

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 Lianyue (Việt Nam) nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Lianyue (Việt Nam)
- 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: Thửa đất B-09, B-10, B-11, B-12, B-13, B-14 lô đất CN7, Khu công nghiệp An Dương, Phường An Phong, TP Hải Phòng, 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:

- Chung 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.

+ 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.

- 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.

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-HSMT 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	Tài liệu đính kèm

TÀI LIỆU ĐÍNH KÈM

A. DANH MỤC SẢN PHẨM

1.	Bánh Socola pie 336gr
2.	KẸO MỀM NHÂN SOCOLA SỮA
3.	BÁNH QUY MINI SÔCÔLA HƯƠNG VANI 58.4 G
4.	CÀ PHÊ HÒA TAN 288G
5.	DẦU ĂN 1L
6.	HẠT NÊM THỊT THĂN, XƯƠNG ÓNG VÀ TỦY 400G

B. THÔNG SỐ KỸ THUẬT HỘP QUÀ

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Đỏ
Chất liệu	Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, cotton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bề dán thành phẩm
Kích thước (dài x rộng x cao)	435x195x275
Chất liệu quai hộp	Nhựa PP (Polypropylene)
Kích thước quai hộp	15cm

C. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

I. Bánh Socola

1. Thành phần: Đường, bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), trứng, chất làm ẩm (422, 420(i), 420(i)), bột cacao (4,2%), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin hương liệu tổng hợp, muối i-ốt, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất ổn định (1442, 415), chất tạo màu tổng hợp (150c, 129), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng trong nước)

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp.

Quy cách đóng gói: 28 gx12

4. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.

-Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, bánh bên trong có màu đỏ, lớp nhân dẻo màu trắng.

-Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

5. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
	m	M	RU
Enterobacteriaceae	10	100	/g
Escherichia coli	0	0	/g
Salmonella	0	0	/250g
Tổng số nấm men	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	100	1000	/g

6. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2

2	Cd	mg/kg	0,1
---	----	-------	-----

7. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

II. KEO

1. Thành phần chính: Xirô glucoza, đường, sữa bột (15%), dầu thực vật, xirô fructoza, bột cacao (1%) chất nhũ hóa (471, 322(i), 476), chất làm ẩm (422), muối, hương liệu tổng hợp

2. Trọng lượng: 99g (3 góix33g)

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

- Sản phẩm đóng gói từng viên nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp, sau đó cho vào hộp giấy hoặc túi nhựa.

4. Thời gian:

Ngày sản xuất: 14 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Các chỉ tiêu cảm quan:

Màu sắc: Lớp kẹo mềm màu vàng nâu, nhân sô cô la màu nâu sậm.

Trạng thái: Sản phẩm có dạng viên mềm, bên trong có nhân sôcôla.

Mùi vị: mùi thơm đặc trưng của sôcôla hòa quyện với hương bơ, đường caramel. Vị ngọt, béo hài hòa, không có mùi vị lạ.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
	m	M	RU
Enterobacteriaceae	10	10	/g
Escherichia coli	0	0	/g/
Salmonella	0	0	/250
Tổng số nấm men	10	10	/g
Tổng số nấm mốc	10	10	/g

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
-----	--------------	-------------	------------

1	Pb	mg/kg	2
2	Cd	mg/kg	1
3	As	mg/kg	1
4	Hg	mg/kg	0.05

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4

III. BÁNH QUY

1. Thành phần

Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), xirô fructoza, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa ((322(i)) nguồn gốc từ đậu nành), hương vani tổng hợp.

2. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

3. Khối lượng tịnh: 58.4 GR

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín vào bao bì chất liệu PET/VMPET/PP và đựng vào hộp giấy

5. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn nhỏ gồm 2 mảnh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp kem vani
- Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen, kem màu trắng.
- Mùi vị: Bánh thơm mùi sôcôla kết hợp hài hòa với kem vị vani, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, vị sôcôla kết hợp với vị vani đặc trưng.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10

5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1
3	As	mg/kg	1
4	Hg	mg/kg	0,05

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

IV. CÀ PHÊ

1. Thành phần:

Đường, bột kem (có chứa *đạm sữa*), hỗn hợp cà phê hòa tan (12,5 % *cà phê Robusta*, 0,5 % *đậu nành*), maltodextrin, cà phê rang xay nhuyễn (0,5 %), muối i-ốt, hương liệu Cà Phê tổng hợp dung trong thực phẩm.

Sản phẩm có chứa đạm sữa, đậu nành.

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.

3. Trọng lượng: 288g

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

- Quy cách đóng gói: 18 gói x 16 g

- Chất liệu bao bì :

+ Sản phẩm được đóng gói kín và chứa trực tiếp trong bao bì màng ghép, có chất liệu phù hợp an toàn thực phẩm chứa trực tiếp sản phẩm thực phẩm

+ Sau đó, cho vào bì hộp giấy, túi ghép (có in thông tin ghi nhãn sản phẩm theo quy định).

+ Nhãn sản phẩm có thể in trên bao bì trực tiếp chứa sản phẩm và bao bì gián tiếp

5. Thời gian

- Ngày sản xuất : 24 tháng trước hạn sử dụng.

- Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 12 tháng.

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Dạng bột khô, rời và không bị vón cục
- Màu sắc: màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
- Vị: Vị đặc trưng của sản phẩm

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Salmonella spp	CFU/25g	Không phát hiện

8. Hàm lượng kim loại nặng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Asen (As)	mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện

9. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Không phát hiện
3	Aflatoxin M1	µg/kg	Không phát hiện
4	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện

10. Các chỉ tiêu khác

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Độ ẩm	%	≤ 5
2	Hàm lượng Cafein	%	≥ 0,25
3	Melamin	mg/kg	Không phát hiện

V. DẦU ĂN

1. Thành phần: Dầu đậu nành, dầu gạo lứt, dầu hướng dương, vitamin A palmital

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?

3. Thể tích: 1 lít

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

- Quy cách đóng gói: Thể tích thực ở 20°C: 1 lít

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm).

5. Thời hạn sử dụng:

Ngày sản xuất: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

6. Yêu cầu về kỹ thuật :

- *Trạng thái* : Dạng lỏng
- *Màu sắc* : màu vàng sáng đến màu vàng hơi đỏ
- *Mùi* : Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét
- *Vị* : Không vị

7. Các chỉ tiêu lý hóa:

STT	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Trị số a-xít	mg KOH/g dầu	$\leq 0,6$
2	Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C	%	$\leq 0,2$
3	Tạp chất không tan	%	$\leq 0,05$
4	Trị số I-ốt (Wijs)	g I-ốt/100g dầu	≥ 100
5	Chất béo toàn phần	%	$\geq 99,5$
6	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10
7	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200
8	Vitamin E	mg/100 g	≥ 10
9	Omega 3	g/100 g	≥ 3
10	Omega 6	g/100 g	≥ 40
11	Omega 9	g/100 g	≥ 25
12	Gamma Oryzanol	mg/100 g	≥ 300
13	Phytosterol	mg/100 g	≥ 300
14	Cholesterol	g/100 g	0

8. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	0
2	Coliforms	MPN/ml	10
3	Salmonella	CFU/25ml	Không phát hiện
4	S.aureus	CFU/ml	0
5	E.coli	MPN/ml	3
6	TSVSVHK	CFU/ml	1000

9. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng As	mg/kg	0,1

2	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1
---	--------------	-------	-----

10. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	15

VI. 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.

3. Tổng trọng lượng: 465g

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.

5. Thời hạn sử dụng

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

- Hạn sử dụng, bảo hành : + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	4.50x10 ²
2	Coliforms	CFU/g	<10
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
4	E.coli MPN - Quan	MPN/g	0
5	Salmonella	/25g	Âm tính
6	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Arsenic (As)	mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	Không phát hiện

8. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxins B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxins (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện

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.

- 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 theo thời hạn còn sử dụng của sản phẩm và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn).

- Giao hàng:

+ 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.