

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Chủ đầu tư: Trại Giam Xuân Hà
- Tên gói thầu: Mua lương thực, thực phẩm đảm bảo chế độ cho phạm nhân ăn thêm Tết Nguyên đán Bính Ngọ 2026
- Tên dự toán mua sắm: Mua lương thực, thực phẩm đảm bảo chế độ cho phạm nhân ăn thêm Tết Nguyên đán Bính Ngọ 2026
- Địa điểm thực hiện: Trại giam Xuân Hà (Phân trại số 1: thôn Đông Tiến, xã Toàn Lưu, tỉnh Hà Tĩnh và Phân trại số 2: thôn Vinh Sơn, xã Cẩm Lạc, tỉnh Hà Tĩnh)
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 1 túi hồ sơ.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, qua mạng.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 30 ngày
- Nguồn vốn: Nguồn kinh phí thường xuyên năm 2026
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định

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:

2.1. Yêu cầu về kỹ thuật chung

- Hàng hóa mới 100%;
- Chất lượng: Hàng hóa nhà thầu đề xuất phải đáp ứng các thông số kỹ thuật, đảm bảo chất lượng theo yêu cầu tại điểm 2.2 chương này (Nhà thầu nộp cùng E-HSDT các tài liệu có tính pháp lý để chứng minh các thông số kỹ thuật, chất lượng của hàng hóa đề xuất).
- Catalogue/ tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất, hãng sản xuất hoặc nhà phân phối của nhà sản xuất, hãng sản xuất chứng minh hàng hóa dự thầu đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT (không áp dụng với phụ kiện kèm theo). Với các tài liệu bằng tiếng nước ngoài phải đính kèm bản dịch sang 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 EHSMT.

BẢNG TUYÊN BỐ ĐÁP ỨNG YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA HÀNG HOÁ CHÀO THẦU

TT	Danh mục hàng hóa ⁽¹⁾	Thông số kỹ thuật theo yêu cầu của E-HSMT ⁽²⁾	Thông số kỹ thuật của hàng hóa chào thầu ⁽³⁾	Ký mã hiệu, nhãn hiệu, hãng sản xuất ⁽⁴⁾	Tài liệu tham chiếu ⁽⁵⁾
1	Xương lợn	Phần xương lưng và xương sườn của con lợn không qua đông lạnh. Xương có màu trắng nguyên cây, thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Được cơ quan chức năng dán tem kiểm tra vệ sinh thú y trước khi tiêu thụ. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.	Phần xương lưng và xương sườn của con lợn không qua đông lạnh. Xương có màu trắng nguyên cây, thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Được cơ quan chức năng dán tem kiểm tra vệ sinh thú y trước khi tiêu thụ. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.	Hãng sản xuất: xx Mã hiệu: xx Ký hiệu (Model): xx	- Về thông số kỹ thuật chi tiết: trang số ... (bảng số...), Catalogue; - Về tính hợp lệ của hàng hóa: Bảng liệt kê chi tiết hàng hóa, ... (file xx, đính kèm cùng E-HSDT)
2	...				

Ghi chú:

(1) Dẫn chiếu theo nội dung danh mục hàng hóa tại Mẫu số 01A, Chương IV.

(2) Dẫn chiếu theo yêu cầu tại khoản 2..2, Mục 1, Chương V, E-HSMT.

(3) Nhà thầu kê khai đầy đủ các thông số kỹ thuật của hàng hóa chào thầu tương

ứng với các nội dung được yêu cầu trong E-HSMT. Số liệu phải được mô tả chi tiết theo từng khoản mục về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng của hàng hóa theo yêu cầu của E-HSMT.

(4) Nhà thầu ghi rõ xuất xứ, ký mã hiệu, nhãn hiệu, hãng sản xuất hàng hóa phù hợp với đề xuất về kỹ thuật

(5) Nhà thầu phải dẫn chứng số trang, phân, mục, tài liệu cụ thể của HSĐT đáp ứng yêu cầu kỹ thuật trong HSMT, để chủ đầu tư tham chiếu khi xem xét đánh giá HSĐT. Trường hợp nhà thầu không trình bày đầy đủ thông tin theo yêu cầu nêu trên, chủ đầu tư sẽ tra cứu thông tin trên website của hãng sản xuất/đại lý phân phối để xem xét. Nếu chủ đầu tư không tìm thấy các thông tin về hàng hóa trên website hoặc có thông tin nhưng các thông tin này sai lệch về kỹ thuật so với tài liệu do nhà thầu cung cấp trong HSĐT dẫn đến không đủ cơ sở để đánh giá tính đáp ứng kỹ thuật của sản phẩm dự thầu thì Nhà thầu phải chấp nhận kết quả đánh giá của chủ đầu tư.

2.2. Yêu cầu về kỹ thuật chi tiết

- Nhà thầu cung cấp đầy đủ tài liệu về hàng hoá phù hợp với yêu cầu kỹ thuật. Đặc tính kỹ thuật của hàng hoá phải “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với yêu cầu tối thiểu về thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn được quy định.

- Đề xuất kỹ thuật được đánh giá đạt khi đáp ứng tất cả các yêu cầu về kỹ thuật. Đề xuất kỹ thuật được đánh giá không đạt khi có đề xuất không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật.

Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hoá, dịch vụ liên quan. Hàng hoá, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật
1	Xương lợn	Phân xương lưng và xương sườn của con lợn không qua đông lạnh. Xương có màu trắng nguyên cây, thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Được cơ quan chức năng dán tem kiểm tra vệ sinh thú y trước khi tiêu thụ. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Thịt bò	Yêu cầu cảm quan: 1. Thịt sống: - Bề mặt thịt khô, trơn, không dính nhớt, không dịch nhầy, không dính tay. - Màu thịt nạc: Màu đỏ hồng hơi sẫm, màu sắc đồng đều. - Màu mỡ: Màu trắng sữa hoặc vàng sáng - Mùi: Mùi đặc trưng của thịt bò, không có mùi lạ - Cấu trúc: mềm, đàn hồi, cơ thịt liên kết chặt chẽ. - Thịt tươi sống, không qua đông lạnh. Đảm bảo đúng

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật
		<p>chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>2. Thịt luộc</p> <ul style="list-style-type: none"> - Màu mỡ: Màu trắng hoặc vàng trong - Màu thịt nạc: Từ nâu nhạt đến hơi sẫm, không có màu bất thường. - Mùi vị: Đặc trưng bởi mùi thơm mỡ, mùi thịt bò chín, không có mùi lạ. - Cấu trúc: Săn chắc, mọng nước. - Nước luộc thịt: có màu vàng đến nâu nhạt, mùi thơm, không có mùi lạ, không có vị chua.
3	Thịt gà	<p>Gà ta nguyên con đã làm sạch lông, không lấy nội tạng, bỏ đầu, bỏ chân. Xuất xứ giống gà: Việt Nam</p> <p>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 gà tươi, có mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi hôi, mùi lạ; trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi gà để kiểm tra thịt săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lõm kiêu phù nhiều nước. Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 4 tiếng đồng hồ. Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
4	Chả quế	<p>Được sản xuất trong ngày; Thơm mùi thịt và quế tự nhiên, không có mùi hôi, mùi hóa chất hay mùi lạ. Lốp vỏ ngoài hơi dai giòn, nhân bên trong mềm, không cứng, không bỏ nát, độ dai vừa phải. Được làm từ thịt nạc lợn tươi, không hàn the, không phụ gia nhân tạo độc hại (chất bảo quản, phẩm màu). Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
5	Cá nục to (3-4con/kg)	<ul style="list-style-type: none"> - Cá tươi, không qua đông lạnh. - Màu sắc: trắng tự nhiên, sáng bóng, da cá phải giữ nguyên được màu sáng bóng, vẫn còn độ đàn hồi, ít dịch nhầy và dịch có màu trong. - Mang cá tra giữ nguyên màu đỏ tươi, gắn chặt với hoa khế. Mắt cá trong, sáng rõ và có độ đàn hồi. - Cơ thịt mịn săn chắc, có tính đàn hồi. - Trọng lượng: Từ 3-4 con/1kg; đóng gói theo túi có trọng lượng: 5kg ($\pm 0,5$kg). - Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Không bị:

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> + Ươn toàn thân bị mềm nhũn, da cá bị xỉn màu hoặc màu bệch bạc thậm chí là có mùi khó chịu. + Mang cá thâm sẫm hoặc chuyển sang màu nâu đen và hơi bị sinh. + Mắt cá chuyển sang màu đục, có cảm giác lõm vào trong, bị tổn thương, rách nát. + Bụng cá sinh to, hậu môn lõm chuyển sang màu đỏ hồng. + Miệng cá há mở và có thể bị rách.
6	Cà chua	<p>Quả to đều, tươi, vỏ nguyên vẹn, căng mọng, không có vết trầy xước, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.</p>
7	Bí xanh	<p>Quả thuôn dài, nguyên quả, vỏ màu xanh tươi sáng, trên mặt vỏ không bị sâu bọ châm chích, không bị dập nát, không bị hư thối hoặc héo; Quy cách về trọng lượng và đóng gói: Được đựng trong túi lưới, trọng lượng mỗi túi khoảng 10kg (\pm 01kg); trọng lượng mỗi quả từ 1,2 – 2,5kg. Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
8	Bí đỏ	<p>Vỏ cứng, màu tươi sáng, trên mặt vỏ không bị sâu bọ châm chích, không bị dập nát, không bị hư thối hoặc héo; Quy cách về trọng lượng và đóng gói: Được đựng trong túi lưới, trọng lượng mỗi túi khoảng 10kg (\pm 01kg); trọng lượng mỗi quả từ 0,8 – 1kg. Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
9	Củ đậu	<p>Quả to đều, tươi, vỏ nguyên vẹn, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.</p>
10	Bắp cải	<p>Có màu trắng, không có lá bị dập thối, lá úa; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; Trọng lượng 1-1,5kg/bắp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
11	Cà rốt	<p>Tươi, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; Trọng lượng 5-6củ/kg; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.</p>
12	Hành củ (làm dưa món)	<p>Củ hành đều, khô, không bị dập, không thối, mốc,</p>

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật
		không chất bảo quản; Trọng lượng 30-40 củ/1kg. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
13	Khoai tây	Tươi, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; Trọng lượng 5-6củ/kg; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
14	Tỏi	Vỏ ngoài màu trắng hoặc tím nhạt, không bị nứt, ẩm mốc hoặc có đốm lạ; Có mùi đặc trưng, không có mùi hôi thối, mùi vị lạ; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
15	Hành lá	Tươi, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
16	Gừng tươi	Củ gừng tươi, không hư dập; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Củ to, đều củ, có màu vàng nâu, khô không ướt; Đóng gói trong túi xốp, có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng; Trọng lượng 10-12củ/1kg
17	Sả củ	Tươi, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
18	Tiêu tươi	Tươi, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
19	Ớt tươi	Tươi, không hư dập, héo úa, hư thối; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Đóng gói trong túi xốp; có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
20	Nghệ tươi	Củ nghệ tươi, không hư dập; Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Củ to, đều củ, khô không ướt; Đóng gói trong túi xốp, có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng.
21	Trứng vịt thường	Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. Khi lắc quả trứng không được nghe tiếng động, hoặc bên trong vỏ trứng chuyển động. Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật
		đặc bao quanh lòng đỏ.
22	Gạo nếp gói bánh chưng	<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng các giống gạo nếp phải đạt theo tiêu chuẩn của Bộ NN và MT. - Hạt gạo dài, màu sắc trắng, không bị biến màu, có mùi tự nhiên của gạo nếp, không có mùi lạ hay bất cứ mùi hay mùi đặc biệt khác, không bị hư hỏng (mốc, thối, cháy...), không có côn trùng sống trong gạo. - Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành; Gạo nếp không được có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành. - Yêu cầu về bao bì: Bao bì đựng gạo nếp 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. Gạo nếp được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp. - Nhãn phải nêu rõ: <ul style="list-style-type: none"> +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. +Hạn sử dụng
23	Đậu xanh gói bánh chưng	<ul style="list-style-type: none"> - Hạt đỗ xanh phải có màu sắc đặc trưng, có mùi tự nhiên, không có mùi lạ hay bất cứ mùi nào chứng tỏ bị hư hỏng (mùi mốc, thối, cháy...). Khi nấu phải có độ bở - Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, chất bảo quản và chất nhiễm bẩn khác không được vượt quá mức tối đa cho phép theo quy định. - Đỗ xanh hạt không được có côn trùng sống nhìn được bằng mắt thường. - Đã được vỡ đôi và tách vỏ. - Đóng gói: Theo quy cách phù hợp
24	Phở bò	<p>Quy cách đóng gói: Gói phở được đóng gói 75g/1 gói; 30 gói/thùng. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phức hợp, cấu trúc lớp trong PP (polypropylene) tiếp xúc an toàn với thực phẩm. Sau đó các sản phẩm được đóng vào thùng carton.</p> <p>Thành phần: Vất phở: Gạo (khoảng 80%), tinh bột khoai tây biến tính, chất làm dày, muối để sợi phở mềm, dai. Gói bột súp/nước dùng: Muối, đường, bột tiêu, bột</p>

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật
		<p>gừng, chiết xuất nấm men, hương gia vị phở tự nhiên (quế, hồi, thảo quả), hương hành, hương thịt tổng hợp, chất điều vị (621), phẩm màu tự nhiên.</p> <p>Gói tương ớt: Ót, giấm, muối, đường, tỏi.</p> <p>Gói rau: Hành lá sấy, ngò gai sấy, ớt sấy.</p> <p>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.</p> <p>- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì;</p> <p>Hạn sử dụng còn 5 tháng kể từ ngày sản xuất.</p>
25	Mì tôm	<p>Thành phần cơ bản:</p> <p>+Vắt mì: Bột mì, shortening, tinh bột khoai mì/bắp, muối, chất điều vị (MSG, disodium inosinate, disodium guanylate). Có màu sắc đồng nhất, đặc trưng; mùi vị thơm ngon, tự nhiên, không có mùi lạ (mốc, khét); trạng thái sợi mì dai ngon, không bở.</p> <p>+Gói nước cốt: Nước hầm từ thịt bò và xương, gia vị đậm đà.</p> <p>+Gói rau thơm: Hành lá sấy, ngò gai sấy, cà rốt sấy.</p> <p>+Gói dầu gia vị (tương ớt/dầu hào): Dầu cọ, ớt, hương liệu tổng hợp, tạo độ cay, thơm đặc trưng.</p> <p>Quy cách đóng gói: Gói mỳ được đóng gói 75g/1 gói; 30 gói/thùng.</p>

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật là 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 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.

Trường hợp nhà thầu chào hàng hóa tương đương hoặc ưu việt hơn nhà thầu phải cung cấp tài liệu kèm theo để chứng minh.

- Tất cả thông số kỹ thuật nêu trong HSMT dựa trên các tài liệu được chủ đầu tư cung cấp và được chủ đầu tư xét duyệt.

- Sai số về kích thước, trọng lượng (nếu có) cho phép không quá $\pm 5\%$.

1.3. Các yêu cầu khác

+ Nhà thầu có cam kết thực phẩm bàn giao phải vận chuyển trên xe ô tô có thùng kín khi lưu thông trên đường để đảm bảo an toàn, không bị mưa, nắng, bụi bẩn,... ; Không vận chuyển cá nục tươi lẫn với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng của hàng hóa.

- Nhà thầu có cam kết các nhân viên vận chuyển, bốc xếp hàng hóa khi bàn giao (kể cả lái xe) phải mang theo đầy đủ giấy tờ tùy thân và giấy giới thiệu của Nhà thầu để chứng minh là đại diện của Nhà thầu cử đến bàn giao hàng hóa để đảm bảo an ninh, an toàn tại trụ sở cơ quan

2.3.2 Yêu cầu về bàn giao hàng hóa

- Trước khi giao hàng, Chủ đầu tư sẽ thông báo cho nhà thầu trước 01 đến 02 ngày về khối lượng chi tiết của từng địa điểm giao hàng. Nếu có phát sinh thì chủ đầu tư sẽ

thông báo tiếp qua các hình thức: điện thoại, tin nhắn, email. Thời gian giao hàng:

+ Đối với các mặt hàng: Gạo nếp, Tiêu xanh, Đậu xanh, Củ hành, Ớt tươi, gừng tươi, Tỏi giao hàng trước ngày 10/02/2026.

+ Đối với các mặt hàng còn lại: Thời gian giao hàng từ 5h30 đến 06h sáng hàng ngày; từ ngày 16/02/2026 đến ngày 20/02/2026.

Địa điểm mỗi lần giao hàng tại 02 điểm cụ thể như sau:

+ Phân trại 1: thôn Đông Tiến, xã Toàn Lưu, tỉnh Hà Tĩnh.

+ Phân trại 2: thôn Vinh Sơn, xã Cẩm Lạc, tỉnh Hà Tĩnh

- Nhà thầu cam kết chịu toàn bộ chi phí vận chuyển, bốc xếp trong quá trình cung ứng hàng hóa, kiểm tra, nghiệm thu và giao nhận hàng.

- Nhà thầu cam kết xử lý, bồi thường thiệt hại và chịu toàn bộ chi phí để khắc phục hậu quả ngộ độc thực phẩm (nếu có) xảy ra nếu nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Khi cần thiết, chủ đầu tư có thể yêu cầu kiểm định độc lập về chất lượng hàng hóa. Mọi chi phí kiểm định sẽ do nhà thầu chịu