

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu

- Tên dự toán: Mua sắm quân trang và vật chất phục vụ cho huấn luyện dự bị động viên ngành quân nhu năm 2026.
- Tên gói thầu: Gói thầu số 1: Mua sắm quân trang và vật chất phục vụ cho huấn luyện dự bị động viên ngành quân nhu năm 2026.
- Chủ đầu tư: Bộ CHQS tỉnh Điện Biên.
- Địa điểm thực hiện: Bộ CHQS tỉnh Điện Biên và các đơn vị trực thuộc.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 30 ngày.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu kỹ thuật chung:

- Chất lượng hàng hóa: mới 100%, sản xuất năm 2026 đây. Hàng hóa có nhãn mác, ký mã hiệu sản phẩm rõ ràng và đảm bảo theo quy định hiện hành, đầy đủ tài liệu chứng minh tính hợp lệ của hàng hóa.
 - Hàng hóa chào thầu không ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng.
 - Hàng hóa chào thầu phải thích ứng về địa lý, môi trường.
 - Nhà thầu phải có phương án về tác động của hàng hóa chào thầu đối với môi trường và biện pháp giải quyết.
- Nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa: rõ ràng, hợp pháp. Có giấy chứng nhận xuất xứ C/O, giấy chứng nhận chất lượng C/Q đối với hàng hóa nhập khẩu; phiếu xuất xưởng đối với hàng hóa sản xuất trong nước.
 - Đối với hàng hóa Quân trang: Hàng hóa chào thầu và cung cấp cho chủ đầu tư phải đảm bảo đáp ứng tiêu chuẩn Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015, tiêu chuẩn ISO 14001:2015 hoặc tương đương trong lĩnh vực sản xuất hàng may mặc (Có bản sao chứng thực giấy chứng nhận còn hiệu lực do một tổ chức độc lập cấp hoặc các tài liệu khác kèm theo để chứng minh)
 - Thời gian bảo hành: tối thiểu 12 tháng (đối với các hàng hóa chưa có thông tin bảo hành cụ thể). Cam kết bảo hành sửa chữa hỏng hóc, lỗi, thay thế hàng hóa trong vòng 06 giờ kể từ khi nhận được thông báo của chủ đầu tư. Có kế hoạch bố trí nhân sự, phương tiện, vật tư đảm bảo công tác bảo hành, bảo trì đáp ứng yêu cầu.
 - Thời gian hỗ trợ kỹ thuật trong thời gian bảo hành là 08 giờ/ngày, 07 ngày/tuần, thời gian có mặt là 06 giờ sau khi nhận được thông báo của chủ đầu tư. Kênh tiếp nhận thông báo và hỗ trợ: điện thoại, email, hỗ trợ trực tiếp tại địa

diêm sử dụng. Yêu cầu nhà thầu cung cấp thông tin liên hệ theo các kênh đã quy định.

- Tất cả các hàng hóa chào thầu phải đạt tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật quốc gia theo pháp luật hiện hành quy định, đảm bảo an toàn cho người sử dụng.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Thông số kỹ thuật của hàng hóa tuân thủ các tiêu chuẩn theo Bảng dưới đây. Bất kỳ thương hiệu, nhãn hiệu, yếu tố kỹ thuật... 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 công nghệ “tương đương” hoặc tốt hơn so với các yêu cầu cụ thể ở dưới và cung cấp tài liệu chứng minh sự đáp ứng tốt hơn của hàng hóa chào thầu so với yêu cầu của HSMT.

Nhà thầu phải cung cấp đầy đủ thông tin thông số kỹ thuật theo quy định, tiêu chuẩn nêu tại bản dưới đây, có Catalogue hoặc tài liệu kỹ thuật đối với các hàng hóa của gói thầu nhằm chứng minh khả năng đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của sản phẩm do nhà thầu chào.

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
1	Quần dài SQ nam GBĐ len K08	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1492:2012
2	Áo SMDT SQ nam K08	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1496:2023
3	QP dã chiến SQ nam K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2020 TCQS 489:2017/TCHC/QN
4	Mũ mềm dã chiến SQ K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 2:2020 TCQS 308:2018/TCHC/QN
5	Dây lưng SQ cấp úy, tá K16	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2016 TCQS 195:2013/TCHC/QN
6	Quần phục HSQ-BS nam K16	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2016 TCQS 299:2022/TCHC/QN
7	QP dã chiến HSQ-BS nam K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 2:2020 TCQS 490:2017/TCHC/QN
8	Mũ mềm dã chiến HSQ-BS K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 2:2020 TCQS 308:2018/TCHC/QN

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
9	Mũ cứng CV	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1685:2019
10	Áo lót dệt kim CVC K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 2:2020 TCQS 171:2012/TCHC/QN
11	Quần lót nam K13	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 199:2013/TCHC/QN
12	Khăn mặt bông K17	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 483:2017/TCHC/QN
13	Bit tất HSQ K17 màu xanh lá	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 452:2017/TCHC/QN
14	Quần áo DKĐX SQ nam K16	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2016 TCQS 216:2014/TCHC/QN
15	Quần áo DKĐX HSQ nam K16	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2016 TCQS 216:2014/TCHC/QN
16	Chiếu cói CN K14	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 221:2014/TCHC/QN
17	Giày vải cao cổ chiến sỹ	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn 06 TCN 966:2002
18	Dép nhựa PVC nam	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1701:2014
19	Tấm ni lon mưa in loang	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2016 TCQS 327:2015/TCHC/QN
20	Dây lưng dệt K09	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2019 TCQS 170:2012/TCHC/QN
21	Ba lô 3 túi LQ K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 967:2023
22	Túi lót ba lô K08	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 313:2015/TCHC/QN
23	Gối mút hơi cá nhân K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 177:2022/TCHC/QN

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
24	Vỏ chần in loang K20	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 511:2022/TCHC/QN
25	Màn tuyn CN	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1699:2014
26	Quần hiệu ĐK 33cm	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2019 TCQS 266:2015/TCHC/QN
27	Nền phù hiệu K08	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn sửa đổi 1:2016 TCQS 326:2015/TCHC/QN
28	Hình phù hiệu các QC,BC ngành nghề CM cấp tá, úy K08	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 263:2015/TCHC/QN
29	Ruột chần xơ pop và túi đựng chần (1,5 kg)	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1770:2014
31	Nồi QD 54 + vung	Nguyên liệu chính: Nhôm tấm đảm bảo VSATTP Kích thước: Nồi: Đường kính ngoài miệng: 565 ± 5 (mm) Đường kính trong miệng : 540 ± 5 (mm) Đường kính ngoài của đáy: 395 ± 2 (mm) Chiều cao nồi: 332 ± 2 (mm) Khối lượng: $8,8 \pm 0,2$ (kg) Vung: Đường kính ngoài miệng: 565 ± 5 (mm) Đường kính trong miệng : 540 ± 5 (mm) Đường kính của gờ vung : 525 ± 5 (mm) Khối lượng: $2,8 \pm 0,2$ (kg)
32	Nồi nhôm 60 + vung nhuộm màu	- Yêu cầu ngoại quan: + Hình dáng miệng nồi, vung nồi tròn đều, thân nồi, vung nồi không bị bẹp méo; + Bề mặt không nhăn rách, ó mốc, sùi rỗ, bong tróc; + Mép viền tròn đều cuốn ra phía ngoài của thân nồi, vung nồi. Viền mép không nhăn rách, khe hở viền mép cách đều thân nồi; + Tai quai nồi ép sát thành, mũ đỉnh tán tròn đều, đảm bảo không rò rỉ nước qua lỗ đỉnh tán; + Vung lắp khít với nồi + Lớp màu nhuộm bám đều không loang ó, khuyết tật.

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
		- Yêu cầu về chất liệu: Nồi nhôm 60 + vung nhuộm màu sản xuất bằng phương pháp dập từ nhôm kỹ thuật dạng tấm dùng trong chứa đựng và chế biến lương thực, thực phẩm.
33	Nồi QD 40 + vung	- Yêu cầu ngoại quan: + Thân nồi: * Hình dáng miệng nồi tròn đều, xung quanh thân nồi không bẹp, méo; * Viền mép tròn đều cuốn ra phía ngoài của thân nồi. * Quai vung nồi chắc chắn, mũ đỉnh tán tròn đều, bảo đảm không rò rỉ nước qua lỗ đỉnh tán, mài sạch bavia, cạnh sắc; * Vung và nồi lắp khít. - Yêu cầu về chất liệu: Nồi quân dụng 40, vung nồi quân dụng 40 được sản xuất bằng phương pháp dập từ nhôm kỹ thuật dạng tấm dùng trong chứa đựng và chế biến lương thực, thực phẩm.
34	Chảo nhôm đáy bằng ĐK 56	Nguyên liệu chính: Nhôm tấm đảm bảo VSATTP Kích thước sản phẩm: Chiều dài lớn nhất: 650 ± 7 (mm) Đường kính miệng chảo lớn nhất: 560 ± 5 (mm) Đường kính trong đáy chảo: 450 ± 5 (mm) Chiều Cao toàn bộ: 95 ± 5 (mm) Chiều rộng quai xách: 170 ± 5 (mm) Độ dày đáy chảo: 15 ± 2 (mm) Khối lượng: 7.5 ± 0.5 Kg
35	Xoong I nóc ĐK 330	- Yêu cầu ngoại quan: + Thân xoong: * Các đường cong thuận đều không gờ bậc; * Hình dáng tròn đều không nhăn rách, bẹp méo khuyết tật; * Toàn bộ bề mặt được đánh bóng và vệ sinh công nghiệp sáng, sạch; * Viền mép tròn đều và được cuốn vào phía trong của vĩa vành miệng xoong. + Vung xoong: * Vung tròn đều, phẳng không cong vẹo, nhăn rách, bavia, khuyết tật; * Bề mặt được đánh bóng và vệ sinh công nghiệp sáng, sạch; * Viền mép tròn đều và được cuốn vào phía trong của vung xoong, đảm bảo không nhăn, rách; khe hở viền mép cách đều; * Vung lắp kín khít với thân xoong. - Yêu cầu về chất liệu: + Thân xoong: Thép không gỉ SUS 304 ($0,7 \pm 0,1$)mm; + Vung xoong: Thép không gỉ SUS 304 ($0,6 \pm 0,1$)mm; + Ốp quai vung: Thép không gỉ SUS 304 ($0,7 \pm 0,1$)mm; + Quai vung: Thép không gỉ SUS 304, đường kính 3 mm.
36	Xoong I nóc ĐK 280	- Yêu cầu ngoại quan: + Thân xoong: * Các đường cong thuận đều không gờ bậc; * Hình dáng tròn đều không nhăn rách, bẹp méo khuyết tật; * Toàn bộ bề mặt được đánh bóng và vệ sinh công nghiệp sáng, sạch; * Viền mép tròn đều và được cuốn vào phía trong của vĩa vành miệng xoong.

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
		+ Vung xoong: * Vung tròn đều, phẳng không cong vắn, nứt rạn, bavia, khuyết tật; * Bề mặt được đánh bóng và vệ sinh công nghiệp sáng, sạch; * Viền mép tròn đều và được cuốn vào phía trong của vung xoong, đảm bảo không nứt, rạn; khe hở viền mép cách đều; * Vung lắp kín khít với thân xoong. - Yêu cầu về chất liệu: + Thân xoong: Thép không gỉ SUS 304 (0,7±0,1)mm; + Vung xoong: Thép không gỉ SUS 304 (0,6±0,1)mm; + Óp quai vung: Thép không gỉ SUS 304 (0,7±0,1)mm; + Quai vung: Thép không gỉ SUS 304, đường kính 3 mm.
37	Xoong I nóc ĐK 250	- Yêu cầu ngoại quan: + Thân xoong: * Các đường cong thuần đều không gờ bậc; * Hình dáng tròn đều không nứt rạn, bavia, khuyết tật; * Toàn bộ được đánh bóng và vệ sinh công nghiệp sáng sạch; * Viền mép tròn đều và được cuốn vào phía trong của vành miệng xoong. + Vung xoong: * Vung tròn đều, phẳng không cong vắn, nứt rạn, khuyết tật; * Viền mép tròn đều và được cuốn vào phía trong của vung xoong, đảm bảo không nứt, rạn; khe hở viền mép cách đều; * Vành ngoài vung có 2 cụm lỗ Ø5 đối xứng qua tâm vung; * Vung lắp kín khít với thân xoong. - Yêu cầu về chất liệu: + Thân xoong: Thép không gỉ SUS 304 (0,7±0,1)mm; + Vung xoong: Thép không gỉ SUS 304 (0,6±0,1)mm; + Óp quai vung: Thép không gỉ SUS 304 (0,7±0,1)mm; + Quai vung: Thép không gỉ SUS 304, đường kính 3 mm.
38	Lồng bàn nhựa K17	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 481:2017/TCHC/QN
39	Đĩa I nóc ĐK 20cm	Nguyên liệu chính: Inox SUS 304/HP, độ bóng AB. Kích thước sản phẩm: Đường kính ngoài miệng: 200 ± 2 (mm) Chiều cao: 20 ± 2(mm) Độ dày: 0.5 ± 0.05(mm) Khe hở viền mép không lớn hơn: 0.5 (mm)
40	Khay chia ăn I nóc K16	- Yêu cầu ngoại quan: + Kích thước khay chứa (Dài x Rộng x Cao): 350 x 200 x 34 mm + Kích thước nắp đậy (Dài x Rộng x Cao): 232 x 182 x 32 mm +9 Toàn bộ khay sáng đều, không khuyết tật, không nứt rạn, rỉ xước; + Thành khay chứa, thành nắp đậy: Cứng, phẳng đều, không nứt rạn, không vênh, vắn, mép viền đều vào trong, trên thành nắp có khoan lỗ thoát khí đối xứng qua tâm; + Nắp đậy vừa khít với khay, đậy mở dễ dàng, óp móc nắp hàn bám với nắp đậy chắc chắn.

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
		- Yêu cầu về chất liệu: Thép không gỉ SUS-304/HP và SUS-304/2B.
41	Bát tô I nóc ĐK 18	Nguyên liệu chính: Inox SUS 304/HP, độ bóng AB dày 0.5mm Kích thước sản phẩm: Đường kính ngoài miệng: 180 ± 2 (mm) Đường kính trong miệng : 158 ± 1 (mm) Chiều cao: 58 ± 1 (mm) Đường kính đáy bát: (82 ± 2) mm Độ dày: $0,5 \pm 0,05$ (mm) Độ ô van miệng bát, không lớn hơn: 1mm Khe hở viền móp, không lớn hơn: 0,5mm Trọng lượng: (140 ± 10) m
42	Muôi cơm, canh I nóc K15	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 273:2015/TCHC/QN
43	Giò đũa I nóc K10	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 129:2011/TCHC/QN
44	Khay và bộ lọ gia vị K16	Tuân thủ theo TCQS 479:2017/TCHC/QN
45	Bàn ăn I nóc K14	- Yêu cầu ngoại quan: + Kích thước (Dài x Rộng x Cao): 1320 x 800 x 750 mm + Mặt bàn: * Mặt bàn phẳng, cứng, sáng, không trầy xước. Cạnh bàn vuông, thẳng, mép bàn gấp ép vào phải trong, các góc vuông hàn ráp mối, mài gọn mối hàn phẳng và nhẵn; * Chiều dày lớp hàn các mối hàn góc, hàn ráp mối không nhỏ hơn 2/3 chiều dày vật liệu; * Bốn chân đế đồng phẳng; * Mối lắp ghép giữa mặt bàn và chân bàn đảm bảo tháo lắp dễ dàng và cứng vững; + Chân Bàn: * Chân bàn với các thanh giằng liên kết bằng các mối hàn kín, gọn, chắc chắn, không sùoi rỗ, cháy thùng, ngâm xi, mài gọn và tẩy bóng mối hàn; * Đế chân bàn bằng cao su lắp lỏng trong với chân bàn; * Mặt trên của bích khớp xoay dập chìm tên đơn vị sản xuất. - Yêu cầu về chất liệu: + Mặt Bàn: * Mặt bàn: Thép không gỉ SUS-304/HP; chiều dày 0,7mm; - Khung mặt bàn: Thép không gỉ SUS-305/HP; chiều dày 0,7mm; * Ổ cài chân bàn: Thép không gỉ SUS304/2B; hộp(25x25x1,2)mm Và SUS-304/2HP; chiều dày 1,2mm; * Chốt cài ổ chân bàn: Thép không gỉ SUS-304/2B; $\Phi 8$ mm, dài 50mm, dây lò xo $\Phi 1$ mm. + Chân bàn: * Chân Bàn: Thép không gỉ SUS-304/2B; hộp (30x30x1) mm; * Giằng chân bàn: Thép không gỉ SUS-304/2B; hộp(25x25x1)mm;

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
		* Bích khớp xoay thanh giằng: Thép không gỉ SUS-304/HP * Bulông khớp xoay: Thép không gỉ SUS-304; M8 x 50; + Chân đế: Cao su tổng hợp.
46	Bàn ăn mặt tròn K15	Tuân thủ theo TCQS 351:2024/TCHC/QN
47	Ghế đôn K16	- Yêu cầu ngoại quan: + Đường kính mặt ghế: 315 mm + Chiều cao ghế: 470 mm + Mặt ghế phẳng, tròn đều, không lồi lõm, khuyết tật, viền mặt ghế cong tròn đều, không nhăn, rách, lượn sóng, các đường uốn cong đều không tạo thành gờ, bậc; + Chân đế cứng vững, cân đối, vòng chân ghế phẳng, không bẹp, méo, tẩu bóng toàn bộ; + Vệ sinh các mối hàn, mài gọn bavia, cạnh sắc. - Yêu cầu về chất liệu: + Mặt ghế: Thép không gỉ SUS-304/HP; + Chân ghế, vòng chân ghế: Thép không gỉ SUS-304/2B; + Đế chân ghế: Cao su tổng hợp màu đen; + Băng keo dính: Băng keo dính 2 mặt M3
48	Chậu nhôm dập ĐK 60	Nguyên liệu chính: Nhôm Kích thước sản phẩm: Đường kính ngoài miệng: 600 ± 2 (mm) Đường kính trong miệng: 545 ± 2 (mm) Chiều Cao: 160 ± 2 (mm) Đường kính viền mép: 12 ± 1 (mm)
49	Gáo nhôm 4 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 123:2011/TCHC/QN
50	Muôi nhôm dập 1 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 134:2011/TCHC/QN
51	Muôi inox 0,5 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 125:2011/TCHC/QN
52	Xèng đảo cơm inox cán gỗ	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 89:2008/TCHC/QN
53	Xèng rán inox	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 124:2011/TCHC/QN
54	Vợt vớt rau inox K14	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 239:2015/TCHC/QN
55	Giá inox để DCCD K15	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 352:2015/TCHC/QN

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
56	Giá đỡ dụng cụ nấu GD-04	<ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu ngoại quan: + Kích thước (Dài x Cao x Rộng): 1700 x 2000 x 600 mm + Sản phẩm có 4 tầng + Tấm nóc căng, phẳng, bề mặt không trầy xước; + Các mối hàn gọn, ngẫu chắc không ngậm xỉ; + khung của các cụm tấm sàn được hàn đắp kín 2 mặt theo chiều dài lớn nhất; 4 góc mặt trên của khung sàn được mài phẳng nhẵn; + Các đầu trên của cụm khung hồi được bịt kín; + Lưới sàn được hàn liên kết với nhau đảm bảo chắc chắn với khung giá, không sùi ba via hoặc bong tróc; + Nêm côn và áo nêm côn hàn vuông góc với các khung tương ứng, khi lắp ghép đảm bảo ăn khớp với nhau và định vị chắc chắn; + Chi tiết tai hồng được hàn với đai ốc M8, đảm bảo chắc chắn, thuận tiện cho thao tác. - Yêu cầu về chất liệu: Thép không gỉ SUS-304/2B và SUS-304/HP.
57	Thùng nhôm đựng nước 20 lít	<ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu ngoại quan: + Thân thùng: Miệng thùng tròn đều, xung quanh thân thùng không bẹp, méo; bề mặt không nhăn, rách, ổ mốc, bong tróc, màu xanh thẫm, không loang ó, tai quai ép sát thành thân thùng, mũ đỉnh tán tròn đều, không rò rỉ nước; + Vung thùng tròn đều, không cong vênh, bẹp méo; bề mặt không nhăn, rách, ổ mốc, bong tróc, màu xanh thẫm, không loang ó; viền mép tròn đều cuốn ra ngoài của thân vung thùng; + Vung và thùng lắp khít, không cong vênh, hở lớn. + Yêu cầu về chất liệu: Sử dụng nhôm kỹ thuật dạng tấm dùng trong chứa đựng và chế biến lương thực, thực phẩm.
58	Thùng đựng nước inox 30 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 615-4:2013
59	Giá thùng đựng nước 30 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCQS 101:2011/TCHC/QN
60	Thùng inox đựng nước 50 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 2007:2018
61	Giá thùng đựng nước 50 lít	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 2007:2018
62	Xe đẩy thực phẩm 1 sàn	<ul style="list-style-type: none"> + Bánh xe chịu tải đường kính 150 mm + Kích thước (Dài x Rộng): 1150 x 620 mm + Chiều cao thành xe: 120 mm + Chiều cao toàn bộ: 970 mm + Mặt sàn xe sạch, sáng đều, căng phẳng, không đọng nước, không trầy xước, loang ó, sùi rỗ, định vị chắc chắn với khung xe; + Khung xe cân đối, chắc chắn, các góc uốn khung xe đều đặn, không bẹp méo. Các thanh giằng liên kết hàn kín, gọn, chắc chắn, không rỉ rỗ, cháy thùng, mài gợn và tẩy mối hàn đảm bảo không loang ó;

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> + Toàn bộ xe chắc chắn, chuyển động nhẹ nhàng, khi xoay hướng ổn định, không kêu rít; + Bộ bánh xe trơn nhẹ, tiếp xúc đều với mặt sàn. - Yêu cầu về chất liệu: Mặt sàn xe thép không gỉ SUS-304/HP, khung xe sử dụng thép không gỉ SUS-304/2B; bánh xe cao su đặc liền vành, bánh xe gang đúc.
63	Xe inox ủ com 1 thùng K19	<ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu ngoại quan: + Bánh xe chịu tải đường kính 150 mm + Kích thước xe (Dài x Rộng x Cao): 700 x 680 x 850 mm + Độ dày thân thùng: 55 mm + Kích thước nắp thùng (Dài x Rộng): 680 x 680 + Độ dày nắp thùng: 55 mm + Thân thùng: Không bị bẹp méo, bề mặt nhẵn sáng, không vết biến màu, vết xước; trong lòng các góc lượn đều; nẹp viền bọc thùng ôm sát, vuông góc, được mài sạch bavia; + Nắp thùng: Căng, phẳng, không bị bẹp mép, trầy xước, rỗ, nhẵn, không rạn rách, không lượn sóng. Mài sạch bavia cạnh sắc, không có hiện tượng sùi Sirofo. Quai nắp chắc chắn, cân đối, chính giữa trên nắp. - Yêu cầu về chất liệu: Lớp bọc bằng thép Inox SUS-304/HP; khung thân thùng, thanh giằng, bích bánh xe bằng thép CT3; vật liệu cách nhiệt Sirofo; Bánh xe cao su đúc liền, càng bánh bằng gang đúc.
64	Xe sơ chế thực phẩm XT04	Kiểu dáng, màu sắc, chất lượng, chi tiết yêu cầu ngoại quan, nguyên liệu, kỹ thuật phải theo đúng quy định tại tiêu chuẩn TCVN/QS 1778:2014
65	Tủ để bát K14	<ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu ngoại quan: + Bánh xe chịu tải đường kính 150 mm + Kích thước (Dài x Cao x Rộng): 875 x 1390 x 565 mm + Kết cấu gồm các bộ phận chính: Khung tủ, cánh tủ, giỏ dĩa, khay hứng nước, sàn để bát đĩa và bộ bánh xe; + Tủ cân đối, vững chắc, di chuyển êm, nhẹ. Toàn bộ bề mặt sáng đều, không loang ố, mờ xước; + Cánh tủ chắc chắn, khít với khung tủ, đóng, mở nhẹ. Khóa tủ chặt, không bị lật mở khi di chuyển; + Các tấm bọc cánh tủ, bọc mặt bên tủ phẳng, mép gấp hướng vào phía trong tủ; + Khay hứng nước kín, kéo mở nhẹ, khít với sàn số 1. - Yêu cầu về chất liệu: Thép không gỉ SUS-304, SUS-304/2B và SUS-304/HP; bánh xe bằng cao su, có phanh hãm.
66	Bàn pha thái thực phẩm K14	<ul style="list-style-type: none"> Kích thước bàn (Dài x Rộng x Cao): 1900 x 900 x 750 mm Mặt bàn được ghép tối đa 5 tấm gỗ cùng loại, các tấm ghép mộng với nhau kín khít, chắc chắn; mặt dưới được cố định bằng 9 thanh gỗ; sơn phủ toàn bộ bằng sơn màu nâu sẫm; + Trước khi bọc thép không gỉ, mặt gỗ phủ đều một lớp keo đàn hồi; + Mặt bàn sau khi bọc phải căng phẳng, ép sát mặt gỗ, không trầy xước. Cạnh, góc bàn vuông, phẳng. Mỗi góc bàn được hàn 2 mối hàn bấm, mặt bàn không cong vênh;

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
		<p>+ Viên mép mặt thép không gỉ gấp vuông vào mặt sau của bàn lớn hơn 25mm và liên kết vờn mặt gỗ bằng 4 vít M5x10;</p> <p>+ Chân bàn thẳng, phẳng, sáng đều. Các mối hàn chân bàn kín, liên tục, không ngậm xi. Mài gọn, vệ sinh mối hàn;</p> <p>+ Bàn sau lắp ghép phải đảm bảo vững chắc, 4 chân đế đồng phẳng; chân và mặt bàn tháo lắp dễ dàng.</p> <p>- Yêu cầu về chất liệu:</p> <p>+ Mặt bàn: Gỗ nhóm III theo TCVN 1072-21 và TCVN 1758-86 và thép không gỉ SUS-304/HP, dày 0,5mm;</p> <p>+ Chân bàn: Thép không gỉ SUS-304/2B, chân đế cao su tổng hợp</p>
67	<p>Máy thái thịt MTT - φ105*1</p>	<p>Kiểu: Thay dao Cho phép thay đổi 3 bộ dao các kích cỡ 2 - 2,5 hoặc 3,5mm. Thiết bị có động cơ khỏe, công suất mô tơ lớn, lưỡi dao thép tôi sắc bén có thể cắt đến 120kg/h.</p> <p>Điện áp: 220V Công suất: 1.1kW Độ dày lát cắt: 2 - 2.5mm - 3.5mm Năng suất: 120Kg/h Vật liệu: Inox Ứng dụng: Cắt thịt tươi, thái thịt lợn, thịt bò, cắt tai heo, mũi heo, bì bê, thái cá, chẻ hành....</p>
68	<p>Máy thái củ quả</p>	<p>Thái lát, sợi Chất liệu: Inox Điện áp: 220V-50Hz Công suất: 750W Năng suất: 200kg/giờ Đặc điểm: 1 đĩa dao 2 lưỡi cắt Độ dày cắt lát: tùy chỉnh từ 2 đến 6mm Độ dày lát sợi: 2,5mm-3,5mm-5mm (chọn 1 cỡ tùy ý theo máy) Bảo hành: 15 tháng Ứng dụng: Khoai tây, khoai lang, đu đủ, cà rốt, củ cải, ngò sen, su hào....</p>
69	<p>Máy xay đậu nước</p>	<p>Máy xay đậu nành 1500W Chất liệu: Inox Công suất: 1500W Điện áp: 220V/ 50Hz Tốc độ quay: 2800 vòng/phút Lưới lọc: Inox 304 tích hợp, tách bã hiệu quả Chất liệu thân máy: Inox chống gỉ Lưới lọc inox được thiết kế ngay trong khoang xay, giúp tách bã ra khỏi sữa trong lúc xay, không cần lọc lại bằng vải hay rây. Sữa sau khi xay sánh mịn, không lợn cợn, tiết kiệm công sức, tăng năng suất. Thân máy và các bộ phận tiếp xúc thực phẩm đều làm bằng inox 304 sạch sẽ, sáng bóng, an toàn vệ sinh thực phẩm, dễ lau chùi sau khi dùng.</p>
70	<p>Hòm đựng gạo K2000</p>	<p>Thùng bằng inox 201, đựng được 3 tấn gạo</p>

Stt	Danh mục	Thông số kỹ thuật
71	Bát nhựa melamine	Nguyên liệu: Bột nhựa Melamine formaldehyt được phối trộn bột màu xanh và chất tạo bóng. Vòng khuyên treo kép bằng dây thép mạ màu trắng bạc Kích thước: Chiều cao toàn bộ: 55 ± 1 mm Đường kính ngoài miệng bát: 110 ± 2 mm Kích thước chiều sâu lòng bát: 45 ± 1 mm Đường kính ngoài vành chân bát: 47 ± 2 mm Độ dày Miệng bát: 2 ± 0.2 mm Phần đáy bát: 3 ± 0.2 mm

1.3. Các yêu cầu khác

- Nhà thầu tham dự thầu và cung cấp hàng hóa phải đáp ứng Điều kiện đầu tư kinh doanh quân trang, quân dụng phục vụ quốc phòng, an ninh theo Nghị định Nghị định số 101/2022/NĐ-CP; có tài liệu chứng minh đáp ứng yêu cầu này. Trong trường hợp cần thiết, Bên mời thầu, Chủ đầu tư có thể tổ chức kiểm tra, đánh giá thực tế hồ sơ, cơ sở vật chất của Nhà thầu, làm cơ sở để đánh giá E-HSDT của nhà thầu. Trường hợp nhà thầu không đáp ứng/đáp ứng không đầy đủ yêu cầu này, E-HSDT của nhà thầu sẽ được đánh giá là KHÔNG ĐẠT.

- Đối với hàng hóa Quân trang: Nhà thầu cung cấp chứng nhận hợp chuẩn của các nguyên vật liệu gồm: Vải Gabadin peco, vải Popolin pevi, vải Gabadin len.

- Đối với hàng hóa quân trang: Yêu cầu về năng lực sản xuất, kho xưởng lưu giữ hàng hóa:

+ Nhà thầu có hệ thống xưởng sản xuất, nhà kho bảo quản, dây chuyền sản xuất hàng may mặc (đối với nhà thầu sản xuất); hệ thống nhà kho bảo quản (đối với nhà thầu thương mại) được bố trí riêng biệt và được thiết kế xây dựng đúng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn, phòng chống cháy, nổ, bảo vệ môi trường theo quy định của pháp luật hiện hành (Nhà xưởng sản xuất, nhà kho bảo quản của nhà thầu phải được thẩm duyệt thiết kế về PCCC (nếu có), hoặc đã được kiểm tra về hệ thống PCCC và được chấp thuận nghiệm thu về PCCC của cơ quan quản lý Nhà nước về PCCC; có Bản sao chứng thực Giấy chứng nhận, bản vẽ thiết kế các tài liệu kèm theo để chứng minh).

+ Năng lực sản xuất: Nhà thầu có tài liệu chứng minh có đội ngũ cán bộ, công nhân; có nhà máy, kho xưởng; có hệ thống máy móc chuyên dùng cho ngành may mặc. Trường hợp kho xưởng, thiết bị do nhà thầu sở hữu: chứng minh bằng hóa đơn hoặc chứng từ chứng minh sở hữu của nhà thầu; Trường hợp nhà thầu thuê: chứng minh bằng hợp đồng thuê mượn và hóa đơn hoặc chứng từ chứng minh sở hữu của đơn vị cho thuê.

- Nhà thầu phải phân bổ chi phí các dịch vụ đi kèm: vận chuyển, triển khai, hướng dẫn sử dụng... và các dịch vụ, công việc khác phục vụ cho việc triển khai gói thầu vào giá chào thầu của hàng hóa. Nhà thầu phải thực hiện đầy đủ các dịch vụ, công việc nêu trên trước khi 2 bên tiến hành nghiệm thu hợp đồng.

- Trong quá trình cung cấp, triển khai, sử dụng và bảo hành của hàng hóa, nhà thầu có trách nhiệm thực hiện các công việc sau:

+ Sản phẩm hoàn thiện đúng theo yêu cầu của Chủ đầu tư. Trường hợp Chủ đầu tư phát hiện sản phẩm lỗi, hỏng, không đúng theo yêu cầu thì toàn bộ lô hàng sẽ được hoàn trả. Nhà thầu phải thu hồi, kiểm tra, sửa chữa hàng hóa theo yêu cầu của Chủ đầu tư, đồng thời chịu trách nhiệm do sai sót của nhà thầu gây ảnh hưởng đến kế hoạch đào tạo, huấn luyện của chủ đầu tư.

+ Đóng gói: mỗi sản phẩm sau khi hoàn thiện phải đóng gói bằng túi riêng dán kín, bọc kín bằng xốp nổ để tránh ẩm ướt, va đập, hư hỏng.

+ Đảm bảo hàng hóa dự trữ, sẵn sàng phương tiện và nhân sự để thay thế hàng hóa lỗi, hỏng trong vòng 06 giờ kể từ khi chủ đầu tư thông báo cho nhà thầu.

+ Nhà thầu trình bày giải pháp đảm bảo an toàn lao động, phòng chống cháy nổ, vệ sinh môi trường trong quá trình sản xuất hàng hóa và quá trình thực hiện, triển khai hàng hóa, dịch vụ.

+ Nhà thầu đề xuất biện pháp phối hợp với các bên liên quan, có phương án tổ chức vận chuyển, cung cấp, hướng dẫn sử dụng, bảo hành bảo trì hợp lý, khoa học, đảm bảo an toàn phòng chống dịch bệnh cho bên chủ đầu tư, đảm bảo về chất lượng, chủng loại, số lượng và tiến độ thực hiện, đáp ứng đầy đủ yêu cầu đã nêu trong E-HSMT. Khi bàn giao thông báo cho chủ đầu tư trước 01 ngày làm việc.

+ Định kỳ 2 tháng/lần hoặc đột xuất theo yêu cầu nhiệm vụ, chủ đầu tư tiến hành tập trung và kiểm tra, đánh giá toàn bộ hàng hóa. Đối với các hàng hóa hư hỏng, trong vòng 6 giờ kể từ khi nhận được thông báo của chủ đầu tư, nhà thầu có trách nhiệm thu hồi, sau đó tiến hành sửa chữa, vệ sinh, giặt xả, sấy khô, làm mới,... và đóng gói vào từng túi riêng. Trong vòng 24 giờ tiếp theo nhà thầu vận chuyển và bàn giao hàng hóa đã vệ sinh, được đóng túi riêng cho chủ đầu tư để cấp phát cho lực lượng sử dụng.

+ Kết thúc thời gian bảo hành, chủ đầu tư tiến hành tập trung toàn bộ hàng hóa. Nhà thầu có trách nhiệm thu hồi, tiến hành vệ sinh, làm mới, sau đó đóng gói riêng hàng hóa và hoàn trả lại chủ đầu tư để cấp phát cho lực lượng sử dụng. Công việc này thực hiện 1 lần và yêu cầu hoàn thành trong vòng 03 ngày kể từ ngày chủ đầu tư thông báo cho nhà thầu.

- Điều kiện thương mại: Nhà thầu phải đáp ứng như sau:

+ Có cam kết sẵn sàng ứng 100% vốn để thực hiện gói thầu mà không phụ thuộc vào kế hoạch thanh toán của Chủ đầu tư.

+ Có đề xuất điều kiện thương mại rõ ràng và phù hợp với các yêu cầu của E-HSMT, bao gồm nhưng không giới hạn các nội dung sau: đề xuất cụ thể về tạm ứng, đề xuất cụ thể về thanh toán, chi phí bảo hành.

+ Xử lý vi phạm hợp đồng:

Phạt 2% giá trị hợp đồng/1 ngày chậm so với tiến độ chi tiết hoặc tổng tiến độ đã được đề xuất tại E-HSMT; tối đa 8% giá trị hợp đồng.

Khi nhà thầu chậm quá 3 ngày so với tiến độ chi tiết hoặc so với tổng tiến độ, nhà thầu sẽ bị chấm dứt hợp đồng. Đồng thời với việc chấm dứt hợp đồng, nhà thầu sẽ bị xử phạt theo quy định nêu trên, giá trị phạt hợp đồng được khấu trừ trực tiếp vào giá trị nhà thầu đã thực hiện. Trường hợp nhà thầu chưa thực hiện (chưa có giá trị để giảm trừ), nhà thầu sẽ bị tịch thu toàn bộ giá trị bảo đảm thực hiện hợp đồng; đồng thời chủ đầu tư sẽ thông báo về vi phạm của nhà thầu và hình thức xử phạt trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia theo đúng quy định.

+ Tịch thu toàn bộ giá trị bảo hành trong trường hợp nhà thầu không cung cấp dịch vụ bảo hành với thời gian sửa chữa không đúng theo thời gian yêu cầu.

- Trong quá trình đánh giá hồ sơ, tại bước đánh giá về kỹ thuật, để đảm bảo chọn lựa được nhà thầu có năng lực tốt nhất, hàng hóa do nhà thầu chào đáp ứng yêu cầu trong lĩnh vực quốc phòng và nhu cầu sử dụng trong huấn luyện – chiến đấu, đặc biệt là các hàng hóa sản xuất theo mẫu quy định, bên mời thầu, chủ đầu tư có thể yêu cầu nhà thầu nộp hàng mẫu, tổ chức kiểm tra, đánh giá hàng mẫu của nhà thầu để đảm bảo khả năng cung cấp hàng hóa, cung cấp dịch vụ sau bán hàng của nhà thầu đáp ứng yêu cầu, làm cơ sở đánh giá E-HSMT của nhà thầu. Trường hợp nhà thầu không đáp ứng/đáp ứng không đầy đủ yêu cầu này, E-HSMT của nhà thầu sẽ được đánh giá là KHÔNG ĐẠT.

Mục 2. Bản vẽ: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Thời gian kiểm tra và thử nghiệm hàng hóa: Bên chủ đầu tư tiến hành kiểm tra, và thử nghiệm hàng hóa tại thời điểm bàn giao. Nếu hàng hóa không đạt yêu cầu như trong E-HSMT đã yêu cầu thì bên chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng. Và bên nhà thầu phải có biện pháp thay thế hàng hóa khác có chất lượng tương đương hoặc cao hơn nhưng phù hợp nhưng phải được bên Chủ đầu tư chấp nhận. Nếu không đáp ứng được và không đảm bảo thời gian thực hiện hợp đồng thì bên nhà thầu phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về những thiệt hại do bên mình gây ra.