

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 dự toán mua sắm: Mua lương thực, thực phẩm cho Trại tạm giam số 1, Trại tạm giam số 2 Công an tỉnh Hưng Yên năm 2026.

- Tên gói thầu: Gói thầu 01: Mua lương thực, thực phẩm cho Trại tạm giam số 1, Trại tạm giam số 2 Công an tỉnh Hưng Yên năm 2026.

- Địa điểm thực hiện:

- Trại tạm giam số 1:

+ Phân trại Trung tâm: Phường Sơn Nam, tỉnh Hưng Yên

+ Phân trại Phù Cừ: Xã Đoàn Đào, tỉnh Hưng Yên

+ Phân trại Khoái Châu: Xã Triệu Việt Vương, tỉnh Hưng Yên

+ Phân trại Mỹ Hào: Phường Bần, tỉnh Hưng Yên

- Trại tạm giam số 2:

+ Phân trại Trung tâm: Xã Thụ Trì, tỉnh Hưng Yên

+ Phân trại Đông Hưng: Xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên

+ Phân trại Tiền Hải: Xã Ái Quốc, tỉnh Hưng Yên

+ Phân trại Thành phố: Phường Trần Lãm, tỉnh Hưng Yên

- Quy mô của dự toán mua sắm: Mua lương thực, thực phẩm cho Trại tạm giam số 1, Trại tạm giam số 2 Công an tỉnh Hưng Yên năm 2026 (Chi tiết số lượng tại Phạm vi cung cấp).

- Yêu cầu về cung cấp hàng hóa: Cung cấp hàng hóa có thông số kỹ thuật đáp ứng quy định tại Mục 1.2 Chương V của E-HSMT.

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung

- Yêu cầu về chủng loại, tiêu chuẩn hàng hoá: Hàng hoá nhà thầu cung cấp phải mới 100%, sản xuất từ năm 2025 trở lại đây, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đúng chủng loại, đảm bảo chất lượng theo yêu cầu của Chủ đầu tư, còn nguyên đai, nguyên kiện theo quy cách đóng gói của nhà sản xuất.

- Nhà thầu cam kết đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm, cam kết các thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật, nguồn gốc thủy sản mà nhà thầu

cung cấp đáp ứng các quy định kiểm dịch hiện hành. Nhà thầu có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường thiệt hại đối với phần sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.

- Nhà thầu cam kết truy xuất và cung cấp được tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của hàng hóa khi Chủ đầu tư có yêu cầu.

- Nhà thầu phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp còn hiệu lực hoặc các tài liệu khác tương đương.

- Yêu cầu về vận chuyển: Nhà thầu cam kết vận chuyển hàng hóa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Hàng hóa được đóng gói theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Nhà thầu cam kết bố trí nhân sự bốc xếp và phương tiện vận chuyển hàng hóa đến đúng vị trí yêu cầu tại kho của Chủ đầu tư. Hàng hóa được sắp xếp khoa học, thuận tiện trong quá trình sử dụng.

- Yêu cầu về tần suất bàn giao hàng hóa:

+ Gạo tẻ: Giao hàng trung bình 1 tháng 2 lần tùy thuộc điều kiện kho chứa của Trại tạm giam.

+ Đối với thực phẩm (thịt lợn, cá, rau xanh, giò...): Giao hàng 1 ngày 1 lần, trước 07 giờ 30 phút hàng ngày.

+ Đối với Nhu yếu phẩm (*muối ăn, bột ngọt, dầu ăn, đường trắng, nước mắm, hạt nêm...*): Giao hàng trung bình 1 tháng 1 lần tùy thuộc điều kiện kho chứa của Trại tạm giam.

+ Đối với than cám: Giao hàng trung bình 1 tháng 2 lần tùy thuộc điều kiện kho chứa của Trại tạm giam.

+ Trường hợp đột xuất tăng hoặc giảm bất thường do nhu cầu công tác, Nhà thầu giao hàng chậm nhất là 06 giờ sau khi nhận được đề nghị của Chủ đầu tư.

1.2.2. Yêu cầu chi tiết

Hàng hóa nhà thầu đề xuất phải tuân thủ thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn tối thiểu sau đây:

TT	Danh mục hàng hóa; Thông số kỹ thuật của hàng hóa và các tiêu chuẩn
1	Gạo tẻ - Sử dụng các giống gạo phải đạt tiêu chuẩn của Bộ Nông nghiệp và PTNT - Tỷ lệ gạo tấm: Không quá 15%. - Độ ẩm % khối lượng không lớn hơn 14%.

	<ul style="list-style-type: none"> - Thóc lẫn số hạt/kg: Không quá 10 hạt/kg. - Chiều dài hạt gạo: 5,8mm đến 6mm. - Hàm lượng Protein: Tối thiểu 8%. - Tỷ lệ trắng: Tối thiểu 75%. - Độ xay xát tốt. - Yêu cầu về bao bì, nhãn mác và đóng gói: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 50kg/01 bao). + Bao bì đựng gạo phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. + Bao bì phải khô, sạch, nguyên vẹn, bền, bảo đảm an toàn thực phẩm. + Nhãn mác phải nêu rõ: Tên sản phẩm. Khối lượng tịnh. Tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ. Xuất xứ hàng hóa. Nhóm/loại/hạng chất lượng. Ngày sản xuất hoặc ngày đóng gói.
2	<p>Thịt lợn ba chỉ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách: Loại thịt nằm ở phần bụng của con lợn, bao gồm cả thịt và mỡ lẫn nhau, phần thịt nạc dày, không còn các phần gân, xương hay sụn, không dính lông, tạp chất, không có mùi lạ, được cắt vuông. - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. - Thịt đảm bảo tươi, mới chưa qua cấp đông, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt, có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu. Thịt bao gồm da, mỡ, nạc. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi). + Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.
3	<p>Thịt lợn vai</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách: Loại thịt nằm ở phần vai của con lợn, bao gồm cả thịt và mỡ lẫn nhau, phần thịt nạc dày, không còn các phần gân, xương hay sụn, không dính lông, tạp chất, không có mùi lạ, được cắt vuông. - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo

	<p>nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thịt đảm bảo tươi, mới chưa qua cấp đông, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt, có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu. Thịt bao gồm da, mỡ, nạc. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi). + Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.
4	<p>Thịt lợn mông</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách: Loại thịt nằm ở phần sau mông của con lợn, bao gồm cả thịt và mỡ lẫn nhau, phần thịt nạc dày, không còn các phần gân, xương hay sụn, không dính lông, tạp chất, không có mùi lạ, được cắt vuông,... - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. - Thịt đảm bảo tươi, mới chưa qua cấp đông, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt, có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu. Thịt bao gồm da, mỡ, nạc. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi). + Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.
5	<p>Giò nạc</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giò làm từ thịt lợn tươi, không hàn the, dai giòn, có màu hồng nhạt. Thịt được sơ chế, xay, định hình và hấp chín. - Hương vị: Thơm mùi đặc trưng của thịt và gia vị (tiêu, hành, tỏi). - Độ ẩm: Mềm mại, không bị khô cứng. - Không chất bảo quản. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho.

	<p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
6	<p>Chả nạc</p> <ul style="list-style-type: none"> - Làm từ thịt lợn tươi; không hàn the; màu vàng nâu, dai giòn. Thịt được sơ chế, xay, định hình, hấp chín và chiên vàng. - Hương vị: Thơm mùi đặc trưng của thịt và gia vị (tiêu, hành, tỏi). - Độ ẩm: Mềm mại, không bị khô cứng. - Không chất bảo quản. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <p>+ Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bóc xếp, vận chuyển, lưu kho.</p> <p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
7	<p>Cá trôi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Loại 1 kg/con trở lên. Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Cá đảm bảo tươi sống, nguyên con, có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch... - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <p>+ Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bóc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi).</p> <p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
8	<p>Cá chim</p> <ul style="list-style-type: none"> - Loại cá chim nước ngọt. - Loại 1 kg/con trở lên. Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Cá đảm bảo tươi sống, nguyên con, có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch... - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <p>+ Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bóc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi).</p>

	<p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
9	<p>Bắp cải</p> <ul style="list-style-type: none"> - Loại vừa, trọng lượng khoảng 1-2 cái /kg. - Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển, bàn giao, không được dập, nát. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <p>+ Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi).</p> <p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
10	<p>Rau muống</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đặc điểm: Tươi ngon, không được dập, nát. - Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển, bàn giao, có thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <p>+ Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi).</p> <p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
11	<p>Củ cải</p> <ul style="list-style-type: none"> - Loại củ cải trắng. - Đặc điểm: Tươi ngon, không được dập, nát. - Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển, bàn giao, có thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: <p>+ Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 10kg/01 túi).</p> <p>+ Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>
12	<p>Muối ăn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu về cảm quan: Màu trắng, không mùi, có vị mặn đặc trưng của muối, không có vị lạ, trạng thái: khô rời, không đóng cục.

	<ul style="list-style-type: none"> - Khối lượng: Không quá 1 kg/gói. - Thành phần: Muối sạch 100%. - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao. - Có bản công bố chất lượng sản phẩm.
13	<p>Nước mắm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dung tích: Không quá 1lít/chai - Thành phần chính: Nước muối, nước mắm cốt cá cơm. - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao. - Có bản công bố chất lượng sản phẩm, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.
14	<p>Bột ngọt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu về cảm quan: Là chất điều vị trong chế biến thực phẩm có dạng tinh thể hoặc bột kết tinh màu trắng, hầu như không mùi. - Về tính tan: tan nhiều trong nước, ít tan trong etanol và hầu như không tan trong ete. - Thành phần: Mononatri L-Glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị (INS 621)), - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 1 năm kể từ ngày bàn giao. - Bao bì, quy cách đóng gói: Không quá 2Kg/gói. - Năm sản xuất: từ 2025 trở đi. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.
15	<p>Hạt nêm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu về cảm quan: Là chất điều vị trong chế biến thực phẩm, màu vàng nhạt tự nhiên, không vón cục. - Thành phần: Muối, chất điều vị, tinh bột khoai mì, đường, chiết xuất xương thịt hầm. - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao. - Bao bì, quy cách đóng gói: Không quá 2Kg/gói. - Năm sản xuất: từ 2025 trở đi. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.
16	<p>Than cám</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo tương đương hoặc cao hơn than cám 3a theo TCVN 8910:2020 - Cỡ hạt $\leq 15\text{mm}$. - Tỷ lệ trên cỡ khi giao nhận ban đầu, không lớn hơn 10%. - Độ tro, khô A^k: 10,01% ÷ 13,00%.

	<ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng ẩm toàn phần W^{tp} không lớn hơn 13%. - Hàm lượng chất bốc, khô V^k không lớn hơn 8%. - Hàm lượng lưu huỳnh tổng, khô $S^{k_{ch}}$ không lớn hơn 0,9%. - Trị số tỏa nhiệt toàn phần, khô $Q^{k_{gr}}$ không nhỏ hơn 7300Cal/g. - Có phiếu kết quả thử nghiệm của đơn vị có chức năng kiểm nghiệm xác nhận các thông số: hàm lượng ẩm toàn phần, hàm lượng chất bốc, hàm lượng lưu huỳnh tổng, trị số tỏa nhiệt toàn phần của than.
17	<p>Dầu ăn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: Có trạng thái dạng lỏng (trong môi trường nhiệt độ trên 30°C). có màu vàng sáng đến màu vàng hơi đỏ, không vẩn đục. không mùi hoặc có mùi trung tính, không có mùi ôi khét. - Thành phần: Dầu olein cọ, Dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), Vitamin A palmitat. Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng. - Dung tích: Không quá 10 lít/can. - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao. - Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. - Năm sản xuất: từ 2025 trở đi. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.
18	<p>Đường trắng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu về cảm quan: Là tinh thể có màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, to, khô, không vón cục, tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt, không có mùi vị lạ. - Khối lượng: Không quá 1kg/gói - Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao - Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. - Năm sản xuất: từ 2025 trở đi. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định.

Ghi chú: Bất kỳ thương hiệu, nhãn hiệu nào nếu có trong bảng yêu cầu kỹ thuật đều mang tính chất 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 phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có thông số kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn “tương đương” hoặc tốt

hơn so với các yêu cầu cụ thể ở trên và cung cấp tài liệu chứng minh sự đáp ứng tương đương hoặc tốt hơn của hàng hóa chào thầu so với yêu cầu của E-HSMT.

- Đối với mặt hàng gạo tẻ: Nhà thầu phải có kết quả phân tích mẫu gạo của đơn vị có thẩm quyền (trong đó có các chỉ tiêu thông số kỹ thuật phải đáp ứng yêu cầu của E-HSMT) và cam kết cung ứng đúng loại gạo theo mẫu gạo đã được phân tích.

- Đối với mặt hàng than cám: Nhà thầu phải cung cấp phiếu kết quả thử nghiệm của đơn vị có chức năng kiểm nghiệm xác nhận các thông số: hàm lượng ẩm toàn phần, hàm lượng chất bốc, hàm lượng lưu huỳnh tổng, trị số tỏa nhiệt toàn phần của than. Các thông số kỹ thuật trong phiếu kết quả thử nghiệm phải đáp ứng yêu cầu của E-HSMT.

- Nhà thầu cung cấp Catalogue, tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất (hãng sản xuất) hoặc của đại lý được ủy quyền bán hàng hoặc tài liệu khác có giá trị tương đương của tất cả các hàng hóa để chứng minh hàng hóa dự thầu đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT; Catalogue, tài liệu kỹ thuật được sử dụng bằng Tiếng Anh hoặc Tiếng Việt; Trường hợp các tài liệu này bằng tiếng nước ngoài khác thì phải đính kèm bản dịch tiếng Việt và nhà thầu chịu trách nhiệm về tính chính xác nội dung bản dịch. Bản dịch tiếng Việt có thể dịch toàn bộ tài liệu hoặc tóm tắt nội dung nhưng phải chứng minh được hàng hoá đáp ứng đầy đủ các yêu cầu tại Chương V của E-HSMT). Trường hợp trong catalogue không đầy đủ thông số theo yêu cầu của E-HSMT thì nhà thầu phải có xác nhận thông số kỹ thuật của nhà sản xuất (hãng sản xuất) hoặc của đại lý được ủy quyền bán hàng hoặc tài liệu khác có giá trị tương đương để chứng minh như cam kết thông số kỹ thuật của nhà cung cấp kèm hình ảnh sản phẩm.

- Đối với các mặt hàng nhu yếu phẩm (*muối ăn, nước mắm, bột ngọt, hạt nêm, dầu ăn, đường trắng...*): Nhà thầu phải cung cấp thêm hình ảnh/ ảnh chụp tem nhãn của sản phẩm, trên tem nhãn này có thể hiện các thành phần của hàng hóa và các thành phần này phải đáp ứng yêu cầu của E-HSMT.

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

- Địa điểm: Tại địa điểm bàn giao hàng hóa

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu

- Trường hợp hàng hóa 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 hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh hàng hóa không phù hợp. Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của Nhà thầu.