

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Tên dự toán mua sắm: Mua lương thực, thực phẩm, rau củ quả, chất đốt và các mặt hàng thiết yếu cho bếp ăn học viên.

- Tên gói thầu: Gói số 2: Cung cấp thực phẩm.

- Chủ đầu tư: Học viện Cảnh sát nhân dân

- Địa điểm thực hiện: Học viện Cảnh sát nhân dân. Địa chỉ: Phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng.

- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 01 túi hồ sơ

- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước.

- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV, 2025

- Loại hợp đồng: Trọn gói

- Thời gian thực hiện gói thầu: 202 ngày (Giao hàng nhiều lần trong suốt thời gian thực hiện gói thầu).

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung:

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:

- Nhà thầu đính kèm E-HSDT các tài liệu là bản scan từ bản gốc hoặc bản scan từ bản sao y chứng thực. Chủ đầu tư sẽ yêu cầu nhà thầu mang bản gốc đến để đối chiếu, xác minh khi được chọn đàm phán và trao hợp đồng.

- Nhà thầu phải có bảng đáp ứng về kỹ thuật của hàng hóa chào thầu so sánh với yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT (đính kèm file word/excel tại E-HSDT):

STT	Yêu cầu kỹ thuật của Hồ sơ mời thầu	Đáp ứng kỹ thuật của Hồ sơ dự thầu	Tài liệu kỹ thuật tham chiếu trong E-HSDT
1	Tên hàng hoá theo HSMT	- Tên hàng hoá: - Ký mã hiệu: ... - Nhà sản xuất: ... - Xuất xứ: ...	
	Mô tả hàng	Mô tả hàng hóa của	Dẫn chiếu từng chi tiết mô tả hàng hoá tới Trang... của

	hóa của E-HSMT	E-HSDT (chi tiết đáp ứng từng mục)	Catalog/Tài liệu kỹ thuật và Mô tả hình ảnh... thuộc E-HSDT (Highlight các nội dung liên quan tới Mô tả hàng hoá trên Tài liệu dẫn chiếu)
--	----------------	------------------------------------	---

- Nhà thầu phải cung cấp một trong các giấy chứng nhận về doanh nghiệp đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng,... cụ thể: Chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương được cơ quan chức năng, tổ chức trong nước hoặc quốc tế có thẩm quyền cấp.

- Nhà thầu phải có phương án cụ thể, khả thi đảm bảo không gián đoạn cung cấp hàng hóa khi có thiên tai: trời mưa lũ ngập nước, sạt lở, ngăn cách đường sá giao thông trong thời gian dài,... đảm bảo việc cung cấp hàng hóa kịp thời trong vòng 24 giờ sau khi nhận được dự trù của bên mua (bằng fax / email hoặc điện thoại / tin nhắn trong trường hợp khẩn cấp).

+ Cán bộ giao hàng phải có giấy giới thiệu của nhà thầu, có đầy đủ giấy tờ thù thân, không có tiền án, tiền sự (chứng minh qua ứng dụng Vneid định danh mức 2 hoặc Phiếu lý lịch tư pháp hoặc tài liệu có giá trị tương đương) và phải đảm bảo tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về an ninh.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Stt	Tên hàng hóa	Mô tả yêu cầu kỹ thuật	Tài liệu chứng minh
1	Thịt mông sấn	Thịt mông sấn heo tươi sống. Màu đỏ tươi hồng tự nhiên, đặc trưng thịt tươi, không thâm đen, không xanh tái. Mùi tự nhiên của thịt, không hôi, không ôi, không mùi lạ. Kết cấu thịt săn chắc, đàn hồi tốt, không bở, không dính tay. Lượng mỡ dính liền cơ thịt hợp lý, màu trắng ngà tự nhiên. Trạng thái không nhớt, không bầm máu, không có dị vật hoặc lẫn xương vụn. Nhiệt độ bảo quản 0 – 4°C. Tỷ lệ nạc – mỡ: Nạc chiếm $\geq 85\%$ tổng khối lượng. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành, không chứa chất cấm, chất tạo nạc (Clenbuterol, Salbutamol...), kháng sinh vượt ngưỡng, không có vi sinh gây bệnh vượt giới hạn, không có chất bảo quản hoặc hóa chất xử lý trái phép. Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
2	Thịt vai sấn	Thịt heo tươi sống lấy từ vùng vai, đã được lọc bỏ phần xương chính. Màu đỏ tươi hồng tự nhiên, đặc trưng theo thịt heo, không thâm đen. Mùi tự nhiên của thịt, không hôi, không ôi, không mùi lạ. Kết cấu thịt săn chắc, đàn hồi tốt, không bở,	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các

		<p>không dính tay. Lượng mỡ dính liền cơ thịt hợp lý, màu trắng ngà tự nhiên. Trạng thái không nhớt, không bầm máu, không có dị vật hoặc lẫn xương vụn. Nhiệt độ bảo quản 0 – 4°C, thịt có tỷ lệ nạc – mỡ cân đối, Tỷ lệ nạc tối thiểu 70%. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành, không chứa chất cấm, chất tạo nạc (Clenbuterol, Salbutamol...), kháng sinh vượt ngưỡng, không có vi sinh gây bệnh vượt giới hạn, không có chất bảo quản hoặc hóa chất xử lý trái phép.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
3	Thịt dọi rút sườn	<p>Thịt heo thuộc dải bụng được lọc bỏ phần xương sườn chính. Màu đỏ tươi hồng tự nhiên, đặc trưng theo thịt heo, không thâm đen. Mùi tự nhiên của thịt, không hôi, không ôi, không mùi lạ. Kết cấu thịt săn chắc, đàn hồi tốt, không bở, không dính tay. Màu trắng ngà tự nhiên. Trạng thái không nhớt, không bầm máu, không có dị vật hoặc lẫn xương vụn. Nhiệt độ bảo quản 0 – 4°C, Thịt gồm nhiều lớp nạc xen kẽ mỡ. Độ dày mỡ trung bình: 8–15 mm. Tỷ lệ thịt nạc tối thiểu: 50%. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành, không chứa chất cấm, chất tạo nạc (Clenbuterol, Salbutamol...), kháng sinh vượt ngưỡng, không có vi sinh gây bệnh vượt giới hạn, không có chất bảo quản hoặc hóa chất xử lý trái phép.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
4	Thịt chân giò rút xương	<p>Thịt lấy từ chân giò heo đã lọc bỏ xương chính, gồm lớp da, mỡ, gân và nạc. Màu sắc: Da heo: trắng sáng tự nhiên, không thâm đen. Thịt: đỏ hồng tự nhiên, không xanh tái. Mỡ: trắng đục, không vàng sậm. Mùi: đặc trưng thịt tươi, không ôi, không hôi, không mùi lạ. Bề mặt: khô ráo, không nhớt, không rỉ nước, không dính tạp chất. Độ đàn hồi tốt, thớ thịt săn chắc. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành. Không chứa các chất cấm: Chất tạo nạc (salbutamol, clenbuterol, ractopamine...). Hàn the, formol hoặc hóa chất bảo quản, Kháng sinh cấm hoặc tồn dư vượt giới hạn. Không nhiễm vi sinh vượt giới hạn cho phép: Salmonella âm tính E.coli, Coliforms trong mức quy định. Tỷ lệ da – mỡ – thịt cân đối tự nhiên: da không dày quá 5 mm, lớp mỡ không quá 15 mm.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
5	Thịt nạc thăn	<p>Thịt heo lấy từ dải cơ thăn chạy dọc hai bên cột sống heo. Màu đỏ tươi hồng tự nhiên, không thâm đen. Mùi tự nhiên của thịt, không hôi, không ôi, không mùi lạ. Săn chắc, thớ mịn, đàn hồi tốt. Trạng thái không nhớt, không bầm máu, không có dị vật</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các</i></p>

		<p>hoặc lẫn xương vụn. Tỷ lệ thịt nạc $\geq 90\%$, mỡ $\leq 5\%$. Nhiệt độ bảo quản $0 - 4^{\circ}\text{C}$. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành, không chứa chất cấm, chất tạo nạc (Clenbuterol, Salbutamol...), kháng sinh vượt ngưỡng, không có vi sinh gây bệnh vượt giới hạn, không có chất bảo quản hoặc hóa chất xử lý trái phép.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
6	Thịt nạc vai	<p>Thịt lấy từ vùng vai heo, có tỷ lệ nạc cao nhưng vẫn xen kẽ vân mỡ nhỏ. Màu đỏ tươi hồng tự nhiên, đặc trưng theo thịt heo, không thâm đen. Mùi tự nhiên của thịt, không hôi, không ôi, không mùi lạ. Kết cấu: săn chắc, có độ mềm tự nhiên, vân mỡ mảnh nhưng rõ ràng. Màu trắng ngà tự nhiên. Trạng thái không nhớt, không bầm máu, không có dị vật hoặc lẫn xương vụn. Nhiệt độ bảo quản $0 - 4^{\circ}\text{C}$, Tỷ lệ thịt nạc tối thiểu: $\geq 80\%$. Mỡ xen kẽ tự nhiên không quá 15%. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành, không chứa chất cấm, chất tạo nạc (Clenbuterol, Salbutamol...), kháng sinh vượt ngưỡng, không có vi sinh gây bệnh vượt giới hạn, không có chất bảo quản hoặc hóa chất xử lý trái phép.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
7	Thịt gà CN	<p>Thịt gà công nghiệp đã giết mổ, làm sạch lông, bỏ nội tạng, bỏ chân, bỏ cổ sát thân, không đập nát. Màu sắc: Hồng nhạt đến vàng nhạt tự nhiên. Tình trạng thớ thịt: Săn chắc, đàn hồi, không nhão, không nhớt. Mùi: Tươi tự nhiên, không mùi ôi thiu, không mùi lạ. Da gà: Không rách, không bầm tím, không tụ máu. Không bơm nước, không ướp hóa chất, không có chất tạo màu/tạo mùi. Trọng lượng $> 2 \text{ kg/con}$. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành. Nhà cung cấp đảm bảo: Chứng nhận VSATTP/HACCP/ISO. Kết quả kiểm nghiệm vi sinh – chỉ tiêu an toàn thực phẩm.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
8	Thịt bò dẻ sườn	<p>Thịt tươi, mới, bề mặt khô, sạch và tấp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.</p> <p>Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
9	Thịt bò mông	<p>Thịt nạc có lớp màng mỡ mỏng phủ trên bề mặt. Thịt tươi, mới, mềm, thớ dài, độ dính cao, bề mặt khô, sạch và không</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của</i></p>

		tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.	<i>hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i>
10	Xương sườn thăn	Xương tươi, không có tạp chất lạ, thịt nhiều trên bề mặt xương. Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước hầm xương thơm, trong (khi chế biến)	<i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i>
11	Cá trắm	Cá cả con tươi, sống, mang cá đỏ hồng, thân cá săn chắc, Mùi tanh của cá tươi, không có mùi lạ, không tồn dư kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Chủng loại yêu cầu từ 3 kg - 4,5 kg/ con.	<i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i>
12	Cá nục	Cá nục đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, thân chắc, mùi vị tự nhiên của cá biển tươi, không có mùi lạ, không bị nát, ươn, không tồn dư hóa chất bảo quản, kháng sinh cấm. Hạn sử dụng ít nhất còn 1/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	<i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i>
13	Xương ống	Xương tươi, không có tạp chất lạ, tuỷ bám chặt vào thành ống tuỷ. Nước hầm xương thơm, trong (khi chế biến)	<i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i>
14	Giò sống	Giò xay nhuyễn, dẻo, không lẫn gân xơ, màu thịt tự nhiên. Không chứa hàn the, foocmon, phẩm màu công nghiệp, không	<i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa</i>

		chất bảo quản gây độc hại đến sức khỏe. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
15	Vịt làm sẵn	Thịt vịt đã giết mổ, làm sạch lông, bỏ nội tạng, bỏ chân, bỏ đầu, không dập nát. Màu sắc: Hồng nhạt tự nhiên, mặt da sáng, không thâm đen. Thớ thịt: Săn chắc, đàn hồi tốt, không nhớt, không bở. Mùi: Tươi tự nhiên, không có mùi hôi, mùi ôi hoặc mùi lạ. Da vịt: Không rách, không bầm tím, không tụ máu. Không bơm nước, không ướp hóa chất, không có chất tạo màu/tạo mùi. Trọng lượng > 1.8 kg/con. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm. Khi giao hàng, nhà thầu phải cung cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch đúng quy định. Nguồn gốc xuất xứ truy xuất đầy đủ.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo

1.3. Các yêu cầu khác

- **Đối với các sản phẩm là thịt lợn tươi, thịt bò tươi:** Hàng hóa phải đáp ứng Quy định tại Tiểu mục 4.2 Mục 4 Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 quy định về các chỉ tiêu chất lượng của thịt tươi hoặc tiêu chuẩn tương đương hiện hành (*Nhà thầu chứng minh bằng Phiếu kiểm nghiệm hoặc tài liệu có giá trị tương đương được cung cấp bởi cơ quan có chức năng cho lô hàng bất kỳ đã từng cung cấp khi công bố sản phẩm*)

- **Giới hạn tối đa về kim loại nặng:**

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Cadimi (Cd), mg/kg sản phẩm	0,05(*)
2. Chì (Pb), mg/kg sản phẩm	0,1

- **Các chỉ tiêu vi sinh vật: Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật trong thịt tươi:**

Chỉ tiêu	Giới hạn cho phép	
	m	M
1. Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	5×10^5	5×10^6
2. <i>E. coli</i> , cfu/g	5×10^2	5×10^3

3. <i>Salmonella</i> /25 g	Không phát hiện
----------------------------	-----------------

- Các chỉ tiêu ký sinh trùng

Đối tượng	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Thịt lợn	Gạo lợn (<i>Cysticercus cellulosae</i>)	Không phát hiện
Thịt lợn	Giun xoắn (<i>Trichinella spiralis</i>)	

- Đối với các sản phẩm là thịt gà tươi, thịt vịt tươi, cá tươi:

Hàng hóa phải đáp ứng Quy định tại Tiêu mục 4.2 Mục 4 Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 quy định về các chỉ tiêu chất lượng của thịt tươi hoặc tiêu chuẩn tương đương hiện hành (*Nhà thầu chứng minh bằng Phiếu kiểm nghiệm hoặc tài liệu có giá trị tương đương được cung cấp bởi cơ quan có chức năng cho lô hàng bất kỳ đã từng cung cấp khi công bố sản phẩm*)

- Giới hạn tối đa về kim loại nặng:

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Cadimi (Cd), mg/kg sản phẩm	0,05(*)
2. Chì (Pb), mg/kg sản phẩm	0,1

- Các chỉ tiêu vi sinh vật: Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật trong thịt tươi:

Chỉ tiêu	Giới hạn cho phép	
	m	M
1. Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	5×10^5	5×10^6
2. <i>E. coli</i> , cfu/g	5×10^2	5×10^3
3. <i>Salmonella</i> /25 g	Không phát hiện	

- Tại bước hoàn thiện hợp đồng, nhà thầu phải tiến hành khảo sát thực địa, cung cấp danh sách các nhân sự thực hiện gói thầu (*bao gồm cả nhân viên kiểm tra chất lượng, lái xe, nhân viên bốc xếp,...*) để làm cam kết bảo mật thông tin trong quá trình thực hiện gói thầu; đồng thời gửi 01 đơn vị mẫu với quy cách tối thiểu

theo E-HSMT để Bên mời thầu kiểm tra tiêu chuẩn đóng gói và thuê Đơn vị độc lập kiểm định về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng xem xét mức độ đáp ứng đúng yêu cầu về kỹ thuật đã nêu tại E-HSMT và cam kết tại E-HSDT của hàng hóa dự thầu, trong trường hợp hàng hóa thử nghiệm không đáp ứng đúng tiêu chuẩn được cam kết tại E-HSDT thì được hiểu là nhà thầu đã không đáp ứng kỹ thuật tại bước đánh giá E-HSDT.

- Các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan: Phải được kỹ thuật viên bảo quản kiểm tra theo quy định trước khi nhập kho.

- Khi cần thiết, chủ đầu tư có thể yêu cầu kiểm định độc lập về chất lượng hàng hóa. Mọi chi phí kiểm định sẽ do nhà thầu chịu.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

Việc kiểm tra, thử nghiệm các hàng hóa được yêu cầu sẽ được tổ chức tại Học viện Cảnh sát nhân dân; Địa chỉ: Phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội. Trong quá trình thực hiện hợp đồng, trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo E-HSMT 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 các 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.

Nhà thầu phải cam kết trong trường hợp nghi ngờ về chất lượng của hàng hóa do nhà thầu cung cấp, Chủ đầu tư sẽ tiến hành kiểm tra, thử nghiệm, kiểm nghiệm. Nếu hàng hóa của nhà thầu vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm, nhà thầu phải chịu toàn bộ các chi phí liên quan. Trường hợp vi phạm từ 2 lần trở lên, chủ đầu tư có quyền thanh lý hợp đồng và thu hồi bảo lãnh thực hiện hợp đồng của Nhà thầu.

