

# YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

## Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

### 1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu

- Tên dự toán: Mua quà tặng Tết 2026 cho Đoàn viên Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH May Tinh Lợi

- Tên gói thầu: Mua quà tặng Tết 2026 cho Đoàn viên Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH May Tinh Lợi

- Nguồn vốn: Ngân sách công đoàn

- Hình thức hợp đồng: Đơn giá cố định.

- Thời gian thực hiện: 05 ngày.

### 1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

- Sét quà tặng bao gồm: 3 chai Dầu ăn 1 lít + 1 gói mì chính 454g + 1 chai tương ớt 500g và 1 hộp cafe hòa tan đựng trong túi vải

*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:*

STT	Danh mục hàng hóa cho 1 set quà	Thông số kỹ thuật
01	01 bao Mì chính	1. Nguyên liệu: Nguyên liệu từ thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn) lên men tự nhiên cùng mía đường; 2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - QCVN 4-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất điều vị - Phụ lục II – Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với Mononatri L-Glutamat 3. Khối lượng: $\geq 454$ g

	<p>4. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngày sản xuất: Từ năm 2025 trở về sau.</li> <li>- Thời gian sử dụng: 60 tháng kể từ ngày sản xuất</li> </ul> <p>5. Chỉ tiêu cảm quan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trạng thái: Dạng hạt lớn</li> <li>- Màu sắc: Màu trắng.</li> <li>- Mùi vị: Không mùi vị Umami Đặc trưng.</li> </ul> <p>6. Thành phần:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mononatri L–glutamat tinh khiết 99+% (Chất điều vị). Phụ gia thực phẩm;</li> </ul> <p>7. Đóng gói: Bao nhựa PE Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của bộ y tế;</p>																								
02	<p>1. Thành phần: Đường, bột kem (có chứa đạm sữa), hỗn hợp cà phê hòa tan (<math>\geq 12.5\%</math> cà phê Robusta, <math>\geq 0.5\%</math> đậu nành) maltodextrin, cà phê rang xay nhuyễn (<math>\geq 0.5\%</math>), muối i-ốt, hương liệu cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm. sản phẩm có chứa đạm, sữa, đậu nành.</p> <table border="1" data-bbox="431 1016 1219 1470"> <thead> <tr> <th colspan="3">THÔNG TIN DINH DƯỠNG</th> </tr> <tr> <th>Thành phần dinh dưỡng</th> <th>Trong 100g</th> <th>Trong 16g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Năng lượng</td> <td><math>\geq 457\text{kcal}</math></td> <td><math>\geq 73\text{kcal}</math></td> </tr> <tr> <td>Chất đạm</td> <td><math>\geq 3\text{g}</math></td> <td><math>\geq 0,5\text{g}</math></td> </tr> <tr> <td>Carbohydrat</td> <td><math>\geq 71,1\text{g}</math></td> <td><math>\geq 11,4\text{g}</math></td> </tr> <tr> <td>Đường tổng số</td> <td><math>\geq 56,7\text{g}</math></td> <td><math>\geq 9,1\text{g}</math></td> </tr> <tr> <td>Chất béo</td> <td><math>\geq 14,7\text{g}</math></td> <td><math>\geq 2,4\text{g}</math></td> </tr> <tr> <td>Natri</td> <td><math>\geq 334\text{mg}</math></td> <td><math>\geq 53\text{mg}</math></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Hàm lượng As, Pb, Aflatoxin B1, Aflatoxin B1 B2 G1 G2)</li> <li>- Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm</li> </ul>	THÔNG TIN DINH DƯỠNG			Thành phần dinh dưỡng	Trong 100g	Trong 16g	Năng lượng	$\geq 457\text{kcal}$	$\geq 73\text{kcal}$	Chất đạm	$\geq 3\text{g}$	$\geq 0,5\text{g}$	Carbohydrat	$\geq 71,1\text{g}$	$\geq 11,4\text{g}$	Đường tổng số	$\geq 56,7\text{g}$	$\geq 9,1\text{g}$	Chất béo	$\geq 14,7\text{g}$	$\geq 2,4\text{g}$	Natri	$\geq 334\text{mg}$	$\geq 53\text{mg}$
THÔNG TIN DINH DƯỠNG																									
Thành phần dinh dưỡng	Trong 100g	Trong 16g																							
Năng lượng	$\geq 457\text{kcal}$	$\geq 73\text{kcal}$																							
Chất đạm	$\geq 3\text{g}$	$\geq 0,5\text{g}$																							
Carbohydrat	$\geq 71,1\text{g}$	$\geq 11,4\text{g}$																							
Đường tổng số	$\geq 56,7\text{g}$	$\geq 9,1\text{g}$																							
Chất béo	$\geq 14,7\text{g}$	$\geq 2,4\text{g}$																							
Natri	$\geq 334\text{mg}$	$\geq 53\text{mg}$																							

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị</li> <li>3. Kích thước: 105 x 70 x 157 mm</li> <li>4. Trọng lượng: 16g /1 Hộp x 18 gói</li> <li>5. Thời gian: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngày sản xuất: Từ năm 2025 trở về sau</li> <li>- Thời gian sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.</li> </ul> </li> <li>3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Độ ẩm <math>\leq 5\%</math></li> <li>- Hàm lượng caffeine <math>\geq 0.25\%</math></li> </ul> </li> <li>4. Chỉ tiêu cảm quan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trạng thái: Dạng bột, không vón cục</li> <li>- Màu sắc: Đặc trưng</li> <li>- Mùi: Thơm cà phê đặc trưng, không mùi lạ</li> <li>- Vị: Đặc trưng, không vị lạ</li> </ul> </li> </ul>
03	<p>01 chai Tương ớt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Nguyên liệu: Nước, đường, ớt 91 g/kg, muối, chất ổn định (1422,415), tỏi khoai lang, cà chua cô đặc, chất điều chỉnh độ acid (270, 260, 330) dextrose, maltodextrin, chất điều vị (621, 635), tỏi sấy, chất bảo quản (211, 202), chiết xuất ớt 750mg/kg, chất tạo ngọt(acesulfam kali, aspartam)) tổng hợp, Hương liệu tự nhiên chất tạo màu tổng hợp (sunset yellow FCF, ponceau 4R), chất chống oxy hoá (223, 221, 300), bột wasabi.</li> <li>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> <li>- QCVN 8-1:2001/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</li> <li>- QCVN 8-2:2001/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</li> <li>- Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</li> <li>- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> </ul> </li> <li>3. Khối lượng: <math>\geq 500</math> g</li> </ul>

		<p>4. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngày sản xuất: Từ năm 2025 trở về sau.</li> <li>- Thời gian sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất</li> </ul> <p>5. Chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chai: Nhựa PET (đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm)</li> <li>- Nắp nhựa PP.</li> </ul> <p>6. Thông tin Dinh Dưỡng yêu cầu (tính cho 100g)</p> <table border="1" data-bbox="435 535 1182 951"> <thead> <tr> <th>TT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức công bố</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Hàm lượng chất khô</td> <td>g/100 g</td> <td>≥20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng acid tính theo acid acetic</td> <td>g/100 g</td> <td>0,2-1,0</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Hàm lượng muối ăn (NaCl)</td> <td>g/100 g</td> <td>≤6,5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Hàm lượng protein</td> <td>g/100 g</td> <td>0,5-1,1</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Hàm lượng lipid</td> <td>g/100 g</td> <td>≤0,5</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Hàm lượng carbohydrate</td> <td>g/100 g</td> <td>15,5-28,9</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Giá trị năng lượng</td> <td>kcal/100 g</td> <td>≥65,8</td> </tr> </tbody> </table>	TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	1	Hàm lượng chất khô	g/100 g	≥20	2	Hàm lượng acid tính theo acid acetic	g/100 g	0,2-1,0	3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100 g	≤6,5	4	Hàm lượng protein	g/100 g	0,5-1,1	5	Hàm lượng lipid	g/100 g	≤0,5	6	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	15,5-28,9	7	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	≥65,8
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố																															
1	Hàm lượng chất khô	g/100 g	≥20																															
2	Hàm lượng acid tính theo acid acetic	g/100 g	0,2-1,0																															
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100 g	≤6,5																															
4	Hàm lượng protein	g/100 g	0,5-1,1																															
5	Hàm lượng lipid	g/100 g	≤0,5																															
6	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	15,5-28,9																															
7	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	≥65,8																															
04	03 chai Dầu ăn	<p>1. Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat.</p> <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yêu cầu có bản tiêu chuẩn cơ sở hoặc bản tự công bố sản phẩm hoặc hồ sơ về an toàn thực phẩm tương đương khác của nhà sản xuất đính kèm hồ sơ dự thầu để chứng minh</li> <li>- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Hàm lượng As, Pb, Aflatoxin B1, Aflatoxin B1 B2 G1 G2).</li> <li>- Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</li> </ul> <p>3. Thể tích: 1 Lít</p> <p>4. Chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chai: Nhựa PET (đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm)</li> <li>- Nắp: Nhựa, màu xanh</li> </ul> <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng. Từ năm 2025 trở về sau;</li> </ul> <p>6. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:</p>																																

		<p>Trị số I-ốt: 124-139</p> <p>7. Chỉ tiêu cảm quan</p> <p>- Trạng thái: dạng lỏng, màu vàng sáng, không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi, khét.</p> <p>- Vị: không vị</p> <p>8. Thông tin Dinh Dưỡng yêu cầu ( Khẩu phần 1 muỗng 14G)</p> <table border="1" data-bbox="431 537 1219 1283"> <thead> <tr> <th>Hàm lượng</th> <th>Hàm lượng trong mỗi khẩu phần</th> <th>Hàm lượng trong 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>≥126Kcal</td> <td>≥900Kcal</td> </tr> <tr> <td>Cholesterol</td> <td>0g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Chất béo bão hòa (tối đa)</td> <td>≥2,8g</td> <td>≥20g</td> </tr> <tr> <td>Chất béo không bão hòa (tối thiểu)</td> <td>≥11,2g</td> <td>≥80g</td> </tr> <tr> <td>Omega -3(tối thiểu)</td> <td>≥560 mg</td> <td>≥4.000 mg</td> </tr> <tr> <td>Omega -6(tối thiểu)</td> <td>≥7g</td> <td>≥50g</td> </tr> <tr> <td>Omega -9(tối thiểu)</td> <td>≥2,8g</td> <td>≥20g</td> </tr> <tr> <td>Vitamin E (tối thiểu)</td> <td>≥0,42g</td> <td>≥3mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamin A bổ sung (tối thiểu)</td> <td>≥1.288 IU</td> <td>≥9.200 IU</td> </tr> </tbody> </table>	Hàm lượng	Hàm lượng trong mỗi khẩu phần	Hàm lượng trong 100g	Năng lượng	≥126Kcal	≥900Kcal	Cholesterol	0g	0g	Chất béo bão hòa (tối đa)	≥2,8g	≥20g	Chất béo không bão hòa (tối thiểu)	≥11,2g	≥80g	Omega -3(tối thiểu)	≥560 mg	≥4.000 mg	Omega -6(tối thiểu)	≥7g	≥50g	Omega -9(tối thiểu)	≥2,8g	≥20g	Vitamin E (tối thiểu)	≥0,42g	≥3mg	Vitamin A bổ sung (tối thiểu)	≥1.288 IU	≥9.200 IU
Hàm lượng	Hàm lượng trong mỗi khẩu phần	Hàm lượng trong 100g																														
Năng lượng	≥126Kcal	≥900Kcal																														
Cholesterol	0g	0g																														
Chất béo bão hòa (tối đa)	≥2,8g	≥20g																														
Chất béo không bão hòa (tối thiểu)	≥11,2g	≥80g																														
Omega -3(tối thiểu)	≥560 mg	≥4.000 mg																														
Omega -6(tối thiểu)	≥7g	≥50g																														
Omega -9(tối thiểu)	≥2,8g	≥20g																														
Vitamin E (tối thiểu)	≥0,42g	≥3mg																														
Vitamin A bổ sung (tối thiểu)	≥1.288 IU	≥9.200 IU																														
05	Túi vải tặng kèm dùng đựng quà	<p>Toàn bộ sét gia vị được đóng gói thành 1 Bộ quà tặng gồm 3 Dầu ăn 1 lít + 1 mì chính 454g + 1 tương ớt chai 500g và 1 hộp cafe hòa tan đựng trong túi vải không dệt quy cách như sau:</p> <p>Kích thước: Ngang 25 x Cao 32 x Hông 15 x Đáy 15 (cm)</p> <p>Chất liệu: vải không dệt</p> <p>Định lượng: 80gsm</p> <p>Các cạnh túi vải được may chắc chắn cẩn thận quai xách dài 40cm;</p> <p>In ấn: 1 màu 1 mặt nội dung như hình ảnh đính kèm</p>																														



- (\*) *Tương đương được định nghĩa là có đặc tính, thông số kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu trên.*

- *Bất cứ thương hiệu, nhãn hiệu, mã hiệu nào nếu có trong bảng yêu cầu về kỹ thuật đều mang tính 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 phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo hàng hóa có tiêu chuẩn, thông số kỹ thuật, mỹ thuật, kiểu dáng, chức năng sử dụng “tương đương” hoặc tốt hơn so với các yêu cầu ở trên. Trường hợp nhà thầu đề xuất hàng hóa tương đương hoặc tốt hơn phải cung cấp tài liệu chứng minh đi kèm bảng so sánh thông số kỹ thuật.*

### **TIÊU CHUẨN ĐÓNG GÓI**

- Thùng carton: Các sét quà tặng được đóng gói trong thùng carton. Mỗi thùng gồm 05 sét quà.

### **1.3. Các yêu cầu khác**

**\* Yêu cầu về hàng mẫu:**

- Trong thời gian 05 ngày làm việc kể từ ngày đóng thầu nhà thầu phải bàn giao hàng mẫu (mỗi loại có 02 bộ mẫu, gồm cả túi đựng quà) theo đề xuất trong E-HSMT của nhà thầu để Chủ đầu tư kiểm tra sản phẩm (giao hàng mẫu tại địa chỉ văn phòng của Chủ đầu tư).

- Trường hợp quá thời hạn cung cấp hàng mẫu hoặc sản phẩm không đạt các yêu cầu kỹ thuật, Chủ đầu tư sẽ đánh giá E-HSMT của nhà thầu không đáp ứng và thực hiện tiếp các bước đánh giá E-HSMT theo quy định.

- Hàng mẫu của nhà thầu trúng thầu sẽ được Bên mời thầu thực hiện các thủ tục tiếp theo; Hàng mẫu của nhà thầu không trúng thầu sẽ được trả lại cho nhà thầu trong vòng 15 ngày kể từ ngày công bố kết quả lựa chọn nhà thầu.

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm set quà theo yêu cầu tại kho của nhà thầu. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, túi đựng vuông vắn, không bị rách, bục đáy.

+ Chất lượng: Mới 100%, sản xuất từ năm 2025, chưa qua sử dụng.

- Nhà thầu có đính kèm Bản tự công bố sản phẩm của nhà sản xuất của các hàng hóa trong bộ set gia vị (Cafe, dầu ăn, tương ớt, mì chính)

+ Nhà thầu cam kết kiểm tra lại trước khi giao hàng để hàng hóa không bị thiếu, lỗi, hỏng, cung cấp sản phẩm chính hãng, không trộn lẫn hàng giả/hàng nhái..

+ Nhà thầu chịu trách nhiệm về pháp lý đối với nhà sản xuất và mọi chi phí liên quan khi thực hiện in Logo, thương hiệu trên hàng hoá (nếu có).

+ Hàng hoá dự phòng: Nhà thầu cam kết có sẵn 5% hàng hoá dự phòng trên tổng số lượng hàng hoá cung cấp. Để Chủ đầu tư đòi hàng kịp thời cho nhân viên khi bị lỗi hỏng trong vòng 24h.

+ Yêu cầu về tài liệu, giấy tờ: Nhà thầu phải có Cam kết hàng hóa có giấy tờ đầy đủ, giấy tờ hợp lệ chứng minh xuất xứ (đối với hàng nhập khẩu); Giấy chứng nhận xuất xưởng với hàng trong nước.

- Yêu cầu về các nội dung đối chiếu tài liệu:

+ Nhà thầu đáp ứng các chỉ tiêu kỹ thuật của yêu cầu của HSMT

- Nhà thầu phải có cam kết có nhân sự sẵn sàng thực hiện các dịch vụ bảo hành hoặc dịch vụ sau bán hàng sau không quá 03 ngày kể từ khi nhận được yêu cầu của Chủ đầu tư

- 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

- Logo, thương hiệu được in ấn thể hiện trên hàng hoá phải được sự cho phép của nhà sản xuất. Bất kỳ rắc rối liên quan đến pháp lý nhà thầu phải chịu hoàn toàn trách nhiệm và mọi chi phí liên quan đến gói thầu này

- Vận chuyển đóng gói:

- Đóng gói: 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.

- Chi phí chào thầu: Đã bao gồm VAT, chi phí vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, chi phí kiểm định (nếu có).

- Cam kết cung cấp đầy đủ CO, CQ , tờ khai hải quan nếu là hàng nhập khẩu; Cung cấp chứng từ xuất xưởng với hàng trong nước

- Yêu cầu về bảo hành:

Nhà thầu cam kết chất lượng sản phẩm bàn giao đảm bảo đúng tiêu chuẩn công bố và các sản phẩm phải còn hạn sử dụng tối thiểu 2/3 thời hạn sử dụng của sản phẩm. Trong thời hạn sử dụng, nếu phát hiện sản phẩm lỗi, hư hỏng, biến chất hoặc không đúng quy cách, nhà thầu phải thu hồi và đổi hàng mới trong vòng 24 giờ kể từ khi nhận được thông báo. Nhà thầu chịu toàn bộ chi phí liên quan đến việc thu hồi và đổi trả.

## **Mục 2. Bản vẽ**

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây: Không

## **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có

- Kiểm tra kiểu dáng, nhãn mác, hình thức hàng hóa

- Kiểm tra thông số so với các yêu cầu của HSMT và bàn giao, nghiệm thu đưa vào sử dụng: được thực hiện trước khi giao hàng, thực hiện theo yêu cầu của hợp đồng và có thể do Đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng hợp pháp thực hiện.

- Toàn bộ hàng hóa phải được thử nghiệm nếu có, kiểm tra để chứng tỏ rằng hàng hóa thoả mãn toàn bộ các yêu cầu của điều kiện kỹ thuật này. Nhà thầu phải cung cấp toàn bộ các hàng hóa, dụng cụ cần thiết, lao động và các phí tổ chức thử nghiệm cần thiết khác để tiến hành thử nghiệm hàng hóa bằng chi phí của mình, kể cả chi phí thay thế mới các sản phẩm bị hư hỏng. Các chi phí này cần đưa vào ngay đề xuất tài chính của nhà thầu khi chào hàng. Nếu trong E-HSDT không chỉ rõ chi phí này thì được hiểu là đã bao gồm trong giá các mặt hàng có liên quan.

- 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 hoặc đại diện của Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại công trình để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng. Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh đó nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Khi thực hiện kiểm tra và thử nghiệm, Nhà thầu không được miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng

- Trong thời gian thực hiện hợp đồng và bảo hành, Chủ đầu tư có quyền khiếu nại với Nhà thầu do kết quả thử nghiệm nghiệm thu cho thấy hàng giao không đạt yêu cầu hoặc do phát hiện hàng hóa có sai sót mà trong lúc giao nhận chưa phát hiện được. Nếu kết quả thử nghiệm không đạt chất lượng, tất cả mọi chi phí thử nghiệm và các chi phí thiệt hại của Bên giao thầu đều do Nhà thầu chịu, bao gồm và không giới hạn các chi phí sau: thay thế, đền bù thiệt hại, thử nghiệm, vận chuyển, phạt hợp đồng,..