

## 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: Quà Tết Nguyên Đán năm 2026 cho đoàn viên, người lao động

Tên dự toán: Quà Tết Nguyên Đán năm 2026 cho đoàn viên, người lao động

Chủ đầu tư: Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH PANKO VINA

Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh.

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

Thời gian tổ chức dự kiến: Quý I năm 2026

Giá gói thầu: 1.354.500.000 đồng

Loại hợp đồng: Đơn giá cố định

Thời gian thực hiện hợp đồng: 3 ngày

#### 1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

*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:*

**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	Tên hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng
(1)	(2)		(3)	(4)
	Phần quà		Phần quà	2.709
1	Bánh quy	- Thành phần nguyên liệu: Bột mì (51.47%), mứt dứa, đường, shortening, margarine, dầu cọ, bột sữa (1.92%), muối, chất tạo xốp (Natri hydrocarbonat (E500(ii)), Amoni hydrocarbonat (E503(ii))), chất nhũ hóa (Soy lecithin (E322(ii))), hương liệu tổng hợp (hương vanilla, hương sầu	Hộp	2.709

riêng, hương bơ, hương sữa đặc, hương cà phê, hương dứa, hương lá dứa), chất tạo màu tổng hợp (E160a).

- Quý cách đóng gói: Hộp  $\geq$  400g

Thông tin dinh dưỡng (trên 100 g)

Khẩu phần: 30 g

Số khẩu phần trong mỗi gói: 2,5

Hàm lượng trên mỗi khẩu phần

- Năng lượng: 130 calo
- Năng lượng từ chất béo: 25 calo

% Giá trị dinh dưỡng hằng ngày

- Tổng chất béo: 3 g — 5%
  - Chất béo bão hòa: 1 g — 5%
- Cholesterol: 0 mg — 0%
- Natri: 24 mg — 8%
- Chất bột đường (Carbohydrate): 24 g — 8%
  - Chất xơ: < 1 g
  - Đường: 11 g
- Chất đạm (Protein): 1 g

Vitamin & Khoáng chất

- Vitamin A: 0%
- Vitamin C: 0%
- Canxi: 0%
- Sắt: < 2%

- Yêu cầu về chất liệu bao bì đóng gói: Bánh được đựng trong hộp nhựa PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế, sau đó cho vào hộp thiếc và cuối cùng đưa vào túi giấy.

- Vận chuyển: Bánh được vận chuyển trên các phương tiện chuyên dùng. Phương tiện vận chuyển phải sạch sẽ, khô ráo, có mái che mưa, nắng.

Không vận chuyển bánh cùng với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của bánh.

- Có bản tự công bố sản phẩm và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm địa phương tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục.

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

- Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng: ngày sản xuất; hạn sử dụng; thành phần; hướng dẫn sử dụng;

		<p><i>hướng dẫn bảo quản...; Đồng thời phải kèm theo các tài liệu sau:</i></p> <p>+ <i>Tên và địa chỉ của tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hoá: Ghi thông tin cụ thể của doanh nghiệp đưa sản phẩm ra thị trường thương mại, nếu đơn vị sản xuất đồng thời là đơn vị thương mại thì ghi thông tin đơn vị sản xuất.</i></p> <p>+ <i>Hồ sơ tự công bố chất lượng; kết quả kiểm nghiệm, ... giấy an toàn thực phẩm của nhà sản xuất cho sản phẩm, giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm của nhà sản xuất cho sản phẩm, hàng hóa do nhà thầu đề xuất dự thầu.</i></p> <p>+ <i>Hình ảnh minh hoạt đầy đủ của sản phẩm đề xuất.</i></p>		
2	Cà phê	<p>Thành phần nguyên liệu: Cà phê hòa tan (14%), đường tinh luyện, maltodextrin, muối, bột kem có chứa đạm sữa, hương cà phê</p> <p>Thành phần dinh dưỡng: - Giá trị dinh dưỡng trong 100g + Năng lượng ~400kcal + Protein 3,42g + Chất béo 11,9g - Hạn sử dụng 2 năm kể từ ngày sản xuất - Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì: + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín trong gói nhựa PE tráng nhôm sau đó đóng trong túi nhựa PE. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. + Khối lượng tịnh: 192g: Hộp 12 gói 16gr</p> <p>- <i>Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng: ngày sản xuất; hạn sử dụng; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...; Đồng thời phải kèm theo các tài liệu sau:</i></p> <p>+ <i>Tên và địa chỉ của tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hoá: Ghi thông tin cụ thể của doanh nghiệp đưa sản phẩm ra thị trường thương mại, nếu đơn vị sản xuất đồng thời là đơn vị thương mại thì ghi thông tin đơn vị sản xuất.</i></p> <p>+ <i>Hồ sơ tự công bố chất lượng; kết quả kiểm nghiệm, ... giấy an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm của nhà sản xuất cho sản phẩm, hàng hóa do nhà thầu đề xuất dự thầu.</i></p>	Hộp	2.709

		+ Hình ảnh minh hoạt đầy đủ của sản phẩm đề xuất.																										
3	Dầu ăn	<p>- Thành phần nguyên liệu: Dầu olein, dầu hạt cải, dầu hướng dương tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat. Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu..</p> <p>- Thành phần dinh dưỡng: <b>Thông tin dinh dưỡng</b> Khẩu phần: <b>01 muỗng (14 g)</b> Số lượng khẩu phần mỗi chai: <b>26</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Chỉ tiêu</th> <th>Hàm lượng trong mỗi khẩu phần</th> <th>Hàm lượng trong 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>126 Kcal</td> <td>900 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Chất béo toàn phần</td> <td>14 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Omega-3</td> <td>0,31 g</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>Omega-6</td> <td>3,4 g</td> <td>24 g</td> </tr> <tr> <td>Omega-9</td> <td>6,7 g</td> <td>48 g</td> </tr> <tr> <td>Vitamin A</td> <td>385 mcg</td> <td>2750 mcg</td> </tr> <tr> <td>Vitamin E</td> <td>2,1 mg</td> <td>15 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Hạn sử dụng 2 năm kể từ ngày sản xuất - Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì: + Bao bì: Sản phẩm được đóng kín trong chai nhựa PET đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế. + Khối lượng: 1 lít</p> <p>- Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng: ngày sản xuất; hạn sử dụng; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...; Đồng thời phải kèm theo các tài liệu sau: + Tên và địa chỉ của tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hoá: Ghi thông tin cụ thể của doanh nghiệp đưa sản phẩm ra thị trường thương mại, nếu đơn vị sản xuất đồng thời là đơn vị thương mại thì ghi thông tin đơn vị sản xuất. + Hồ sơ tự công bố chất lượng; kết quả kiểm nghiệm, ... giấy an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận hệ thống quản lý</p>	Chỉ tiêu	Hàm lượng trong mỗi khẩu phần	Hàm lượng trong 100 g	Năng lượng	126 Kcal	900 Kcal	Chất béo toàn phần	14 g	100 g	Omega-3	0,31 g	2,2 g	Omega-6	3,4 g	24 g	Omega-9	6,7 g	48 g	Vitamin A	385 mcg	2750 mcg	Vitamin E	2,1 mg	15 mg	Chai	2.709
Chỉ tiêu	Hàm lượng trong mỗi khẩu phần	Hàm lượng trong 100 g																										
Năng lượng	126 Kcal	900 Kcal																										
Chất béo toàn phần	14 g	100 g																										
Omega-3	0,31 g	2,2 g																										
Omega-6	3,4 g	24 g																										
Omega-9	6,7 g	48 g																										
Vitamin A	385 mcg	2750 mcg																										
Vitamin E	2,1 mg	15 mg																										

		<p><i>chất lượng an toàn thực phẩm của nhà sản xuất cho sản phẩm, hàng hóa do nhà thầu đề xuất dự thầu.</i></p> <p><i>+ Hình ảnh minh họa đầy đủ của sản phẩm đề xuất.</i></p>		
4	Bột ngọt	<p>Thành phần nguyên liệu: Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+ % (Chất điều vị). (Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn)).</p> <p>- Hạn sử dụng 60 tháng kể từ ngày sản xuất</p> <p>- Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì:</p> <p>+ Bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PE, bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.</p> <p>+ Khối lượng: 454g</p> <p>- Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng: ngày sản xuất; hạn sử dụng; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...; Đồng thời phải kèm theo các tài liệu sau:</p> <p>+ Tên và địa chỉ của tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hoá: Ghi thông tin cụ thể của doanh nghiệp đưa sản phẩm ra thị trường thương mại, nếu đơn vị sản xuất đồng thời là đơn vị thương mại thì ghi thông tin đơn vị sản xuất.</p> <p>+ Hồ sơ tự công bố chất lượng; kết quả kiểm nghiệm, ... giấy an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm của nhà sản xuất cho sản phẩm, hàng hóa do nhà thầu đề xuất dự thầu.</p> <p>+ Hình ảnh minh họa đầy đủ của sản phẩm đề xuất.</p>	Gói	2.709
5	Hạt nêm	<p>- Thành phần nguyên liệu: Muối I-ốt, chất điều vị Mononatri Glutamat, đường, bột sắn, mỡ, bột chiết xuất nấm men, bột lên men từ đậu tương, vitamin A, bột thịt và bột chiết xuất xương ống &amp; tủy và thịt thăn (8g),...</p> <p>Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất</p> <p>- Quy cách đóng gói: túi 400g</p> <p>- Chất lượng bao bì: Màng phức hợp.</p> <p>Thông tin dinh dưỡng</p> <p>Tính trên khẩu phần: 2,76 g</p> <p>Năng lượng (kcal) 5</p> <p>Chất đạm (g) 0,45</p> <p>Cacbohydrat (g) 0,74</p> <p>Đường (g) 0.32</p>	Gói	2.709

		<p>.....</p> <p>- Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng: ngày sản xuất; hạn sử dụng; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...; Đồng thời phải kèm theo các tài liệu sau:</p> <p>+ Tên và địa chỉ của tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hoá: Ghi thông tin cụ thể của doanh nghiệp đưa sản phẩm ra thị trường thương mại, nếu đơn vị sản xuất đồng thời là đơn vị thương mại thì ghi thông tin đơn vị sản xuất.</p> <p>+ Hồ sơ tự công bố chất lượng; kết quả kiểm nghiệm hàng hóa do nhà thầu đề xuất dự thầu.</p> <p>+ Hình ảnh minh hoạt đầy đủ của sản phẩm đề xuất.</p>																				
6	Đường tinh luyện	<p>Thành phần: 100% đường mía</p> <p>Thời hạn sử dụng: 48 tháng kể từ ngày sản xuất</p> <p>Qui cách đóng gói: 1kg</p> <p>Chất liệu bao bì: làm từ vật liệu màng túi OPP/PE/LDPE; PET/PE/LDPE; PA/LLDPE; stick làm từ giấy tráng PE bên trong. Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế</p> <p>- Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g:</p> <p>+ Năng lượng: 399.6 kcal</p> <p>+ Hydrat carbon: 99.9g</p> <p>- TCVN 6958:2021 Tiêu chuẩn Việt Nam về đường tinh luyện</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Mức công bố</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Độ Pol</td> <td>99,8°Z</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng đường khử</td> <td>≤ 0,03%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Tro dẫn điện</td> <td>≤ 0,03%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Độ màu ICUMSA</td> <td>≤ 30 IU</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Độ âm</td> <td>≤ 0,05%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng: ngày sản xuất; hạn sử dụng; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...; Đồng thời phải kèm theo các tài liệu sau:</p> <p>+ Tên và địa chỉ của tổ chức chịu trách nhiệm về hàng hoá: Ghi thông tin cụ thể của doanh nghiệp đưa sản phẩm ra thị trường thương mại, nếu đơn vị sản xuất đồng thời là đơn vị thương mại thì ghi thông tin đơn vị sản xuất.</p> <p>+ Hồ sơ tự công bố chất lượng; kết quả kiểm nghiệm, ...</p>	Stt	Tên chỉ tiêu	Mức công bố	1	Độ Pol	99,8°Z	2	Hàm lượng đường khử	≤ 0,03%	3	Tro dẫn điện	≤ 0,03%	4	Độ màu ICUMSA	≤ 30 IU	5	Độ âm	≤ 0,05%	Gói	2.709
Stt	Tên chỉ tiêu	Mức công bố																				
1	Độ Pol	99,8°Z																				
2	Hàm lượng đường khử	≤ 0,03%																				
3	Tro dẫn điện	≤ 0,03%																				
4	Độ màu ICUMSA	≤ 30 IU																				
5	Độ âm	≤ 0,05%																				

	<p><i>giấy an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm của nhà sản xuất cho sản phẩm, hàng hóa do nhà thầu đề xuất dự thầu.</i></p> <p><i>+ Hình ảnh minh hoạt đầy đủ của sản phẩm đề xuất.</i></p>		
Hộp quà + túi giấy	<p>Hộp quà Tết được thiết kế theo chủ đề năm Bính Ngọ, nổi bật với hình ảnh ngựa mang ý nghĩa mạnh mẽ – bền bỉ – thành công và thăng tiến. Tổng thể sử dụng tông vàng chủ đạo, kết hợp đỏ và cam, tượng trưng cho tài lộc, may mắn và phú quý trong năm mới.</p> <p>Trên bề mặt hộp, hình ảnh ngựa phi nước đại được minh họa theo phong cách nghệ thuật truyền thống, hòa cùng họa tiết mây trời – sơn thủy – hoa văn cổ, tạo cảm giác vừa sang trọng vừa đậm nét văn hóa Á Đông. Dòng chữ chúc Tết được bố trí hài hòa, làm nổi bật không khí xuân.</p> <p><b>Chất liệu &amp; kết cấu</b></p> <p>Chất liệu: Giấy carton cứng cao cấp, bồi dày, chắc chắn</p> <p>Kiểu dáng:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hộp nắp rời và túi xách cao cấp</li> <li>Quai xách dây dù hoặc dây xoắn chắc tay</li> </ul> <p>Sức chứa: xếp gọn các thành phần phần quà vào hộp.</p> <p><b>In logo thương hiệu</b></p> <p>Logo PANKO được in nổi bật trên mặt hộp</p> <p><b>Kỹ thuật in đề xuất:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In offset sắc nét</li> <li>Ép kim vàng / xanh / bạc tạo điểm nhấn cao cấp</li> <li>In UV nổi giúp tăng độ bền và nhận diện thương hiệu</li> </ul> <p>Vị trí logo: mặt trước, góc trên hoặc trung tâm, không che hình ngựa</p>	Bộ	2.709



- Năng lực về nhân sự: Nhà thầu phải có đủ nhân sự thực hiện gói thầu. Nhân sự có hợp đồng lao động.
- Năng lực thiết bị: có đầy đủ phương tiện phục vụ công tác vận chuyển hàng hóa đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho hàng hóa, nhân sự tài xế, giấy tờ ảnh xe hoặc hợp đồng vận chuyển.
- Năng lực bảo quản hàng hóa: Nhà thầu có bố trí khu vực kho lưu trữ, bảo quản.
- Uy tín của nhà thầu: Uy tín của nhà thầu thông qua việc thực hiện các hợp đồng tương tự trước đó trong thời gian 01 năm gần đây, tính đến thời điểm đóng thầu, không có hợp đồng tương tự chậm tiến độ hoặc bỏ dở hợp đồng do lỗi của nhà thầu. Không bị hủy hợp đồng lý do liên quan đến chất lượng hàng hóa. Không bị xử phạt hành chính về vấn đề an toàn hàng hóa.
- Hàng hóa phải cung cấp bản tự công bố sản phẩm và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục.
- Nhãn hàng hóa bắt buộc phải thể hiện các nội dung theo quy định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017;
- Hàng hóa phù hợp với quy định tại Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về việc quảng lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Hàng hóa phù hợp với quy định theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, theo QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật thực phẩm.
- Hàng hóa đáp ứng theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Hàng cung cấp phải được vận chuyển bằng phương tiện phù hợp với luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 (hồ sơ chứng minh).
- Nhà thầu phải có các phương án xử lý nếu xảy ra sự cố khi thực hiện gói thầu. Có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường toàn bộ thiệt hại đối với phân sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.
- Nhà thầu phải lập bảng so sánh tính đáp ứng thông số kỹ thuật giữa hàng hoá chào thầu và thông số kỹ thuật yêu cầu của E-HSMT

- Vận chuyển: Phương tiện vận chuyển bánh ngọt phải khô, sạch, có mui che, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm..
- Nếu có nghi ngờ về chất lượng hàng hoá khi giao hàng nhà thầu cam kết chi trả tất cả các chi phí phát sinh khi chủ đầu tư thuê đơn vị lấy mẫu giám định, chi phí kiểm tra tại phòng thí nghiệm đạt Iso 17025:2017 và do chủ đầu tư chỉ định.
- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm, kiểm nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì theo thứ tự ưu tiên; một là Chủ đầu tư có quyền từ chối và hủy hợp đồng; hai là cho phép nhà thầu thay thế bằng hàng hóa khác để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật; ba là Chủ đầu tư có quyền mua tại đơn vị cung cấp khác đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật có thể giá cao hơn, mọi chi phí phát sinh bên nhà thầu chịu.
- Cam kết khi được mời đối chiếu tài liệu, nhà thầu phải mang 01 bộ hàng mẫu và túi theo yêu cầu kỹ thuật đến đối chiếu tài liệu( chủ đầu tư cần kiểm tra mẫu in, kích thước và chất liệu túi vải đảm bảo đồng bộ).

Nhà thầu phải nộp cùng với E-HSDT các tài liệu sau đây:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh
- Bản sao được công chứng hoặc chứng thực của cơ quan tổ chức có thẩm quyền các hợp đồng đã thực hiện theo yêu cầu của E-HSMT (Bao gồm: Hợp đồng, Biên bản nghiệm thu, thanh lý hợp đồng, Hóa đơn VAT);
- Nhà sản xuất Được cấp một trong các giấy (còn hiệu lực):
  - Giấy chứng nhận VSATTP
  - Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP),
  - Hệ thống quản lý an toàn hàng hóa ISO 22000
  - Chứng nhận hệ thống an toàn hàng hóa (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.
- Các cam kết theo quy định tại Mục 3. Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật thuộc Chương III. Tiêu chuẩn đánh giá E-HSDT cũng như tại Chương V. Yêu cầu về kỹ thuật

\* Lưu ý: Nhà thầu phải scan tài liệu từ bản gốc hoặc bản sao được chứng thực kèm theo E-HSDT và còn hiệu lực sử dụng, Nhà thầu chịu trách nhiệm về tính đúng đắn của các tài liệu cung cấp trước pháp luật. Nhà thầu sẽ cung cấp bản gốc để đối chiếu để chứng minh các tài liệu đã kê khai trong E-HSDT trong quá trình thương thảo hợp đồng (trong trường hợp có nhà thầu trúng thầu)

## **Mục 2. Bản vẽ**

**Không có bản vẽ.**

### **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Khi có yêu cầu của chủ đầu tư và chịu mọi toàn bộ chi phí kiểm nghiệm