg/kg	4,0	
Bánh được sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng ISO 22000:2018 hoặc tương đương				
8. Kết quả kiểm nghiệm				
STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1.	Năng lượng	TCVN 7088:2015	505	Kcal/100g
2.	Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	SOP.01-445:2022 (Ref. AOAC 986.25)	58,2	g/100g
3.	Béo tổng (*)	SOP.01-194:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7, page 214)	26,1	g/100g
4.	Protein (*)	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	9,21	g/100g
5.	Đường tổng (*)	SOP.01-122:2020 (Ref. TCVN 4594:1988)	28,3	g/100g
6.	Natri (Na) (*)	SOP.01-173:2020 (Ref. AOAC 969.23)	98,8	mg/100g
7.	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD=0,015)	mg/kg
8.	Arsen (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
9.	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
10.	Cadmí (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,0015)	mg/kg
11.	Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) (*)	SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD=0,5)	µg/kg
12.	Aflatoxin B1 (*)	SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD=0,2)	µg/kg
13.	Ochratoxin A (*)	SOP.01-363:2022 (Ref. AOAC 2004.10)	Không phát hiện (LOD=0,15)	µg/kg
14.	Deoxynivalenol (DON)	SOP.01-603:2024 (Ref. EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=10)	µg/kg
15.	Zearalenone (ZON)	SOP.01-604:2024 (Ref. TCVN 10640:2014)	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg
16.	Aflatoxin M1	SOP.01-605:2024 (Ref. TCVN 6685:2009)	Không phát hiện (LOD = 0,006)	µg/kg
17.	Escherichia coli (*)	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	0	MPN/g
18.	Listeria monocytogenes (*)	ISO 11290-2:2017	< 10	CFU/g
19.	Salmonella (*)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)	Không phát hiện	trong 25g

1.3. Các yêu cầu khác

- Yêu cầu về dịch vụ phát quà:

+ Nhà thầu cung cấp dịch vụ phát quà cho người lao động theo yêu cầu của CĐT và tình hình thực tế của nhà máy tại thời điểm giao hàng. Nhà thầu phải có đề xuất biện pháp thực hiện dịch vụ và đảm bảo sản phẩm tốt nhất, chi tiết và phù hợp với lịch sản xuất của nhà máy (trước, trong và sau khi giao hàng) đính kèm trong E-HSMT: về quy trình tổ chức dịch vụ, nhân sự, công việc thực hiện để hoàn thành dịch vụ một cách tốt nhất mà không gây ảnh hưởng/cản trở đến hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà máy, sự phối hợp giữa các nhân sự của nhà thầu và giữa nhà thầu với chủ đầu tư,....

(Lưu ý: Nhà thầu phải có cam kết hàng hóa sau khi đóng gói phải được xếp gọn vào vị trí tập kết để tránh thất thoát và gây cản trở cho hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà máy. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị xô lệch trong set quà, bị vỡ, hỏng, thiếu phụ kiện,.... Khi phát quà, nhân sự của nhà thầu có trang phục gọn gàng theo quy định của nhà máy, cử chỉ và hành vi và giao tiếp đúng mực).

+ Nhà thầu cam kết kiểm tra lại trước khi giao hàng để hàng hóa không bị thiếu, lỗi, hỏng....

• Yêu cầu về dịch vụ bảo hành/dịch vụ sau bán:

+ Nhà thầu cam kết có nhân sự sẵn sàng thực hiện đưa ra các phương án dịch vụ bảo hành hoặc dịch vụ sau bán hàng sau không quá 08 giờ sau khi nhận được yêu cầu của Chủ đầu tư. Toàn bộ các chi phí cho việc bảo hành hàng hóa trong gói thầu do nhà thầu chi trả, bao gồm Chi phí phương tiện, đi lại cho việc bảo hành, khắc phục các sự cố hư hỏng trong thời gian bảo hành, hàng hóa,..... nhà thầu tự chịu trách nhiệm.

+ Nhà thầu phải cam kết chịu trách nhiệm cung cấp hàng hoá, bảo hành và đổi trả 1:1 theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất.

+ Nhà thầu phải nêu cụ thể các thông tin sau: + Tên, địa chỉ, số điện thoại, số fax, email (nếu có) của Trung tâm/Cơ sở bảo hành.

• Quy cách hàng hoá: Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/nhãn mác (nếu có), xuất xứ cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu, không được phép chào từ hai nhãn hiệu cho hàng hóa yêu cầu; không được ghi cụm từ “tương đương” sau nhãn hiệu hàng hóa đã chào

• Chi phí chào thầu: Nhà thầu phải cam kết giá chào thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại chi phí liên quan như: các loại thuế, phí theo luật định, chi phí vận chuyển, bảo hành, thuế giá trị gia tăng và các loại thuế, phí khác theo quy định của pháp luật hiện hành, chi phí đóng gói, vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, phát quà, nhân sự, lưu kho,... và không phát sinh thêm bất kỳ chi phí nào khác. Nhà thầu phải tính toán và phân bổ, chào đơn giá của sản phẩm hàng hóa bao gồm toàn bộ chi phí, lợi nhuận, thuế, phí, lệ phí, chi phí bao gói, chi phí vận chuyển đến các địa điểm theo yêu cầu của Bên mời thầu.

Mục 2. Bản vẽ: Không có.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về việc kiểm tra, thử nghiệm theo yêu cầu sau: Chủ đầu tư hoặc đại diện của Chủ đầu tư, Cơ quan, tổ chức, đơn vị trực tiếp sử dụng sản phẩm có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa để đảm bảo hàng hóa có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu.

+ Thời gian, địa điểm: Tại bất kỳ thời điểm nào khi nhà thầu cung cấp hàng hóa cho Cơ quan, tổ chức, đơn vị trực tiếp sử dụng.

+ Cách thức tiến hành:

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Kiểm tra về chất lượng, chủng loại hàng hóa;
- Thông số kỹ thuật của hàng hóa;
- Ký hiệu nhãn mác; hạn sử dụng;
- Xuất xứ.

Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện Chủ đầu tư và bên chào thầu. Chủ đầu tư có quyền tiến hành các kiểm tra bổ sung. Nếu có kết quả không đúng theo E-HSMT

thì chi phí kiểm tra bổ sung nhà thầu phải chịu.

Cách thức xử lý đối với các hàng hóa, sản phẩm không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm: Nhà thầu phải thay thế các hàng hóa, sản phẩm không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm.