

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

a) Giới thiệu về dự toán mua sắm:

- Tên dự toán mua sắm: Mua sắm lương thực và nhu yếu phẩm phục vụ cho phạm nhân 6 tháng đầu năm 2026 của Trại giam Số 6
- Chủ đầu tư: Trại giam Số 6, Cục C10, Bộ Công an;
- Danh mục mua sắm: Xem diễn giải chi tiết;
- Địa điểm thực hiện: Trại giam Số 6, Cục C10, Bộ Công an, Xã Hạnh Lâm, tỉnh Nghệ An;
- Nguồn kinh phí: Kinh phí thường xuyên;

b) Giới thiệu về gói thầu:

- Tên gói thầu: Gói thầu số 03: Cung cấp lương thực và nhu yếu phẩm 6 tháng đầu năm 2026 cho phạm nhân Trại giam Số 6
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng, một giai đoạn một túi hồ sơ;
- Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định;
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 180 ngày (Hàng hóa được bàn giao thành nhiều đợt trong thời hạn 06 tháng kể từ ngày Hợp đồng có hiệu lực. Mỗi tháng Chủ đầu tư thông báo trước 02 ngày)

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

- Hàng hóa phải có giấy chứng nhận nguồn gốc, xuất xứ, thông số kỹ thuật. Đảm bảo chất lượng và các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm theo các quy định hiện hành. *(Mỗi lô hàng phải được chủ đầu tư kiểm tra chất lượng, nếu nghi hàng hóa không đảm bảo chất lượng phải dừng nghiệm thu, giao hàng để lấy mẫu gửi cơ quan, tổ chức có chức năng kiểm định).*
- 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 trời mưa lũ ngập nước, sạt lở, ngăn cách đường sá giao thông

trong thời gian dài, có kho dự trữ đảm bảo an toàn gần địa bàn đơn vị đóng quân đảm bảo việc cung cấp hàng hóa kịp thời trong trường hợp cần thiết trong vòng 24 giờ khi có yêu cầu. Trường hợp nhà thầu thuê kho thì cung cấp hợp đồng thuê kho với thời hạn không ngắn hơn thời gian thực hiện hợp đồng.

- Có bảng tiến độ cung cấp hàng hóa hợp lý, khả thi và phù hợp với đề xuất kỹ thuật và đáp ứng yêu cầu của HSMT bằng văn bản. Tiến độ cung cấp các đợt/tháng; khối lượng cung cấp mỗi lần theo yêu cầu của Chủ đầu tư (Yêu cầu tại E-ĐKCT của Hợp đồng). Cấp hàng vào ngày hôm sau khi có yêu cầu.

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

- Hàng hóa được bàn giao theo kế hoạch của Chủ đầu tư yêu cầu, việc giao hàng từng đợt có thể thay đổi so với HSMT sẽ được cụ thể khi đàm phán, khi ký kết hợp đồng.

- Vận chuyển, bốc xếp, nghiệm thu bàn giao hàng hóa:

+ Phương tiện vận chuyển trên đường phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm. Không vận chuyển gao nếp cùng với hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng gao. Nhà thầu có thể dùng phương tiện vận chuyển gao trên đường bằng nhiều loại phương tiện khác nhau, tuy nhiên phải đảm bảo các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cho gao.

Khi phương tiện vận chuyển hàng hóa vào cổng đơn vị (chủ đầu tư) yêu cầu phải sử dụng xe ô tô có tải trọng phù hợp với hệ thống giao thông của đơn vị, tránh làm hư hỏng cầu, đường nội bộ đơn vị, trọng tải hàng mỗi xe không quá 10 tấn hàng.

+ Bốc xếp hàng hóa vào kho chủ đầu tư:

Hàng hóa được đóng bao, thùng theo đúng quy cách, được bốc xếp gọn gàng vào kho của chủ đầu tư theo đúng các yêu cầu, đảm bảo các yêu cầu về an toàn, chống thấm nước và nguy cơ ngập nước, chống nhiễm bẩn, nhiễm khuẩn.

Trước khi đưa hàng vào kho, chủ đầu tư bố trí kho được quét dọn, làm vệ sinh sạch sẽ; tường khô, nền kho, nhà thầu chuẩn bị bục kê phải được khử trùng bằng các loại thuốc được phép sử dụng theo qui định hiện hành.

Tùy thuộc vào mỗi kho chứa hàng hóa mà chủ đầu tư sẽ có yêu cầu bốc xếp hàng vào kho cho phù hợp, đảm bảo an toàn cho người và hàng hóa khi sử dụng.

- Chất lượng: Yêu cầu cụ thể về thông số kỹ thuật các hàng hóa quy định cụ thể ở Mục b;

- Hàng hóa phải có catalogue hoặc tài liệu kỹ thuật thể hiện đầy đủ các thông số kỹ thuật của hàng hóa dự thầu hoặc chứng thực xác nhận của nhà sản xuất về các tiêu chuẩn kỹ thuật của hàng hóa. Trường hợp cần thiết, bên mời thầu yêu cầu nhà thầu cung cấp bản gốc tài liệu để chứng minh.

- Trong quá trình sử dụng hàng hóa (trong thời hạn bảo hành) mà Chủ đầu tư phát hiện hàng hóa bị hư hỏng, giảm chất lượng mà trong quá trình nghiệm thu,

bàn giao chưa phát hiện xác định không do lỗi của Chủ đầu tư thì Nhà thầu phải khắc phục đổi toàn bộ khối lượng hàng hóa cho Chủ đầu tư bằng lượng hàng hóa đạt chất lượng theo E-HSDT. Khi Chủ đầu tư thông báo cho Nhà thầu (qua điện thoại, email) về việc hàng hóa không đảm bảo chất lượng theo HSDT và Hợp đồng thì trong vòng 24 giờ đồng hồ, Nhà thầu phải bố trí nhân viên có mặt tại hiện trường để xác nhận và thực hiện bảo hành hàng hóa. Trong vòng 48 giờ tiếp theo từ khi hai bên xác nhận tình trạng hàng hóa do lỗi bên cung cấp, Nhà thầu phải cấp đổi đủ số hàng hóa theo biên bản xác nhận hai bên. Nếu Nhà thầu không cử nhân viên có mặt theo thời gian quy định như trên để xác nhận tình trạng hàng hóa hoặc không thực hiện đổi hàng hóa theo đúng quy định trên thì Chủ đầu tư có quyền mua hàng hóa khác với số lượng tương đương để thay thế kịp thời phục vụ công tác đồng thời đơn phương chấm dứt hợp đồng với Nhà thầu. Chi phí mua hàng hóa thay thế do Nhà thầu chi trả theo hóa đơn tài chính mà Chủ đầu tư đã mua sắm, đồng thời nhà thầu sẽ phải chịu phạt thêm 8% tổng giá trị hàng hóa không đạt với yêu cầu. Ngoài ra Nhà thầu phải trả cho Chủ đầu tư một khoản tiền bằng 2% giá trị hàng hóa đổi trả để chi phí cho việc phát sinh lưu kho, quản lý do hàng phải đổi trả mà Nhà thầu không di chuyển đi trong hạn thông báo.

- Quy định về đảm bảo an ninh: Nhân viên và công nhân đến làm việc với chủ đầu tư phải có giấy giới thiệu của công ty và phải tuân thủ nghiêm ngặt các nội quy, quy định về an ninh an toàn khi vào cơ quan của Chủ đầu tư để giao dịch và cung cấp hàng hóa.

b) Yêu cầu kỹ thuật cụ thể:

1. Thịt gà cổ mía xô

- (Gà nguyên con đã làm sạch lông, không lấy nội tạng)

- Xuất xứ: Việt Nam

- Đặc điểm: Thịt gà tươi, không nhập gà đông lạnh, có da gà vàng nhạt, mỏng, mịn, độ đàn hồi cao, liên kết cơ thịt chắc và chỉ vàng đậm ở một số chỗ như ức, cánh, lưng. Gà làm sẵn có thân hình nhỏ gọn, săn chắc, ức hẹp. Thịt phải tươi, có mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi hôi, không có mùi lạ, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi để kiểm tra thịt săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lõm kiểu phù nhiều nước. Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 4 giờ đồng hồ.

- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

- Trọng lượng: ≥ 1.5 kg/con

2. Dò lụa loại 1

- Được làm từ thịt lợn.

- Xuất xứ: Việt Nam.

- Thành phần: Thịt lợn xay và một số loại gia vị. Miếng Dò lụa có màu trắng của thịt, không lẫn tạp chất. Có mùi đặc trưng của Dò lụa. Không có mùi lạ.

- Được làm trước ngày bàn giao không quá 48 giờ đồng hồ.

- Được đóng gói kỹ càng, đảm bảo chất lượng và phù hợp vệ sinh an toàn thực phẩm

- Quy cách: Mỗi cây giò 0,5kg hoặc 1kg.

3. Chả cá trôi

- Được làm từ cá trôi.

- Xuất xứ: Việt Nam.

- Thành phần: Cá trôi và một số loại gia vị. Chả cá có màu trắng vàng của cá, không lẫn tạp chất. Có mùi đặc trưng của Chả cá. Không có mùi lạ.

- Được làm trước ngày bàn giao không quá 48 giờ đồng hồ.

- Được đóng gói kỹ càng, đảm bảo chất lượng và phù hợp vệ sinh an toàn thực phẩm

- Quy cách: Đóng gói túi hút chân không, mỗi túi 0,5kg hoặc 1kg

4. Cá nục (4-5 con/kg)

- Xuất xứ: Việt Nam.

- Chủng loại: Cá nục, cá ngừ ô.

- Đặc điểm:

+ Thịt cá còn tươi, đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt cá săn chắc, có kết dính chặt với nhau, không lỏng lẻo và có độ đàn hồi cao. Mùi tự nhiên của cá, không có mùi ôi, mùi chua.

+ Không bị: Ướt, toàn thân bị mềm nhũn, da cá bị ỉn màu, có mùi khó chịu. Mang cá thâm sẫm hoặc chuyển sang màu nâu đen. Mắt cá chuyển sang màu đục. Bụng cá sưng to.

- Cá biển phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (Cá được bảo quản chế độ kho đông lạnh ở nhiệt độ -18 độ C). Khi vận chuyển, bàn giao hàng hóa: đóng gói sản phẩm phải phù hợp và phương tiện vận chuyển cá phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm cá ở chế độ đông lạnh.

- Trọng lượng bình quân: 4-5 con/kg.

5. Thịt bò loại 1

- Xuất xứ: Việt Nam

* Đặc điểm kỹ thuật:

- Thịt bò xô đã lọc da và xương: Thịt ba chỉ, thịt nạc thăn, thịt nạc vai, thịt mỡ sấn. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

- Thịt bò tươi, khô tron, không có chất dính; màu sắc đỏ hồng tươi sáng đến hơi sẫm và phải đồng đều với nhau. Mỡ có vân mỡ rõ ràng, màu trắng sữa đến trắng đục hơi ngả vàng hoặc vàng sáng; mùi thịt vẫn giữ được mùi đặc trưng của thịt bò, không có mùi lạ và thịt phải mềm, đàn hồi, cơ thịt liên kết chặt chẽ. Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 4 giờ đồng hồ.

- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

6. Củi khô

- Củi tạp được khai thác từ các loại củi khác nhau, chấy được phù hợp để đốt lò hơi.

- Không bị mục, nát, hủ, xốp.

- Kích thước: Đường kính từ 10cm trở lên, chiều dài từ 1,0m trở lên.

7. Gạo nếp

- Xuất xứ: Việt Nam

- Loại gạo: Theo tiêu chuẩn Bộ NN và PTNT

* Yêu cầu về cảm quan:

- Màu sắc: Đặc trưng cho từng giống lúa, không bị biến màu

- Mùi vị: Có mùi tự nhiên của gạo nếp, không có mùi lạ

- Côn trùng sống và nhện nhỏ: Không được có

* Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng

Loại gạo	Thành phần của hạt		Các loại hạt khác, % khối lượng, không lớn hơn				Tạp chất, % khối lượng, không lớn hơn	Thóc lẫn, số hạt/kg, không lớn hơn	Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	Mức xát
	Hạt nguyên, % khối lượng, không nhỏ hơn	Tấm, % khối lượng, không lớn hơn	Hạt xát đối	Hạt vàng và hạt hư hỏng	Hạt khác loại	Hạt xanh non				
5 %	60	7 ^{a)}	3,0	3,5	3,5	0,5	0,1	1	14,0	Rất kỹ
10 %	55	12 ^{b)}	4,0	4,0	5,0	1	0,1	1	14,0	Kỹ

^{a)} Chiều dài tấm từ 0,35 L đến 0,75 L (L là chiều dài trung bình của hạt gạo nếp);

^{b)} Chiều dài tấm từ 0,35 L đến 0,7 L.

- Các yêu cầu khác theo quy định tại TCVN 8368:2018

- Quy cách đóng gói: 25; 50kg/bao.

Bao bì sạch, kín, bằng vật liệu phù hợp bảo quản thực phẩm (PP, PE...) Ghi rõ: Tên sản phẩm; Nhà sản xuất; Xuất xứ; Ngày sản xuất – hạn sử dụng; Khối lượng tịnh; Số lô

+ Thời gian gạo nếp lưu kho: Không quá 06 tháng.

8. Dầu ăn

- Xuất xứ: Việt Nam. Có thương hiệu rõ ràng thông dụng trên thị trường

- Đặc điểm:

+ Thành phần: Dầu Olein tinh luyện, chất nhũ hoá, vitamin A Palmitat, iot, các thành phần khác (nếu có) ...

+ Trạng thái: Dạng lỏng.

+ Màu sắc: Màu vàng sáng đến màu vàng hơi đỏ.

- + Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính. Vị: Không vị.
- + Công dụng: Để chiên, xào, nấu thực phẩm.
- Được đóng chai (Can) không quá 30 lít/Can. Can làm từ vật liệu đảm bảo an toàn, không chứa độc tố và mùi có ảnh hưởng đến sản phẩm.

9. Nước mắm

- Xuất xứ: Việt Nam, có thương hiệu rõ ràng thông dụng trên thị trường
- * Yêu cầu cảm quan:
 - Màu sắc: Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm
 - Độ trong: Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)
 - Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
 - Vị: Ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát
 - Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: không được có
- * Các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm nước mắm

Tên chỉ tiêu	Mức	
	Nước mắm nguyên chất	Nước mắm
1. Hàm lượng nitơ tổng số, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	10	10
2. Hàm lượng nitơ axit amin, tính bằng % so với hàm lượng nitơ tổng số, không nhỏ hơn	35	35
3. Hàm lượng nitơ amoniac, tính bằng % so với hàm lượng nitơ tổng số, không lớn hơn	30	30
4. Độ pH	từ 5,0 đến 6,5	từ 4,5 đến 6,5
5. Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	245	200

- Các yêu cầu khác theo quy định tại TCVN 5107:2018
- Quy cách đóng gói: Can 05 lít/can, Can làm từ vật liệu đảm bảo an toàn, không chứa độc tố và mùi có ảnh hưởng đến sản phẩm.
- Bao bì nhãn hàng hóa còn nguyên vẹn, còn hạn sử dụng, chất lượng đúng tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

10. Bột làm bánh (bột mì)

- Nhãn hiệu: KIM NGŨU- Công ty TNHH sản xuất bột mì Vimaflour (Tương đương hoặc tốt hơn);
- Thành phần:
 - + Lúa mì nhập khẩu;

+ Vi chất dinh dưỡng: Fe: 27,8mg/kg-51,6 mg/kg; Kẽm: 70,9 mg/kg - 131,7 mg/kg;

- Phụ gia: Ascorbic acid (E300); Enzyme;

Quy cách đóng gói:

+ Chất liệu bao bì: Bao bì được làm từ hạt nhựa PP, PE, giấy Kraft 3 lớp. Bao bì không được có mùi vị lạ đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm của Bộ Y Tế; Bao phải được khâu bằng dây chắc bền, khâu suốt chiều rộng của 2 miệng bao trên và dưới

+ Khối lượng tịnh: 25kg.

11. Bột mì phủ khô bột bánh

- Tên sản phẩm 999 CAM – 999 ORANGE

- Xuất xứ: Việt Nam

- Thành phần: Bột mì, Axit Ascorbic, Enzyme, Vi dưỡng chất “Sắt và Kẽm”

- Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì: Loại bao 5kg, 25kg, 40kg hoặc theo yêu cầu. Sản phẩm được đóng trong Tanker, bao giấy hoặc bao nhựa Polypropylene hợp theo quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì.

- Độ ẩm: $\leq 14,0 \%$

- Độ acid: $\leq 50,0$ mg KOH/100g bột

- Hàm lượng Protein 13,0 – 14,5%

- Hàm lượng Gluten ướt $\geq 35,0\%$

- Hàm lượng tro tổng $\leq 0,60\%$

12. Men Khô: Men Khô hiệu SAF INSTANT SUCCESS - Nhãn bạc

- Xuất xứ: Indonesia;

- Sản xuất tại: PT Lesaffre Sari Nusa;

- Thành phần: Men (*Saccharomyces cerevisiae*), chất nhũ hóa: Sorbitan monostearat (E491).

- Quy cách đóng gói:

+ Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì tráng nhôm có hay không có bao bì giấy hoặc nhựa bên trong. Bao bì sử dụng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế;

+ Khối lượng tịnh: 500g;

+ Đóng gói thùng: 500g/gói x 20 gói/thùng.

13. Phụ gia

- Phụ gia bánh mì Baker 999 – Dùng trong thực phẩm (tương đương hoặc tốt hơn);

- Thành phần: Tinh bột sắn, bột mì: 50 – 60%; Cali carbonat (E170 (i): 20-30%; Chất nhũ hóa: Este của glycerol với acid diacetyl tartaric và acid béo (E472e): 12-25%; Enzymes; Alpha amylase (E1100) và Chất ổn định: Lipase (E1104): 2,5-8%; Chất chống oxi hóa: Acid ascorbic (L-) (E300): 0,5 – 1%; Glucose oxydase (E1102): 0,4 – 0,8%;

- Quy cách đóng gói: Trọng lượng tịnh: 500 gram/gói x 20 gói/thùng carton

- Chất liệu bao bì: Chất liệu bao bì: Bao PE có tráng màng nhôm, chất liệu bao bì phù hợp quy định an toàn thực phẩm của Bộ Y Tế;

14. Phụ gia thực phẩm

- Hỗn hợp dùng để làm bánh

- Thành phần: Ascorbic acid (Vitamin C) (INS 300) (70%), Microcrystalline cellulose (M102D) (INS 460 (i) (26%), Bột Talc (INS 553 (iii)) (1%); Food Maize Starch (3%);

+ Khối lượng tịnh: 150mg/viên; 150g/1000 viên/lọ;

+ Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trực tiếp trong lọ nhựa PE, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

c. Các yêu cầu khác

1. Đối với thực phẩm (Thịt, cá):

+ Nhà thầu cung cấp 2-3 ngày/lần hoặc theo kế hoạch của Chủ đầu tư.

+ Thực phẩm cung cấp phải được vận chuyển bằng xe đông lạnh chuyên dụng phù hợp với Luật An toàn vệ sinh thực phẩm số 55/2010/QH12 để đảm bảo chất lượng hàng hoá trên đường giao đến địa điểm sử dụng.

+ Đóng gói gọn gàng cách xa các nguồn có thể lây nhiễm ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm.

+ Cam kết cung cấp hợp đồng, các chứng chỉ về An toàn vệ sinh thực phẩm của các đơn vị cung ứng thực phẩm cho Nhà thầu.

+ Cam kết việc thực hiện đổi trả thực phẩm không đạt chất lượng trong vòng 04 giờ đồng hồ để không ảnh hưởng tới bữa ăn cho phạm nhân.

2. Đối với các mặt hàng còn lại:

+ Nhà thầu cung cấp 01 tuần/lần hoặc theo kế hoạch của Chủ đầu tư.

+ Hàng hoá phải được vận chuyển trên xe ô tô có thùng kín, bạt che đảm bảo an toàn khi đi trên đường không bị mưa, nắng, bụi bẩn,... ảnh hưởng đến chất lượng hàng hoá

+ Cam kết việc thực hiện đổi trả không đạt chất lượng trong vòng 24 tiếng.

+ Cam kết cung cấp các hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm của nhà sản xuất chào thầu khi có yêu cầu của Chủ đầu tư.

Trước thời điểm giao hàng 1-3 ngày, nhà thầu phải cung cấp thông tin, phương tiện, danh sách người giao hàng để Chủ đầu tư làm các thủ tục ra vào đơn vị nhằm đảm bảo an ninh trong quá trình giao hàng.

Nhà thầu cung cấp theo ngày, tuần và thời gian cụ thể theo yêu cầu của Chủ đầu tư.

Nhà thầu có thể dự thầu với hàng hoá tương đương về mặt kỹ thuật hoặc tốt hơn với yêu cầu của E-HSMT.

Hàng hóa mỗi lần bàn giao phải kèm theo đầy đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ, giấy kiểm dịch thú y của các cơ quan có thẩm quyền với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật, các giấy tờ kiểm định chất lượng, giấy phép lưu hành và tiếp nhận công bố hợp quy của cơ quan có thẩm quyền hoặc giấy công bố tiêu chuẩn cơ sở và giấy tiếp nhận công bố theo quy định của pháp luật.

Hàng hóa mỹ phẩm phải có bản công bố sản phẩm hoặc giấy công bố tiêu chuẩn cơ sở, giấy tiếp nhận công bố theo quy định của pháp luật.

Trước khi kí hợp đồng và trong thời gian thực hiện hợp đồng Chủ đầu tư sẽ đột xuất kiểm tra chi nhánh, kho bãi của nhà thầu đã kê khai trong HSĐT mà không cần báo trước đảm bảo tính khả thi trong việc cung cấp đổi trả hàng hoá.

Nhà thầu cung cấp hợp đồng, giấy chứng nhận của đơn vị cung cấp thực phẩm đáp ứng yêu cầu về luật an toàn thực phẩm ngày 17/6/2010, nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm. Có nguồn nước sạch phù hợp để giết mổ, sơ chế thịt, hải sản.

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 phần 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.

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây *[trường hợp không có bản vẽ kèm theo thì phải ghi rõ “Không có bản vẽ”]*:

Trường hợp có bản vẽ thì phải đính kèm theo bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: _____ *[ghi danh sách các kiểm tra và thử nghiệm]*.