

Hà Nội, ngày 12 tháng 10 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:

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
1	<b>Bánh cuốn</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Yêu cầu bánh mới còn nóng;</li><li>Thành phần chính: bột gạo, bột năng, mộc nhĩ, dầu ăn, muối,...;</li><li>Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:<ul style="list-style-type: none"><li>+ Đóng gói: 01 kg/ 1 lượt túi nilon hoặc lá chuối;</li><li>+ Bao bì: Sản phẩm được đóng gói bằng túi nilon hoặc lá chuối đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;</li></ul></li><li>Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.</li></ul>	Kg	850
2	<b>Bánh phở</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Yêu cầu bánh phở tươi mới, có màu trắng trong, sợi phở mềm mịn;</li><li>Thành phần chính: bột gạo tẻ, gạo nếp, muối,...;</li><li>Sản phẩm được đóng gói bằng túi nilon đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;</li><li>Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.</li></ul>	Kg	1.600
3	<b>Bún sợi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Yêu cầu bún tươi mới, có màu trắng trong. Bún có 2 loại: bún sợi to và bún sợi nhỏ. Cụ thể:<ul style="list-style-type: none"><li>+ Bún sợi nhỏ dùng để ăn món bún chả.</li><li>+ Bún sợi to dùng để ăn các món bún chan nước.</li></ul></li><li>Thành phần chính: bột gạo tẻ, bột năng,...;</li><li>Sản phẩm được đóng gói bằng túi nilon đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;</li><li>Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.</li></ul>	Kg	4.000

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
	<b>Bún lá</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu bún tươi mới, có màu trắng trong, thơm ngon;</li> <li>• Bún lá có đường kính khoảng 6 – 8 cm;</li> <li>• Thành phần chính: bột gạo tẻ, bột năng, muối, dầu ăn...;</li> <li>• Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Đóng gói: 01 kg/ 1 lượt túi nilon hoặc lá chuối; + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói bằng túi nilon hoặc lá chuối đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;</li> <li>• Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.</li> </ul>	Kg	600
	<b>Bánh mỳ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu bánh mới, nóng, giòn có hình bầu dục dài khoảng 15-20cm,</li> <li>• Trọng lượng khoảng 100 gam/ cái;</li> <li>• Thành phần chính: Bột mì, men nở, muối, giấm, đường, dầu ăn,...;</li> <li>• Sản phẩm được đóng gói bằng túi nilon đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;</li> <li>• Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.</li> </ul>	Chiếc	1.500



**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, xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm.

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

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

**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 20 tháng 10 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: 06 tháng kể từ ngày ký.

Xin trân trọng cảm ơn!

KT. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG  
VIỆN HUYẾT HỌC  
TRUYỀN MÁU  
TRUNG ƯƠNG  
\* Lê Lâm