

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

- Tên gói thầu: Mua sắm hàng hóa quà tặng
- Dự toán: Mua sắm hàng hóa tặng đoàn viên Công đoàn Công ty TNHH Innoflow ViNa nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Innoflow ViNa
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng; Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Địa điểm dự án: Lô A2, cụm công nghiệp Đô Lương, Xã Bắc Tiên Hưng, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Thuế VAT: Giá gói thầu đang xác định thuế VAT theo quy định của Nghị định số 174/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ.

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:

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

- **Chủng loại:** Hàng hóa có chủng loại rõ ràng, nhà thầu chịu trách nhiệm điền đầy đủ ký mã hiệu, nhãn hiệu, xuất xứ, năm sản xuất, hãng sản xuất của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu. Nhà thầu không được chào hơn một ký mã hiệu/ nhãn hiệu/ hãng sản xuất cho một đơn vị hàng hóa yêu cầu; không đề xuất “trương đương” đối với các thông tin về hàng hoá.

- **Tiêu chuẩn hàng hóa:**

+ **Chất lượng mới 100%**, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025-2026. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử dụng, nguyên vẹn sản phẩm.

+ Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà thầu cam kết có Giấy chứng nhận xuất xứ CO, Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CO, CQ khi thực hiện hợp đồng.

+ Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp cho gói thầu không vi phạm các quy định về sở hữu trí tuệ, sở hữu nhãn mác của Việt Nam và quốc tế.

+ **Tiêu chuẩn về chế tạo, quy trình sản xuất các vật tư và thiết bị cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc số catalô (nếu có) quy định tại Chương V chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu.** Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại Chương V.

- **Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, thay thế:**

+ Nhà thầu có thuyết minh, cung cấp hàng hóa để thực hiện công tác kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa đáp ứng các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm.

+ Nhà thầu có thuyết minh hàng hoá thay thế và các dịch vụ liên quan khác (nếu có) trong toàn bộ thời gian hàng hoá có hiệu lực bảo hành, cam kết sẵn sàng cung cấp 5% hàng hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hóa để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hóa lỗi cần thay thế. Nhà thầu đề xuất thời gian và cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc sửa chữa, thay thế hàng hóa. Đối với các hàng hoá do Nhà thầu sửa chữa và thay thế, thời hạn bảo hành cho các hàng hoá này được tính từ ngày kết thúc việc sửa chữa, thay thế.

- Yêu cầu đóng gói: Nhà thầu có thuyết minh việc in ấn, đóng gói hàng hóa theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hóa để tránh hư hỏng trong quá trình chuyên chở hàng hoá tới nơi nhận cuối cùng như đã quy định trong hợp đồng. Việc đóng gói phải đảm bảo để chịu đựng không giới hạn việc va chạm trong khi bốc dỡ chuyên tải và khi hàng hoá bị phơi dưới nhiệt độ cao, có muối mặn, mưa và tại bãi cất giữ ngoài trời. Kích thước và trọng lượng của mỗi kiện hàng phải tính đến tình trạng xa xôi của điểm đến cuối cùng và sự thiếu các phương tiện chuyên tải ở mọi điểm trong khi chuyên tải. Nhà thầu chịu trách nhiệm về in ấn bao bì, logo (nếu có) và chịu trách nhiệm về pháp lý bản quyền, chi phí đối với nhà sản xuất hàng hóa.

- Yêu cầu vận chuyển:

+ Nhà thầu có thuyết minh đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo hàng hóa còn mới 100%, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Nhà thầu thuyết minh khả năng tự vận tải hàng hoá hoặc có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị vận tải hàng hoá (tài liệu kèm theo).

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

- Các thông số kỹ thuật được mô tả dưới hình thức bảng biểu dưới đây. Mục đích của phần Thông số kỹ thuật là xác định các đặc tính kỹ thuật của hàng hóa và dịch vụ liên quan theo yêu cầu của gói thầu.

- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh sự phù hợp của hàng hóa chính mà nhà thầu đã kê khai đáp ứng các yêu cầu về thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn quy định tại Chương V. Các tài liệu chứng minh sự phù hợp của hàng hóa là: Hồ sơ hoặc giấy tờ hoặc bản vẽ hoặc số liệu hoặc catalô của nhà sản xuất được mô tả chi tiết theo từng khoản mục về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng cơ bản của hàng hóa, qua đó chứng minh sự đáp ứng cơ bản của hàng hóa so với các yêu cầu của E-HSMT đối với các hàng hoá chính.

- Một bảng kê những điểm sai khác và ngoại lệ (nếu có) so với quy định tại Chương V. Trường hợp nhà thầu kê khai không đúng so với tài liệu chứng minh của nhà sản xuất, E-HSDT của nhà thầu được đánh giá là Bỏ sót nội dung.

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:

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
-------------	--------------------------------	-------------------------------------

1	Bộ quà tết	<p>Bộ quà tết bao gồm:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dầu ăn, Thê tích 2L 2. Hạt nêm, trọng lượng 1.036gr 3. Bột ngọt , trọng lượng 1kg 4. Bánh quy, trọng lượng 540gr 5. Bộ hộp bát sứ 6. Túi đựng quà 7. Thiệp chúc mừng năm mới <p>A. Thông số túi hộp quà (Túi quà) và Thiệp</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm gia vị và bánh được đựng trong túi chúc mừng năm mới được làm từ chất liệu nhựa PE, dai bền không bám mùi. - Bộ bát sứ được đựng trong hộp carton sóng in đa màu cán bóng có quai xách kèm theo túi từ chất liệu nhựa PE, dai bền không bám mùi. - Thiệp: Chất liệu couche 230gsm,cán mờ 2 mặt in hệ màu cmyk,kích thước 105*148mm <p>B. Thông số kỹ thuật sản phẩm</p> <p>I. Dầu ăn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất,Vitamin A palmitat. 2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> - QCVN 8-2:2001/BYT, Quyết định 46/2007/QĐ-BYT và các quy định thay thế hiện hành 3. Dung tích: 2000 ml 4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: thê tích thực ở 20 độ C: 2l lít/ chai - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong chai nhựa Pet (bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm) 5. Thời hạn sử dụng <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất : 24 tháng trước hạn sử dụng - Hạn sử dụng, bảo hành: Tối thiểu 12 tháng 6. Yêu cầu kỹ thuật <ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái : dạng lỏng - Màu sắc : màu vàng sáng: - Mùi : Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét - Vị : Không vị 7. Các chỉ tiêu lý hóa <table border="1" data-bbox="566 1881 1484 2011"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Chỉ tiêu chất lượng</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức yêu cầu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Trị số a-xít</td> <td>mg KOH/g dầu</td> <td>≤ 0,6</td> </tr> </tbody> </table>	STT	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức yêu cầu	1.	Trị số a-xít	mg KOH/g dầu	≤ 0,6
STT	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức yêu cầu							
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/100 g	≥ 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

8. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/ml ; E. coli, cfu/ml; Staphylococcus aureus, Coliforms, Salmonella cfu/25ml: không phát hiện; Tổng số TB nấm men- nấm mốc ở mức cho phép

9. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT : Hàm lượng Pb, hàm lượng As

10. Đáp ứng hàm lượng hoá chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYTHàm lượng Aflatoxin B1 không lớn hơn 5(µg/kg); Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G) không lớn hơn 15(µg/kg)

II. Hạt nêm

1. Thành phần:

Muối I-ốt (41 %), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống & tủy và bột thịt thăn (21g)**, hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'-inosinat, hương nước dùng tổng hợp, bột chiết xuất nấm men, bột lên men từ đậu tương, màu thực phẩm Beta- caroten tổng hợp.

Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa, bột mì và cá
** trên 1 kg sản phẩm

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT; QCVN 8-2:2011/BYT và các quy định thay thế hiện hành

3. Trọng lượng: 1.036gr

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong màng phức hợp, chất liệu này phù hợp với “Quy chuẩn Kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm QCVN 12-1:2011/BYT” của Bộ Y Tế.

5. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất: 15 tháng trước hạn sử dụng

- Hạn sử dụng, bảo hành: Tối thiểu 50% áp dụng với hàng sản xuất trong nước

6. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/ml ; E. coli, cfu/ml; Staphylococcus aureus, Coliforms, Tổng số TB nấm men- nấm mốc ở mức cho phép; Salmonella cfu/25g: âm tính

7. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT : Hàm lượng Cadimi (Cd), Thủy ngân (Hg), Chì (Pb); Arsenic (As) không phát hiện

8. Đáp ứng hàm lượng hoá chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYTHàm lượng Aflatoxin B1($\mu\text{g}/\text{kg}$) không phát hiện; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) không phát hiện

III. Bột ngọt

1. Thành phần:

Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị).

2. Khối lượng :1000g

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Sản phẩm đựng trong túi nhựa PE (bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế)

4. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất: 60 tháng trước hạn sử dụng

- Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% (áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Yêu cầu kỹ thuật:

- Trạng thái: Tinh thể hoặc bột tinh thể.

- Màu sắc: Màu trắng.

- Mùi: không mùi

- Vị: Vị UMAMI đặc trưng

6. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 4-1:2010/BYT

7. Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether
2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của Glutamat
3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri
4	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98°C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5
5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2
6	Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrochloric 2N [α] _{D20})	(°)	+ 24,8° ~ +25,3°
7	Clorid	%	≤ 0,2
8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu
9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT: Hàm lượng Chì (Pb) không lớn hơn 1

IV. Bánh quy, trọng lượng 540gr

1. Thành phần

Bột mì, đường, bơ (14,8%), shortening, nhân sôcôla compound, hạt sôcôla, dừa sấy, hương liệu tổng hợp, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii), 450(i)), muối, dầu thực vật (dầu cọ), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Thời gian :

- Ngày sản xuất: 15 tháng kể từ ngày sản xuất

- Hạn sử dụng, bảo hành: tối thiểu 8 tháng

3..Khối lượng tịnh: 540g

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì
 Bánh được cho vào chén giấy, sau đó cho vào hộp thiếc và cuối cùng đưa vào hộp giấy. Quy cách đóng gói: 540g

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm
 Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:
 - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:
 + QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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

6. Các chỉ tiêu cảm quan:
 + Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có nhiều hình dạng và hoa văn khác nhau: bánh tròn hoặc trên bề mặt và bên trong bánh có dừa sấy, hoặc có nhân sôcôla ở giữa. Kích thước các loại bánh phải cân đối và đồng đều. Nên bánh có màu vàng (màu của bánh nướng), nhân sôcôla có màu nâu. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen)
 + Cấu trúc: Giòn, xốp, dễ tan

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật:
 Enterobacteriaceae, cfu/g; Escherichia coli, cfu/g; Salmonella, cfu/250g; Tổng số nấm men, cfu/g; Tổng số nấm mốc, cfu/g.

8. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 8-2:2011/BYT
 Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: Pb, Cd.

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT
 Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)

V. Bộ bát sứ

1. Thành phần: Bộ sản phẩm bao gồm 7 chi tiết:

+ 06 bát sứ nhỏ.

+ 01 bát sứ lớn.

Màu sắc: màu trắng vân xanh

2. Thông tin chi tiết sản phẩm:

- Bát cơm:

Chiều cao	Độ dày	Độ dày	Trọng lượng (±2)	Đường kính miệng	Đường kính đáy	Thể tích
-----------	--------	--------	------------------	------------------	----------------	----------

	miệng bát	thân bát				
6cm	3mm	5,7 mm	182gr	11,5cm	5,5cm	300ml

- Bát tô :

Chiều cao	Độ dày miệng bát	Độ dày thân bát	Trọng lượng (±2)	Đường kính miệng	Đường kính đáy	Thể tích full
9cm	4mm	5,7mm	400gr	18,7cm	8,5cm	1000ml

Mô tả sản phẩm

- Chất liệu: sản phẩm được làm từ chất liệu sứ cao lanh. Màu sắc trắng sáng tự nhiên thuần khiết và ít tạp chất. Hạt sứ mịn khi nung kết khối chặt tạo ra bề mặt nhẵn bóng và không thấm nước. Sứ được nung ở nhiệt độ cao (1280 đến 1400°C) giúp sản phẩm chắc bền, loại bỏ được hết tạp chất và kim loại nặng. Do được nung ở nhiệt độ cao nên khi tiếp xúc với thực phẩm sẽ không gây hại cho sức khỏe khi sử dụng trong môi trường thông thường.

- Họa tiết : Bát trắng mặt ngoài họa tiết tạo cánh hoa vân xanh ngọc bích.

- Phương thức In :Sử dụng kỹ thuật vẽ dưới men cao cấp, in chuyển màu nhiều lớp .

- Chất liệu men: Là dòng men dưới an toàn, thân thiện với sức khỏe.

- Bao bì: bộ bát đĩa sứ 7 chi tiết được đóng trong hộp duplex bồi sóng E dày 4 mm, in hệ màu CMYK đa màu theo yêu cầu của chủ đầu tư. Hộp cán màng bóng, trong hộp bát nhỏ và bát to đều được đựng trong hộp riêng chất liệu duplex sóng E tương tự vỏ ngoài chắc chắn giảm va đập khi vận chuyển. Hộp có quai xách dù chắc chắn, chịu được tải trọng 300% khối lượng của bộ sản phẩm.

- Sản phẩm được in logo full màu theo yêu cầu của chủ đầu tư trên miệng bát theo công nghệ in chuyển nhiệt.

- Tổng trọng lượng sản phẩm: 1492gr (±12g)

- Kích thước hộp 30,9cm x 12,9cm x 17cm

3.Sản phẩm cam kết đáp ứng các chỉ tiêu kiểm nghiệm bao gồm:

Stt	Chỉ tiêu thử nghiệm	Yêu cầu	Đơn vị	Phương pháp thử
1	Cadimi (Cd) / Cadmium (Cd)	Không phát hiện	mg/mL	QCVN 12-4:2015/BYT
2	Chì (Pb)/Lead (Pb)	Không phát hiện	mg/mL	QCVN 12-4:2015/BYT

1.3. Các yêu cầu khác

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau khi bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn, thanh lý hợp đồng theo quy định.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 3% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hành của hàng hóa.

- Tài chính:

+ Chi phí dự thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí (nếu có) theo quy định hiện hành tại thời điểm phát hành mời thầu; các chi phí vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, thiết kế in ấn (nếu có), dự phòng.

+ Nhà thầu có đề xuất cụ thể giá trị % thuế VAT của từng hàng hoá. Mức thuế suất giá trị gia tăng đối với các loại hàng hoá của các nhà thầu khi dự thầu được áp dụng chung với mức thuế suất giá trị gia tăng lập giá gói thầu. Việc xác định mức thuế VAT nhà thầu phải nộp khi thực hiện hợp đồng sẽ được xác định tại thời điểm nghiệm thu khối lượng công việc, bàn giao hàng hóa, căn cứ theo loại hình doanh nghiệp, hộ kinh doanh, cá nhân... và được điều chỉnh khi có sự thay đổi về thuế VAT theo quy định.

- Bảo hành: Nhà thầu có thuyết minh đề xuất kế hoạch cung cấp dịch vụ bảo hành đối với từng hàng hóa. Thời gian bảo hành của hàng hóa tối thiểu 6 tháng đối với bộ bát sứ, thời gian bảo hành hàng hóa thực phẩm theo hạn sử dụng của sản phẩm và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn). Nhà thầu cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc bảo hành trong thời gian 01 ngày kể từ ngày nhận được thông báo.

- Giao hàng:

+ Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà Chủ đầu tư chỉ định. Nhân viên giao hàng phải chuẩn bị đủ vật tư an toàn cần thiết như bình cứu hỏa, áo bảo hộ có phản quang, đi giày, đeo khẩu trang, đảm bảo không có nồng độ cồn khi tham gia phát quà. Nhân sự tham gia phát quà phải có đầy đủ CCCD, đủ điều kiện an toàn lao động khi ra vào nhà máy khu công nghiệp, đủ sức khỏe và không mắc bệnh truyền nhiễm, giấy giới thiệu của công ty, số điện thoại, họ & tên.

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ sản phẩm trước khi giao hàng. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

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

Mục 2. Bản vẽ

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

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

Nhà thầu có thuyết minh, cam kết và thực hiện các nội dung sau:

- Kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu 01 mẫu hàng hóa: Nhà thầu nộp đến Chủ đầu tư trong giai đoạn tham dự thầu hoặc nộp bổ sung trong thời gian 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu hoặc được nộp khi Chủ đầu tư có yêu cầu tại thời điểm đánh giá, đối chiếu tài liệu (nếu có văn bản yêu cầu) hoặc nộp đến Chủ đầu tư khi hoàn thiện hợp đồng (nếu có văn bản yêu cầu). Hàng hóa có thể do Chủ đầu tư hoặc Tổ chuyên gia hoặc đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng thực hiện. Địa điểm nộp hàng hóa cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSDT.

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao 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 trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nghiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.