

## CHƯƠNG V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

### 1. Thông tin chung về gói thầu:

- Tên gói thầu: Mua sắm quà tặng người có công với cách mạng nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Tên dự toán: Mua sắm quà tặng người có công với cách mạng nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Sở Nội vụ tỉnh Gia Lai
- Nguồn vốn: Kinh phí đảm bảo xã hội năm 2025 và năm 2026
- Thời gian thực hiện gói thầu: 10 ngày, trong đó thời gian giao hàng: 03 ngày
- Địa điểm giao hàng: các UBND xã, phường trên địa bàn tỉnh (theo danh sách đính kèm)
- Loại hợp đồng: Trọn gói
- Giá gói thầu: 27.839.964.000 VNĐ (*bằng chữ: Hai mươi bảy tỷ, tám trăm ba mươi chín triệu, chín trăm sáu mươi tư nghìn đồng*). Giá gói thầu đã bao gồm: Thuế VAT, chi phí túi và thùng đựng quà, chi phí vận chuyển, chi phí bàn giao hàng hóa đến UBND các xã/phường trên địa bàn tỉnh và các phí, lệ phí khác (nếu có).
- Phạm vi công việc: Mua sắm 55.677 suất quà tặng đối tượng Người có công với cách mạng nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026, trong đó: mua 55.676 suất quà số 1 và 01 suất quà số 2.

### 2. Yêu cầu về kỹ thuật

#### 2.1. Yêu cầu kỹ thuật chung:

+ Hàng hóa phải được sản xuất bởi cơ sở đáp ứng một trong các tiêu chuẩn sau: đạt cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; đạt hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000:2018; các tiêu chuẩn khác tương đương còn hiệu lực, đảm bảo đủ điều kiện lưu hành trên thị trường.

+ Hàng hóa mới 100%, có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác, tên thương mại, hãng sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng rõ ràng, hợp pháp;

+ Hàng hóa phải có hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm kèm phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm còn hiệu lực theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Các chỉ tiêu chất lượng và chỉ tiêu an toàn cơ bản gồm: Các chỉ tiêu cảm quan; Các chỉ tiêu chất lượng; Các chỉ tiêu vi sinh vật; Các hàm lượng kim loại nặng; Các hàm lượng độc tố vi nấm; các chỉ tiêu dinh dưỡng (nếu có). Đối với sản phẩm trà nõn tằm: Nhà thầu cung cấp tài liệu hợp lệ để chứng minh sản phẩm chào thầu là sản phẩm OCOP và nguyên liệu chè tươi

được trồng, thu hái theo quy trình VietGAP hoặc tương đương;

+ Nhà thầu nộp mẫu bao bì sản phẩm (có thể dưới dạng hình ảnh, bản thiết kế, mockup) thể hiện đầy đủ các thông tin bắt buộc theo quy định về nhãn hàng hóa và an toàn thực phẩm. Nhà thầu nộp hình ảnh thực tế của từng sản phẩm mà nhà thầu dự kiến cung cấp; nộp hình ảnh mô phỏng túi quà hoặc thùng quà theo maket do Chủ đầu tư cung cấp, thể hiện phương án đóng gói dự kiến, đảm bảo đủ các mặt hàng theo yêu cầu của E-HSMT.

+ Chất lượng, hình thái, mùi vị, màu sắc của tất cả hàng hóa chào thầu tại điều kiện thường phải đảm bảo còn nguyên vẹn, đúng theo bản hồ sơ công bố sản phẩm. Chất lượng, hình thái, mùi vị, màu sắc của bánh, kẹo: hình thái còn nguyên theo khuôn mẫu, vân hoa rõ nét, không dập vỡ, méo mó, chảy nước, hư hỏng; mùi vị thơm ngon, đặc trưng theo đúng loại bánh, kẹo đó; không có bánh sống; màu sắc đặc trưng, không bị cháy và theo đúng tiêu chuẩn trong bản tự công bố sản phẩm. Chất lượng, hình thái, mùi vị, màu sắc của trà tôm nõn: Trà có cánh đều, xoắn chặt, không vụn nát, không lẫn tạp chất, không mốc, không ẩm ướt; mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của trà sao khô, không có mùi lạ; nước trà sau khi pha có màu vàng xanh trong, sáng, không đục, không vàng; vị chát dịu, hậu ngọt rõ, không có vị chua, khét hoặc vị lạ khác; độ khô đạt yêu cầu bảo quản, không bị vón cục, không chảy nước; màu sắc đồng đều, đúng tiêu chuẩn đã công bố trong bản tự công bố sản phẩm.

+ Các thành phần nguyên liệu, phụ gia thực phẩm đầu vào để sản xuất hàng hóa phải đảm bảo quy định an toàn thực phẩm, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng trước khi đưa vào sản xuất. Phụ gia thực phẩm phải thuộc danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm do Bộ Y tế quy định thuộc đối tượng tự công bố theo quy định hiện hành, không dùng phụ gia vượt mức cho phép.

+ Hạn sử dụng của hàng hóa: theo quy định của nhà sản xuất. Hạn sử dụng còn lại của tất cả các sản phẩm tối thiểu bằng 2/3 hạn sử dụng của nhà sản xuất công bố trên nhãn mác kể từ thời điểm bàn giao hàng hóa.

+ Hàng hóa phải hoàn toàn phù hợp với điều kiện khí hậu thời tiết tại thị trường Việt Nam;

+ Nhãn mác: theo quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn thực phẩm (hàng đóng gói bao sẵn) khi lưu hành tại thị trường Việt Nam; Nhà thầu đảm bảo không vi phạm các quy định về nhãn mác.

+ Nhà thầu đảm bảo cung cấp hàng hóa không vi phạm quyền sở hữu công nghiệp, không đang trong quá trình xảy ra tranh chấp liên quan đến quyền sở hữu công nghiệp.

+ Túi, thùng đựng quà: Túi đựng quà theo maket được bên chủ đầu tư

duyet (chi tiết tại Quyết định số 11231A/QĐ-SNV ngày 20/12/2025). Mỗi túi đựng quà (suất quà số 1) gồm đầy đủ 08 loại hàng hóa, 01 sản phẩm/ loại. Mỗi thùng đựng quà (suất quà số 2) gồm đầy đủ 08 loại hàng hóa, 04 sản phẩm/ loại. Túi/ thùng đựng quà được dán tem niêm phong ghi tên danh mục hàng hóa và số lượng từng loại hàng hóa. Khi bàn giao hàng hóa, nhà thầu phải giao túi quà, thùng quà hoàn thiện và đóng bộ.

## 2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Đối với mỗi loại bánh kẹo, thành phần nguyên liệu và phụ gia thực phẩm quy cách đóng gói phụ thuộc theo từng nhà sản xuất. Sản phẩm bánh, kẹo nhà thầu chào phải thể hiện đúng tính chất, đặc điểm đặc trưng của loại hàng hóa bánh, kẹo được mời thầu. Quy cách, chủng loại, thành phần hàng hóa... theo yêu cầu tối thiểu như dưới đây:

STT	Tên hàng hóa và đặc điểm	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
<b>I</b>	<b>Suất quà số 1 (55.676 suất quà)</b>		
1	<p><b>Bánh quy kẹp kem</b></p> <p>1. Khối lượng tịnh: 393,8g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, đường, dầu thực vật, bột cacao ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm</p> <p>3. Mô tả sản phẩm: Bánh giòn, xốp được kẹp lớp kem giữa hai chiếc bánh. Bánh được bảo quản trong hộp thiếc đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	55.676
2	<p><b>Bánh quy giòn khoai tây</b></p> <p>1. Khối lượng tịnh: 400g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, dầu thực vật, đường, khoai tây, muối, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh hình tròn, mỏng, giòn được đóng màng OPP/MCPP bảo đảm an toàn thực phẩm. Đóng trong hộp bằng chất liệu giấy cứng đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	55.676
3	<b>Bánh mềm phủ socola</b>	Hộp	55.676

	<p>1. Khối lượng tịnh: 290g/ hộp</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, đường, dầu thực vật, trứng, bột ca cao, sữa, muối, bột whey, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh hình tròn, xốp, mềm, ở giữa là lớp kem ở ngoài phủ socola mịn. Đóng trong hộp bằng chất liệu giấy cứng đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất : Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>		
4	<p><b>Bánh quế cuộn</b></p> <p>1. Khối lượng: 200g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản : Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh giòn xốp, hình ống có nhân kem bên trong. Được bảo quản trong hộp thiếc đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	55.676
5	<p><b>Bánh trứng nướng</b></p> <p>1. Khối lượng: 250g/ Hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Trứng, đường, bột mì, chất béo thực vật, sữa bột, muối, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh hình vuông giòn xốp, có phủ kem trên bề mặt bánh, Bánh được đóng màng bảo đảm an toàn thực phẩm. Đóng trong hộp bằng chất liệu giấy cứng đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	55.676
6	<p><b>Kẹo socola</b></p> <p>1. Khối lượng: 230g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Đường, bột cacao, gạo, dầu thực vật, bột mì ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Nhân kẹo hình tròn giòn xốp, bên ngoài bọc lớp socola. Được bảo quản trong hộp giấy đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao</p>	Hộp	55.676

	<p>hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>		
7	<p><b>Kẹo vị gừng mật ong</b></p> <p>1. Khối lượng: 84g/Túi.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Đường, mạch nha, gừng, mật ong, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Mỗi viên kẹo được bọc màng bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo túi ni lông đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Túi	55.676
8	<p><b>Trà nỡn tôm (Cao cấp 3)</b></p> <p>1. Khối lượng: 200g/ Hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: 100% chè búp tươi sao khô</p> <p>3. Quy cách: Trà búp được sao khô và bảo quản trong túi bóng ni lông hút chân không. Bảo quản trong hộp giấy bìa cứng, đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: An toàn thực phẩm, nguyên liệu chè tươi thực hiện quy trình sản xuất VIETGAP, sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP 5 sao</p>	Hộp	55.676
9	<p><b>Túi đựng quà</b></p> <p>Túi hộp bằng chất liệu giấy cán bóng, sáng mịn, độ dày 230g/m<sup>2</sup>, kích thước túi khoảng Dài x Rộng x Cao = 345 x 245 x 355 (mm). Túi có hai quai xách bằng dây dù, hai đầu dây bọc đầu nhựa; túi được thiết kế trang trọng, lịch sự, bảo đảm mỹ quan, vừa vặn với các gói bánh kẹo bên trong. Trên hai mặt túi có in chữ và maket theo yêu cầu của chủ đầu tư.</p> <p>Mỗi túi quà được dán tem niêm phong ghi tên danh mục hàng hóa và số lượng từng loại hàng hóa trong túi</p>	Túi	55.676
<b>II</b>	<b>Suất quà số 2 (01 suất quà)</b>		
1	<p><b>Bánh quy kẹp kem</b></p> <p>1. Khối lượng tịnh: 393,8g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, đường, dầu thực vật, bột cacao ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm</p> <p>3. Mô tả sản phẩm: Bánh giòn, xốp được kẹp lớp</p>	Hộp	4

	<p>kem giữa hai chiếc bánh. Bánh được bảo quản trong hộp thiếc đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất : Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>		
2	<p><b>Bánh quy giòn khoai tây</b></p> <p>1. Khối lượng tịnh: 400g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, dầu thực vật, đường, khoai tây, muối, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh hình tròn, mỏng, giòn được đóng màng OPP/MCPP bảo đảm an toàn thực phẩm. Đóng trong hộp bằng chất liệu giấy cứng đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	4
3	<p><b>Bánh mềm phủ socola</b></p> <p>1. Khối lượng tịnh: 290g/ hộp</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, đường, dầu thực vật, trứng, bột ca cao, sữa, muối, bột whey, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh hình tròn, xốp, mềm, ở giữa là lớp kem ở ngoài phủ socola mịn. Đóng trong hộp bằng chất liệu giấy cứng đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất : Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	4
4	<p><b>Bánh quế cuộn</b></p> <p>1. Khối lượng: 200g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Bột mì, đường, dầu thực vật, sữa, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh giòn xốp, hình ống có nhân kem bên trong. Được bảo quản trong hộp thiếc đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	4
5	<p><b>Bánh trứng nướng</b></p> <p>1. Khối lượng: 250g/ Hộp.</p>	Hộp	4

	<p>2. Thành phần cơ bản: Trứng, đường, bột mì, chất béo thực vật, sữa bột, muối, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Bánh hình vuông giòn xốp, có phủ kem trên bề mặt bánh, Bánh được đóng màng bảo đảm an toàn thực phẩm. Đóng trong hộp bằng chất liệu giấy cứng đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>		
6	<p><b>Kẹo socola</b></p> <p>1. Khối lượng: 230g/hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản : Đường, bột cacao, gạo, dầu thực vật, bột mì ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách: Nhân kẹo hình tròn giòn xốp, bên ngoài bọc lớp socola. Được bảo quản trong hộp giấy đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất : Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Hộp	4
7	<p><b>Kẹo vị gừng mật ong</b></p> <p>1. Khối lượng: 84g/Túi.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: Đường, mạch nha, gừng, mật ong, ... các nguyên liệu khác và phụ gia thực phẩm.</p> <p>3. Quy cách : Mỗi viên kẹo được bọc màng bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo túi ni lông đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo quy định.</p>	Túi	4
8	<p><b>Trà nồm tằm (Cao cấp 3)</b></p> <p>1. Khối lượng: 200g/ Hộp.</p> <p>2. Thành phần cơ bản: 100% chè búp tươi sao khô</p> <p>3. Quy cách: Trà búp được sao khô và bảo quản trong túi bóng ni lông hút chân không. Bảo quản trong hộp giấy bìa cứng, đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Hạn sử dụng: Theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại <math>\geq 2/3</math> hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.</p> <p>5. Tiêu chuẩn sản xuất: An toàn thực phẩm, nguyên</p>	Hộp	4

	liệu chè tươi thực hiện quy trình sản xuất VIETGAP, sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP 5 sao		
9	<p><b>Thùng đựng quà</b></p> <p>Thùng quà chất liệu carton, có nắp, được thiết kế trang trọng, lịch sự, bảo đảm mỹ quan, vừa vặn với các gói bánh kẹo bên trong, đảm bảo độ cứng, chịu lực tốt khi vận chuyển.</p> <p>Thùng quà được dán tem niêm phong ghi tên danh mục hàng hóa và số lượng từng loại hàng hóa trong thùng</p>	Thùng	1

### 3. Các yêu cầu khác:

- Về đóng gói, vận chuyển, giao hàng:

+ Hàng hóa được vận chuyển bởi các phương tiện chuyên dụng đảm bảo đủ điều kiện an toàn, vệ sinh thực phẩm.

+ Nhà thầu đóng gói túi/ thùng quà hoàn thiện, vận chuyển an toàn (không: rách, thủng, bẹp, móp méo...) đến các điểm giao nhận hàng của bên chủ đầu tư. Trước khi bàn giao hàng hóa, bên nhà thầu phải thông báo trước tối thiểu 01 ngày để chủ đầu tư có thời gian sắp xếp nhân sự tiếp nhận bàn giao.

+ Thời gian giao hàng: Nhà thầu giao hàng liên tục trong vòng 03 ngày

- Kiểm tra, đánh giá, nghiệm thu hàng hóa:

+ Kiểm tra tại cơ sở của nhà thầu: Trường hợp tiến hành kiểm tra tại cơ sở của Nhà thầu thì cán bộ kiểm tra của bên chủ đầu tư phải được cung cấp tất cả các tài liệu, phương tiện và hỗ trợ cần thiết, kể cả việc tiếp cận dữ liệu sản xuất; Chủ đầu tư không phải chịu bất kỳ chi phí nào cho các phương tiện và hỗ trợ này.

+ Kiểm tra tại thời điểm bàn giao hàng hóa: Tại thời điểm bàn giao hàng hóa tại các điểm giao nhận: chủ đầu tư cử các cán bộ đại diện tiến hành kiểm tra và thử nghiệm ngẫu nhiên bất cứ sản phẩm của bất kỳ lô hàng nào. Nếu hàng hóa không đạt yêu cầu về kỹ thuật thì bên chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng. Tùy theo tình hình thực tế và khả năng khắc phục của nhà thầu, trên cơ sở tiến độ thực hiện gói thầu nhằm đảm bảo mục tiêu của gói thầu, bên chủ đầu tư có quyền chấm dứt hợp đồng với nhà thầu; Chủ đầu tư có thể mua sắm hàng hóa chưa được thực hiện theo phương thức phù hợp; trong trường hợp này, nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí phát sinh cho việc mua hàng đó. Trong trường hợp phát sinh chi phí kiểm thử chất lượng hàng hóa để xác định lỗi về chất lượng hàng hóa thì chi phí này hoàn toàn do nhà thầu chịu.

+ Nghiệm thu: Tại các điểm giao nhận, hàng hóa đạt chất lượng và bàn giao số lượng đầy đủ sẽ được hai bên giao, nhận ký nghiệm thu từng phần. Sau đó, các bên tổng hợp để hoàn thiện biên bản nghiệm thu tổng thể. Căn cứ biên bản nghiệm thu tổng thể để xác định khối lượng công việc nhà thầu hoàn thành làm cơ sở thanh toán.

- Các yêu cầu khác (*phạt vi phạm hợp đồng và bồi thường thiệt hại*): Do ý nghĩa nhân văn sâu sắc của gói thầu nên nhà thầu phải đảm bảo chắc chắn rằng: việc cung cấp và giao hàng hoàn thành trong thời gian rất ngắn, gấp và quy mô rộng. Vì vậy, trong quá trình thực hiện hợp đồng, nhà thầu không đáp ứng đúng tiến độ thực hiện gói thầu mà không phải do các nguyên nhân bất khả kháng thì Nhà thầu vừa bị phạt do vi phạm hợp đồng, vừa phải bồi thường thiệt hại cho bên chủ đầu tư.

#### **4. Khuyến khích**

- Kiểm tra, đánh giá hàng hóa trong quá trình đánh giá E-HSDT: Do tính chất đặc thù của gói thầu mang ý nghĩa nhân văn sâu sắc, số lượng hàng hóa nhiều, chất lượng hàng hóa tác động trực tiếp đến sức khỏe con người, thời gian giao hàng ngắn với cường độ cao và đặc biệt, giúp nhà thầu giảm thiểu rủi ro phát sinh (*bị phạt vi phạm hợp đồng và bồi thường thiệt hại, bị đánh giá về uy tín cung cấp chất lượng hàng hóa trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia, chịu toàn bộ chi phí phát sinh cho việc mua hàng hóa do không thực hiện được theo đúng yêu cầu kỹ thuật*) trong các giai đoạn sau do chất lượng hàng hóa nhà thầu giao không đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật thì chủ đầu tư khuyến khích nhà thầu nộp hàng mẫu (*túi quà hoàn thiện*) để chủ đầu tư kiểm tra đánh giá cảm quan, vật lý hàng hóa và mẫu mã túi quà. Nhà thầu chủ động nộp hàng mẫu trước thời điểm đóng thầu (số lượng mẫu: 02 túi quà) về địa chỉ của bên chủ đầu tư.

- Hiện nay, nhằm hướng đến đấu thầu xanh, bên mời thầu khuyến khích nhà thầu chào sản phẩm sử dụng bao bì, túi đựng có công nghệ sản xuất thân thiện với môi trường.