

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Kính gửi: Quý công ty

Để phục vụ cho công tác mua sắm hàng hoá, nguyên vật liệu thực phẩm phục vụ hoạt động bếp ăn tập thể phục vụ cán bộ công nhân viên và bệnh nhân, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương kính đề nghị Quý công ty cung cấp báo giá của hàng hoá, nguyên vật liệu thực phẩm sau:

I. Danh mục hàng hoá, nguyên vật liệu thực phẩm

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
1	Gà đùi công nghiệp	Kg	673,0
2	Gà già công nghiệp	Kg	177,0
3	Xương gà	Kg	330,0
4	Lườn gà	Kg	130,0
5	Mề gà	Kg	30,0
6	Thịt ngan	Kg	33,0
7	Gà ta đã làm sạch	Kg	32,0
8	Cánh gà	Kg	7,0
9	Chim bồ câu	Kg	5,0

II. Thời gian thực hiện và địa điểm giao hàng: Thực hiện 02 tháng và giao hàng hàng ngày theo thời gian cụ thể được nêu tại mục IV “Tính năng kỹ thuật”.

III. Yêu cầu về năng lực của nhà cung cấp:

1. Hồ sơ pháp lý do cơ quan có thẩm quyền cấp:

- Có căn cước công dân hoặc giấy tờ tùy thân.
- Có giấy phép đăng ký kinh doanh
- Có giấy chứng nhận cơ sở VSATTP, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, bản cam kết đảm bảo ATTP đối với thực phẩm.

2. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm.

3. Giao hàng đúng hạn theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng.

4. Cam kết về chất lượng sản phẩm đạt các tiêu chuẩn quốc gia.

5. Khi giao hàng có biên bản bàn giao thực phẩm & hóa đơn giá trị gia tăng có đóng dấu treo của đơn vị cung cấp.

IV. Tính năng kỹ thuật:

1. Gia cầm: thịt gà, thịt ngan, chim bồ câu:

1.1 Yêu cầu chung:

- Bề mặt da: Thịt có màu trắng vàng hoặc trắng hồng, tươi sáng, không dính tạp chất, không tụ máu. Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ, không dính nhớt, không rỉ dịch;
- Về màu sắc thịt: Từ vàng nhạt đến vàng hồng ở phần thịt ức và đỏ hồng nhạt tới đỏ hồng sẫm ở phần thịt đùi, màu sắc đồng đều..
- Độ đàn hồi: Thịt có khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc.
- Về mùi: Có mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi lạ.
- Phần da: được làm sạch không còn lông, không bầm tím hay xuất huyết, không có vết loét.

1.2 Tính năng kỹ thuật chi tiết:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Gà đùi công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu là góc phần tư của đùi gà, thịt gà tươi (đã làm sạch và loại bỏ phao câu); • Trọng lượng khoảng 0.8kg/ cái. 	06-07 h
2	Gà già công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: gà còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng; • Yêu cầu gà già, mình chắc; • Thịt gà màu trắng, ức to, đùi to; • Trọng lượng khoảng từ 3→4 kg/ con (đã làm sạch lông và không có lòng mề); • Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh, mỡ màu vàng nhạt. 	06-07 h
3	Xương gà	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: chọn loại xương lấy từ phần đùi gà; • Xương tươi, không mùi ôi, không rỉ nước. 	06-07 h
4	Lườn gà	<ul style="list-style-type: none"> • Lườn gà đã được lọc sạch xương và da; • Ưc gà có màu trắng, thớ thịt dài, dai, không mùi hôi; • Trọng lượng khoảng 1-1.5 kg/ cái 	06-07 h
5	Mề gà	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: mề gà được loại bỏ các chất bẩn bên trong và làm sạch; • Thái và tạo hình theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng; • Không mùi hôi tanh; 	06-07 h

Y
 ỚN HUYỆ
 TRUYỀN
 TRUNG

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<ul style="list-style-type: none"> Trọng lượng từ 25 – 30 cái/ kg. 	
6	Thịt ngan	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: ngan còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng; Trọng lượng ngan khoảng 3kg/con, đã làm sạch lông và không có lòng mề. 	06-07 h
7	Thịt gà ta	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: gà săn chắc, ức nhỏ. Da gà ta vàng, da gà không bị thâm tím, không có các đốm đen, nổi nốt... Yêu cầu: gà còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng; Thịt gà tươi, không có mùi hôi; Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi để kiểm tra độ săn chắc; Trọng lượng khoảng từ 2→2.5 kg/con đã làm sạch lông và không có lòng mề. 	06-07 h
8	Cánh gà	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu cánh gà có màu vàng nhạt không bầm tím, xây xước; Trọng lượng khoảng 7 cái/ 1kg, đã làm sạch lông. 	06-07 h
9	Chim bồ câu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: chim câu còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng; Trọng lượng từ 0.4 -0.5 kg/ con (đã làm sạch) 	06-07 h

Báo giá xin vui lòng gửi về:


- Bộ phận Văn thư, phòng Hành chính, Viện Huyết học - Truyền máu Trung ương.
- Địa chỉ: Phố Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội.
- Mọi thắc mắc vui lòng liên hệ: Ths. Phan Kim Dung, SĐT: 0243 782 1895 – máy lẻ 609 -603.

Thời hạn gửi báo giá: Trước 14h00 ngày 05 tháng 05 năm 2023.

Lưu ý:

- Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí liên quan.
- Vui lòng đính kèm bản sao giấy phép đăng ký kinh doanh có đóng dấu của Quý công ty.

- Loại hợp đồng: theo đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 02 tháng kể từ ngày ký hợp đồng.

Xin trân trọng cảm ơn! 

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG
VIỆN HUYẾT HỌC
TRUYỀN MÁU
TRUNG ƯƠNG

* Lê Lâm