

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: Gói thầu Mua lương thực, thực phẩm, nhu yếu phẩm cho người bị tạm giữ, tạm giam và phạm nhân Trại tạm giam số 1, số 2 Công an tỉnh Thái Nguyên cho 05 tháng cuối năm 2025 (từ tháng 08 đến tháng 12/2025).

- Nguồn vốn: Kinh phí thường xuyên Bộ Công an cấp năm 2025

- Thời gian thực hiện: Dự kiến 150 ngày (kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực đến hết ngày 31/12/2025).

- Địa điểm:

+ Trại tạm giam số 1 Công an tỉnh Thái Nguyên (Địa chỉ: xóm Cao Sơn 1, phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên).

+ Trại tạm giam số 2 Công an tỉnh Thái Nguyên (Địa chỉ: phường Bắc Kạn, tỉnh Thái Nguyên).

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

* Yêu cầu chung về kỹ thuật

- Thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

+ Nhóm rau: Thực phẩm phải tươi ngon, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ Nhóm thực phẩm tươi sống: không được sử dụng chất bảo quản quá quy định và phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có chứng nhận nguồn gốc hàng hóa rõ ràng.

+ Nhóm hàng hoá đồ dùng cá nhân, thực phẩm khô, gia vị: Không được ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Nhóm thực phẩm cá: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhà thầu phải có tài liệu chứng minh cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm đáp ứng theo quy định quy định tại Điều 11 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 (có tài liệu chứng minh kèm theo E-HSMT)

- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu để chứng minh hàng hóa chào thầu đáp ứng tất cả các yêu cầu về kỹ thuật theo yêu cầu của E-HSMT và lập bảng so sánh tính đáp ứng thông số kỹ thuật giữa hàng hóa chào thầu và thông số kỹ thuật yêu cầu của E-HSMT;

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của E-HSMT;

- Nhà thầu cam kết trong thời gian sử dụng nếu hàng hóa bị hư hỏng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi hàng hóa mới cho Chủ đầu tư;

- Nếu nhà thầu cung cấp hàng hóa không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo danh mục chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mời nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do nhà thầu chịu trách nhiệm.

* Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Hàng hóa phải đáp ứng các yêu cầu về đặc tính, thông số kỹ thuật và các yêu cầu khác như quy định dưới đây và là mức yêu cầu tối thiểu phải đạt.

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
1	Gạo tẻ thường	<p>Hạt gạo dài, màu sắc trắng, không bị biến màu, có mùi tự nhiên của gạo, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hỏng, không có côn trùng sống trong gạo. Dự lượng bảo vệ thực vật trong mức cho phép. Gạo nấu phải phù hợp với hệ thống nồi hơi, sau khi nấu cơm phải nở, tơi, xốp, không dính cục. Gạo trắng cung cấp đáp ứng Tiêu chí kỹ thuật cụ thể như sau (có tài liệu chứng minh kèm theo):</p> <ul style="list-style-type: none"> + Tỷ lệ gạo tấm: không quá 15% + Độ ẩm % không lớn hơn: 15% + Tỷ lệ bạc phán: tối đa 8% + Tạp chất: tối đa 0,8% + Thóc lẫn số hạt/kg: không quá 10 hạt/kg; Độ xay xát tốt + Quy cách đóng gói: 50kg/bao. + Thời gian lưu kho: Không quá 06 tháng. + Tiêu chuẩn khác của Gạo trắng Tuân thủ theo TCVN 11888:2017 <p>Bao bì chứa đựng gạo trắng phải được làm từ hạt nhựa Polypropylen (gọi tắt là chất liệu PP) hoặc chất liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì dệt bằng chất liệu PP đảm bảo tiêu chuẩn không xâm nhiễm độc tố ảnh hưởng đến gạo; bao bì đóng gói phải mới (không tái sử dụng), khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn thực phẩm. Gạo trắng được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển (50kg/bao).</p>
2	Rau xanh các loại	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.
2.1	Bắp cải	Tươi non, không dập nát, thối bên trong size 1,2 -1,5 kg/ cái
2.2	Bí đỏ	Tươi non, không dập nát, thối bên trong size 2-2.5kg/quả.
2.3	Bầu	Tươi non, không dập nát, thối bên trong trọng lượng: 1-2 quả/kg

2.4	Rau cải	Tươi non, không dập nát, thối bên trong, chiều dài cây từ 25 đến 30cm (cải canh, cải thìa, cải ngọt)
2.5	Giá đỗ	Tươi ngon, không dập nát, không ngâm bằng hóa chất
2.6	Khoai tây	Củ to, không lên mầm, không dập, không hư thối 10 củ/ 1kg
2.7	Rau dền	Tươi non, không bị héo úa, dập nát, dài từ 30 đến 40 cm
2.8	Rau muống	Tươi non, không dập nát, không héo úa, dài từ 30-40cm,
11	Su su	Tươi non, không dập nát, thối bên trong, non size 6-8 quả/kg.
2.10	Su hào	Tươi non, không dập nát, thối bên trong, Trọng lượng: 2-3 củ trên 1kg
2.11	Sup lơ	Tươi ngon, không dập nát. Trọng lượng: 1-2 bông/kg
2.12	Bí xanh	Tươi non, không dập nát, thối bên trong, size 2-2.5kg/quả.
3	Thịt lợn	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt sống:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Trạng thái: Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất; Mặt cắt mịn; Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; ➢ Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm ➢ Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ <p>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p>
3.1	Thịt mông sản	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất, không đông lạnh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: không quá 12h cho đến khi giao hàng.
3.2	Thịt vai sản	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất, không đông lạnh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: không quá 12h cho đến khi giao hàng.
3.3	Thịt ba chỉ	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất, không đông lạnh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: không quá 12h cho đến khi giao hàng.
4	Cá chép	<p>- Hình thức bên ngoài: Thân cá nguyên vẹn, da không có vết rách, vết xước, cá tươi tự nhiên, vây cá nguyên vẹn. Màu sắc lưng và bụng cá sáng, nhẵn, sạch sẽ.</p> <p>- Màu sắc cơ thịt: Cơ thịt cá trong và phản quang ánh sáng tốt, có màu đỏ hồng.</p> <p>- Kết cấu cơ thịt: thịt săn chắc, đàn hồi rất tốt (đàn hồi nhanh trở lại, khi ấn nhẹ ngón tay vào). Cơ thịt mịn săn chắc có tính đàn hồi, không bị ươn toàn thân không bị mềm nhũn, da cá không bị xin màu hoặc mùi khó chịu có cảm giác lõm vào trong, bị tổn</p>

		<p>thương.</p> <p>Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đáp ứng chế độ bảo quản, kiểm dịch và vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
5	Muối	<p>Muối phải theo qui chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-193: 2021/BNNPTNT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng NaCl, % khối lượng chất khô không nhỏ hơn 89 % - Độ ẩm, % khối lượng không lớn hơn 9,0 % - Hàm lượng chất không tan trong nước, % khối lượng chất khô không lớn hơn 0,3 % - I-ốt không nhỏ hơn 20,0 (mg/kg) và không lớn hơn 40,0 (mg/kg) - Asen, tính theo As không lớn hơn 0,5 mg/kg - Chì, tính theo Pb không lớn hơn 2,0 mg/kg - Cadimi, tính theo Cd không lớn hơn 0,5 mg/kg - Thủy ngân, tính theo Hg không lớn hơn 0,1 mg/kg - Đồng, tính theo Cu không lớn hơn 2,0 mg/kg - Qui cách đóng gói: 1kg/gói.
6	Nước mắm	<ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc: Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm. - Độ trong: Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có) - Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ - Vị: Ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát <p>Quy cách đóng gói : Chai 1.000ml</p> <p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5107:2018</p>
7	Mỳ chính	<ul style="list-style-type: none"> - Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1459:2008 và tiêu chuẩn nhà sản xuất đã được chứng nhận tại Việt Nam. • Một số tiêu chuẩn kỹ thuật: - Thành phần: Mononatri L-glutamat 99+%. Được chiết xuất thông qua quá trình lên men các nguyên liệu tự nhiên như mật mía đường, sắn, ngô, gạo. - Tinh thể hoặc bột kết tinh màu trắng, hầu như không mùi. - Muối clorua: Không lớn hơn 0,2%. - Chì: Không lớn hơn 1 mg/kg. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định. - Thời gian sử dụng tối thiểu: 12 tháng - Qui cách đóng gói: 5kg/gói • Yêu cầu về bao bì: - Bao bì đóng gói 5kg/gói Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất đã công bố.

8	Dầu ăn	<p>-Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành dầu hạt cải tinh luyện,...</p> <p>Chiết suất từ dầu olein nguyên chất, có màu trong, sạch, không cáu bản.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vitamin A,E có lợi cho cơ thể - Hoàn toàn không chứa Cholesterol nguy hại cho cơ thể <p>Quy cách đóng gói: 10 lít/Can</p> <p>Nguồn gốc sản xuất: Dầu thực vật, không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu</p> <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.</p> <p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 7597:2018</p>
9	Hạt nêm	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần chủ yếu là muối và mì chính <p>Cũng có thể trong hạt nêm có một số thành phần từ nước ninh xương, bột tôm, gà, nấm rom... để có hương vị khác nhau.</p> <p>Quy cách đóng gói: 5kg/gói</p> <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.</p> <p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 12627:2019</p>
10	Đường kính	<ul style="list-style-type: none"> - Đường trắng phải theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN 13743:2023 và tiêu chuẩn nhà sản xuất đã được chứng nhận tại Việt Nam - Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, toi, khô, không vón cục. - Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt, không có mùi vị lạ. - Đường kính trắng được làm từ nguyên liệu mía cây, không chứa chất độc hại đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng - Chỉ tiêu chất lượng cơ bản Độ POL $\geq 99,7\%$ - Hàm lượng Đường khử $\leq 0,09\%$ - Độ Ẩm $\leq 0,07\%$ - Sản phẩm được sản xuất 100% từ cây mía - Qui cách đóng gói: Khối lượng 0,5kg/gói, được đóng gói theo quy chuẩn, có nhãn mác theo quy định. Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, toi, khô, không vón cục. - Thời gian sử dụng tối thiểu: 12 tháng •Yêu cầu về bao bì: - Bao bì đóng gói 0,5kg/gói. Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất đã công bố.

11	Xà phòng	<p>- Yêu cầu cảm quan: Hỗn hợp đồng nhất ở dạng bột hoặc hạt, toi xốp, không vón cục; có màu trắng hoặc cho phép điểm các hạt màu đặc trưng của sản phẩm; có mùi thơm dễ chịu. Thành phần: Natri Alkybenzen Sulphonat tuyến tính, Natri Tripoly Phosphate, Natri Silicate, Natri cacbonat, Natri Carboxy Methyl Cellulose, Zeolite, NatriSulphate, Disodium Distyrylbiphenyl Disulfonat, hoặc các thành phần hoá lý tương đương. Quy cách đóng gói: 300gram/gói. Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5720:2001</p>
12	Dầu gội	<p>- Chứa tinh chất giúp sạch gàu, sạch tóc và da đầu giúp tóc suôn mềm, thoáng mát. Thành phần: Nước, Natri Laureth Sulfate Dimethiconol, Nước hoa, Carbomer, TEA Sulfate..., hoặc các thành phần hoá lý tương đương. Hình thức: Dung dịch đặc Quy cách đóng gói: 5 ml/gói Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 6972:2001</p>
13	Khăn mặt	<p>- Chiều dài khăn: ≤ 54 cm; - Vải 100% cotton; - Màu trắng có 2 đường sọc sọc đỏ - 2 đường sọc sọc xanh; - Chiều rộng khăn: ≥ 28 cm Đóng gói: Đơn chiếc Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 4540:1994</p>
14	Bàn chải đánh răng	<p>- Đặc tính: Tàng sợi lông được bổ sung than hoạt tính và các ion bạc giúp giảm đến 99.9% sự phát triển của vi khuẩn trong 3 tháng. Cơ bản chải sạch các mặt của răng ngay cả răng trong cùng. -Lông bàn chải: Lông tơ siêu mềm 0.01mm, Sợi cước bàn chải sạch, không bám vụn sợi và bụi bẩn, lông mềm. Đóng gói: Đơn chiếc. Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa hoặc giấy không chứa các chất gây dị ứng và những chất kích thích độc hại. Thành phần: nylon, nhựa PP Chiều dài bàn chải: ≥ 17cm; loại dùng cho người lớn Đóng gói: Đơn chiếc. - Mặt chải lưỡi: nhỏ gọn, bằng nhựa dẻo mềm mại - Thân bàn chải: Có chất liệu nhựa dạng dẻo. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 1574:1974</p>

15	Kem đánh răng 100g	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Canxi cacbonat, Nước, Sorbitol, Silica ngậm nước, Natri Lauryl Sulfate, Hương liệu, Natri, Monofluorophosphate, Cellulose Gum, Natri Silicate, Kali Citrate, Benzyl Alcohol, Natri, hoặc các thành phần hoá lý tương đương. - Quy cách đóng gói : Tuyp 100gram sai số $\pm 5\%$ Hình thức: Dạng kem. - Kiểu dáng tuyp hình bầu dục nắp xoáy. Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5814:1996
16	Kem đánh răng 20g	<ul style="list-style-type: none"> - Dung tích: 20 gam/hộp, sai số $\pm 5\%$. - Hình thức: Dạng kem. - Kiểu dáng tuyp hình bầu dục nắp xoáy. - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5814:1996
17	Băng vệ sinh	<p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 10585:2014</p> <ul style="list-style-type: none"> - Băng vệ sinh phụ nữ - Băng vệ sinh không được có các khuyết tật cơ học như vết thủng, rách. - Băng vệ sinh phải sạch, màu sắc đồng đều, không có vết ố, không có các vật lạ khác. Trên lớp bề mặt băng vệ sinh không được có các xơ sợi còn bám lại. Băng vệ sinh không được có mùi khó chịu. - Hình dáng miếng băng vệ sinh phải cân đối. Các hình in trên băng vệ sinh (nếu có) phải rõ nét, không được nhòe. <p>Băng vệ sinh Kháng Khuẩn 08 Miếng/Gói</p>

1.3. Các yêu cầu khác

- Thời gian bàn giao hàng hóa:

+ Đối với gạo, nhu yếu phẩm (*mắm, muối, mì chính, bàn chải, kem đánh răng...*) chủ đầu tư thông báo trước 2 ngày về số lượng nhà thầu cần phải cung cấp hàng hóa.

+ Đối với rau, thịt, cá nhà thầu cung cấp hàng ngày cho Chủ đầu tư trong khoảng thời gian từ 06h-08h, khối lượng cụ thể do Chủ đầu tư thông báo đến nhà thầu

- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ ký mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của HSMT.

- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi sản xuất đến bên mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bàn giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.

- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.

- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc khắc phục.

- Thuyết minh biện pháp kỹ thuật thực hiện của Nhà thầu phải nêu được đầy đủ, rõ ràng, chính xác các nội dung theo yêu cầu của E-HSMT, không nêu chung chung, thuyết minh sơ sài, thuyết minh không rõ ràng. Thuyết minh phải thể hiện được cách tiếp cận công việc một cách logic, khoa học, đúng đắn; đưa ra được giải pháp và kế hoạch thực hiện chi tiết các công việc theo thời gian, có kế hoạch kiểm tra chất lượng theo từng bước; Có kế hoạch và phương án trao đổi, kiểm tra, nghiệm thu, bàn giao hàng cho Chủ đầu tư một cách chi tiết, cụ thể.

- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động nhân lực thực hiện gói thầu. Nhân lực mà Nhà thầu huy động phải phù hợp với nội dung công việc của gói thầu, phù hợp với công việc được giao, đảm bảo tính khả thi, logic, phù hợp với thực tế gói thầu.

- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động thiết bị vận chuyển và các phương tiện khác đảm bảo tính khả thi vận chuyển hàng tới vị trí yêu cầu của chủ đầu tư đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng hàng hóa trong quá trình vận chuyển bàn giao.

- Thời gian bảo hành đối với tất cả thiết bị theo tính từ thời điểm hàng hóa được nghiệm thu đưa vào sử dụng;

+ Giá dự thầu của nhà thầu phải bao gồm tất cả các loại thuế phí, lệ phí và các chi phí khác để thực hiện hoàn thành gói thầu.

Ghi chú:

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu sản phẩm (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật để minh họa và chỉ mang tính tham khảo 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, tính năng sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” hoặc “tốt hơn” so với các yêu cầu trong E-HSMT.

- “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 trên.

Mục 2. Bản vẽ

Không có.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp bảo đảm chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm. Trước khi thực hiện hợp đồng Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh về nguồn gốc thực phẩm theo quy định.

- Nhà thầu phải tuân theo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của chủ đầu tư trong quá trình giao nhận hàng hóa cung cấp.

Các bên kiểm tra ngoại quan màu sắc, số lượng, nhãn mác, bao gói còn nguyên vẹn, hình dáng bao gói hạn sử dụng trước khi nhận hàng.

Các tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa. Các tài liệu khác có liên quan.

Chủ đầu tư hoặc chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Chủ đầu tư sẽ tiến hành khảo sát kiểm tra hàng hóa đột xuất và lấy mẫu ngẫu nhiên để gửi đơn vị có chức năng kiểm định làm căn cứ đánh giá chất lượng cung cấp hàng hóa dịch vụ. Việc kiểm tra, kiểm nghiệm hàng hóa cung cấp Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm và chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật nếu chất lượng hàng hóa không đáp ứng yêu cầu. Việc kiểm tra, đánh giá hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến việc miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu.

Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng

Chủ đầu tư kiểm tra và thực hiện nghiệm thu theo quy định khi nhà thầu đã thực hiện hoàn tất khối lượng công việc. (Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm việc trông coi, bảo quản tránh hư hỏng hoặc mất mát trước khi tiến hành nghiệm thu).