

Số: 60/QĐ-THBH

Thành Đông, ngày 04 tháng 09 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt gói thầu:
“Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh
trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 – 2026”

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TIỂU HỌC BÌNH HÀN

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 được Quốc Hội thông qua ngày 23 tháng 6 năm 2023 (sửa đổi, bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15, Luật số 90/2025/QH15);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/08/2025 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04/08/2025 của Bộ Tài chính về Hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/08/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

Căn cứ Nghị quyết số 17/2024/NQ-HĐND ngày 18/10/2024 của Hội đồng nhân dân tỉnh Hải Dương Quy định mức thu học phí và danh mục các khoản thu, mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục tại cơ sở giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông công lập trên địa bàn tỉnh Hải Dương;

Căn cứ vào Quyết định Số: 57/QĐ-THBH ngày 22/08/2025 của Trường tiểu học Bình Hàn về việc phê duyệt danh mục và dự toán: Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 – 2026;

Căn cứ Quyết định số Số: 59/QĐ-THBH ngày 29 tháng 08 năm 2025 của Trường tiểu học Bình Hàn về việc phê duyệt Kế hoạch lựa chọn nhà thầu: Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 – 2026;



Căn cứ Biên bản hoàn thiện hợp đồng ngày 04 tháng 9 năm 2025 giữa trường tiểu học Bình Hàn và công ty TNHH thương mại thực phẩm An Phát;

Căn cứ Tờ trình của Tổ mua sắm về việc đề nghị phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu gói thầu “ Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 – 2026 ”,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu của gói thầu: **Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 – 2026** thuộc kế hoạch lựa chọn nhà thầu, bao gồm:

1. **Tên dự toán mua sắm:** Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 - 2026.

2. **Tên gói thầu:** Cung cấp, chế biến và phục vụ suất ăn bán trú cho học sinh trường TH Bình Hàn Học kỳ I năm học 2025 - 2026.

- Tên Chủ đầu tư: Trường tiểu học Bình Hàn

3. **Thông tin về nhà thầu trúng thầu:**

- Tên nhà thầu: Công ty TNHH thương mại thực phẩm An Phát

- Mã số thuế: 0801335618

- Địa chỉ: Số 90 Đỗ Văn Thanh, P.Lê Thanh Nghị, thành phố Hải Phòng.

4. **Giá trúng thầu: 1.361.307.200 đồng** (Bằng chữ: Một tỷ ba trăm sáu mươi một triệu ba trăm linh bảy nghìn hai trăm đồng).

5. **Thông tin về hàng hóa trúng thầu:** Theo phụ lục chi tiết đính kèm.

6. **Nguồn vốn:** Nguồn phụ huynh học sinh đóng góp.

7. **Thời gian thực hiện gói thầu:** 4 tháng (Từ 1/9/2025 đến 31/12/2025).

8. **Hình thức lựa chọn nhà thầu:** Lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt.

9. **Loại hợp đồng:** Theo đơn giá cố định.

Điều 2. Tổ chức thực hiện

Giao Tổ mua sắm căn cứ nội dung được phê duyệt tại Điều 1 Quyết định này, tiến hành tổ chức thực hiện các bước tiếp theo theo quy định của Luật Đấu thầu và các văn bản hướng dẫn hiện hành..

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Tổ mua sắm và các bộ phận, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;

- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
TIỂU HỌC
BÌNH HÀN
Nguyễn Thị Hạnh

THÔNG TIN VỀ HÀNG HÓA TRÚNG THẦU
(Đính kèm cùng Quyết định số 60/QĐ-TTHH ngày 04/9/2025 của trường TH Bình Hàn)

I. Danh mục và số lượng

STT	Nội dung	Số lượng suất ăn/ngày	Số ngày trung bình trong tháng	Số tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Thực phẩm suất ăn bán trú lớp 1,2	230	22	4	22.500	455.400.000
2	Thực phẩm suất ăn bán trú lớp 3,4	325	22	4	23.000	657.800.000
3	Phụ phí bán trú (Chất đốt, chất tẩy rửa...)	555	22	4	2.300	112.332.000
4	Nhân công phục vụ suất ăn bán trú	555	22	4	2.780	135.775.200
Tổng tiền						1.361.307.200

II. Yêu cầu kỹ thuật.

1. Yêu cầu chung

Đáp ứng các yêu cầu hiện hành của Nhà nước, Bộ Y tế, Bộ Tài nguyên và Môi trường như: Luật an toàn thực phẩm; Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế; Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống; Quy chuẩn quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng ...

1.1. Yêu cầu về hàng hóa:

Sản phẩm hàng hóa phải có tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp pháp, mới 100%. Bao bì phải thể hiện đầy đủ thông tin về: nhãn mác sản phẩm, ngày sản xuất, hạn sử dụng, thông tin của nhà sản xuất.

Tài liệu phải được thể hiện bằng tiếng Việt (các tài liệu bằng tiếng nước ngoài phải được dịch thuật ra tiếng Việt và chứng thực theo quy định).

Trường hợp hàng hóa không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hóa mới đạt yêu

cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi thời gian cung cấp, thay thế hàng hóa mới, không quá một ngày kể từ thời điểm nhận được thông báo.

1.2. Yêu cầu quy trình cung cấp suất ăn:

Kiểm soát nguyên liệu đầu vào:

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá ... ưu tiên chọn các cơ sở đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt” – GAP hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm phải có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (VD: test kiểm tra nhanh) và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu. Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phẩm của thực phẩm và nguyên liệu thô thu mua: tên thành phần, địa chỉ và tên nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.

- Các loại thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng.

***Quy trình sản xuất, chế biến:**

- Thực hiện theo nguyên tắc một chiều: nguyên liệu nhập, xuất kho, sau khi sơ chế (nhặt, rửa, thái ...) chuyển vào khu chế biến, sau đó chuyển sang phòng chia ăn. Cần chú ý: nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu bẩn, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau ...) cũng không được để lẫn với nhau. Thực phẩm chín không được để lẫn với thực phẩm sống. Đi theo đó là các dụng cụ, thiết bị, con người cũng phải tách biệt khác nhau.

- Đối với từng cách chế biến thực phẩm cần thiết lập quy phạm sản xuất tốt với các chỉ tiêu phù hợp như: kích thước miếng thực phẩm, nhiệt độ và thời gian tương ứng để đạt được thành phẩm theo yêu cầu. Các loại rau và hoa quả dùng không cần qua nấu: phải rửa sạch dưới vòi nước chảy (nước phù hợp với tiêu chuẩn để uống).

- Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến ... trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng cách thức theo quy định. Các chất tẩy, rửa, sát trùng dụng cụ chế biến phải là những hóa chất không gây hại đến sức khỏe cho con người và môi trường.

- Thực hành tốt 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn.

***Yêu cầu chia suất ăn:**

- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm. Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh. Các suất ăn phải được bảo quản tránh bụi, ruồi.

***Yêu cầu giám sát chất lượng thực phẩm:**

- Nhà thầu cần bảo đảm rằng duy trì được 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, chế biến thực phẩm.

- Định kỳ kiểm nghiệm, giám sát nguồn nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm. Các sản phẩm thực phẩm khi phát hiện thấy dấu hiệu không bảo đảm vệ sinh an toàn cần phải thu hồi, thay thế và do nhà thầu chịu trách nhiệm tiến hành.

***Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ:**

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm phải được thiết kế và chế tạo an toàn, bảo đảm dễ làm sạch, khử trùng và bảo dưỡng. Phải được làm bằng vật liệu bền, không gây độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không bị ăn mòn hay gây ô nhiễm sản phẩm, bố trí phải dễ di chuyển, tháo lắp.

- Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến: Có đủ dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho nguyên liệu, chế biến, đóng gói, vận chuyển thực phẩm.

- Phương tiện, trang thiết bị của dây chuyền sản xuất, chế biến phải có quy trình vệ sinh, quy trình sử dụng.

- Phương tiện rửa và khử trùng tay: Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực sản xuất, chế biến, nhà ăn cho mọi

người sử dụng. Mỗi khu vực chế biến, chia ăn, khu ăn uống phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay ...

- Thiết bị thu gom rác thải: Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Thiết bị, dụng cụ thu gom rác thải phải được làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, tránh sự xâm nhập của động vật và được vệ sinh thường xuyên.

***Yêu cầu đối với nhân viên:**

- Nắm vững kiến thức pháp luật Việt Nam liên quan đến An toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nắm quy trình chế biến thức ăn.

- Tuân thủ nội quy, quy định của Trường học.

- Sử dụng trang phục gọn gàng sạch sẽ khi làm việc.

***Yêu cầu khác:**

- Đảm bảo chính xác thời gian cung cấp suất ăn.

- Đảm bảo chính xác định lượng thức ăn.

2. Yêu cầu cụ thể về suất ăn

+ Bữa ăn chính gồm:

- Cơm trắng: 01;

- Món chính: 01;

- Món phụ: 01;

- Món canh: 01.

+ Bữa ăn phụ gồm: Bánh ngọt hoặc sữa và chế phẩm của sữa hoặc hoa quả....

THỰC ĐƠN CHO 1 THÁNG

(CÓ THỂ BỔ SUNG, THAY ĐỔI THEO YÊU CẦU VỚI GIÁ TRỊ TƯƠNG ĐƯƠNG)

Tuần 1

THỨ/NGÀY THÁNG	DỰ KIẾN THỰC ĐƠN		THỰC PHẨM
THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sườn bò bì
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Mùng tơi, rau đay
			Tép đồng

	Bữa phụ	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt xay rim	thịt vai sấn bỏ bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
			Cà chua
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Sữa chua Ba Vì vị trái cây	Sữa chua Ba Vì vị trái cây
THỨ TƯ	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mỡ
		Trứng chiên	Trứng
		Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Bánh Kisshu nhân đậu đỏ 50g	Bánh Kisshu nhân đậu đỏ 50g
THỨ NĂM	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Trứng đúc thịt	Trứng
			thịt vai sấn bỏ bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
			Cà chua
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Rau đay
			Mồng tơi
			Tép đồng
	Bữa phụ	SCU tiệt trùng Ba Vì vị cam 110ml	SCU tiệt trùng ba vì vị cam 110ml
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Thịt gà
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ
			Xương ống lợn
	Bữa phụ	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông 40g	Bánh Kissu bánh mỳ chà bông 40g

Tuần 2

THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mỡ
		Trứng chiên	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
	Bữa phụ	Sữa chua uống tiệt trùng Ba Vì vị cam	SCU Ba Vì hương cam
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
			Cà chua

		Canh rau đay, mỏng toi nấu tép	Rau đay
			Mùng toi
			Tép đồng
	Bữa phụ	Bánh pizza	Bánh pizza
THỨ TƯ	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Thịt gà
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ
			Xương lợn
	Bữa phụ	Sữa tươi Ba Vì KAKA trái cây nhiệt đới	Sữa tươi Ba Vì KAKA trái cây nhiệt đới
THỨ NĂM	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Trứng đúc thịt	Trứng
			Thịt nạc vai sấn bò bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
			Cà chua
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Bánh bông lan cóc	Bánh bông lan cóc
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà xào sả	Thịt gà
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	SCU Ba Vì hương cam	SCU Ba Vì hương cam

Tuần 3

THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mông
		Trứng chiên	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
	Bữa phụ		Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	SCU tiết trùng Ba Vì vị cam 110ml	SCU tiết trùng Ba Vì vị cam 110ml
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bò bì
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh rau đay, mỏng toi nấu tép	Rau đay
			Mùng toi
			Tép đồng
THỨ TƯ	Bữa phụ	Bánh bông lan cóc	Bánh bông lan cóc
	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo

		Thịt gà rang gừng	Ức gà k xương
		Đậu sốt cà chua	Cà chua
			Đậu phụ
		Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ
			Xương ống
THỨ NĂM	Bữa phụ	Sữa chua Ba Vì có đường KaKa 100g	Sữa chua Ba Vì có đường KaKa 100g
	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Trứng rán lá lốt	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
			Thịt nạc thăn
THỨ SÁU	Bữa phụ	Bánh mì bơ nhân ngọt	Bánh mì bơ nhân ngọt
	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Chả cá	Chả cá viên
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh khoai, cà rốt nấu thịt	Khoai tây
			Cà rốt
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Sữa tươi tiệt trùng có đường Ba Vì 110ml	Sữa tươi tiệt trùng có đường Ba Vì 110ml

Tuần 4

THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mông
		Trứng chiên	Trứng
			Bí xanh
		Canh bí xanh nấu thịt	Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	SCU tiệt trùng Ba Vì vị cam 110ml	SCU tiệt trùng BA VÌ vị cam 110ml
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Mùng tơi
			Rau đay
			Tép đồng
	Bữa phụ	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông
THỨ TƯ	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Ức gà không xương
		Thịt xào giá đỗ	Thịt nạc thăn
			Giá đỗ
		Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ
			Xương ống
	Bữa phụ	Sữa tươi Ba Vì KaKa trái cây	Sữa tươi Ba Vì KaKa trái cây

		hương dậu(110ml)	hương dậu(110ml)
THỨ NĂM	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Trứng rán lá lốt	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Bánh Kishu nhân đậu đỏ 50g	Bánh Kishu nhân đậu đỏ 50g
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Tôm chiên	Tôm (loại 85-95 con/kg)
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh khoai, cà rốt nấu thịt	Khoai tây
			Cà rốt
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Sữa chua BaVi vị trái cây 70gam	Sữa chua BaVi vị trái cây 70gam

Thực đơn sẽ được điều chỉnh, bổ sung phù hợp theo yêu cầu với giá thị trường, theo sản phẩm từng mùa trong suốt thời gian thực hiện gói thầu đảm bảo không làm thay đổi đơn giá đã được duyệt.

Thời gian giao hàng dự kiến: Từ 10h00 đến 10h30 hàng ngày.

3. Các yêu cầu khác

Nhà thầu cam kết chịu trách nhiệm khi xảy ra sự cố:

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức đến nhà trường để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng từ mẫu thức ăn lưu tại hai bên mỗi ngày. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

Nhà thầu cần đảm bảo rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.