

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 toán mua sắm, gói thầu

- Chủ đầu tư: Bệnh viện Bru điện.
- Tên gói thầu: Cung cấp thực phẩm cho Bệnh viện năm 2026.
- Tên dự toán mua sắm: Cung cấp thực phẩm cho Bệnh viện năm 2026.
- Nguồn vốn: Nguồn chi phí sản xuất kinh doanh của Bệnh viện.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 12 tháng.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, trong nước, không sơ tuyển, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn, 01 túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026.
- Hình thức hợp đồng: Đơn giá cố định
- Địa điểm: tại 02 cơ sở của Bệnh viện Bru điện
- Cơ sở 1: Số 49 phố Trần Điền, phường Phương Liệt, thành phố Hà Nội
- Cơ sở 2: Số 1 phố Yên Bái 2, phường Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội
- Nội dung mua sắm: Cung cấp thực phẩm cho Bệnh viện năm 2026.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa:

- Nhà thầu có văn bản cam kết:
 - * Truy xuất và cung cấp được tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm khi có yêu cầu của Chủ đầu tư.
 - * Cam kết Hàng hóa đảm bảo chất lượng, xuất xứ rõ ràng.
 - * Cam kết Hạn sử dụng của hàng hóa còn tối thiểu 50% từ ngày cung cấp hàng.
 - * Cam kết cung cấp hàng hóa theo yêu cầu của Chủ đầu tư.
 - * Cam kết về chất lượng sản phẩm đạt các tiêu chuẩn quốc gia:
 - + Luật an toàn thực phẩm số: 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010;
 - + Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
 - + 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
 - + Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016, quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
 - + Các quy định hiện hành khác về vệ sinh an toàn thực phẩm

* Các mặt hàng nhà thầu cung ứng phải thực hiện dán tem, nhãn phụ trên từng đơn vị hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, tuân thủ theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính Phủ quy định về nhãn hàng hóa.

* Toàn bộ hàng hóa cung cấp đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

* Đối với Nhà thầu không phải là nhà sản xuất: Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm còn hiệu lực và có Hợp đồng nguyên tắc với đơn vị có năng lực sơ chế và đóng gói các loại thực phẩm..., Cơ sở sản xuất phải có tài liệu chứng minh Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở chế biến thức ăn còn hiệu lực.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

- **Đối với thực phẩm tươi sống:** Tôm, cua, cá, thịt các loại ... đã qua kiểm dịch của cơ quan chức năng, đảm bảo phải tươi, không bị ngả màu, không ôi thiu, không có chất bảo quản, không sử dụng chất phụ gia cấm cho thực phẩm hoặc chất phụ gia chưa cho phép sử dụng hoặc sử dụng chất phụ gia vượt tỷ lệ quy định, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- **Đối với các loại rau, củ, quả:** Thực phẩm phải tươi ngon, không được dập nát, không bị thối bên trong, có nguồn gốc rõ ràng, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Rau, củ, quả tươi được sản xuất, thu hoạch, sơ chế phù hợp với quy trình sản xuất Rau an toàn do Bộ NN&PTNT ban hành và theo yêu cầu của Chủ đầu tư.

+ Rau, củ, quả tươi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có chất lượng đúng như đặc tính giống, hàm lượng các hóa chất độc và mức độ nhiễm các sinh vật gây hại, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người ở dưới mức tiêu chuẩn cho phép.

+ Có giấy chứng nhận kiểm nghiệm rau an toàn định kỳ 6 tháng/lần.

+ Trường hợp rau được cung cấp bởi các đơn vị kinh doanh thì sản phẩm rau phải có bao gói, thùng chứa, dây buộc vệ sinh, trên bao bì hoặc nhãn gắn trực tiếp vào sản phẩm phải có thông tin Tên, địa chỉ của tổ chức, cá nhân sản xuất RAT; có dòng chữ "Rau được sản xuất theo Quy trình sản xuất RAT"

+ Trường hợp rau được cung cấp trực tiếp bởi tổ chức, cá nhân sản xuất thì sản phẩm rau an toàn phải có bao gói, thùng chứa, dây buộc và vận chuyển trên phương tiện hợp vệ sinh nhưng không bắt buộc có thông tin về tên, địa chỉ nhà sản xuất, dòng chữ "Rau được sản xuất theo Quy trình sản xuất RAT".

- **Đối với thực phẩm chế biến:**

+ Thực phẩm không bị mốc, ôi thiu, hạn sử dụng của hàng hóa còn tối thiểu 50% từ ngày cung cấp hàng, không chứa các chất bảo quản bị cấm hoặc vượt ngưỡng so với tiêu chuẩn cho phép, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Cam kết cung cấp hàng hóa trong vòng 07 ngày ngay khi nhận được thông báo từ chủ đầu tư.

- Đối với các thực phẩm khô: Gia vị, bánh đa nem, bột chiên giòn, cá khô... Thực phẩm không bị mốc, không nhuộm phẩm màu độc hại, không quá hạn sử dụng, không chứa các chất bảo quản bị cấm hoặc vượt ngưỡng so với tiêu chuẩn cho phép, phải có nhãn mác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đối với thực phẩm khô (thực phẩm đã qua chế biến):

+ Cần đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm: nguyên liệu ban đầu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

+ Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

+ Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ trong chế biến thực phẩm.

+ Đảm bảo điều kiện bảo quản và sử dụng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.

+ Đối với nhóm lương thực: đảm bảo yêu cầu kỹ thuật được quy định tại tiêu chuẩn quốc gia

+ Màu sắc: có màu sắc đặc trưng của giống, không bị biến màu;

+ Mùi vị: mùi đặc trưng của giống loại, không có mùi vị lạ;

+ Tạp chất: không có tạp chất lạ và côn trùng.

+ Yêu cầu về chất lượng cụ thể về độ dài hạt gạo, tấm, hạt hư hỏng, tạp chất, độ ẩm, mức xát...theo quy định.

+ Yêu cầu vệ sinh: dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng kim loại nặng trong giới hạn mức tiêu chuẩn cho phép.

+ Bao chứa gạo, vừng, lạc.... phải khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo vệ sinh an toàn, không có độc tố hoặc mùi ảnh hưởng đến chất lượng gạo, vừng, lạc...

+ Vận chuyển và bảo quản: ở điều kiện kín, chống ẩm ướt, chống được sự xâm nhập của côn trùng.

+ Bao bì phải ghi tên sản phẩm, nhà sản xuất, vụ sản xuất, chủng loại, khối lượng tịnh.

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 yêu cầu có thông số kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn công nghệ “tương đương”

hoặc tốt hơn so với các yêu cầu cụ thể ở dưới và cung cấp tài liệu chứng minh sự đáp ứng tốt hơn của hàng hóa chào thầu so với yêu cầu của E-HSMT.

Các yêu cầu khác:

Đối với thực phẩm tươi sống: Hàng hóa chào thầu phải bảo đảm truy xuất được nguồn gốc và có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

Đối với hàng rau phải được làm sạch theo yêu cầu Bệnh viện, đúng quy trình kỹ thuật;

Đối với hàng khô có đầy đủ thành phần ghi trên nhãn, hạn sử dụng, có tên nhãn mác theo quy định;

Đối với hàng hóa không đạt yêu cầu sẽ lập biên bản cho hủy ngay tại Khu vực chế biến của Khoa, đồng thời nhà thầu phải bổ sung hàng hóa thay thế;

Đối với các loại thịt tươi, sống sau khi chế biến có mùi hôi cũng sẽ lập biên bản, yêu cầu nhà thầu mang hàng hóa thay thế;

Đối với hàng hóa bị lập biên bản, Chủ đầu tư sẽ tiến hành tiêu hủy theo quy định để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

1.2.3. Đặc tính, thông số kỹ thuật yêu cầu:

STT	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Cá trắm (cắt khúc)	Cá tươi sống khoảng 3 đến 4 kg/con, cắt khúc rửa sạch. Cá bỏ đầu, vây (cắt đến phần vây trước), đuôi (cắt trên vây đuôi 4cm), bỏ ruột, khoảng 160g/khúc, làm theo yêu cầu BV
2	Cá trôi (cắt khúc)	Cá tươi sống khoảng 2,5 đến 3,5kg/con, cắt khúc rửa sạch theo yêu cầu. Cá bỏ vây, đầu (cắt đến phần vây trước), bỏ đuôi (cắt trên vây đuôi 4cm), bỏ ruột. Khoảng 160g/khúc, làm theo yêu cầu BV
3	Cá chép	Nguyên con tươi sống, mang đến bếp Bệnh viện làm, làm theo yêu cầu 1,2- 2kg/con (làm theo yêu cầu BV)
4	Cá diếc	Cá tươi làm sẵn, có trứng, làm sẵn không đầu, vây, vây, ruột (cá đều con, loại 10 con/kg)
5	Cá quả miền Nam cắt khúc hoặc tương đương	Cá tươi sống, khoảng 1kg đến 1,5kg/ con, cắt khúc rửa sạch. Cá bỏ đầu, đuôi (cắt trên vây đuôi 4cm), bỏ ruột, khoảng 160g/khúc (làm theo yêu cầu BV).

6	Cá bông lau khúc (cắt khúc)	Cá đông lạnh, các nguyên con cân nặng từ 1.5 đến 2 kg. cắt khúc rửa sạch. Bỏ đầu, đuôi (cắt trên vây đuôi 4cm), bỏ ruột, khoảng 200g/khúc, làm theo yêu cầu BV
7	Cá lăng	Làm theo yêu cầu 2,5-3,5kg/con, bỏ đầu, vây cắt khúc theo yêu cầu.
8	Cá rô phi	Cá tươi sống 0,6- 1,2kg/con, làm theo yêu cầu BV
9	Cá rô phi file	File cá tươi sạch vẩy, rửa sạch (cá lọc từ 700g/con trở lên), thịt dai, chắc, không bở, không có mùi hôi thối, làm theo yêu cầu BV.
10	Cua đồng	Cua tươi, xé bỏ mai cua, không xay, ngoáy gạch, không lấy mai cua, theo yêu cầu BV
11	Tôm đồng loại nhỏ	Tôm tươi cắt râu (không ươn), con đều, đường kính thân tôm khoảng 0,5 mm đến 0,7 mm
12	Nhộng tằm	Tươi, màu vàng cánh gián, con đều.
13	Ốc hương	Con to, đều, tươi sống, loại 35 con/kg
14	Tu hài	Con to, đều, tươi sống, loại 10 đến 15 con/kg
15	Tôm lép	Tôm tươi sống loại 60 con/1kg, cắt bỏ râu, bỏ chân, moi bỏ phân trên đầu, làm theo yêu cầu BV
16	Tôm lép	Tôm tươi sống loại 25 con/1kg
17	Tôm sú	Tôm tươi sống loại 18 con/1kg, làm theo yêu cầu BV
18	Tôm nõn đông lạnh	Loại 12 con/ kg
19	Mực lá	Mực tươi làm sạch loại 3 con/1kg, bóc bỏ màng, mổ bỏ ruột, mắt, làm theo yêu cầu BV
20	Mực ống	Tươi làm sạch, bóc sạch da ngoài, mổ bỏ ruột, mắt, loại 4 con/kg, làm theo yêu cầu BV
21	Chả cá thác lác hiệu Gia Nguyễn hoặc tương đương	Loại ngon, 95% thịt cá thác lác, chả cá có màu trắng, ăn dai, giòn, vị cá.
22	Chả mực Hạ Long hoặc tương đương	Loại ngon, "thành phần trong 1kg mực: mực ngon 0,8kg, 100g thịt ba chỉ, 100g thịt tôm tươi và gia vị" chả có màu trắng, ăn giòn, vị mực.
23	Ghẹ xanh	Tươi sống, ghẹ xanh loại (3con/1kg)
24	Cá hồi phi lê	Cá tươi, bỏ da cá, thịt các màu hồng đỏ. Trọng lượng cá khi lọc 4kg/con.
25	Cá song	Tươi sống loại 1,5kg/1con, làm theo yêu cầu BV

26	Cá trình	Tươi sống 1kg đến 1,2kg/1con, làm theo yêu cầu BV
27	Thịt ngao trắng	Thịt ngao trắng, có lấy nước
28	Hến	Thịt hến làm sẵn.
29	Cá nục tròn	Bỏ đầu, (cắt đến phần vây trước), bỏ đuôi, bỏ ruột. Làm sạch (loại 10 con/1kg)
30	Cá diêu hồng	Cá tươi, loại 1,5kg/ con, làm sạch sẽ theo yêu cầu.
31	Cá bạc má	Bỏ đầu (cắt đến phần vây trước), bỏ đuôi, bỏ ruột, làm sạch (10 con/1kg)
32	Cá bống biển	Bỏ đầu (cắt đến phần vây trước), bỏ đuôi, bỏ ruột, làm sạch (10 con/1kg)
33	Lươn phi lê	Làm sạch bỏ đầu, bỏ xương, bỏ ruột, (làm loại lươn 4con/kg).
34	Ếch	Làm sạch sẽ, bỏ đầu, bỏ ruột, (làm loại ếch 3con/kg)
35	Cá hồng biển	Bỏ đầu (cắt đến phần vây trước), bỏ đuôi, bỏ ruột, làm sạch (10 con/1kg)
36	Chả lợn Ước Lễ hoặc tương đương	Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả.
37	Chả lợn quế	Chả nạc, 1 mặt chả màu đỏ, 1 mặt chả màu trắng
38	Giò lụa chay	Giò loại ngon, có màu đặc trưng của giò lụa chay
39	Chả lụa chay	Chả loại ngon, có màu đặc trưng của chả lụa chay
40	Đế thăn lợn	Đánh mỏng 1cm đến 1,5cm; Gân thăn trắng, thịt bám vào gân hồng.
41	Giò lụa Ước Lễ hoặc tương đương	Còn nóng, có màu đặc trưng của giò.
42	Giò sống	Giò nhuyễn không lẫn gân xơ, màu hồng
43	Mỡ lợn	Mỡ phần, mỡ trắng không mùi hôi.
44	Móng giò không thui	Bóc móng, cạo sạch lông hoặc làm theo yêu cầu; Chân giò tươi, màu trắng
45	Móng giò thui vàng	Cạo sạch hoặc làm theo yêu cầu; Chân giò tươi, màu vàng cánh gián
46	Mũi lợn	Cạo sạch lông, màu trắng
47	Sườn lợn thăn bỏ xương sống	Sườn nguyên tấm hoặc làm theo yêu cầu; Thịt trên sườn màu hồng, làm theo yêu cầu BV.
48	Thịt thăn lợn	Thịt tươi, không lẫn mỡ, không gân.

49	Sườn sụn lợn	Sụn sườn non và sụn vai mỏng thịt; Thịt trên sườn màu hồng
50	Tai lợn	Cắt gọn, cạo sạch lông, màu trắng
51	Thịt lợn ba chỉ ngắn	Cắt ngắn cạo sạch lông, không long, thịt màu hồng, có kiểm dịch
52	Thịt lợn chân giò bó	Cạo sạch lông, rửa sạch, bó lại bằng chỉ (mỗi bó khoảng 0,5kg đến 1kg), thịt màu hồng
53	Thịt chân giò thui vàng	Bì không bị mềm, thui màu vàng thui rom, bã mía.
54	Thịt lợn nạc mông	Mông nguyên quả, không mỡ bạc nhạc; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu hồng
55	Thịt lợn mông xay	Không xay lẫn mỡ, thịt có màu hồng
56	Thịt lợn nạc vai đầu giòn	Phần đầu giòn không có tạt bám, thịt tươi, đàn hồi đều, có màu hồng
57	Thịt lợn nạc vai xay	Không xay lẫn mỡ, màu hồng
58	Xương cục	Chặt sẵn, miếng vừa ăn không to (theo yêu cầu); Thịt trên xương màu hồng
59	Chả cốm Ước Lễ hoặc tương đương	Loại ngon, giòn, dai
60	Mọc viên sẵn	Đã chín, có nấm hương xay nhỏ trộn cùng, viên đường kính khoảng 1- 1,5cm/viên
61	Gan lợn	Làm sạch, tươi ngon
62	Lòng xe điều	Lòng trắng, đặc
63	Lòng non	Lòng trắng, dày không đắng, không có mùi hôi
64	Thịt dãi	Thịt tươi, mới, màu đỏ, không có mùi hôi.
65	Cuống họng	Làm sạch sẽ, rạch cuống phổi, dây ăn.
66	Dạ dày	Làm sạch sẽ (bóp sạch bằng muối) không còn hôi.
67	Nõn đuôi	Bóp muối dấm sạch sẽ, bóc bỏ mỡ bám trên lòng. Là phần cuối cùng của lòng già.
68	Cật heo	Nguyên quả
69	Mỡ mâm xôi	Mỡ lòng non, lọc bỏ tạt trong mỡ đi
70	Tiết lợn	Tiết hãm nhạt
71	Tràng	Nguyên cái 0,7kg/cái
72	Tim	Nguyên quả, không có máu đọng.
73	Thịt bò mông	Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm

74	Thịt bò thăn	Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ, thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm
75	Thịt dẻ sườn bò	Không mỡ, thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm
76	Thịt cổ bò	Không mỡ, không tật, thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm
77	Thịt nạm bò	Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm, không mỡ
78	Bắp bò hoa	Lọc bỏ xơ, thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm
79	Thịt bê ba chỉ	Thịt tươi, đàn hồi đều, màu hồng, không long
80	Thịt bê móng	Thịt tươi, đàn hồi đều, màu hồng
81	Gà ta mót	Bỏ đầu, cổ, chân, phổi, đầu cánh, phao câu. Làm sạch sẽ lông; Gà tươi không có mùi ôi, không thối, da gà sáng đều
82	Ngan file	Ngan tươi, không xương.
83	Ngan mót	Bỏ đầu, cổ, chân, phổi, đầu cánh, phao câu. Làm sạch sẽ lông; Ngan tươi không có mùi ôi, không thối..., da sáng đều
84	Tim gà, Ngan, Vịt	Tim tươi làm sạch sẽ.
85	Mề Gà, Ngan, Vịt	Mề làm sạch sẽ không mỡ bám.
86	Vịt mót	Bỏ đầu, cổ, chân, phổi, đầu cánh, phao câu. Làm sạch sẽ lông. Vịt tươi không có mùi ôi, thối..., da sáng đều
87	Đùi gà công nghiệp file	Thịt đùi gà công nghiệp lọc bỏ xương.
88	Đùi gà công nghiệp	Đùi gà công nghiệp có má, không xương hom, xương sống không lông; Thịt đùi tươi không có mùi ôi; Thịt hồng, da vàng đều (300g đến 500g/ 1đùi), có kiểm dịch, làm theo yêu cầu
89	Cánh gà công nghiệp	Cánh gà đều 130g đến 150g/ 1cánh, làm sạch sẽ; Thịt cánh tươi không có mùi ôi; Thịt hồng, da vàng đều, có kiểm dịch,
90	Chim câu	Làm sạch, mổ sạch, bỏ phổi, 300g đến 400g/con
91	Bánh mỳ	Nóng, giòn hình bầu dục dài khoảng 20-30 cm, nặng khoảng 100g
92	Bánh phở tươi Phú Đô hoặc tương đương	Màu trắng

93	Bắp cải trắng miền Bắc hoặc tương đương	Cây tươi mới, to đều nhau không sâu, bỏ hết lá xanh, bỏ lá vàng, làm theo yêu cầu
94	Bắp cải trắng Đà Lạt hoặc tương đương	Cây tươi, mới không lá xanh, bỏ lá vàng, làm theo yêu cầu
95	Bầu quả	Quả to đều trên dưới, non, nạo sạch vỏ, bỏ ruột, không thối, không ong châm, hoặc theo yêu cầu BV
96	Bí đỏ	Quả to đều, quả bí già, nạo sạch vỏ, bỏ bỏ ruột hoặc theo yêu cầu BV
97	Bí đỏ bao tử (non)	Quả to bằng bát ăn cơm đều, quả non, cắt bỏ cuống, vỏ bí dùng móng tay bấm nhẹ là được làm theo yêu cầu BV.
98	Bí ngòi	Quả to đều trên dưới, quả non, làm theo yêu cầu BV.
99	Bí xanh	Quả to đều, nạo sạch vỏ, bỏ bỏ ruột, hoặc làm theo yêu cầu BV, (loại bí già vỏ ngoài phần trắng).
100	Bún lá tươi Phú Đô hoặc tương đương	Màu trắng, lá bún đều, nặng khoảng 100g/lá
101	Bưởi da xanh hoặc tương đương	Quả to đều, da màu xanh, múi màu hồng.
102	Bún rối tươi Phú Đô hoặc tương đương	Màu trắng, sợi bún đều.
103	Cà bát	Quả đều non, cắt bỏ núm, làm theo yêu cầu.
104	Cà chua bi	Quả vừa đều, chín đỏ.
105	Cà chua	Quả to đều, chín đỏ, không dập, không thối, không xanh, không núm quả.
106	Cà pháo	Quả đều, tươi, không sâu, nhặt bỏ núm, đường kính quả từ 1 đến 1,2cm, làm theo yêu cầu BV.
107	Cà pháo muối sẵn	Quả vừa đều, đường kính quả khoảng 1 đến 1,2cm, quả vàng đều.
108	Cà rốt	Củ to đều, không thối, nạo bỏ vỏ, cắt đầu, bỏ đuôi.
109	Cam đường	Cam ngọt, quả to đều, không dập, màu vàng đẹp.
110	Cà tím dài	Quả to đều, tươi, không sâu, không héo, bỏ núm, làm theo yêu cầu BV.

111	Cà tím tròn	Quả to đều, tươi, không sâu, không héo, bỏ nùm, làm theo yêu cầu BV.
112	Cải xoong	Nhặt bỏ lá sâu, bỏ lá vàng, phần thân già không ăn được, thân cây dài không quá 20cm.
113	Cần tây ép nước	Cây to đều nhau, không có lá vàng, không lá úa, không cây thối, cắt bỏ rễ.
114	Chanh quả	Quả to đều, vỏ mỏng, bóng, không lá cành.
115	Chuối tây chín	Chín màu vàng đều, 6 đến 8 quả/kg, không bị thâm.
116	Chuối tiêu chín	Chín màu vàng đều, 5 đến 6 quả/kg, không bị thâm.
117	Chuối tiêu xanh	Quả to đều không quá già, tước bỏ vỏ, bỏ cuống, làm theo yêu cầu BV.
118	Củ cải trắng Đà Lạt hoặc tương đương	Củ to đều trắng, nạo sạch hoặc theo yêu cầu BV. (0,5 đến 0,8Kg/củ)
119	Củ cải trắng ta hoặc tương đương	Củ to đều trắng, nạo sạch hoặc theo yêu cầu BV. (0,3 đến 0,5Kg/củ)
120	Củ đậu	Củ to đều không sâu, không nứt, cắt bỏ thân cây, tước bỏ vỏ.
121	Đỗ đũa	Quả đều nhau, non, không sâu, không già, cắt bỏ đầu, bỏ đuôi, cắt sẵn dài khoảng 10cm, làm theo yêu cầu BV.
122	Đỗ trạch vàng	Quả đều nhau, non, không sâu, không già, nhặt bỏ đầu, bỏ đuôi, cắt sẵn dài khoảng 10cm, làm theo yêu cầu BV.
123	Đỗ trạch xanh	Quả đều nhau, non, không sâu, không già, nhặt bỏ đầu, bỏ đuôi, cắt sẵn dài khoảng 10cm, làm theo yêu cầu BV.
124	Đu đủ xanh	Nạo bỏ vỏ, bỏ bỏ hạt.
125	Dưa cải sen muối sẵn	Dưa muối vàng đều chua không khú.
126	Dưa chuột	Quả đều, thẳng không cong vẹo, không đắng, khoảng 7 quả/kg.
127	Dưa hấu đỏ Sài Gòn (hoặc tương đương)	Tươi, không dập, không thối, vỏ mỏng.

128	Dứa chín ngọt	Màu vàng, ngọt, gọt bỏ vỏ mắt, loại quả dứa 0,7kg/quả
129	Dứa xanh	Gọt vỏ sẵn, loại 0,7kg/quả
130	Giá đỗ	Thân ngắn, mập, không có vỏ đỗ
131	Giềng củ	Không có rễ, không sâu, không thối.
132	Giềng xay	Giềng củ xay nhuyễn, màu vàng
133	Gừng ta	Củ đều, sạch, không sâu, không bùn đất, màu vàng
134	Gừng tàu	Củ đều, sạch, không sâu, không bùn đất, màu vàng
135	Hành hoa	Cây to đều, không rễ, không lá úa, không lá vàng
136	Hành khô Hải Dương hoặc tương đương	Củ đều, bóc sẵn, cắt bỏ đầu đuôi.
137	Hành tây	Củ đều không thối, bóc bỏ vỏ vàng, cắt bỏ đầu đuôi.
138	Hoa thiên lý	Hoa mới không héo, không thối.
139	Húng bạc hà	Tươi không thối, nhặt bỏ phần rễ, bỏ thân già không ăn được.
140	Húng chó	Tươi không thối, nhặt bỏ phần rễ, bỏ thân già không ăn được.
141	Húng láng	Tươi không thối, nhặt bỏ phần rễ, bỏ thân già không ăn được.
142	Khế chua	Tươi không thối.
143	Khế ngọt	Tươi không thối.
144	Khoai sọ	Củ dài đều, không thối, không sâu, không sượng, nạo sạch vỏ.
145	Khoai tây	Củ đều, không thối, không sâu, không sượng, nạo sạch vỏ, bỏ mắt.
146	Kinh giới	Tươi không thối, nhặt bỏ thân già không ăn được.
147	Lá chanh	Lá to đều, lá xanh, không lấy lá vàng.
148	Lá hẹ	Tươi không thối, không lá úa, không lá vàng.
149	Lá lốt	Lá to đều, không rách, không có thân.
150	Lá móc mật	Tươi không thối tuốt sẵn, không cành.
151	Lạc lè (mướp Nhật)	Quả to đều, non, không già.
152	Lơ trắng	Cây Tươi, không thối, không lá, không thân cây.

153	Lơ xanh	Cây Tươi, không thối, không cuống, không thân cây, không lá cây.
154	Măng củ	Tươi củ đều, thái sẵn, bỏ phần măng già không ăn được.
155	Măng lá	Tươi không già, tước sẵn, bỏ phần măng già không ăn được.
156	Măng tây	Cây đều dài 20 đến 25cm.
157	Me quả	Cạo sạch vỏ, không lấy quả rập nát thối.
158	Mùi ta	Tươi không thối, nhặt bỏ lá úa, bỏ lá vàng, bỏ rễ và phần không ăn được.
159	Mùi tàu	Tươi không thối, bỏ lá úa, bỏ lá vàng.
160	Mướp đắng	Quả to đều nhau, đường kính chỗ to nhất của quả 3 đến 4cm.
161	Mướp hương	Quả to đều nhau, quả thẳng, không bị ong châm, nạo sạch vỏ, cắt bỏ đầu đuôi, khoảng 4 quả/kg hoặc theo yêu cầu BV.
162	Nấm bào ngư	Nấm tươi mới không có mùi thiu
163	Nấm đùi gà	Nấm tươi mới không có mùi thiu
164	Nấm hải sản	Nấm tươi mới không có mùi thiu
165	Nấm hương tươi	Nấm tươi mới không có mùi thiu
166	Nấm kim châm	Nấm tươi mới không có mùi thiu
167	Nghệ củ	Củ nhánh to đều, không bùn đất (không lấy củ cái)
168	Ngọn su su	Tươi mới, non. Nhặt sẵn sạch sẽ, bỏ phần già không ăn được, không sơ, không già hoặc làm theo yêu cầu BV.
169	Ngòng tỏi	Tươi mới, non.
170	Ớt chuông đỏ	Ớt mới, cuống ớt xanh, không thối, không lẫu.
171	Ớt kim	Ớt mới, cuống ớt xanh, không thối, không lẫu, không lá.
172	Ớt sừng đỏ	Ớt mới, cuống ớt xanh, không thối, không lẫu, không lá.
173	Ớt chuông xanh	Ớt mới, cuống ớt xanh, không thối, không lẫu.
174	Quả roi đỏ	Màu đỏ hồng, ngọt 100g/quả, quả không thối.
175	Quả su su	Quả đều nhau, non, nạo vỏ sẵn, bỏ đôi bỏ hạt.
176	Quýt Úc	Tươi, ăn ngọt, quả không thối, ăn ngọt.
177	Rau bí	Nhặt sẵn, không xơ, không già, bỏ phần không ăn được, làm theo yêu cầu BV.

178	Rau cải chíp	Tươi mới không thối, đều cây, cắt bỏ phần đài cây.
179	Rau cải củ (làm dưa muối)	Củ to, thân cây già, không có lá vàng, cắt khúc dài 4cm đến 5cm, củ nạo vỏ thái mỏng, làm theo yêu cầu BV.
180	Rau cải cúc	Rau tươi mới, nhặt sạch sẽ, không có rễ, không có cỏ.
181	Rau cải ngồng	Rau tươi non, không có hoa, nhặt bỏ phần thân già không ăn được. Thân dài khoảng 15cm
182	Rau cải ngọt	Rau tươi non, không có hoa, không lá lá vàng, không thối, thân dài từ 20 đến 25cm. Nhặt sạch sẽ, cắt khúc dài khoảng 10cm hoặc làm theo yêu cầu BV.
183	Rau cải sen (làm dưa muối)	Bẹ cây to, dày, già cây, nhặt sạch sẽ, cắt sẵn dài khoảng 4cm đến 5cm.
184	Rau cải thảo	Cây to đều, không thối nõn, không lấy phần lá xanh hoặc là theo yêu cầu BV.
185	Rau cải xanh	Rau tươi mới. Không có rễ, không cỏ, không lá úa, không lá vàng.
186	Rau cần ta	Rau tươi mới. Nhặt bỏ rễ, bỏ cỏ, bỏ lá úa, bỏ lá vàng, hoặc là theo yêu cầu BV.
187	Rau dền	Rau tươi mới, non. Nhặt sạch sẽ, bỏ rễ, bỏ cỏ, bỏ phần thân già không ăn được. Cây nhặt dài không quá 10cm. Rau khô không có nước (trừ trời mưa), hoặc là theo yêu cầu BV.
188	Rau lang	Loại rau trắng non. Nhặt bỏ lá già, thân già không ăn được, hoặc là theo yêu cầu BV.
189	Rau mồng tơi	Tươi non, ngon đều nhau. Nhặt bỏ phần lá úa, vàng, thân già không ăn được, theo yêu cầu BV.
190	Rau muống lá ớt	Rau trắng, mới, non. Nhặt bỏ lá úa, bỏ lá vàng, bỏ lá sâu, bỏ cỏ, bỏ thân già không ăn được. Phần ngọn ăn được dài không quá 20cm hoặc là theo yêu cầu BV.
191	Rau ngổ	Tươi không thối, nhặt bỏ phần già không ăn được.
192	Rau ngót	Nhặt bỏ lá úa, vàng, sâu, cỏ, thân cây, cành cây (tuốt sẵn). Lá ăn được thì non, lá mỏng.
193	Rau răm	Rau non, không già, không lá vàng úa, bỏ phần thân già không ăn được.

194	Rau thì là	Rau non, không già, không lá vàng úa, bỏ rễ, bỏ phần thân già không ăn được.
195	Sầu quả	Quả đều cạo sạch vỏ, theo yêu cầu BV.
196	Quả lê	Quả đều không sâu, không thối, ăn giòn.
197	Táo Envy hoặc tương đương	Quả đều không sâu, không thối, ăn giòn.
198	Su hào	Củ non, không lá, tước bỏ vỏ củ (củ bằng bát ăn cơm, 300g/củ,) hoặc là theo yêu cầu BV.
199	Tía tô	Tươi không thối, nhặt bỏ lá vàng úa, bỏ phần thân già.
200	Tỏi củ khô	Bóc vỏ sẵn, hoặc là theo yêu cầu BV.
201	Tỏi tây	Không lá vàng úa, cắt bỏ rễ. Nhặt bỏ phần không ăn được.
202	Sả củ	Củ to đều.
203	Xà lách ta	Tươi không thối, không lá vàng, nhặt bỏ phần không ăn được.
204	Xà lách xoăn	Tươi không thối, không lá vàng, nhặt bỏ phần không ăn được.
205	Xương sông	Lá to, không lấy lá vàng, lá rách.
206	Độc mùng trắng	Các thân đều nhau, độc trắng, tước bỏ vỏ thân.
207	Đậu phụ mơ hoặc tương đương	Đậu màu trắng, trọng lượng 100g đến 120g/bìa.
208	Cùi dừa	Nạo sạch vỏ nâu.
209	Nước dừa	Nước ngọt màu trắng đục.
210	Thanh long	Quả tươi không héo, không dập, ăn ngọt.
211	Nho xanh ngọt	Quả to đều, không có quả thối, quả hỏng, cuống tươi.
212	Muối hạt sạch miền Bắc hoặc tương đương	Trắng, khô.
213	Bánh đa nem tròn	Bánh đa dẻo, trắng trong, 10 lá/thếp, đường kính bánh đa khoảng 20 đến 22cm.
214	Bơ pháp nhạt	250g/phong
215	Bơ thực vật Tường An hoặc tương đương	200g/hộp.
216	Bóng bì	Màu vàng nhạt.
217	Bột đao	Nhãn hiệu Hồng lê (hoặc tương đương)
218	Bông hoa hồi khô	Không mốc.

219	Bột béo Tài Ký hoặc tương đương	Tài ký (hoặc tương đương)
220	Bột canh Hải Châu hoặc tương đương	I ốt (50 gói/thùng)
221	Bột canh Hải Châu hoặc tương đương	Thường (50 gói/thùng)
222	Bột cari Ấn Độ hoặc tương đương	Loại 3,5 g/gói
223	Bột chiên giòn Tài Ký hoặc tương đương	1Kg/gói
224	Bột chiên xù Tài Ký (hoặc tương đương)	1Kg/gói
225	Bột năng Tài Ký hoặc tương đương	1Kg/gói
226	Bột nếp Tài Ký hoặc tương đương	400g/gói
227	Bột nghệ vàng	400g/gói
228	Bột sừ tử	Hộp 400g
229	Bột tôm Vifon hoặc tương đương	Loại 10g/gói
230	Cá cơm khô	Cá mặn, không đầu
231	Chao trắng	300g/ 1 lọ
232	Dấm bỗng	Màu vàng, vị chua
233	Dấm trắng Trung Thành hoặc tương đương	Loại can 2 lít
234	Đẳng sâm	Màu vàng, không mốc
235	Dầu ăn cái Meizan hoặc tương đương	Thùng 2 can (10lit/can)
236	Dầu ăn Cooking Tường An hoặc tương đương	Thùng 2 can (10lit/can)
237	Dầu hào Maggi hoặc tương đương	700ml, chai thủy tinh
238	Dầu mè	100% nguyên chất (loại 250ml/chai)
239	Đỗ xanh tách vỏ	Không mốc

240	Dưa chuột bao tử muối Trung Thành hoặc tương đương	500g/lọ
241	Đường phèn	Màu trắng
242	Đường quy khô	Không mốc
243	Đũa gỗ	Đũa gỗ màu vàng tự nhiên, dài 24 cm
244	Đũa tre	Đũa tre dài 24cm, màu vàng tự nhiên
245	Đường trắng Biên Hòa hoặc tương đương	Màu trắng không lẫn tạp chất
246	Đường vàng Biên Hòa hoặc tương đương	Màu vàng không lẫn tạp chất
247	Găng tay nilong	Hàng loại 1, dai, bền, dày
248	Gạo Bắc Hương hoặc tương đương	Gạo màu trắng trong, hạt gạo đều nhau, không có hạt mốc.
249	Gạo Bắc Hương xay hoặc tương đương	Không hạt vàng mốc, xay theo yêu cầu BV.
250	Gạo nếp	Gạo màu trắng đục, không hạt vàng mốc.
251	Gạo tám thái hoặc tương đương	Gạo màu trắng trong, hạt gạo dài, không có hạt mốc.
252	Giấy ăn vuông 10x10cm	Loại rút
253	Hạt dổi	Hạt đều nhau, hạt màu nâu, không mốc.
254	Hạt điều màu	Hạt màu đỏ không mốc
255	Hạt mốc mật khô	Hạt đều nhau, hạt màu nâu, không mốc.
256	Hạt mùi khô	Hạt đều nhau, hạt màu vàng, không mốc.
257	Hạt nêm Ajingon hoặc tương đương	Loại 2Kg/túi
258	Hạt nêm Knorr hoặc tương đương	Loại 2Kg/túi
259	Hạt sen khô	Hạt đều nhau, màu trắng, không mốc.
260	Hạt tiêu đen nguyên hạt	Hạt đều nhau, màu đen, không có hạt nếp, không mốc.
261	Hạt tiêu đen xay	Không mốc
262	Hạt vừng trắng sống	Không mốc

263	Hạt vừng trắng rang sẵn	Không mốc
264	Hoài sơn khô/ củ mài	Không mốc
265	Kỳ tử đỏ	Hạt màu đỏ, không mốc
266	Lạc nhân rang sẵn	Hạt đều nhau, ăn không có hạt mốc.
267	Lạc nhân sống	Hạt đều, không mốc
268	Lạp xưởng Mai Quế Lộ hoặc tương đương	Màu đỏ, không mốc
269	Lẩu sáu Kim Tiêu hoặc tương đương	Chai 500 ml
270	Mạch nha	0,5kg/túi
271	Mắm tép Ba Làng hoặc tương đương	Chai 500ml
272	Mắm tôm Ba Làng hoặc tương đương	Chai 500ml
273	Màng bọc thực phẩm	Kích thước 30x600m
274	Măng cay Lạng Sơn hoặc tương đương	1,5kg/ 1 lọ
275	Măng nứa khô đã ngâm	Không thối, màu vàng đặc, nhặt bỏ phần già, bỏ phần không ăn được.
276	Mật ong	Chai 500ml
277	Miến dong Làng So hoặc tương đương	Sợi dai, màu trắng sẫm, không mốc.
278	Mè chay	Mè trắng đục, đều, ăn giòn.
279	Mộc nhĩ khô	Màu đen, không mốc.
280	Mù tạt vàng Crystal hoặc tương đương	Lọ 227g
281	Mỳ chính Ajinomoto cánh nhỏ hoặc tương đương	2kg/túi
282	Mỳ chính Ajinomoto cánh to hoặc tương đương	2kg/túi

283	Mỳ chính Vedan cánh nhỏ hoặc tương đương	2kg/túi
284	Mỳ chính Vedan cánh to hoặc tương đương	2Kg/túi
285	Mỳ gạo chữ Bắc Giang hoặc tương đương	Không mốc, không hôi.
286	Mỳ tôm Miliket hoặc tương đương	100 gói/thùng
287	Nấm hương khô	Cánh nhỏ, màu nâu, khô, không mốc
288	Ngô kem Đồng Giao hoặc tương đương	24 hộp/thùng
289	Ngũ vị hương	Bột màu nâu, còn hạn, có nguồn gốc xuất xứ
290	Ngô hạt Đồng Giao hoặc tương đương	24 hộp/thùng
291	Nước cốt dừa Wonderfarm hoặc tương đương	Hộp 400ml (24 hộp/thùng)
292	Nước hàng chung sẵn nhãn hiệu A Tuấn Khang hoặc tương đương	600g/chai, màu đen đặc trưng.
293	Nước mắm Nam Ngư Đệ Nhị hoặc tương đương	Nước mắm 1 thùng là 15chai, 900ml/chai
294	Ớt bột	Không mốc, màu đỏ ớt khô.
295	Quả thảo quả khô	Không mốc
296	Quế chi khô	Không mốc, ăn có vị cay của quế.
297	Sa tế tôm Cholimex hoặc tương đương	Lọ 90g, màu đỏ của satế.
298	Sốt cà chua Heinz Peste hoặc tương đương	Hộp sắt 3,1kg, màu đỏ đậm.
299	Sốt cà chua Trung Thành hoặc tương đương	Can 2 lít/can, màu đỏ đậm.
300	Sốt Hoisin hoặc tương đương	Lọ thủy tinh, trọng lượng sốt trong lọ 240g/lọ

301	Sốt Mayonnaise lisa hoặc tương đương	Sốt màu trắng đục, trọng lượng 500g/hộp
302	Sốt tiêu đen Lee Kum Kee hoặc tương đương	Lọ thủy tinh, trọng lượng sốt trong lọ 230g/lọ
303	Sốt tiêu đen BUMI HIJAU hoặc tương đương	Chai thủy tinh, trọng lượng sốt trong chai 340g/chai
304	Tai chua khô	Không mốc, màu nâu
305	Tăm tre Đông Á hoặc tương đương	Tăm vàng đều, không mốc
306	Táo đen khô	Không mốc
307	Táo đỏ khô	Không mốc
308	Thìa inox cán ngắn	Chất liệu inox, chiều dài thìa khoảng 15cm, trọng lượng 20g
309	Thìa inox cán dài	Trọng lượng 35g/cái, chiều dài thìa 18cm.
310	Thức địa	Màu đen, không mốc
311	Tôm chay trên châu	Tôm đỏ đều con, tôm ăn dai.
312	Tôm khô Cà Mau hoặc tương đương	Size nhỏ, tôm khô bóc vỏ, đường kích thân tôm cỡ to nhất khoảng 0,07cm.
313	Trứng cút	Luộc sẵn bóc vỏ.
314	Trứng gà đỏ	Quả to, đều không thối
315	Trứng gà trắng	Quả to, đều không thối
316	Trứng vịt	Quả to, đều không thối
317	Trứng vịt muối	Quả to đều, không thối
318	Tương bần hiệu Bà Minh Quát hoặc tương đương	1 lít/chai, tương màu vàng.
319	Tương ớt Trung Thành hoặc tương đương	Can 2 lít, tương màu đỏ.
320	Tuyết nhĩ khô	Màu trắng không mốc
321	Váng đậu	Màu vàng không mốc
322	Vừng đen sống	Hạt đều nhau, không có hạt mốc, không có hạt nếp.
323	Nước ngọt CocaCola hoặc tương đương	Đóng lon 320ml/lon, 24 lon/thùng, còn hạn sử dụng, có xuất xứ rõ ràng.

324	Nước cam Twister hoặc tương đương	Đóng lon 320ml/lon, 24 lon/thùng, còn hạn sử dụng, có xuất xứ rõ ràng.
325	Bia Tiger bạc hoặc tương đương	Đóng Lon 330ml/lon, 24 lon/thùng, còn hạn sử dụng, có xuất xứ rõ ràng.
326	Đá viên	Đá sạch, màu trắng trong, 5kg /túi
327	Xi dầu Chinsu hoặc tương đương	Chai nhựa 500ml/chai, 24chai/thùng
328	Nước lọc đóng chai LaVie hoặc tương đương	Nước đóng chai 500ml, 24chai/thùng
329	Xúc xích CP hoặc tương đương	Loại 500g/túi
330	Ý dĩ	Hạt đều, màu trắng đục, không có hạt mốc
331	Lưới rửa bát	Lưới dù
332	Giáp sắt	15 cái /bịch
333	Me chua cục	Gói 500g, me màu nâu, vị chua.

*** Ghi chú:**

- Căn cứ điểm 15.11, mục 15 E-BDL, Chương I: Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật do Chủ đầu tư quy định 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, tổ chuyên gia thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại E-HSMT.

- Cụm từ “hoặc tương đương” sử dụng trong E-HSMT này: Hàng hoá, thiết bị cung cấp tương đương về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, thiết kế công nghệ, tiêu chuẩn công nghệ...

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

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

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Trường hợp hàng hóa 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 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 hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của Nhà thầu.