

Hà Nội, ngày 08 tháng 6 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	Thịt ba chỉ	Kg	160,0
2	Thịt chân giò	Kg	90,0
3	Thịt bắp chân giò	Kg	6,0
4	Thịt nạc vai	Kg	190,0
5	Thịt nạc mông	Kg	85,0
6	Thịt sấn mông + sấn vai	Kg	185,0
7	Thịt nạc thăn	Kg	4,0
8	Tim lợn	Kg	0,5
9	Sườn thăn bỏ cục	Kg	25,0
10	Xương ống	Kg	44,0
11	Lòng non	Kg	6,0
12	Lòng già	Kg	12,0
13	Tiết lợn	Kg	6,0
14	Móng giò	Kg	10,0
15	Sườn sụn	Kg	6,0
16	Gan lợn	Kg	15,0

II. Thời gian thực hiện và địa điểm giao hàng: Thực hiện 01 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.

2. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.
3. Giao hàng đúng hạn theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng.
4. Thịt có dấu kiểm dịch giết mổ của chi cục thú y kiểm định.
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. Thịt lợn:

1.1 Yêu cầu chung:

- Về màu sắc: Thịt tươi mới có màu sắc sáng, thịt ngon sẽ có màu đỏ nhạt hoặc hồng tươi.
- Độ đàn hồi: Thịt săn chắc, không nhũn nhão, độ đàn hồi tốt dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây, đường cắt bề mặt thịt khô ráo, lớp bì mềm.
- Về mùi: Có mùi thơm đặc trưng của thịt, mùi này không gây khó chịu, không có mùi hôi, tanh khi ngửi.
- Phần da: được làm sạch không còn lông, da mỏng, không bầm tím hay xuất huyết, không có vết loét.
- Lớp mỡ dưới da: Có màu trắng trong hơi ngà ngà.

1.2 Tính năng kỹ thuật chi tiết:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Thịt ba chỉ	<ul style="list-style-type: none"> • Thịt ba chỉ là phần thịt nằm ở dưới bụng của lợn, không dính với sườn; • Phần thịt này có nhiều lớp, thường có từ 03 đến 05 lớp xen kẽ; • Yêu cầu loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm; • Miếng thịt có độ dày khoảng từ 5-7 cm, độ dài từ 25-30 cm; • Yêu cầu tẻ sạch các viền mỡ, lấy nguyên tảng phần có thịt ba chỉ; 	06-07 h
2	Thịt chân giò	<ul style="list-style-type: none"> • Phần chân giò đã lọc sạch xương, móng và mỡ viền quanh; • Trọng lượng: chân giò trước từ 1.8 kg -2.5 kg/ cái, chân giò sau từ 01 kg -1.5 kg/ cái. 	06-07 h
3	Thịt bắp chân giò	<ul style="list-style-type: none"> • Thịt bắp chân giò là dùng phần thịt chân giò đã lọc sạch xương và mỡ viền xung quanh được 	06-07 h

	hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		quán chặt bằng dây dù; <ul style="list-style-type: none"> • Có trọng lượng từ 01 kg -1.5 kg/ cái. • Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ nhạt hoặc hồng tươi • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt; 	
4	Thịt nạc vai	<ul style="list-style-type: none"> • Lấy từ phần nạc vai phía trên, có các lớp mỡ xen kẽ nhau; • Có trọng lượng khoảng 02-03 kg/ 1 khối vai; • Yêu cầu thịt tươi, không có mùi ôi thiu, có màu đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt. 	06-07 h
5	Thịt nạc mông	<ul style="list-style-type: none"> • Lấy từ phần nạc mông, không có phần mỡ và bì; • Thịt có độ dày khoảng 15 cm, có trọng lượng khoảng 03-05 kg/ khối nạc vai; • Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt. 	06-07 h
6	Thịt sản mông + Sản vai	<ul style="list-style-type: none"> • Thịt sản mông là phần thịt nằm ở phía cuối thân của con lợn. Phần thịt nguyên khối mông gồm bì, mỡ và thịt nạc; • Yêu cầu loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, nhiều thịt, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm; • Khối mông có trọng lượng khoảng 07-09 kg; • Thịt sản vai là phần vị trí vai lợn, phần thịt nguyên khối vai, gồm cả nạc và mỡ; • Khối vai có trọng lượng từ 05-07 kg; • Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt. 	06-07 h
7	Thịt nạc thăn	<ul style="list-style-type: none"> • Lấy từ phần nạc thăn trên sống lưng, đã được lọc sạch để gân; • Thịt có độ dày khoảng từ 7-8 cm, độ dài khoảng 40 cm; • Yêu cầu thịt tươi mới, không có mùi ôi thiu, có màu hồng nhạt; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn 	06-07 h

	hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
8	Tim lợn	<p>nhão, đàn hồi tốt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; • Tim có màu sẫm, mặt ngoài nhẵn bóng, màng bao tim dính liền với cơ tim, tim không tụ máu; • Tim nguyên quả trọng lượng khoảng 0.3 - 0.4kg/quả. 	06-07 h
9	Sườn thăn bỏ cục	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu miếng sườn tươi, có màu hồng nhạt, không có mùi ôi thiu; • Sườn có xương nhỏ khoảng 1 cm, loại sườn này thịt nhiều; • Phần sườn này không dính xương cục; • Sườn có độ dày khoảng 2.0 -2.5 cm, độ dài khoảng 25-30 cm. 	06-07 h
10	Xương ống	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: xương tươi, không có mùi ôi thiu; • Phần tủy bên trong ống xương có màu trắng trong, không rỉ nước. 	06-07 h
11	Lòng non	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; • Yêu cầu đã làm sạch các chất bẩn bên trong; • Lòng non có màu trắng đều. 	06-07 h
12	Lòng già	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; • Yêu cầu đã làm sạch các chất bẩn bên trong; • Lòng già có màu vàng nhạt, dày mình. 	06-07 h
13	Tiết lợn	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi mới, màu đỏ tươi, không vón cục; • Khi mang đến phải được đóng kín trong chai. 	06-07 h
14	Móng giò	<ul style="list-style-type: none"> • Móng giò là phần chân giò gắn với móng heo, phần này thường ít thịt nhiều da; • Yêu cầu: được làm sạch lớp bẩn bên ngoài; • Có trọng lượng khoảng 0.7- 1 kg; • Yêu cầu: móng có màu trắng, không có các vết bầm tím trên da. Phần da của móng săn chắc, không nhũn nhão, phần xương không rỉ dịch. 	06-07 h
15	Sườn sụn	<ul style="list-style-type: none"> • Là phần sụn ở đầu của miếng sườn, mềm, có thịt bao quanh; • Có độ dày khoảng từ 1-1,5 cm, độ dài khoảng từ 15-20 cm; • Yêu cầu: Sụn tươi, có màu hồng nhạt, không mùi ôi thiu. 	06-07 h
16	Gan lợn	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu buồng gan tươi, không có mùi ôi thiu; • Yêu cầu về màu sắc: đều màu, màu đỏ sẫm 	06-07 h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		hoặc tím nhạt, bề mặt gan mềm mịn, không u cục; • Trọng lượng khoảng 2kg/ buồng.	


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 16 tháng 6 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: 01 tháng kể từ ngày ký.

Xin trân trọng cảm ơn! 

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG


Lê Lâm