

Hà Nội, ngày 16 tháng 05 năm 2024

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

STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Chanh	Kg	20,0	
2	Giềng củ	Kg	6,0	
3	Giềng xay	Kg	2,0	
4	Gừng	Kg	15,0	
5	Hành khô bóc	Kg	14,0	
6	Hành khô ta	Kg	5,0	
7	Hành lá	Kg	70,0	
8	Hành tây	Kg	30,0	
9	Hoa chuối thái sẵn	Kg	6,0	
10	Húng thơm bạc hà	Kg	1,5	
11	Húng thơm láng	Kg	2,5	
12	Lá chanh	Kg	2,0	
13	Lá lốt	Kg	6,0	
14	Lá mồng tơi	Kg	1,6	
15	Lá vối	Kg	1,0	
16	Mùi tàu	Kg	4,0	
17	Ớt kim	Kg	15,0	
18	Quả sấu	Kg	12,0	
19	Quất	Kg	35,0	
20	Kinh giới	Kg	10,0	
21	Rau mùi ta	Kg	4,5	
22	Rau ngải cứu	Mớ	30,0	
23	Rau răm	Kg	2,5	
24	Rau tía tô	Kg	5,0	
25	Rau xà lách	Kg	3,0	
26	Sả	Kg	5,0	
27	Thì là	Kg	2,0	
28	Tỏi khô	Kg	2,0	

STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
29	Tỏi khô bóc	Kg	14,0	
30	Đu đủ xanh	Kg	9,0	
31	Dứa xanh	Quả	6,0	
32	Bắp cải	Kg	250,0	
33	Bầu	Kg	40,0	
34	Bí đỏ	Kg	150,0	
35	Bí xanh	Kg	210,0	
36	Cà chua	Kg	130,0	
37	Cà pháo	Kg	21,0	
38	Cà rốt	Kg	20,0	
39	Cà tím	Kg	30,0	
40	Cải chíp	Kg	150,0	
41	Cải ngọt	Kg	150,0	
42	Cải xanh	Kg	28,0	
43	Cần tỏi tây	Kg	7,0	
44	Chuối xanh	Kg	30,0	
45	Đậu quả	Kg	1,5	
46	Dọc mùng	Kg	10,0	
47	Dưa chuột	Kg	30,0	
48	Dưa muối	Kg	100,0	
49	Giá đỗ	Kg	100,0	
50	Khoai sọ	Kg	4,0	
51	Khoai tây	Kg	100,0	
52	Măng củ	Kg	10,0	
53	Mùng tơi	Kg	24,0	
54	Mướp đắng	Kg	8,0	
55	Mướp nhật	Kg	150,0	
56	Su su	Kg	50,0	
57	Ngô bắp	Cái	30,0	
58	Rau dền	Kg	24,0	
59	Rau muống	Kg	300,0	
60	Rau ngót	Kg	4,0	
61	Cải thảo	Kg	50,0	

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

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. 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	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng
1	Chanh	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu: là loại chanh mọng nước, vỏ mỏng, sờ lên vỏ thấy mịn, cầm chắc tay;• Trọng lượng khoảng 15-20 quả/ kg
2	Giềng củ	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu củ nhánh to đều, già đanh, không thối hỏng.
3	Giềng xay	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu giềng được xay nhỏ, tươi mới.
4	Gừng	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu củ đều, sạch không sâu, không bùn đất, củ già đều
5	Hành bóc	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu củ tròn đều, không thối hỏng đã bóc vỏ.
6	Hành khô ta	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ.
7	Hành lá	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu hành tươi mới, lá hành còn nguyên vẹn không dập nát héo úa, đã cắt bỏ rễ.
8	Hành tây	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu củ hành tây tròn đều, phần vỏ có màu vàng hoặc nâu vàng, bề mặt củ trơn láng, không có vết thâm đen.
9	Hoa chuối	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu tươi mới, hoa chuối non thái mỏng, trắng đều.
10	Húng bạc hà	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu rau tươi mới không lá vàng không sâu bệnh héo úa;• Cây bạc hà có lá mọc đối xứng, hình thon dài, dài 3 – 5 cm, rộng 2 – 3 cm, cuống dài 0,5 – 1 cm, mép lá có răng cưa, trên lá có lông tơ nhỏ. Ngoài ra có hoa mọc từ nách lá, màu trắng, tím hoặc hồng nhạt, cánh hoa hình môi;• Loại bỏ phần rễ, thân già.
11	Húng thom láng	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu rau tươi mới, nhặt bỏ phần rễ, phần thân già không ăn được.
12	Lá chanh	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu tươi mới lá xanh to đều.
13	Lá lốt	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu lá tươi mới, xanh to không rách.
14	Lá móc mật	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu tươi mới, lá xanh.
15	Lá vối	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu lá vối tươi mới, không sâu bệnh héo úa.
16	Mùi tàu	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng.
17	Ớt kim	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu tươi mới, cuống ớt xanh.
18	Quả sấu	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu sấu tươi ngon, non, đã nạo sạch vỏ
19	Quất	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu quả đều mọng, vỏ mỏng bóng không lá cành.
20	Kinh giới	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu tươi mới, đã nhặt bỏ phần rễ và thân già không ăn được.
21	Mùi ta	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng, cắt bỏ phần rễ.
22	Ngải cứu	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu rau tươi mới, non loại bỏ rễ và thân già.
23	Rau răm	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu tươi mới, non, không lá vàng, úa. Loại bỏ phần rễ và thân già
24	Tía tô	<ul style="list-style-type: none">• Yêu cầu rau tươi mới, đã loại bỏ phần rễ thân già không ăn

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng
		được.
25	Xà lách	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi mới, không sâu bệnh héo úa.
26	Sả	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu củ tươi mới, già đanh không thối hỏng.
27	Thì là	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu rau tươi mới, không úa vàng sâu bệnh, loại bỏ phần rễ và thân già.
28	Tỏi khô	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ.
29	Tỏi bóc	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu củ đều, già chắc củ, không thối hỏng đã bóc vỏ.
30	Đu đủ xanh	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi mới quả to đều, xanh.
31	Dứa xanh	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu dứa được gọt sạch vỏ, mắt, thơm ngon không dập hỏng.
32	Bắp cải	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi mới, to đều nhau loại bỏ lá vàng sâu bệnh. • Trọng lượng: 1kg trở lên, sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.
33	Bầu dài	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả bầu non, thân dài đều, ngoài vỏ còn lông tơ; • Sau nhập hàng nạo sạch vỏ, bỏ ruột hoặc sơ chế theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng; • Trọng lượng : 1kg trở lên.
34	Bí đỏ	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả to tròn đều, già quả. • Sau khi nhập hàng nạo sạch vỏ, bỏ ruột hoặc theo yêu cầu của bệnh viện • Trọng lượng: 2kg trở lên
35	Bí xanh	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả bí to căng mọng to đều, vỏ già có màu xanh đậm còn phần trắng • Sau khi nhập hàng nạo sạch vỏ bỏ ruột hoặc theo yêu cầu của bệnh viện • Trọng lượng: 1.5kg trở lên
36	Cà chua	<ul style="list-style-type: none"> • Quả to đều, chín đỏ, không dập, không thối, không xanh • Trọng lượng: 10-15 quả / kg
37	Cà pháo	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả đều, tươi, không sâu bệnh.
38	Cà rốt	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu củ to đều, tươi mới không thối hỏng • Trọng lượng: 3-4 củ/ kg
39	Cà tím	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả to đều, non, tươi mới, không sâu bệnh, héo úa, đã bỏ nùm hoặc làm theo yêu cầu của bệnh viện • Trọng lượng: khoảng 07-10 quả /kg
40	Cải chíp	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu rau tươi mới không râu bệnh héo úa, đều cây, cắt bỏ phần rễ và thân già.
41	Cải ngọt	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu là loại rau tươi non, không có hoa, cuống nhỏ, không sâu bệnh héo úa. • Kích thước: khoảng từ 20cm-25cm (nhặt bỏ phần thân già không ăn được hoặc làm theo yêu cầu của bệnh viện)
42	Cải xanh	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu là rau tươi, non, xanh, cuống nhỏ không sâu bệnh héo úa, không lá vàng cắt bỏ rễ
43	Cần tỏi tây	<ul style="list-style-type: none"> • Cây to đều, non, không lá vàng, úa, thối, đã cắt bỏ rễ.
44	Chuối xanh	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả to đều không quá già, không quá non (tước vỏ bỏ cuống hoặc theo yêu cầu của bệnh viện)

TT	Hàng hoá, định vụ	Tính năng
43	Dâu quả	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều nhau, tươi non, không sâu bệnh héo úa, loại bỏ sơ hoặc theo yêu cầu của bệnh viện;
46	Dưa mướp	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu dọc to, các thân đều nhau, tưới vỏ bỏ thân hoặc thái theo yêu cầu bệnh viện;
47	Dưa chuột	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều, tươi mới thẳng không cong vẹo, không đắng, không xóp.
48	Dưa cải bẹ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không có, bẹ cây to, dày, giá cây Loại bỏ rễ hoặc làm theo yêu cầu của bệnh viện
49	Củ dền	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu thân già tròn mập, dễ hái
50	Khoai sọ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều, không thối, sâu, nọ sạch vỏ hoặc theo yêu cầu của bệnh viện
51	Khoai tây	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều có màu vàng, củ trơn láng không thối, sâu, xanh. Nạo sạch vỏ, mắt hoặc theo yêu cầu của bệnh viện
52	Măng củ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, non, củ đều nhau (thái sẵn hoặc theo yêu cầu của bệnh viện)
53	Mùng toi	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi non, ngon đều nhau. Bỏ phần lá úa vàng, sâu có, thân già không ăn được hoặc theo yêu cầu của bệnh viện
54	Mướp đắng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả xanh, thân to đều nhau không sâu hỏng.
55	Mướp nhật	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, quả non, không sâu bệnh.
56	Su su	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, non, quả đều nhau, ít khía, không vết bầm dập Trọng lượng: khoảng 4-6 quả/kg
57	Ngô ngọt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu bắp ngô còn nguyên vỏ xanh tươi mới, hạt ngô đều mây, bóng Yêu cầu tách hạt sau khi nháp hoặc theo yêu cầu của bệnh viện
58	Rau dền	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non không có cỏ, cây khô không sưng nước (loại bỏ rễ thân già theo yêu cầu của bệnh viện)
59	Rau muống	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non, nhật bỏ lá úa vàng, sâu, có, thân già không ăn được, phần ngọn ăn được dài không quá 20cm.
60	Rau ngót	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, lá mỏng, non nhật bỏ lá úa vàng, sâu, có (hoặc tuốt lá theo yêu cầu của bệnh viện)
61	Cải thảo	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu cây có màu xanh nhạt ở phần ngọn, màu trắng trong ở phần thân đến gốc, không sâu sùi và sâu bệnh. Kích thước: 25cm-30cm


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 15h00 ngày 27 tháng 05 năm 2024.

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

