

## Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

### Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

#### 1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu:

Chủ đầu tư: Kho K802/Cục Quân khí/TCHC-KT

Bên mời thầu: Kho K802/Cục Quân khí/TCHC-KT

Dự toán: Gói thầu số 16: Mua sắm trang thiết bị

Gói thầu: Gói thầu số 16: Mua sắm trang thiết bị

Địa điểm: Xã Mường Bi, Tỉnh Phú Thọ

Nguồn vốn để thực hiện gói thầu: Ngân sách nhà nước năm 2025

Loại hợp đồng: Trọn gói.

Thời gian thực hiện hợp đồng: 10 ngày.

#### 1.2. Yêu cầu về kỹ thuật:

- Hàng hóa do nhà thầu cung cấp phải bảo đảm mới 100% chưa qua sử dụng, đúng nhãn mác, theo đúng tiêu chuẩn, sản xuất không trước năm 2025, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp pháp. Chất lượng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

- Nhà thầu cam kết vật tư hàng hóa có chứng nhận xuất xứ hàng hóa (C/O), chứng nhận chất lượng hàng hóa (C/Q) đối với những danh mục hàng hóa. Và Chủ đầu tư phải nhận được bản gốc của chứng nhận xuất xứ hàng hóa (C/O), chứng nhận chất lượng hàng hóa (C/Q) trước khi những hàng hóa này đến địa điểm quy định.

- Hàng hoá phải được đóng gói an toàn, chống va đập, chống ẩm, chống oxy hóa.

- Có nhãn ghi rõ tên sản phẩm, mã hiệu, nhà sản xuất, ngày sản xuất, hướng dẫn sử dụng.

- Vận chuyển và bàn giao đảm bảo nguyên vẹn, đúng số lượng, đúng địa điểm.

- 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	Máy làm giá đỡ Inox	Xuất xứ: Việt Nam - Chất liệu: Vỏ thùng bên ngoài (Inox 304)

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nguồn điện áp: 220V/50Hz</li> <li>- Kích thước: 71cm x 60cm x 135cm (Dài x rộng x cao)</li> <li>- Trọng lượng sản phẩm: 60kg</li> </ul>
2	Máy xay giò chả inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Vật liệu: Inox 304</li> <li>- Điện áp: 380/50Hz</li> <li>- Công suất: 15HP</li> <li>- Xuất xứ motor: Nhật Bản</li> <li>- Công suất biến tăng: 15HP</li> <li>- Năng suất: 15-18kg/ mẻ</li> <li>- Thời gian/ mẻ: 3-4 phút</li> <li>- Loại lưỡi dao: Dao 3 lưỡi hoặc dao 4 lưỡi</li> <li>- Kích thước: 70x70x80cm</li> <li>- Trọng lượng: 110kg</li> </ul>
3	Khuôn làm giò inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Kiểu dáng: Thiết kế gồm 2 nắp + 1 thân có thể co giãn kèm 01 đai kẹp khuôn.</li> <li>- Kích thước khuôn: 10cmx 10cm x 13cm</li> <li>- Trọng lượng: 1000g</li> <li>- Chất liệu: Inox không rỉ</li> </ul>
4	Máy thái thịt Inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Model: DQ-90 hoặc tương đương</li> <li>- Điện áp: 220V/50Hz</li> <li>- Công suất: 850W</li> <li>- Năng suất: 250 kg/giờ</li> <li>- Đặc điểm: Thay được bộ lưỡi dao</li> <li>- Độ dày lát cắt: 2.0 mm, 2.5 mm, 3.0 mm, 3.5 mm, 5.0 mm</li> <li>- Bộ dao đi kèm: 1 bộ dao</li> <li>- Trọng lượng: 21.6 kg</li> </ul>

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kích thước: 360 x 220 x 460 mm</li> <li>- Bảo hành: 12 tháng</li> </ul>
5	Máy thái rau củ Inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Trung Quốc hoặc tương đương</li> <li>Máy thái rau củ quả YQC-802 hoặc tương đương</li> <li>- Chất Liệu Chính: Inox cao cấp</li> <li>- Điện áp: 220V/ 50Hz</li> <li>- Công suất: 2,2Kw</li> <li>- Năng suất: 100-300kg/h</li> <li>- Trọng lượng: 75Kg</li> <li>- Kích thước: 86x49x98 cm</li> <li>- Bộ lưỡi dao: 3</li> <li>- Dao Sợi : 2-3-4-5-6-8mm</li> <li>- Dao Lát : 2-3-4-5-6-7mm</li> <li>- Dao Lựu: 6-8-10-12-15-20mm</li> </ul>
6	Máy cắt xương, thịt cá đông lạnh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Trung Quốc hoặc tương đương</li> <li>Máy cắt xương, thịt cá đông lạnh Goodfor HD-210 hoặc tương đương</li> <li>- Chiều dài lưỡi cưa: 1650mm</li> <li>- Công suất: 1100W</li> <li>- Tốc độ cưa: 15m/s</li> <li>- Điện áp: 220V / 50Hz</li> <li>- Cân nặng: 50kg</li> <li>- Vật liệu: Vỏ máy làm bằng inox 201</li> </ul>
7	Chảo làm lông chạy điện D1,2m	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Động cơ : 3,5kw- 4,65hp/ 6HP Toàn phát 100% dây đồng</li> <li>- Điện 220v/ 380V</li> <li>- Puly 600 2 rãnh</li> <li>- Đường kính 1200mm</li> </ul>

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiều cao 100cm</li> <li>- Núm cao su mềm dẻo</li> </ul>
8	Bể Inox làm lòng, cá...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Vật liệu: Inox 304</li> <li>- Độ dày: 1,0 – 2,0 mm</li> <li>- Kết cấu: Hàn kín 100%, chống rò rỉ nước</li> <li>- Gia cường: Có gân tăng cứng xung quanh thành bể, đáy bể</li> <li>- Bề mặt trong: Đánh bóng mịn, dễ vệ sinh</li> </ul>
9	Bàn sơ chế Inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Vật liệu: Inox 304, dày 1.0mm.</li> <li>- Chân vuông 40 mm, có điều chỉnh.</li> <li>- Bốn chân kệ V30x30mm gắn kệ lên bàn.</li> <li>- Kích thước: D1500 x R700 x C800 mm.</li> <li>- Bàn inox kết cấu và kiểu dáng công nghiệp</li> </ul>
10	Bàn pha thái Inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Chất liệu Inox cao cấp</li> <li>- Kiểu dáng: Bàn phẳng</li> <li>- Độ dày: từ 0.8mm-2.0mm</li> <li>- Kích thước: 500x750x800 mm</li> <li>- Mối hàn argon được đánh bóng cẩn thận và thẩm mỹ, chống oxi hóa tốt.</li> <li>- Bàn có bộ khung cực kỳ chắc chắn có khả năng chịu tải cao.</li> </ul>
11	Bàn cấp phát thực phẩm inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Kích thước: 1500 x 750 x 850/950mm</li> <li>- Kết cấu và kiểu dáng công nghiệp, kích thước thay đổi theo thực tế.</li> <li>- Vật liệu: Inox 304, thương hiệu posco dày 1.0 mm</li> <li>- Chân vuông 38mm, có 4 chân và giằng giúp bàn chắc chắn, có tầng đỡ điều chỉnh độ cao</li> <li>- Gia công gấp cạnh bằng máy chấn, cắt thủy lực tạo độ chính xác cao</li> </ul>

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàn bằng công nghệ hàn Tig che mối hàn bằng khí argon chống oxy hóa trong thời gian dài</li> <li>- Bảo hành: 12 tháng</li> </ul>
12	Tủ bảo ôn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Model: YB-F15 hoặc tương đương</li> <li>- Kích thước tổng thể: 1500 x 750 x 850 mm</li> <li>- Dung tích: 350 lít</li> <li>- Công suất: 416W</li> <li>- Điện áp: 220V / 50Hz</li> <li>- Nhiệt độ ngăn lạnh: 0 – 10°C</li> <li>- Số lượng ngăn lạnh: 2 ngăn</li> <li>- Chất liệu: Inox 304</li> </ul>
13	Tủ hấp giò	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất xứ: Việt Nam</li> <li>- Loại tủ: Điện và Gas</li> <li>- Chất liệu: Inox cao cấp 304</li> <li>- Công suất: 9 Kw</li> <li>- Điện áp: 380v/220v</li> <li>- Thời gian: 50 – 60 Phút/mẻ</li> <li>- Năng suất: 55- 65Kg giò/mẻ (nấu cơm 30-36kg gạo/mẻ)</li> <li>- Kích thước khay: 40×60 mm</li> <li>- Số khay: 12 khay</li> <li>- Dạng khay: Khay phẳng hoặc khay lỗ</li> <li>- Trọng lượng: 60 Kg</li> <li>- Nhiệt độ: 0 – 100 độ C</li> </ul>

### 1.3. Các yêu cầu khác:

- Tất cả các yêu cầu về thông số kỹ thuật của hàng hóa là yêu cầu tối thiểu khuyến khích việc Nhà thầu chào thầu với thông số kỹ thuật cao hơn nhưng không làm tăng giá gói thầu.

- Đảm bảo hiệu quả cho công việc được tốt nhất khuyến khích Nhà thầu cử nhân sự có trách nhiệm trực tiếp đến địa điểm giao dịch để làm việc, giải quyết các vấn đề liên quan đến hợp đồng

- Nhà thầu phải cam kết bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Bên mời thầu có quyền từ chối và nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa tương đương khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết nhưng vẫn đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật yêu cầu. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Bên mời thầu có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh đó nếu thấy cần thiết, mọi chi phí và rủi ro do nhà thầu chịu. Trong trường hợp này nhà thầu đã không hoàn thành nghĩa vụ theo hợp đồng ký kết.

**Mục 2. Bản vẽ:** Không yêu cầu

**Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

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

- Khi có yêu cầu về việc cung cấp hàng hoá, bên mua hoặc bên bán sẽ thông báo cho bên kia trước 05 ngày làm việc, để hai bên phối hợp cùng tổ chức kiểm tra nghiệm thu. Nội dung, cách thức tiến hành kiểm tra, nghiệm thu như sau:

Bước 1: Bên mua kiểm tra hồ sơ lô hàng. Trường hợp thiếu hồ sơ hoặc hồ sơ không đúng, trong biên bản phải quy định thời gian bên bán bổ sung đầy đủ hồ sơ lô hàng.

Bước 2: Kiểm tra, đối chiếu tính năng kỹ thuật tại hồ sơ kỹ thuật của hàng hoá với tính năng kỹ thuật quy định của hợp đồng.

Bước 3: Bên mua kiểm tra 100% lô hàng về số lượng, chủng loại, nhãn mác, năm sản xuất, nơi sản xuất và đối chiếu với quy định của hợp đồng.

- Sau quá trình kiểm tra nếu hàng hoá đáp ứng theo quy định của hợp đồng thì bên mua sẽ làm thủ tục nghiệm thu, bàn giao. Nếu sản phẩm nào sau kiểm tra không đạt chất lượng, bên mua yêu cầu trong thời hạn tối đa 05 ngày bên bán phải khắc phục, thay thế hàng hoá đảm bảo chất lượng như hợp đồng quy định, quy trình kiểm tra như lần đầu, mọi chi phí và mức khấu trừ bồi thường do vi phạm chậm hợp đồng bên bán chịu.

- Quá thời hạn nêu trên mà bên bán không thực hiện, bên mua có quyền đơn phương chấm dứt hợp đồng và bên bán phải có trách nhiệm hoàn trả lại toàn bộ kinh phí đã tạm ứng và chịu mọi phí tổn mà bên bán đã thực hiện.

- Chi phí cho công tác kiểm tra, nghiệm thu hàng hoá: Toàn bộ chi phí phục vụ cho việc kiểm tra, nghiệm thu do bên bán chịu, đã được tính trong giá trị chào thầu.