

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

- Tên gói thầu: Cung cấp suất ăn nấu chín cho bệnh nhân nội trú của Viện Pháp y tâm thần Trung ương Biên Hoà năm 2026
- Dự toán mua sắm: Cung cấp suất ăn nấu chín cho bệnh nhân nội trú của Viện Pháp y tâm thần Trung ương Biên Hoà năm 2026
- Nguồn kinh phí: Nguồn kinh phí hoạt động thường xuyên và nguồn thu dịch vụ của đơn vị năm 2026
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi lựa chọn nhà thầu trong nước qua mạng.
- Phương thức đấu thầu: 01 giai đoạn, 01 túi hồ sơ.
- Thời gian tổ chức lựa chọn nhà thầu: 60 ngày.
- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng.
- Địa điểm thực hiện: Viện Pháp y tâm thần Trung ương Biên Hoà

2. Mục tiêu công việc:

Thuê đơn vị cung cấp suất ăn 3 bữa 1 ngày trong 365 ngày cho bệnh nhân tâm thần tại Viện Pháp y tâm thần Trung ương Biên Hoà

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

BẢNG TIÊU CHUẨN YÊU CẦU KỸ THUẬT

STT	Yêu cầu kỹ thuật	
1	Yêu cầu kỹ thuật đối với các suất ăn	
1.1	Về thực đơn: <ul style="list-style-type: none">- Nhà thầu thực hiện theo thực đơn của Viện pháp y tâm thần TW Biên Hòa hàng ngày trong tổng thực đơn của gói thầu. Thực đơn 03 Bữa ăn/suất ăn tương ứng 01 ngày bao gồm: Bữa sáng: món nước; bữa trưa: món cơm; bữa tối: món cơm, trong vòng 7 ngày/1 tuần, 365 ngày/1 năm và đảm bảo cung cấp đầy đủ định lượng dinh dưỡng cho người bệnh theo đúng thực đơn mà chủ đầu tư yêu cầu; đảm bảo thực đơn không trùng nhau trong 3 ngày liên tiếp.- Trái cây bổ sung: nhà thầu chào thêm trái cây ăn thêm cho bữa trưa hàng ngày, trong suốt 365 ngày/năm.- Có quy trình chế biến suất ăn theo hồ sơ mời thầu (từ khâu nhập thực phẩm, sơ chế, chế biến, chia suất ăn).	

	<p>- Có quy trình tiếp nhận số lượng suất ăn và bổ sung thực đơn khi nhận báo ăn của Chủ đầu tư. Quy trình khả thi khi triển khai: có các bước từ khâu tiếp nhận báo ăn, tổng hợp số lượng suất ăn, thời gian chốt số lượng, kế hoạch chuẩn bị nguyên liệu, thời gian nấu, phương án đáp ứng khi có thay đổi tăng/hủy suất ăn.</p> <p>- Phần ăn được chia theo tổng khẩu phần của từng khoa (để trong các nồi chuyên dụng đậy kín nắp) và vận chuyển về khoa. Sau khi vận chuyển đến khoa, nhân viên nhà thầu hỗ trợ nhân viên Viện pháp y tâm thần TW Biên Hòa chia thành từng suất phần ăn. Dụng cụ đựng suất ăn do Viện pháp y tâm thần TW Biên Hòa chuẩn bị. Số lượng là 08 khoa và số lượng bệnh nhân mỗi khoa theo số suất báo ăn chi tiết từng ngày giữa nhà thầu và Viện pháp y tâm thần TW Biên Hòa khi thực hiện hợp đồng.</p> <p>- Thực hiện lưu mẫu theo quy định của Bộ Y tế.</p>	
2	Điều kiện đối với cơ sở chế biến suất ăn	
2.1	Ngành nghề kinh doanh	<p>- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy phép kinh doanh có đăng ký một trong các mã ngành nghề kinh doanh sau:</p> <p>+ 1075 – sản xuất món ăn, thức ăn chế biến sẵn</p> <p>+ 5629 – dịch vụ ăn uống khác</p> <p>- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tài liệu tương đương còn hiệu lực; phạm vi chứng nhận phù hợp với yêu cầu đầu thầu (sản xuất/ chế biến/ cung cấp suất ăn theo hợp đồng)</p>
2.2	Hệ thống các tiêu chuẩn quản lý chất lượng an toàn thực phẩm	<p>Cơ sở chế biến suất ăn đã được cơ quan/đơn vị/tổ chức có thẩm quyền chứng nhận và còn hiệu lực về một trong các tiêu chuẩn quản lý chất lượng sau:</p> <p>- Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP); ISO 22000</p> <p>- Cơ sở có quy trình quản lý môi trường, xử lý chất thải, PCCC</p>
2.3	Điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP)	<p>Cơ sở sản xuất, chế biến suất ăn</p> <p>- Bếp nấu đề xuất phải được cơ quan/tổ chức/đơn vị có thẩm quyền chứng nhận là cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) còn hiệu lực.</p> <p>- Có địa điểm, diện tích thích hợp, đặt cách xa với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.</p> <p>- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;</p>

<p>2.4</p>	<p>Nguyên liệu, thực phẩm đầu vào</p>	<p>Nhà thầu cung cấp hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp thực phẩm, kèm theo tài liệu chứng minh đơn vị cung cấp có một trong các tài liệu chứng nhận sau: Cơ sở đạt tiêu chuẩn VietGAP/GlobalGAP, GMP, HACCP/TCVN 5603, ISO 22000, BRC, FSSC 22000, OCOF. Hoặc Có giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm kèm Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Hoặc tài liệu khác tương đương.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thực phẩm tươi sống: <ul style="list-style-type: none"> + Đối với thực phẩm từ động vật (Thịt gia súc, gia cầm, ...): Có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp (có danh mục hàng hóa đính kèm) kèm giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm còn hiệu lực hoặc tương đương. Cơ sở đủ điều kiện vệ sinh thú y cho lĩnh vực hoạt động: giết mổ động vật. Thịt lợn không có Testosterol (theo phiếu kết quả phân tích) + Đối với đơn vị thực phẩm từ Thủy hải sản (Cá, tôm, ...): Có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp kèm giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm. Cá, Tôm không chứa hàm lượng chì, thủy ngân, adimin (theo phiếu kết quả phân tích) - Đối với rau củ quả chưa qua sơ chế hoặc qua sơ chế phải đáp ứng các yêu cầu sau và cam kết cung cấp tài liệu khi có yêu cầu: giấy chứng nhận tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, Vietgap hoặc Globalgap của các nhà cung cấp - Thực phẩm chế biến sẵn: Chỉ sử dụng các nguồn hàng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được đóng gói bao bì phù hợp tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, còn thời hạn sử dụng được ghi trên bao bì, Giấy kiểm dịch đối với sản phẩm nhập khẩu - Đối với cơ sở cung ứng sản phẩm có nguồn gốc từ gạo/lúa mì, các loại hạt, các sản phẩm đóng gói sẵn; các sản phẩm là gia vị, phụ gia thực phẩm gồm: gạo, bột gạo, bột đậu nành, bún tươi, phở tươi, đậu phụ, gia vị, sữa tươi, sữa chua, soup ăn liền, dầu, bột canh, tương ớt, hạt nêm, đường, nước mắm, dấm ăn) phải đáp ứng một trong các tiêu chí sau: <ul style="list-style-type: none"> + Có xác nhận hoặc công nhận về chất lượng sản phẩm do các đơn vị/tổ chức có thẩm quyền xác nhận, công nhận và còn hiệu lực. + Hoặc bản tự công bố sản phẩm có hình ảnh nhãn mác sản phẩm kèm theo kết quả phân tích
-------------------	--	---

		<p>hoặc kiểm nghiệm theo quy định pháp luật về tự công bố sản phẩm</p> <p>- Có phiếu kết quả xét nghiệm chất lượng gạo.</p>
2.5	Dụng cụ chứa đựng suất ăn và dụng cụ đi kèm	<p>Dụng cụ có chất liệu làm từ inox dễ làm sạch hoặc chất liệu dùng 1 lần trong trường hợp chủ đầu tư yêu cầu, có kế hoạch thay thế bảo dưỡng định kỳ khi hư hỏng.</p> <p>Có đủ thiết bị nhà bếp phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến thức ăn, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng;</p> <p>Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải được làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.</p> <p>Thực phẩm sau khi hoàn thành nấu chín đóng thành các đơn vị theo khoa (đóng vào nồi chuyên dụng hoặc dụng cụ chuyên dụng), được đậy kín khi vận chuyển.</p>
3	Kế hoạch triển khai thực hiện cung cấp suất ăn	
3.1	Thời gian và địa điểm cung cấp suất ăn	<p>Nhà thầu và chủ đầu tư cùng bàn bạc và thống nhất thực đơn trước 48h cho ngày giao kế tiếp.</p> <p>- Giờ giao suất ăn sáng : 6giờ 00 ÷ 6 giờ 30</p> <p>- Giờ giao suất ăn trưa : 10giờ 30 ÷ 11 giờ trưa</p> <p>- Giờ giao suất ăn chiều : 15giờ 30 ÷ 16 giờ 30 chiều</p> <p>- Địa chỉ giao suất ăn: Viện Pháp y tâm thần Trung ương Biên Hoà</p> <p>Thời gian vận chuyển tối thiểu đảm bảo thức ăn đến người dùng còn nóng và đảm bảo an toàn thực phẩm.</p>
3.2	Quy trình tiếp nhận, chế biến và bảo quản suất ăn	<p>1. Có quy trình tiếp nhận số lượng suất ăn theo thực đơn hàng ngày và khi có thay đổi tăng/hủy suất đảm bảo được các bước:</p> <p>+ Tiếp nhận và tổng hợp số lượng suất ăn,</p> <p>+ Có kế hoạch đặt hàng thực phẩm với các nhà cung cấp: loại mặt hàng, số lượng đặt hàng, thời gian cung cấp, nhà cung cấp,...</p> <p>+ Xác nhận đơn hàng so với yêu cầu đặt hàng</p> <p>Quy trình bếp một chiều theo quy định của Luật An toàn Thực phẩm và văn bản pháp luật hiện hành của nhà nước về an toàn thực phẩm</p> <p>2. Có quy trình tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế thực phẩm, chế biến suất ăn thể hiện chi tiết</p>

		<p>việc kiểm tra số lượng, khối lượng, thành phần, nguyên liệu, thời gian từng giai đoạn chế biến, vị trí, trách nhiệm các nhân viên...đảm bảo được các bước gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Tiếp nhận thực phẩm và kiểm tra thực phẩm + Kiểm tra trang thiết bị chế biến + Quy trình sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng; phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại. <p>3.Có quy trình bảo quản suất ăn sau khi chế biến thành phẩm: Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản</p> <ul style="list-style-type: none"> + Có bản đề xuất phương án bảo quản thực phẩm tươi, mát, đông lạnh, đồ nóng. + Phương án sử dụng phương tiện vận chuyển suất ăn, xe thu khay <p>4. Có quy trình rửa dọn vệ sinh sạch sẽ sau khi sử dụng (ngoại trừ Quy trình thu gom, vệ sinh lại hộp đựng thức ăn do khay chứa suất ăn do Viện tự chuẩn bị)</p>
<p>3.3</p>	<p>Quy trình đóng gói và vận chuyển suất ăn</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Quy trình đóng gói và vận chuyển đáp ứng tối thiểu các nội dung sau: + Có bước kiểm tra đảm bảo số lượng, chất lượng trước khi đóng gói. + Có quy trình đảm bảo thức ăn giữ ấm khi giao đến địa điểm giao nhận suất ăn, đảm bảo sau khi tập kết phân chia các suất ăn đến tay người bệnh còn ấm. + Vận chuyển các nồi chứa các phần ăn đã chia theo từng khoa. + Kiểm tra xe vận chuyển đảm bảo vệ sinh, an toàn. + Bố trí nhân sự hỗ trợ phân chia các suất ăn tại các khoa theo giờ quy định.
<p>3.4</p>	<p>Quy trình chi tiết thực hiện lưu mẫu thức ăn</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Có quy trình lưu mẫu thức ăn theo quy định của Luật An toàn Thực phẩm và văn bản pháp luật hiện hành của nhà nước về an toàn thực phẩm đảm bảo các nội dung sau: + Quy định rõ các bước, thứ tự thực hiện, phân công người chịu trách nhiệm cho từng nhiệm vụ, quy định rõ loại mẫu, định lượng mẫu, thời gian lưu và hủy mẫu (Mẫu là các món ăn trong từng bữa ăn).

		<ul style="list-style-type: none"> + Quy định rõ việc lưu mẫu đảm bảo có niêm phong, có chữ ký của nhân viên phụ trách của đơn vị cung cấp suất ăn và nhân viên được giao phụ trách của viện pháp y. + Quy trình lưu mẫu nguyên suất khi mang suất ăn từ ngoài vào - Có Quy trình lưu mẫu suất ăn tại viện pháp y: + Quy định rõ các bước, thứ tự thực hiện, quy định rõ loại mẫu, định lượng mẫu, thời gian lưu và hủy mẫu (Mẫu là các món ăn trong từng bữa ăn). + Quy định rõ việc lưu mẫu đảm bảo có niêm phong, có chữ ký. - Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
3.5	Quy trình tiếp nhận xử lý sự cố về suất ăn	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quy trình xử lý trong trường hợp có ngộ độc thực phẩm: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý, bồi thường thiệt hại. 2. Quy trình xử lý trong trường hợp có phản ánh về chất lượng suất ăn: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý rõ ràng, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý. 3. Quy trình xử lý trong trường hợp có phản ánh về thái độ phục vụ của nhân viên cung cấp suất ăn: phải đảm bảo có các bước thực hiện xử lý, có báo cáo xác định nguyên nhân và phương án xử lý.
3.6	Yêu cầu tự kiểm tra VSATTP và chất lượng suất ăn	<p>Đơn vị cung cấp suất ăn phải có đơn vị tự kiểm tra VSATTP, chất lượng suất ăn tại cơ sở (gọi tắt là đơn vị xét nghiệm) hoặc hợp đồng với đơn vị xét nghiệm có đủ năng lực kiểm tra.</p> <p>VSATTP, chất lượng suất ăn để thực hiện tự kiểm tra định kỳ 1 tháng/lần hoặc chủ đầu tư có yêu cầu. Trong đó Đơn vị xét nghiệm phải đảm bảo kiểm tra xét nghiệm được tối thiểu được các chỉ số về chỉ tiêu vi sinh gồm: tổng số vi khuẩn hiếu khí, coliiforms; Escherichia coli; Salmonella spp,...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp đơn vị tự xét nghiệm, cơ sở chế biến suất ăn phải có bản đề xuất/liệt kê các trang thiết bị; Bản đề xuất các nhân sự tham gia xét nghiệm. Các nhân sự thực hiện xét

		<p>nhệm phải có chứng nhận và/hoặc chứng chỉ về “quản lý chất lượng phòng thí nghiệm ISO 17025” và “phân tích các chỉ tiêu hóa lý cơ bản”.</p> <p>- Trường hợp có thuê đơn vị xét nghiệm khác, cơ sở chế biến suất ăn phải cung cấp các tài liệu về năng lực, thông tin của đơn vị xét nghiệm và cơ sở chế biến suất ăn đã thực hiện xét nghiệm suất ăn của cơ sở mình với đơn vị đó trong vòng ít nhất 03 tháng gần nhất tính đến thời điểm đóng thầu bảo đảm yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
4	Suất ăn phụ	
4.1	Suất ăn bổ sung	<p>Nhà thầu chào suất ăn phụ là sữa chua, tối thiểu 1 hộp/1 suất/1 tháng.</p> <p>Sữa chua đáp ứng các thành phần dinh dưỡng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sữa (87,5%), đường (9,5%), dầu thực vật, gelatin thực phẩm, men <i>Streptococcus thermophilus</i>, vitamin (D3, A). <p>Sản phẩm có nhãn mác, xuất xứ rõ ràng, hãng sản xuất đáp ứng các tiêu chuẩn ATVSTP.</p>

1.3. Bảng định lượng thực đơn yêu cầu

Nhà thầu chào định lượng và món ăn đúng theo thực đơn sau:

THỰC ĐƠN TỐI THIỂU

STT	Yêu cầu chi tiết giá trị dinh dưỡng
1	<p>Suất ăn bệnh nhân điều trị bắt buộc:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chế độ cơm: <ul style="list-style-type: none"> Thực đơn cơm (Cơm, món mặn, món canh) Năng lượng: 800-900 Kcal Gạo tẻ: 160-180g Thịt heo/tôm/bò/cá/gà tối thiểu 180-200g (Riêng thịt bò/ tôm tối thiểu 60g) Rau xào theo mùa (Rau, củ quả,...): 100g-150g Rau nấu canh theo mùa (Rau, củ quả, ...): 100g – 150g Gia vị (đường, mắm, muối, bột ngọt....) - Chế độ lỏng: <ul style="list-style-type: none"> Cháo (Thịt xay, thịt xay đậu xanh, thịt xay rau củ,...) Năng lượng: tối thiểu 400kcal (500ml) Gạo nấu cháo (Gạo tẻ,...): 80-100g Đậu xanh: 25-35g Thịt heo/tôm/bò/cá/gà...tối thiểu 50g Rau: 200-250g - Mì tôm: <ul style="list-style-type: none"> Năng lượng: tối thiểu 350kcal Mì tôm: 65-130g (1 hoặc 2 gói)

	<p>Giá đỡ: tối thiểu 20g Thịt xay: tối thiểu 30g Gia vị (đường, mắm, muối, bột ngọt,...)</p>
2	<p>Suất ăn bệnh nhân điều trị theo yêu cầu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chế độ cơm: Thực đơn cơm (Cơm, món mặn, món canh) Năng lượng: 800-900 Kcal Gạo tẻ: 160-180g Thịt heo/tôm/bò/cá/gà tối thiểu 180g-200g (Riêng thịt bò/ tôm tối thiểu 60g) Rau xào theo mùa (Rau, củ quả,...):100g-150g Rau nấu canh theo mùa (Rau, củ quả, ...): 100g – 150g Gia vị (đường, mắm, muối, bột ngọt....) - Chế độ lỏng: Cháo (Thịt xay, thịt xay đậu xanh, thịt xay rau củ,...) Năng lượng: tối thiểu 400kcal (500ml) Gạo nấu cháo (Gạo tẻ,...): 80-100g Đậu xanh: 25-35g Thịt heo/tôm/bò/cá/gà...tối thiểu 50g Rau: 200-250g - Mì tôm: Năng lượng: tối thiểu 350kcal Mì tôm: 65-130g (1 hoặc 2 gói) Giá đỡ: tối thiểu 20g Thịt xay: tối thiểu 30g Gia vị (đường, mắm, muối, bột ngọt,...)
3	<p>Suất ăn bệnh nhân điều trị giám định:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chế độ cơm: Thực đơn cơm (Cơm, món mặn, món canh) Năng lượng: 500-600kcal Gạo tẻ: 100-150g gạo Thịt heo/tôm/bò/cá/gà...tối thiểu 100g (riêng thịt bò/tôm tối thiểu 30g) Rau xào theo mùa (Rau. Củ quả,...): 100g Rau nấu canh theo mùa (Rau, củ quả,...): 100-150g Gia vị: (đường, mắm, muối, bột ngọt,...) - Chế độ lỏng: Cháo (Thịt xay, thịt xay đậu xanh, thịt xay rau củ,...) Năng lượng: tối thiểu 300kcal (500ml) Gạo nấu cháo (Gạo tẻ,...): 80g Đậu xanh: 20-25g Thịt heo/tôm/bò/cá/gà...tối thiểu 30g Rau: 100-150g - Mì tôm: Năng lượng: tối thiểu 300kcal Mì tôm: 80-100g (1 gói) Giá đỡ: tối thiểu 15g Thịt xay: tối thiểu 30g Gia vị (đường, mắm, muối, bột ngọt,...)

4. Giải pháp và phương pháp luận:

Nhà thầu chuẩn bị đề xuất giải pháp, phương pháp luận tổng quát thực hiện dịch vụ theo các nội dung quy định tại Chương này, gồm các phần như sau:

- 1. Giải pháp và phương pháp luận;*
- 2. Kế hoạch công tác.*

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm:

Quy định về nghiệm thu, bàn giao khối lượng/sản phẩm/dịch vụ trong hợp đồng cần đảm bảo các nội dung sau:

- Các thỏa thuận về quy trình nghiệm thu, bàn giao của các bên tham gia hợp đồng phải tuân thủ đúng các quy định của pháp luật về quản lý chất lượng đối với sản phẩm hoặc theo thỏa thuận của các bên trong hợp đồng.
- Quy trình, thời điểm nghiệm thu, bàn giao sản phẩm các công việc hoàn thành;
- Thành phần nhân sự tham gia nghiệm thu, bàn giao;
- Biểu mẫu nghiệm thu, bàn giao

Biên bản nghiệm thu công việc/dịch vụ hoặc nghiệm thu sản phẩm hàng hóa thường bao gồm các nội dung chủ yếu sau:

- Tên công việc/ sản phẩm được nghiệm thu;
- Thời gian và địa điểm nghiệm thu;
- Thành phần ký biên bản nghiệm thu;
- Kết luận nghiệm thu, trong đó nêu rõ chấp nhận hay không chấp nhận nghiệm thu; đồng ý cho triển khai các công việc tiếp theo; yêu cầu sửa chữa, hoàn thiện công việc đã thực hiện và các yêu cầu khác (nếu có);
- Chữ ký, họ và tên, chức vụ của người ký biên bản nghiệm thu;
- Phụ lục kèm theo (nếu có).
- Các quy định về người ký, các biên bản, tài liệu nghiệm thu, bàn giao...