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

Giới thiệu về Dự toán

- Tên dự toán/dự án: Cung cấp lương thực, thực phẩm, nhiên liệu phục vụ nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội tại Cơ sở Bảo trợ xã hội tổng hợp năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Cơ sở Bảo trợ xã hội tổng hợp
- Nguồn vốn: Kinh phí thường xuyên không thực hiện tự chủ (kinh phí nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ)
- Thời gian thực hiện dự toán: Quý I/2026 - Quý IV/2026
- Địa điểm thực hiện: Tổ 1A Phường Đức Xuân , Tỉnh Thái Nguyên.
- Năm ngân sách: 2026

Giới thiệu về Gói thầu

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Cung cấp lương thực, thực phẩm, nhiên liệu phục vụ nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội tại Cơ sở Bảo trợ xã hội tổng hợp năm 2026
- Giá gói thầu: 1.874.999.000 đồng
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn 01 túi hồ sơ
- Loại hợp đồng: Đơn giá điều chỉnh
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 10 tháng

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a. Yêu cầu chung

- 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:

+ Nhóm rau, củ, quả tươi: Thực phẩm phải tươi ngon, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ Nhóm thực phẩm tươi sống: không được sử dụng chất bảo quản quá quy định và phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc hàng hóa rõ ràng.

+ Nhóm hàng hoá thực phẩm khô, gia vị: Không được ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Nhóm thực phẩm cá, tôm: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của E-HSMT.

- Nhà thầu cam kết trong thời gian sử dụng nếu hàng hóa bị hư hỏng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi hàng hóa mới cho Chủ đầu tư.

- Nếu nhà thầu cung cấp hàng hóa không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo danh mục chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mới nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do nhà thầu chịu trách nhiệm.

b. Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Cung cấp hàng hóa đáp ứng chủng loại, số lượng theo bảng danh mục hàng hóa.

Yêu cầu nhà thầu giữ đúng form biểu, nội dung yêu cầu theo bảng dưới đây, nhà thầu điền nội dung dự thầu vào cột (6), các cột khác nhà thầu trình bày giữ nguyên theo đúng mẫu biểu để Chủ đầu tư sẽ tiện trong quá trình đánh giá, Nếu nhà thầu dự thầu không giữ nguyên form biểu, đánh giá là **Không đạt.**

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Gạo bắc hương	Kg	9.765	Hạt đều, khô, không mốc, không lẫn tạp chất; đóng bao kín; nguồn gốc rõ ràng; đáp ứng quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.		
2	Gạo nếp	Kg	700	Hạt đều, khô, không mốc, không lẫn tạp chất; đóng bao kín; nguồn gốc rõ ràng; đáp ứng quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.		
3	Gas	Bình	75	Bình gas 12kg, vỏ đạt kiểm định an toàn.		
4	Nước rửa chén 3.5 kg	Can	55	Sản phẩm đóng can/chai, còn hạn sử dụng, nhãn mác đầy đủ.		
5	Nước mắm chấm 900ml	Chai	300	Sản phẩm đóng chai, còn hạn sử dụng, nhãn mác đầy đủ.		
6	Muối hạt sạch I ốt	Kg	200	Khô, không bết, không chảy nước, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
7	Váng sữa hương Vani 4 x 55g	Hộp	1.200	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
8	Bột canh iốt 190g	Gói	250	Khô, không bết, không chảy nước, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.		
9	Mì chính	Kg	100	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.		
10	Bún khô	Kg	360	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
11	Mì khô	Kg	750	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
12	Sữa uống dinh dưỡng 110ml	Hộp	1.550	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.		
13	Dầu ăn 2L	Chai	200	Sản phẩm đóng chai, còn hạn sử dụng, nhãn mác đầy đủ. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.		
14	Cocacola lon 330ml (hoặc tương đương)	Lon	500	Sản phẩm đóng lon, còn hạn sử dụng, nhãn mác đầy đủ. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
15	Thịt lợn (vai mông, chân giò)	Kg	4.150	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày..		
16	Thịt ba chỉ	Kg	100	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày.		
17	Thịt nạc thăn	Kg	500	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày.		
18	Xương lợn	Kg	150	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày.		
19	Thịt gà lai ri (thịt sạch cả con)	Kg	2.000	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày.		
20	Thịt bò loại 1	Kg	150	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày.		
21	Tôm biển tươi (loại 18-20 con/kg)	Kg	30	Tôm tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ, không ướp hóa chất, giao trong ngày		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
22	Cá trắm (làm sạch,bỏ đầu, xương)	Kg	480	Cá tươi sống, làm sạch, không ươn, không hóa chất, giao trong ngày.		
23	Thịt vịt (thịt sạch cả con)	Kg	240	Thịt tươi, có kiểm dịch thú y, không đông lạnh, giao trong ngày.		
24	Thịt vị quay lu (con)	Con	100	Thịt quay chế biến chín đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, giao trong ngày.		
25	Măng khô	Kg	24	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
26	Bánh đa nem	Kẹp	50	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
27	Nấm hương	Kg	2	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
28	Mộc nhĩ	Kg	2	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
29	Miến dong	Kg	60	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1 /2 hạn sử dụng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
30	Giò nạc	Kg	160	Hàng mới chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
31	Giò bò	Kg	15	Hàng mới chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
32	Giò răm bông	Kg	30	Hàng mới chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
33	Chân giò hầm	Cái	60	Hàng mới chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
34	Lạp xưởng khô	Kg	50	Hàng mới chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
35	Bún tươi	Kg	120	Hàng mới chế biến, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
36	Đậu phụ (4 bìa/kg)	Bìa	500	Hàng mới chế biến, mịn màng và không có lẫn cặn bên trong miếng đậu phụ, đảm bảo vệ sinh an toàn		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				thực phẩm.		
37	Trứng gà ta	Quả	3.000	Hàng mới, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
38	Cà rốt	Kg	120	Củ to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
39	Khoai tây	Kg	256	Củ to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
40	Bí đỏ	Kg	256	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
41	Mướp đắng	Kg	160	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
42	Mướp ngọt	Kg	320	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
43	Bầu	Kg	512	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
44	Cà chua	Kg	240	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
45	Bí xanh thơm	Kg	320	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
46	Quả xoài	Kg	200	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
47	Quả chuối tây	Quả	480	Quả to đều chín không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
48	Quả thanh long	Kg	200	Quả to đều chín không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
49	Quả nho	Kg	50	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
50	Quả dưa hấu	Kg	640	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
51	Quả cam	Kg	60	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
52	Quả dưa vàng	Kg	35	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
53	Quả quýt ngọt	Kg	60	Quả to đều không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.		
54	Rau bắp cải	Kg	1.000	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
55	Rau cải canh	Mớ	400	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
56	Rau cải cúc	Mớ	400	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
57	Rau ngót	Mớ	240	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
58	Rau cải bẹ	Kg	500	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
59	Ngô ngọt	Bắp	50	Tươi, ngon, hạt đều, không sâu, không biến đổi gen.		
60	Rau tầm bóp	Mớ	200	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
61	Rau cải xoong	Mớ	300	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
62	Súp lơ xanh	Kg	50	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu.		
63	Rau cải làn	Kg	50	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
64	Su hào	Kg	672	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
65	Gừng	Kg	35	Tươi ngon, không dập nát.		
66	Nghệ	Kg	25	Tươi ngon, không dập nát.		
67	Hành khô	Kg	10	Đảm bảo khô không nấm mốc, không chất bảo quản		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
68	Tỏi khô	Kg	10	Đảm bảo khô không nấm mốc, không chất bảo quản		
69	Rau răm	Mớ	200	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
70	Rau mùng tơi	Kg	200	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
71	Rau rền	Kg	200	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
72	Rau đay	Kg	200	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
73	Hành tươi (lá)	Kg	120	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
74	Tỏi tươi	Kg	32	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
75	Măng vầu (lá)	Cuộn	800	Hàng mới, tươi ngon, không thối, đảm bảo vệ sinh thực phẩm.		
76	Măng tươi	Kg	200	Tươi ngon, không thối, đảm bảo vệ sinh thực phẩm		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
77	Rau muống	Mớ	1.500	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
78	Rau lang	Mớ	360	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		
79	Đỗ đũa	Kg	300	Quả to đều trên dưới, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích.		
80	Đỗ cô ve	Kg	300	Quả to đều trên dưới, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích.		
81	Su su	Kg	250	Quả to đều trên dưới, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích.		
82	Củ cải	Kg	150	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích.		
83	Rau cải thảo	Kg	200	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.		

1.3. Các yêu cầu khác:

- Thời gian bàn giao hàng hóa:

+ Đối toàn bộ thực phẩm nhà thầu cung cấp hằng ngày cho Chủ đầu tư trong khoảng thời gian từ 06h00-08h00, khối lượng cụ thể do Chủ đầu tư thông báo đến nhà thầu.

- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ ký mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của HSMT.

- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi sản xuất đến bến mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bàn giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.

- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.

- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc khắc phục.

- Thuyết minh biện pháp kỹ thuật thực hiện của Nhà thầu phải nêu được đầy đủ, rõ ràng, chính xác các nội dung theo yêu cầu của E-HSMT, không nêu chung chung, thuyết minh sơ sài, thuyết minh không rõ ràng. Thuyết minh phải thể hiện được cách tiếp cận công việc một cách logic, khoa học, đúng đắn; đưa ra được giải pháp và kế hoạch thực hiện chi tiết các công việc theo thời gian, có kế hoạch kiểm tra chất lượng theo từng bước; Có kế hoạch và phương án trao đổi, kiểm tra, nghiệm thu, bàn giao hàng cho Chủ đầu tư một cách chi tiết, cụ thể.

- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động nhân lực thực hiện gói thầu. Nhân lực mà Nhà thầu huy động phải phù hợp với nội dung công việc của gói thầu, phù hợp với công việc được giao, đảm bảo tính khả thi, logic, phù hợp với thực tế gói thầu.

- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động thiết bị vận chuyển và các phương tiện khác đảm bảo tính khả thi vận chuyển hàng tới vị trí yêu cầu của chủ đầu tư đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng hàng hóa trong quá trình vận chuyển bàn giao.

- Thời gian bảo hành đối với tất cả thiết bị theo tính từ thời điểm hàng hóa được nghiệm thu đưa vào sử dụng;

+ Giá dự thầu của nhà thầu phải bao gồm tất cả các loại thuế phí, lệ phí và các chi phí khác để thực hiện hoàn thành gói thầu. Ghi chú: Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu sản phẩm (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật để minh họa và chỉ mang tính tham khảo 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, tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" hoặc tốt hơn" so với các yêu cầu trong E-HSMT. – "Tương đương" có nghĩa là có đặc tính kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu trên.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp bảo đảm chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm. Trước khi thực hiện hợp đồng Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh về nguồn gốc thực phẩm theo quy định.

Nhà thầu phải tuân theo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của chủ đầu tư trong quá trình giao nhận hàng hóa cung cấp. Các bên kiểm tra ngoại quan màu sắc, số lượng, nhãn mác, bao gói còn nguyên vẹn, hình dáng bao gói hạn sử dụng trước khi nhận hàng. Các tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa. Các tài liệu khác có liên quan. Chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Chủ đầu tư sẽ tiến hành khảo sát kiểm tra hàng hóa đột xuất và lấy mẫu ngẫu nhiên để gửi đơn vị có chức năng kiểm định làm căn cứ đánh giá chất lượng cung cấp hàng hóa dịch vụ. Việc kiểm tra, kiểm nghiệm hàng hóa cung cấp Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm và chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật nếu chất lượng hàng hóa không đáp ứng yêu cầu. Việc kiểm tra, đánh giá hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến việc miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu. Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng Chủ đầu tư kiểm tra và thực hiện nghiệm thu theo quy định khi nhà thầu đã thực hiện hoàn tất khối lượng công việc. (Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm việc trông coi, bảo quản tránh hư hỏng hoặc mất mát trước khi tiến hành nghiệm thu).