

Hà Nội, ngày 27 tháng 11 năm 2023

## 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	Tôm đảo nhỏ	Kg	255,0
2	Cá nục	Kg	100,0
3	Cua	Kg	15,0
4	Cá trắm đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	Kg	260,0
5	Cá trôi đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	Kg	210,0
6	Cá rô phi lọc ( làm sạch & bỏ xương)	Kg	120,0
7	Ốc nhồi loại to (10-12 con/ Kg)	Kg	15,0
8	Tôm đảo loại I ( 35con/ Kg)	Kg	7,0
9	Ngao	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, 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. Thực phẩm tươi sống: tôm, cua, cá,..

###### 1.1 Yêu cầu chung:

- Toàn bộ hàng hóa cung cấp đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm
- Thực phẩm đảm bảo phải tươi, không bị ngả màu, không ôi thiu, không có chất bảo quản, không sử dụng chất phụ gia cấm cho thực phẩm hoặc chất phụ gia chưa cho phép sử dụng hoặc sử dụng chất phụ gia vượt tỷ lệ quy định.

###### 1.2 Tính năng kỹ thuật chi tiết:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Tôm đảo nhỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tôm đảo tươi, sống, mình chắc;</li> <li>• Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu &amp; làm sạch phân);</li> <li>• Tôm đảo nhỏ có trọng lượng khoảng 80→100 con/kg.</li> </ul>	07h-08h
2	Cá nục	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: cá phải còn nguyên cả con, mang đỏ dính chặt với hoa khế;</li> <li>• Không mùi hôi;</li> <li>• Mình cá chắc;</li> <li>• Trọng lượng khoảng 06→ 08 con /1 kg;</li> <li>• Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu cá được làm sạch =&gt; cắt khúc theo yêu cầu của khoa Dinh dưỡng.</li> </ul>	07h-08h
3	Cua đồng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: cua đồng tươi sống;</li> <li>• Những con cua có càng to, không bị rụng càng;</li> <li>• Trọng lượng khoảng 50→70con /1 kg;</li> <li>• Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu cua được làm sạch =&gt; xé cua =&gt; xay.</li> </ul>	07h-08h
4	Cá trắm đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: cá phải còn tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → nhập hàng;</li> <li>• Không mùi hôi, mình chắc;</li> <li>• Cá trắm nguyên con trọng lượng khoảng từ 3,3 kg →04 kg/con.</li> </ul>	07h-08h
5	Cá trôi đã làm sạch (bỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: cá phải còn tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm</li> </ul>	07h-08h

Y  
TRUYỀN  
TRUNG



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
	đầu và ruột)	<ul style="list-style-type: none"> <li>sạch → nhập hàng;</li> <li>• Không mùi hôi, mình chắc;</li> <li>• Cá trôi nguyên con trọng lượng khoảng từ 02 kg → 03kg /con.</li> </ul>	
6	Cá rô phi lọc	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: cá tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → lọc → nhập hàng;</li> <li>• Yêu cầu cá rô phi nguyên con có trọng lượng khoảng từ 01-1,2 kg/ con (chưa lọc).</li> </ul>	07h-08h
7	Ốc nhồi to	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: ốc nhồi tươi, ngon, béo mập, miệng căng đầy ra phần ngoài;</li> <li>• Yêu cầu: chọn những con vẫn lành, không bị nứt, vỡ vỏ, tròn mẩy, cầm nặng tay, miệng ốc ngậm chặt;</li> <li>• Không có mùi hôi;</li> <li>• Trọng lượng từ 10-12 con/ kg.</li> </ul>	07h-08h
8	Tôm đào loại I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tôm đào tươi, sống, mình chắc;</li> <li>• Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu &amp; làm sạch phân);</li> <li>• Tôm đào to loại I có trọng lượng khoảng 30-35 con/1kg.</li> </ul>	07h-08h
9	Ngao	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: chọn những con vẫn lành, không bị nứt, vỡ vỏ, tròn mẩy, cầm nặng tay, miệng ngao ngậm chặt;</li> <li>• Không có mùi hôi.</li> <li>• Trọng lượng từ 20-30 con/ kg.</li> </ul>	07h-08h

**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**  
  
  
**Lê Lâm**