

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	Giò lụa loại II	Kg	120,0
2	Giò lụa loại I	Kg	2,0
3	Chả mỡ loại II	Kg	300,0
4	Chả mỡ loại I	Kg	250,0
5	Giò sống	Kg	34,0

II. Thời gian thực hiện và địa điểm giao hàng: Thực hiện 04 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, 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 có đóng dấu treo của đơn vị cung cấp.

IV. Tính năng kỹ thuật:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Giò lụa loại II	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần chính: thịt nạc, nước mắm, hạt tiêu, muối ăn, mì chính, chất nhũ hóa, chất phụ gia,..; Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Đóng gói: 01 kg/ 1 cây giò; + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín trong lá chuối. Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì; Yêu cầu khi cần miếng giò không bị bở. Giò khi ăn sẽ có vị thơm ngọt, giòn, mềm, không có cảm giác khô rắn, không bị bã Khi cắt ra có màu trắng ngà hơi ngả sang màu hồng nhạt, bề mặt có nhiều lỗ rỗng, nhìn miếng giò mịn và hơi ướt. Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp. 	05h-5h30'
2	Giò lụa loại I	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần chính: + Thịt lợn (95%-98%), mỡ lợn (2%-5%), muối, nước mắm, mì chính, đường; + Phụ gia: phosAn (tỷ lệ theo đúng hướng dẫn sử dụng). Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Đóng gói: 01 kg/ 1 cây giò; + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín trong lá chuối. Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì; Yêu cầu khi cần miếng giò không bị bở. Giò khi ăn sẽ có vị thơm ngọt, giòn, mềm, không có cảm giác khô rắn, không bị bã Khi cắt ra có màu trắng ngà hơi ngả sang màu hồng nhạt, bề mặt có nhiều lỗ rỗng, nhìn miếng giò mịn và hơi ướt. Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp. 	05h-5h30'
3	Chả mỡ loại II	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần chính: thịt lợn, mỡ lợn, nước mắm, hạt tiêu, muối ăn, mì chính, chất nhũ hóa, chất phụ gia,..; Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Đóng gói: 01 kg/ 1 bìa chả; + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín trong túi ni lông. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn 	05h-5h30'

ÊN HI
TRUY
RUN

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<p>thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì; • Chả sẽ có lớp vỏ có màu vàng tự nhiên của thịt rán nhưng sẽ có phần vỏ hơi sần sùi, không mịn còn lớp bên trong mềm, mịn, có nhiều lỗ nhỏ; • Sờ tay vào miếng chả thấy mềm, hơi ướt nhưng không dính nhớt mà chỉ dính một chút mỡ ở tay; • Chả khi ăn không bị nát, không bở mà cũng không quá khô cứng. Nếu miếng chả quá bở, ăn không còn vị béo ngậy đặc trưng của thịt, bề mặt không có lỗ nhỏ thì tức là trong lúc chế biến thịt đã bị pha lẫn với bột. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp. 	
4	Chả mỡ loại I	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần chính: + Thịt lợn (80%-90%), mỡ lợn (10%-20%), muối, nước mắm, mì chính, đường; + Phụ gia: phosAn (tỷ lệ theo đúng hướng dẫn sử dụng). • Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Đóng gói: 01 kg/ 1 bìa chả; + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín trong túi ni lông. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì; • Chả sẽ có lớp vỏ có màu vàng tự nhiên của thịt rán nhưng sẽ có phần vỏ hơi sần sùi, không mịn còn lớp bên trong mềm, mịn, có nhiều lỗ nhỏ; • Sờ tay vào miếng chả thấy mềm, hơi ướt nhưng không dính nhớt mà chỉ dính một chút mỡ ở tay; • Chả khi ăn không bị nát, không bở mà cũng không quá khô cứng. Nếu miếng chả quá bở, ăn không còn vị béo ngậy đặc trưng của thịt, bề mặt không có lỗ nhỏ thì tức là trong lúc chế biến thịt đã bị pha lẫn với bột. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan 	05h-5h30'

Y
YẾT HO
IN MÀU
SƯƠNG
*

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		có thẩm quyền cấp.	
5	Giò sống	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần chính: thịt lợn nạc được xay nhỏ; Yêu cầu: mềm, săn mịn, độ đặc vừa thích hợp để tạo hình khối cho sản phẩm; Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Đóng gói: 01 kg/ 1 túi; + Bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín trong túi ni lông. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. 	09h-9h30'


Báo giá xin vui lòng gửi về:

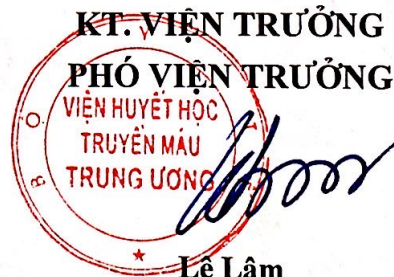
- Bộ phận Văn thư, phòng Hành chính, Viện Huyết học - Truyền máu Trung ương.
- Địa chỉ: Phố Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội.
- Mọi thắc mắc vui lòng liên hệ: Ths. Phan Kim Dung, SĐT: 0243 782 1895 – máy lẻ 609 -603.

Thời hạn gửi báo giá: Trước 14h00 ngày 13 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: 04 tháng kể từ ngày ký hợp đồng.

Xin trân trọng cảm ơn! 



Lê Lâm