

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2024

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Kính gửi: Quý Công ty.

Để phục vụ công tác mua sắm hàng hoá, dịch vụ phục vụ hoạt động chuyên môn, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương đang thực hiện lập kế hoạch mua sắm gói thầu “Gói 1. Cung cấp thực phẩm (Đậu phụ, bánh bao, trứng, bánh phở, bún....)”.

Viện Huyết học – Truyền máu TW trân trọng mời Quý Công ty có đủ năng lực, kinh nghiệm cung cấp báo giá, cụ thể như sau:

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
1	Đậu phụ	Bìa	99.900
2	Sữa đậu nành	Lít	1.500
3	Bánh bao nhân thập cẩm truyền thống	Chiếc	25.300
4	Trứng gà công nghiệp	Quả	121.850
5	Trứng gà ta	Quả	1.800
6	Trứng vịt lộn	Quả	23.200
7	Bún sợi to	Kg	9.900
8	Bún sợi nhỏ	Kg	2.200
9	Bún lá	Kg	2.200
10	Bánh phở	Kg	6.100
11	Bánh cuốn	Kg	3.700
12	Bánh mì	Cái	6.300
13	Bột bánh trôi	Kg	80
14	Chả loại I	Kg	1.590
15	Chả loại II	Kg	1.410
16	Giò bò	Kg	5
17	Giò lụa loại I	Kg	15
18	Giò lụa loại II	Kg	560
19	Giò sống	Kg	160
20	Giò tai	Kg	5
21	Giò xào	Kg	10

Viện Huyết học – Truyền máu TW kính mời Quý công ty quan tâm đến gói thầu trên với các yêu cầu nêu trên.

1. **Thời gian thực hiện:** 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực
2. **Mục đích báo giá:** Làm cơ sở xây dựng giá kế hoạch lựa chọn nhà thầu
3. **Thời hạn gửi báo giá:** Trước 16h00, ngày 04 tháng 7 năm 2024
4. **Yêu cầu báo giá:**
 - Thời hạn thanh toán trong vòng 90 ngày kể từ ngày nhận đủ hóa đơn tài chính và các giấy tờ liên quan khác.
 - Về giá: Giá theo thị trường đã bao gồm thuế VAT và tất cả các loại thuế, phí, lệ phí liên quan.
 - Báo giá có hiệu lực: 12 tháng kể từ ngày phát hành.
 - Yêu cầu đính kèm bản sao giấy phép đăng ký kinh doanh có đóng dấu của Quý Công ty.
 - Về khối lượng, chất lượng: Nhà thầu đáp ứng đủ tiêu chuẩn kỹ thuật, chất lượng dịch vụ theo yêu cầu.
 - Về yêu cầu kỹ thuật theo phụ lục đính kèm
5. **Hình thức gửi báo giá:** Đề nghị Quý Công ty sử dụng báo giá bản cứng (ký và đóng dấu), gửi trực tiếp hoặc theo đường bưu điện (đối với trường hợp gửi bưu điện, thời gian Viện nhận báo giá phải trước thời hạn gửi báo giá).
6. **Địa điểm nhận báo giá:**
 - Bộ phận văn thư – phòng Hành chính, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương.
 - Địa chỉ: Phố Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội.
7. **Cần tìm hiểu thêm thông tin xin liên hệ:**

Trưởng phòng Quản trị - ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Chi: 02437821895 (683).
Kính đề nghị Quý Công ty quan tâm, gửi báo giá đến Viện Huyết học – Truyền máu TW.

Trân trọng thông báo!

KT VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG
VIỆN HUYẾT HỌC
TRUYỀN MÁU
TRUNG ƯƠNG

Lê Lâm

Phụ lục:

YÊU CẦU KỸ THUẬT

(Kèm theo thư mời chào giá ngày 20 tháng 6 năm 2024)

- Số lượng giao hàng: Nhà thầu giao hàng hàng ngày theo từng đơn đặt hàng cụ thể của bên mời thầu. Bên mời thầu sẽ thông báo số lượng nhập hàng vào 16h00 đến 17h00 ngày hôm trước bằng các hình thức sau: Tin nhắn, email.
 - Thời gian giao hàng ngày hôm sau kể từ ngày đặt hàng:
 - o Bún, bánh phở, bánh cuốn, bánh mỳ, bột bánh trôi, giò, chả các loại: Thời gian giao hàng từ 05h00 đến 05h30.
 - o Đậu phụ, sữa đậu, bánh bao, trứng gà, trứng vịt lộn: Thời gian giao hàng từ 07h00 đến 08h00.
- Các trường hợp đột xuất khi cần tăng, giảm số lượng hoặc thời gian giao hàng thay đổi thì bên mời thầu sẽ thông báo trước để nhà thầu kịp thời chuẩn bị.
- Địa điểm giao hàng: Giao hàng tại kho của bên A.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
1	Đậu phụ	<ul style="list-style-type: none">• Thành phần: 100% là sản phẩm từ đậu nành nguyên chất, không chứa các tạp chất lạ.• Yêu cầu đậu có màu trắng ngà bề mặt mềm mịn, không nhớt, không mùi chua.• Trọng lượng: 100-120g /bìa.• Thời gian sử dụng: Sử dụng trong ngày.• Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
2	Sữa đậu nành	<ul style="list-style-type: none">• Thành phần: 100% là sản phẩm từ đậu nành nguyên chất, không chứa các tạp chất lạ.• Sữa đậu: thơm, ngon có độ sánh mịn.• Thời gian sử dụng: Sử dụng trong ngày.• Trọng lượng: 1lít/ 1túi.• Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
3	Bánh bao nhân thập cẩm truyền thống	<ul style="list-style-type: none">• Thành phần: Nhân bánh ≥ 2 trứng cút, bột mì, đường, muối, dầu ăn, bơ, men, chất tạo xốp, chất bảo quản, thịt heo, miến, mộc nhĩ, hành, hạt tiêu, chất điều vị.• Trọng lượng: $\geq 140g$ / chiếc.• Cảm quan màu sắc: Bánh bao có màu trắng ngà, vỏ bánh mềm, bánh không bị nhão.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> • Mùi vị: Có mùi đặc trưng của bột, không bị cứng. • Quy cách đóng gói: Bánh được đóng gói kín. • Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong túi nhựa PP/PE. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. • Thời hạn sử dụng tại thời điểm nhận hàng còn $\geq 70\%$ thời hạn ghi trên bao bì. • 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	Trứng gà công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu trứng mới, đều quả. • Màu sắc: Vỏ trứng có màu đặc trưng của trứng gà. • Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. • Không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường. • Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng đỏ. • Lòng đỏ có màu sắc bình thường và đồng nhất. Lòng trắng không bị đục, không có mùi lạ. • Trọng lượng: ≥ 60 gam/ quả. • Quy cách đóng gói: 30 quả/ khay. • Hạn sử dụng còn lại khi giao hàng: ≥ 07 ngày
5	Trứng gà ta	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu trứng đều quả, không bám bẩn, không dập vỡ. • Màu sắc: Vỏ trứng có màu đặc trưng của trứng gà. • Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. • Không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường. • Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng đỏ. • Lòng đỏ có màu sắc bình thường và đồng nhất. Lòng trắng không bị đục, không có mùi lạ. • Trọng lượng: ≥ 57 gam/ quả. • Quy cách đóng gói: 30 quả/ khay. • Hạn sử dụng còn lại khi giao hàng: ≥ 07 ngày
6	Trứng vịt lộn	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: trứng lộn đều quả, không quá non, quá già, không

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<p>bám bản, không dập vỡ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Màu sắc: Vỏ trứng có màu đặc trưng của trứng vịt lộn. • Khi tách vỏ, lòng trắng không được dính vào mặt trong của vỏ. • Trọng lượng: ≥ 65 gam/ quả. • Quy cách đóng gói: 30 quả/ khay.
7	Bún sợi to	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu bún tươi mới, có màu trắng trong. • Kích thước sợi bún to từ 1.5- 2mm/ sợi. • Thành phần chính: bột gạo tẻ, bột năng. • Thời gian sử dụng: Sử dụng trong ngày. • Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
8	Bún sợi nhỏ	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần cơ bản: bột gạo tẻ, bột năng. • Yêu cầu bún tươi mới, có màu trắng trong. • Kích thước sợi bún nhỏ từ 1-1.5mm/ sợi. • Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
9	Bún lá	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần cơ bản: bột gạo tẻ, bột năng. • Yêu cầu bún tươi mới, có màu trắng trong, thơm ngon. • Bún lá có đường kính khoảng 6 – 8 cm. • Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng gói: 01 kg/ 1 lượt túi nilon hoặc lá chuối. + Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
10	Bánh phở	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần cơ bản: bột gạo tẻ, gạo nếp, muối. • Yêu cầu bánh phở tươi mới, có màu trắng trong, sợi phở mềm mịn. • Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
11	Bánh cuốn	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần cơ bản: bột gạo, bột năng, mộc nhĩ, dầu ăn, muối. • Yêu cầu bánh mới còn nóng. • Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng gói: 01 kg/ 1 lượt túi nilon hoặc lá chuối. + Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
12	Bánh mỳ	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu bánh mới, có mùi thơm đặc trưng, hình bầu dục dài khoảng 15-20cm, • Trọng lượng: ≥ 100 gam/ cái. • Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
13	Bột bánh trôi	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu bột mềm mịn, làm từ gạo nếp và gạo tẻ với tỉ lệ 80% gạo nếp và 20% gạo tẻ loại dẻo. • Có phiếu kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm hoặc giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
14	Chả loại I	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần chính: <ul style="list-style-type: none"> + Thịt lợn (80%-90%), mỡ lợn (10%-20%), muối, nước mắm, mì chính, đường. + Phụ gia: được phép sử dụng trong thực phẩm • Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng gói: 01 kg/ 1 bìa chả. + Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • 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 rỗng 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

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<p>trung của thịt, bề mặt không có lỗ rỗ thì tức là trong lúc chế biến thịt đã bị pha lẫn với bột.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
15	Chả 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 bì chả. + Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • 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 rỗ 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 rỗ thì tức là trong lúc chế biến thịt đã bị pha lẫn với bột. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
16	Giò bò	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần chính: Thịt bò nạc. • Yêu cầu khi miếng giò không bị bở. Giò khi ăn sẽ có vị thơm ngọt, giòn, mềm, bề mặt có nhiều lỗ. • Trọng lượng 1- 2kg /cái Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • Sờ tay vào miếng giò thấy mềm, hơi ướt nhưng không dính nhớt. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
17	Giò lụa loại I	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần chính: <ul style="list-style-type: none"> + Thịt lợn (95%-98%), mỡ lợn (2%-5%), muối, nước mắm, mì chính, đường. + Phụ gia: được phép sử dụng trong thực phẩm • Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng gói: 01 kg/ 1 cây giò. + Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • Yêu cầu khi cắn miếng giò không bị vỡ. 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. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
18	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: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng gói: 01 kg/ 1 cây giò. + Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • Yêu cầu: khi cắn miếng giò không bị vỡ. 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. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
19	Giò sống	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần chính: thịt lợn nạc được xay nhỏ.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: mềm, sánh 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 khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
20	Giò tai	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần chính: thịt lợn nạc, tai lợn 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 hoặc túi nilon thực phẩm. • Tên sản phẩm và cơ sở sản xuất được in trên bao bì sản phẩm. • Yêu cầu khi cắn miếng giò không bị vỡ. Giò khi ăn sẽ có vị thơm ngọt, giòn, mềm, không có cảm giác khô rắn, không bị bã. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.
21	Giò xào	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần: Thịt lợn, mộc nhĩ, nấm hương, gia vị kèm theo. • Yêu cầu thành phẩm: Miếng giò đánh chắc, thơm ngon, không bị khô cứng. • Bao bì khi giao hàng: Túi nilon thực phẩm. • Thời gian sử dụng: được ghi rõ trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.