

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 lương thực, thực phẩm cho phạm nhân 6 tháng cuối năm 2026 của Trại giam số 3

- Chủ đầu tư: Trại giam Số 3;

- Danh mục mua sắm: Xem diễn giải chi tiết;

- Địa điểm thực hiện: Trại giam Số 3 – Địa chỉ: Xóm Tân Văn, Xã Tân Kỳ, Tỉnh Nghệ An

- Nguồn kinh phí: Kinh phí thường xuyên;

b) Giới thiệu về gói thầu:

- Tên gói thầu: Gói thầu số 03: Mua sắm lương thực, thực phẩm cho phạm nhân 6 tháng cuối năm 2026

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng, một giai đoạn một túi hồ sơ;

- Loại hợp đồng: Trọn gói;

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 06 tháng (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 các chỉ tiêu, thông số theo các tài liệu hàng hóa do Nhà thầu cung cấp, 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.

- Nhãn mác hàng hóa bao gồm: Tên sản phẩm; khối lượng tịnh; tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ; xuất xứ hàng hóa

- 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 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 sau 02 ngày khi có yêu cầu.

- Nhà thầu đính kèm E-HSĐT 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.

- + Bốc xếp hàng hóa vào kho chủ đầu tư: Hàng hóa được đóng bao, được bốc xếp gọn gàng vào các 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 để nhà thầu phải 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.

Hàng hóa bàn giao được bốc xếp vào kho của chủ đầu tư theo đúng qui cách. 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.

- Nghiệm thu, bàn giao hàng hóa: Mỗi đợt sau khi hàng được vận chuyển, bốc xếp vào kho của chủ đầu tư, chủ đầu tư sẽ kiểm tra đối chiếu các thông tin của hàng hóa so với hồ sơ kèm theo hàng hóa và các yêu cầu của hợp đồng, nếu

hàng hóa không đúng với hồ sơ và chất lượng đã cam kết, hàng bị trả lại và nhà thầu sẽ phải đổi hàng khác trong vòng 48 giờ.

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

- 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 hợp đồng lao động với Công ty, và được giới thiệu nhân sự trong E-HSDT 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. Cá

- **Chủng loại:** Cá biển hoặc cá nước ngọt

- **Đặc điểm:**

+ Thịt cá còn tươi, đạt các tiêu chuẩn về an 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: Ưon, 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 sinh to.

- Cá biển phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. 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 đối với cá nục; 9-10 con/kg đối với cá nhồng và 2-3 kg/con đối với cá đối....

2. Thịt gà

- Xuất xứ: Việt Nam

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

- Đặc điểm: Thịt gà tươi, 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. 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.

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

- Trọng lượng: ≥ 1.5 kg/con

3. Thịt bò

- Đặc điểm: Thịt bò tươi, khô trơn, 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.

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

4. Trứng gà

- Xuất xứ: Việt Nam

- Quả trứng có hình oval đặc trưng với một đầu thon hơn. Vỏ trứng có màu đặc trưng của từng giống gà. Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập.

- Khi soi trứng dưới bóng đèn hoặc dưới mặt trời lòng đỏ tròn, không di động, nằm cân bằng ở giữa, lòng trắng trong suốt, cam hoặc hồng nhạt.

- Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng đỏ. Lòng đỏ có màu sắc bình thường và đồng nhất. Lòng trắng không bị đục.

- Trọng lượng: 48-60 gram/quả

5. 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 APalmitat, 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.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong chai nhựa PET, túi nhựa PE hoặc can nhựa HDPE chính phẩm. Sau đó được đựng trong thùng carton có dán tem nhãn. Bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

6. 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 nito tổng số, tính bằng g/l không nhỏ hơn	10	10
2. Hàm lượng nito axit amin, tính bằng % so với hàm lượng nito tổng số, không nhỏ hơn	35	35
3. Hàm lượng nitow ammoniac, tính bằng % so với hàm lượng nito 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

7. Củi khô

- Củi tạp được khai thác từ các loại củi khác nhau, chấy được phù hợp để đốt lò hơi. Củi phải khô, không bị mục, nát, hủ, xốp.

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

8. Than cám

- Hàm lượng ẩm toàn phần $W^p(\%) \leq 23\%$;

- Hàm lượng chất bốc, khô $V^k \leq 31\%$;

- Trị số tỏa nhiệt toàn phần, khô, (Q^k_{gr}) không nhỏ hơn 4100 Cal/g

9. Đậu tương

- Đậu tương đạt tiêu chuẩn của Bộ NN và PTNT

- Hạt đậu khô, nguyên hạt; Không có mùi lạ;

- Không có côn trùng sống ;

- Không lẫn tạp chất;

- Hàm lượng protein : $\geq 30,0\%$; Hàm lượng Aflatoxin B1 $\leq 2\mu\text{g/kg}$

10. Bột mì

Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: Sản phẩm có màu trắng ngà.

- Trạng thái: Sản phẩm ở dạng bột mịn, toi, không sâu mọt, không lẫn tạp chất.

- Mùi, vị: Sản phẩm có mùi thơm đặc trưng, không có mùi chua, hôi mốc, không có mùi lạ hoặc không có vị chua, đắng, vị lạ.

Các chỉ tiêu hóa lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	%KL	≤ 14.0
2	Hàm lượng Protein	%KL	10.0 - 13.0
3	Hàm lượng tro	%KL	≤ 0.6
4	Hàm lượng Gluten ướt	%KL	≥ 28
5	Độ acid	mg KOH / 100g bột	≤ 50
6	Độ mịn	% hạt (qua sàng 212 μm)	≥ 98

Thành phần cấu tạo:

Bột mì 99% vi chất dinh dưỡng sắt & kẽm, enzyme (E1100, E1102, E1104), chất xử lý bột (E300, E927a).

Phụ gia thực phẩm:

- Enzyme (E1100, E1102, E1104), liều lượng: GMP.
- Chất xử lý bột (E300), liều lượng tối đa 300ppm.
- Chất xử lý bột (E927a), liều lượng tối đa 45ppm.

Bổ sung vi chất dinh dưỡng:

- Vi chất dinh dưỡng sắt: 27.8 - 51.6ppm.
- Vi chất dinh dưỡng kẽm: 70.9 - 131.7ppm.

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

+ Nhãn hàng hóa ghi đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành: tên sản phẩm, tên nhà sản xuất, thành phần, khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản: Nơi sạch sẽ, khô mát, tránh ánh nắng và xa thực phẩm có mùi.

Khuyến cáo: Nên hung trùng định kỳ hàng tháng trong thời gian lưu kho hoặc bảo quản ở nhiệt độ dưới 20°C để ngăn ngừa phát sinh sâu mọt.

11. Bột nở

- Thành phần: Natri bicacbonat (INS 500(ii)), các tác nhân tạo axit thực phẩm phù hợp quy định hiện hành, tinh bột thực phẩm và các phụ gia thực phẩm được phép sử dụng.

- Dạng bột mịn, khô toi, màu trắng hoặc trắng ngà, không vón cục, có mùi vị đặc trưng của sản phẩm.

- Công dụng: Dùng để tạo độ nở, độ xốp cho các loại bánh.

- Quy cách đóng gói:

+ Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì kín, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế;

+ Khối lượng tịnh: 100g hoặc 500g/gói; Đóng gói thùng theo quy cách của nhà sản xuất.

- Chỉ tiêu chất lượng:

+ Độ ẩm: $\leq 5\%$;

+ Sản phẩm bảo đảm khả năng tạo nở ổn định trong quá trình chế biến;

+ Không chứa tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường.

- Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng kể từ ngày sản xuất; tại thời điểm giao hàng thời hạn sử dụng còn lại tối thiểu 2/3 hạn sử dụng của sản phẩm.

- Nguồn gốc xuất xứ: Việt Nam hoặc nhập khẩu hợp pháp.

12. Phụ gia

- 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 oxy hóa: Acid ascorbic (L-) (E300): 0,5 – 1%; Glucose oxydase (E1102): 0,4 – 0,8%;

- Quy cách đóng gói: Trong 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;

- Công dụng : Dùng để làm bánh mì.

13. Vitamin C

- Thành phần : Acid Ascorbic (INS 300) : 70%, Microcrystalline cellulose (M102D) : 26%, Bột talc (INS 553) : 1%, Food maize starch : 3%.

- Khối lượng tịnh : 150mg/viên, 150 g/1000 viên/lọ.

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

- Công dụng : Dùng để làm bánh mì

- Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 4-6:2010/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – chất chống oxy hóa, Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

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 48 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.

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

Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Kiểm tra nghiệm thu trước khi bàn giao hàng hoá.