

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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 gói thầu: Gói thầu số 01: Mua lương thực, thực phẩm cho đối tượng giam giữ từ ngày 1/3/2026 đến ngày 31/12/2026.
- Tên Dự toán: Mua lương thực, thực phẩm cho đối tượng giam giữ từ ngày 1/3/2026 đến ngày 31/12/2026.
- Chủ đầu tư: Trại tạm giam số 2.
- Nguồn vốn: Bộ công an cấp năm 2026: Mục tiền ăn của mục chi nuôi phạm nhân, can phạm giao cho Trại tạm giam số 2.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi trong nước, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Thời gian tổ chức lựa chọn nhà thầu: 60 ngày.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026.
- Loại hợp đồng: Đơn giá điều chỉnh.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 10 tháng.
- Địa điểm thực hiện: Trại tạm giam số 2. Địa chỉ: Xã Thường Tín, Thành phố Hà Nội.

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:* là các yêu cầu về chủng loại, tiêu chuẩn hàng hóa và các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, đóng gói, vận chuyển, điều kiện khí hậu tại nơi hàng hóa được sử dụng.

*** Yêu cầu chung:**

Phạm vi công việc của nhà thầu chào hàng bao gồm (nhưng không hạn chế) các nội dung sau:

- Nhà thầu tham gia dự thầu phải chào đúng và đủ chủng loại, khối lượng hàng hoá nêu tại Bảng Phạm vi cung cấp hàng hóa thuộc Mẫu số 01B chương IV của E-HSMT;
- Có Bảng chào so sánh kỹ thuật thể hiện đầy đủ đặc tính, thông số kỹ thuật

của hàng hóa chào thầu hoàn toàn đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT. Yêu cầu nên rõ về thông tin hàng hóa chào thầu bao gồm: tên sản phẩm, nhà sản xuất, xuất xứ...

- Chất lượng: mới 100%, chưa qua sử dụng theo yêu cầu cụ thể tiêu chuẩn chất lượng các hàng hóa quy định cụ thể ở Phần 1.2 thuộc Mục 1. Chương này.

- Cung cấp, vận chuyển hàng hóa tới địa điểm địa điểm nhận thực phẩm/kho lưu trữ thực phẩm theo yêu cầu của Trại tạm giam số 2;

- Bảo quản, nghiệm thu bàn giao hàng hóa;

- Bàn giao hàng hóa phải thỏa mãn các yêu cầu của E-HSMT. Chịu mọi chi phí nghiệm thu và vận chuyển hàng hóa;

- Nhà thầu phải có các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa hợp lý, phù hợp với hiện trạng địa điểm cung cấp;

- Cam kết cung cấp đầy đủ tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa và chất lượng hàng hóa.

- Cam kết có khả năng dự trữ, ổn định về nguồn cung cấp hàng hóa theo đúng chủng loại, mã hàng, đúng nguồn gốc xuất xứ trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng. Trường hợp có thay đổi phải đảm bảo có chất lượng tương đương hoặc tốt hơn và phải được sự đồng ý chấp thuận của Chủ đầu tư.

- Năng lực cung cấp hàng hóa của gói thầu: Đối với hàng hóa nhà thầu phân phối của đơn vị cung cấp khác, nhà thầu phải cung cấp hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp, kèm theo tài liệu chứng minh đơn vị cung cấp đủ điều kiện hoạt động theo quy định của pháp luật.

- Thời gian bảo hành đối với các hàng hóa tại Mẫu số 01B chương IV của E-HSMT phù hợp với từng loại hàng hóa, theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất tính từ thời điểm nhà thầu nghiệm thu bàn giao cho đơn vị sử dụng.

- Hàng hóa có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định pháp luật có liên quan.

- Nhà thầu phải cung cấp các chứng chỉ cần thiết (nếu có) đối với hàng hóa và dịch vụ cung cấp như: Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng (mã hiệu, hãng, nước, năm sản xuất), các thông số kỹ thuật, tiêu chuẩn chất lượng ...

*** *Chất lượng của lương thực, thực phẩm:***

- Nhà thầu phải có các giải pháp, biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình cung cấp hàng hóa, đảm bảo phù hợp với quy định của pháp luật.

- Nhà thầu phải có các phương án xử lý nếu xảy ra sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm khi thực hiện gói thầu.

- Nhà thầu phải bố trí hệ thống nhà kho lưu trữ, bảo quản và sơ chế thực phẩm; Nguồn nước sử dụng tại nhà kho phải đạt tiêu chuẩn theo quy định, có phiếu kết quả thử nghiệm nguồn nước đạt tiêu chuẩn theo quy định tại địa điểm

đặt hệ thống nhà kho để chứng minh.

- Thời gian bảo hành đối với các hàng hóa tại mục Mẫu số 01B chương IV của E-HSMT phù hợp với từng loại hàng hóa, theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất tính từ thời điểm nhà thầu nghiệm thu bàn giao cho đơn vị sử dụng.

- Hạn sử dụng của từng loại hàng hóa:

+ Đối với rau, củ, quả phải đảm bảo tươi ngon, thu hoạch hoặc chế biến trong ngày (24 giờ).

+ Đối với thực phẩm chế biến sẵn còn hạn sử dụng trong ngày (24 giờ).

+ Đối với thực phẩm từ gia súc, gia cầm, thủy hải sản hoàn toàn tươi sống và còn hạn sử dụng trong ngày (24 giờ). Riêng thịt và phụ phẩm từ thịt được cung cấp không quá 8 tiếng sau khi giết mổ.

+ Đối với lương thực (gạo các loại), sản phẩm đóng gói (gia vị, đồ khô) còn hạn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

- Chất lượng của lương thực, thực phẩm:

+ Đối với lương thực, thực phẩm phải đạt tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Đảm bảo quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm và các quy định pháp luật có liên quan.

*** Nghiệm thu bàn giao:**

+ Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi hai bên ký biên bản nghiệm thu bàn giao đưa vào sử dụng.

+ Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng quy định của E-HSMT và quy định của Pháp luật có liên quan (nếu có).

b) *Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:* Như tính năng, thông số kỹ thuật, các thông số bảo hành... được nêu cho từng loại hàng hóa. Khi nêu yêu cầu, các thông số kỹ thuật có thể được mô tả dưới hình thức bảng biểu.

Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng Tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết dưới đây để minh họa cho các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng, sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với các yêu cầu tối thiểu. Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

TT	Danh mục	Thông số kỹ thuật
1	Gạo	Sử dụng các giống gạo phải đạt theo tiêu chuẩn của Bộ NN và PTNT: Hạt gạo dài, màu sắc trắng, không bị biến màu; Mùi, vị: không có mùi, vị lạ; tạp chất: không có tạp chất lạ; đánh bóng:

		sạch cám; gạo không bị men mốc, không có côn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thường; Tỷ lệ tấm $\leq 5\%$; tỷ lệ hạt bạc phần $\leq 7\%$; độ ẩm $\leq 14\%$; hạt bị hư hỏng $\leq 1,5\%$; thóc lẫn ≤ 7 hạt/kg; hạt đỏ sọc và hạt sọc đỏ $\leq 5\%$; tạp chất $\leq 0,2\%$; mức xát: kỹ; Thời gian gạo lưu kho không quá 6 tháng. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành: Gạo trắng không được có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành; Hàm lượng tối đa kim loại nặng trong gạo trắng như sau: Hàm lượng Cadimi, mg/kg không quá 0,4; hàm lượng asen mg/kg không quá 1,0; hàm lượng chì, mg/kg không quá 0,2; hàm lượng tối đa độc tố vi nấm trong gạo trắng như sau: hàm lượng aflatoxin B1; $\mu\text{g}/\text{kg}$ không quá 5; hàm lượng aflatoxin tổng số, $\mu\text{g}/\text{kg}$ không quá 10. Có chứng chỉ thực hành sản xuất tốt GMP thực phẩm về sản xuất, cung cấp và đóng gói bao bì sản phẩm Gạo.
2	Rau xanh các loại/Củ quả các loại	Không bị dập úng, héo úa, màu tươi tự nhiên, không có mùi vị lạ (mùi rau củ quả hư hỏng, mùi hóa chất,...) Coliforms: $\leq 10^3$ CFU/g; Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: + Carbendazim: $\leq 0,1$ mg/kg; Chlorpyrifos: $\leq 0,05$ mg/kg; Cypermethrin: $\leq 0,2$ mg/kg Dư lượng kim loại nặng: + Chì (Pb): $\leq 0,3$ mg/kg; Cadmium (Cd): $\leq 0,05$ mg/kg; Thủy ngân (Hg): $\leq 0,01$ mg/kg; Asen (As): $\leq 0,1$ mg/kg; Nitrat (NO ₃) ≤ 500 mg/kg.
3	Chả cá	Thành phần, tiêu chí: cá tươi, hành lá, hành củ khô, thì là, bột năng, hạt tiêu, không chứa chất phụ gia, không có mùi vị lạ ...Đạm (protein) g/100g ≥ 15 , Hàm lượng Cadimi, mg/kg không quá 0,4; hàm lượng thủy ngân mg/kg $< 0,1$; hàm lượng chì, mg/kg không quá 0,2;
4	Thịt lợn xò lọc	Bao gồm cả thịt và mỡ lẫn nhau, phần thịt nạc dày, không còn các phần gân, xương hay sụn, không dính lông, bề mặt khô sạch, tạp chất, không có mùi lạ, ... Có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra. Chì $\leq 0,1$ mg/kg; Hàm lượng cadimi, mg/kg $\leq 0,05$, Thủy ngân $\leq 0,03$ mg/kg; Asen $\leq 0,1$ mg/kg; Dư lượng kháng sinh: Tetracycline $\leq 0,1$ mg/kg; Sulfonamides $\leq 0,1$ mg/kg; Độ pH: từ 5,5 đến 6,2
5	Nước mắm	Mắm cốt (cá, muối), nước, muối ăn, đường kính, chất điều vị... Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất
6	Muối I ốt	Trạng thái: dạng hạt, khô ráo, sạch, không lẫn tạp chất Màu sắc: màu trắng Mùi vị: không mùi, dung dịch 5% có vị mặn đặc trưng của muối Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có bản tự công bố hoặc kiểm định của nhà cung cấp sản phẩm.
7	Bột ngọt	Độ tinh khiết của sản phẩm trên 99% tất cả các chỉ tiêu an toàn vệ sinh đều phù hợp với tiêu chuẩn quốc gia. Thành phần mononatri glutamat 99+%. Được chiết xuất thông qua quá trình lên men các nguyên liệu tự nhiên như mật mía đường, tinh bột

		khoai mì. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.
8	Đường kính trắng	Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, toí, khô, không vón cục. Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt, không có mùi vị lạ, không chứa chất độc hại đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng.
9	Dầu thực vật (can 9Kg)	Sản phẩm không chứa Cholesterol, không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu. Màu sắc: màu vàng sáng Mùi: không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét dầu ≤ 1 ; chất béo toàn phần $\geq 99,5\%$; trị số I-ốt/ 100g dầu ≥ 56 ; trị số Peroxyt Meq.O2/kg dầu ≤ 10 ; vitamin A Iu/100g ≥ 9200 . Có bản tự công bố hoặc kiểm định của nhà cung cấp sản phẩm
10	Lương khô 1	Thành phần bột mì, đường kính, dầu thực vật, Shortening, Bơ, muối ăn, sữa đặc có đường, sữa bột, bột đậu xanh, nước sạch, chất tạo xốp (E500(ii); E503 (ii), hương liệu thực phẩm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
11	Lương khô 2	Thành phần Bột mỳ, dextrose, monohydrate, đường, dầu thực vật, sữa bột, hạt điều (6-8%), nha, dầu bơ, chất tạo xốp (INS500ii; INS 503ii), muối, chất nhũ hóa (INS322), glycerin, vani, hương liệu tổng hợp (hương trứng, hương sữa). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
12	Nước suối	Nước tinh khiết đóng chai. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Thể tích: 500ml
13	Bánh mỳ tươi	Bánh mì tươi ổ dài, lớp vỏ bánh mềm. Thành phần: Bột mì, đường xay, dầu cọ, dầu nành, bơ dầu thay thế, men, sữa tươi, đường fructose, shortening, muối. Phụ gia thực phẩm (hương thực phẩm tổng hợp, chất bảo quản, chất xử lý bột mì...). Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Trọng lượng $\geq 40\text{gr}$
14	Thịt gà	Màu sắc tự nhiên, tươi sáng. Sờ tay nhẹ vào miếng thịt sẽ cảm nhận độ đàn hồi cao, đặc trưng của thịt gà không có mùi lạ. Cadimi: không phát hiện Chì: Không phát hiện Tổng số vi khuẩn hiếu khí: $\leq 10^6$ CFU/g E.Coli: $< 5 \times 10^3$ CFU/g; Samonella: không phát hiện trên 25g mẫu; Amoniac mg/100g: không phát hiện, độ tươi của thịt Định tính Hydro Sunfua (H2S): Âm tính Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm
15	Chả lợn	Thành phần: thịt lợn xay, mỡ lợn, hạt nêm, mỳ chính, đường, hạt tiêu, nước mắm, tinh bột khoai tây, nước lạnh, bột nở, dầu điều, không chứa chất phụ gia, không có mùi vị lạ ...
16	Sườn lợn	Sườn tươi. Có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra. Chì $\leq 0,1$ mg/kg; Hàm lượng cadimi, mg/kg $\leq 0,05$, Thủy ngân $\leq 0,03$ mg/kg; Asen $\leq 0,1$ mg/kg; Dư lượng kháng sinh: Tetracycline $\leq 0,1$ mg/kg; Sulfonamides $\leq 0,1$ mg/kg; Độ pH: từ 5,5 đến 6,2

17	Thịt bò	Thịt bò nạc thăn tươi không có xương, thịt có màu đỏ tươi, không có mùi lạ...Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm
18	Gừng	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
19	Hành lá	Không bị dập úng, héo úa, không có mùi lạ, cây hành tươi, lá có màu xanh, phần gốc có màu trắng...
20	Hạt tiêu	Thành phần: hạt tiêu đã qua sơ chế, sấy khô, được xay sẵn ...

Lưu ý:

* Đối với yêu cầu về thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật trên đây để minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với khả năng cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu.

* Riêng các chỉ tiêu thông số và các tiêu chuẩn kỹ thuật mặt hàng Gạo, Thịt lợn, Rau, củ quả, Chả cá, Thịt gà phải có tài liệu chứng minh như kết quả thử nghiệm/kiểm định của cơ quan/đơn vị có thẩm quyền cấp. Trong đó có các chỉ tiêu thông số và các tiêu chuẩn kỹ thuật phải phù hợp theo yêu cầu của E-HSMT.

1.3. Các yêu cầu khác

1.3.1. Các yêu cầu khác về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về nhân sự, phạm vi cung cấp, yêu cầu về tiến độ cung cấp, biện pháp triển khai, quy định hàng hóa...theo quy định chi tiết tại Mục 2, Mục 3: Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật; Chương III: Tiêu chuẩn đánh giá E-HSDT.

1.3.2. Các yêu cầu khác về phương thức thanh toán, yêu cầu về cung cấp tài chính và điều kiện tín dụng kèm theo, yêu cầu về dịch vụ liên quan như vận chuyển, bàn giao, kiểm tra, nghiệm thu...cũng như yêu cầu về vật tư thay thế khi hỏng hóc và dịch vụ sau bán hàng quy định tại Chương VII - Điều kiện cụ thể của hợp đồng.

1.3.3. Khả năng thích ứng về địa lý và tác động đối với môi trường: Nhà thầu phải bảo đảm hàng hóa, thiết bị cung cấp cho gói thầu thích ứng, phù hợp về địa lý, hoạt động ổn định trong điều kiện khí hậu Việt Nam, không làm hủy hoại môi trường, không làm ảnh hưởng, độc hại đến người sử dụng. Trường hợp hàng hóa được cung cấp có ảnh hưởng tác động đến môi trường, nhà thầu phải có đề xuất biện pháp xử lý, giải quyết hợp lý, phù hợp với quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

1.3.4. Yêu cầu về bảo mật thông tin:

Giữ bí mật và không được cung cấp cho bên thứ ba các nội dung, thông tin liên quan đến gói thầu.

1.3.5 Yêu cầu về việc cung cấp hàng hóa:

*** Yêu cầu về việc cung cấp hàng hóa:**

+ Hàng hóa được cung cấp liên tục hàng ngày (*đối với các thực phẩm tươi sống*) và thành nhiều đợt (*đối với gạo; gia vị; đồ khô*) trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng - theo yêu cầu cụ thể tại đơn đặt hàng của Chủ đầu tư. Hình thức đặt hàng thông qua điện thoại, email hoặc gửi trực tiếp. Nhà thầu có trách nhiệm cử đại diện phụ trách liên hệ trao đổi, tiếp nhận thông tin về việc đặt hàng, xác nhận thông tin đặt hàng.

+ Thời gian cung ứng hàng hóa từ 06 giờ 00 phút đến 08 giờ 00 phút hàng ngày, tại kho/khu giao nhận thực phẩm các bếp ăn/hoặc địa điểm theo yêu cầu của Chủ đầu tư.

+ Trường hợp Chủ đầu tư có nhu cầu phát sinh đột xuất nhà thầu phải đảm bảo đáp ứng cung cấp trong thời gian không quá 02 (hai) giờ kể từ khi nhận được yêu cầu của Chủ đầu tư.

+ Trường hợp hàng hóa giao không đáp ứng yêu cầu theo yêu cầu của E-HSMT/Hợp đồng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi trả mới (01 đổi 01) trong vòng 02 (hai) giờ kể từ lúc nhận được thông báo yêu cầu đổi trả của Chủ đầu tư.

*** Yêu cầu về nhân sự và thiết bị thực hiện:**

Nhà thầu phải có đủ nhân sự và phương tiện/thiết bị để thực hiện gói thầu:

- Đảm bảo đủ nhân sự và thiết bị phục vụ triển khai gói thầu.

- Đảm bảo nhân sự lái xe tải chuyên chở lương thực, thực phẩm tối thiểu có bằng lái xe phù hợp, có đủ sức khỏe và điều kiện để thực hiện trong suốt thời gian thực hiện gói thầu.

- Nhân sự tham gia thực hiện phải đảm bảo sức khỏe tốt, không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp và phải được khám sức khỏe định kỳ tối thiểu 06 tháng/lần.

- Đảm bảo xe tải chuyên chở lương thực, thực phẩm để thực hiện gói thầu, đảm bảo đủ điều kiện lưu thông theo quy định của pháp luật.

Mục 2. Bản vẽ: Không có.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

3.1. Thời gian, địa điểm: Theo thỏa thuận giữa hai bên và tiến độ cung cấp hàng hóa theo cam kết của nhà thầu tại E-HSMT.

3.2. Cách thức tiến hành:

3.2.1. Khi nhận hàng, Chủ đầu tư có quyền cử cán bộ kiểm tra và nghiệm thu về chủng loại, số lượng hàng hóa theo đơn đặt hàng; chất lượng quy cách hàng hóa theo quy định của hợp đồng; các giấy tờ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa. Hình thức kiểm tra: bằng cảm quan và định kỳ, đột xuất bằng kit test nhanh an toàn vệ sinh thực phẩm.

3.2.2. Kiểm tra về nguồn gốc xuất xứ: Kiểm tra tem nhãn, mã QR để truy xuất nguồn gốc xuất xứ hàng hóa phải rõ ràng, thông tin về số lô, hạn sử dụng (vẫn còn hạn sử dụng), phải thể hiện rõ sắc nét, không bong tróc, rách hoặc mờ hoặc biến dạng làm ảnh hưởng đến tính nhận diện và chất lượng sản phẩm theo quy định tại E-HSMT và Hợp đồng mua bán.

3.2.3. Kiểm tra giấy tờ kèm hàng hóa.

3.3. Trường hợp hàng hóa không đảm bảo: thiếu về số lượng theo đơn đặt hàng hoặc không đảm bảo về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc không đảm bảo về quy cách hàng hóa theo quy định của hợp đồng Chủ đầu tư có quyền từ chối không nhận hàng, tiến hành lập biên bản. Đồng thời, Nhà thầu có trách nhiệm tiến hành đổi trả, giao bổ sung, khắc phục đảm bảo đầy đủ về chủng loại, số lượng theo đơn đặt hàng; chất lượng quy cách hàng hóa theo quy định của hợp đồng trong thời gian tối đa không quá 02 (hai) giờ

3.4. Cách thức xử lý đối với các hàng hóa không đạt yêu cầu qua kiểm tra, thử nghiệm:

Các hàng hóa không đạt yêu cầu kỹ thuật sẽ bị từ chối nghiệm thu và phải chuyển khỏi địa điểm nghiệm thu trong vòng 02 (hai) giờ. Trường hợp phát hiện ra bất cứ sự mất mát hư hỏng, không đúng chủng loại, không đúng chất lượng, quy cách hai bên sẽ lập biên bản. Khi đó Chủ đầu tư có quyền không nhận hàng, nhà thầu phải thực hiện việc thay thế, sửa chữa, bổ sung các khiếm khuyết này chậm nhất trong vòng 02 (hai) giờ và phải chịu mọi phí tổn cho việc cung cấp hàng thay thế, sửa chữa các sai sót phát sinh.

Trường hợp cần thiết nếu có nghi ngờ về chất lượng hàng hóa không đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, Chủ đầu tư có quyền yêu cầu tiến hành các kiểm tra, kiểm nghiệm bổ sung; nhà thầu có trách nhiệm thực hiện theo chỉ định của Chủ đầu tư và chịu hoàn toàn mọi chi phí phát sinh cho việc thực hiện kiểm tra, kiểm nghiệm bổ sung.