

Số 197/TB-BVTTHN

Hà Nội, ngày 19 tháng 3 năm 2024

THÔNG BÁO

**Thông báo mời chào giá thực phẩm phục vụ nấu ăn thuộc
Dự toán: Mua thực phẩm và khí đốt tại Bệnh viện Tâm thần Hà Nội**

Kính gửi: Các nhà thầu

Bệnh viện Tâm thần Hà Nội Bệnh viện Tâm thần Hà Nội có nhu cầu tiếp nhận báo giá làm cơ sở mua thực phẩm nấu ăn tại Bệnh viện Tâm thần Hà Nội. (Có danh mục mua sắm kèm theo)

Bằng thông báo này, Bệnh viện Tâm thần Hà Nội thông báo mời các nhà thầu có đủ năng lực tham gia chào giá các loại thực phẩm thuộc Dự toán: Mua thực phẩm và khí đốt tại Bệnh viện Tâm thần Hà Nội

- Yêu cầu hồ sơ chào giá/báo giá gồm:

- + Bảng chào giá/báo giá hoặc giấy tờ tương đương (thời gian có hiệu lực của báo giá tối thiểu là 30 ngày)
- + Hồ sơ năng lực (Có đăng ký kinh doanh hợp lệ)
- + Hồ sơ được đặt trong phong bì kín, có thông tin của đơn vị chào giá.
- + Thời gian thực hiện hợp đồng dự kiến: 365 ngày
- + Thanh toán 01 tháng/lần bằng 100% theo khối lượng thực phẩm bàn giao thực tế trong vòng 30 ngày kể từ ngày hai bên hoàn thành nghiệm thu bàn giao và cung cấp đầy đủ hóa đơn chứng từ theo quy định.

- Cách thức nhận báo giá:

+ Nhận báo giá trực tiếp: Khoa dinh dưỡng - Bệnh viện Tâm thần Hà Nội. Địa chỉ: Ngõ 467, đường Nguyễn Văn Linh, Sài Đồng, Long Biên, Hà Nội.

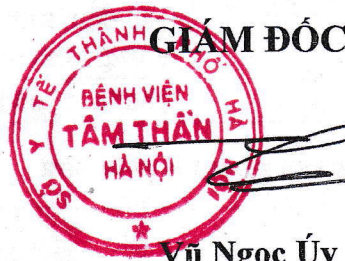
+ Nhận báo giá qua Email: vuduyton1969@gmail.com.

Mọi thông tin chi tiết liên hệ: Đ/c Vũ Duy Tôn - SĐT: 0986318825

- Thời gian tiếp nhận báo giá: Từ ngày 29 tháng 3 năm 2024 đến ngày 02 tháng 4 năm 2024 (Trong giờ hành chính). Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được chấp nhận.

Nơi nhận:

- BGD (để báo cáo);
- Các nhà thầu;
- CĐT (đăng website)
- Lưu VT, DD.



PHỤ LỤC 01: DANH MỤC THỰC PHẨM

(Kèm theo thông báo số: /TT-BVTTHN, ngày tháng 3 năm 2024 của Giám đốc Bệnh Tâm thần Hà Nội)

STT	Danh mục	Đặc điểm kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng mời thầu
I	Lương thực, thực phẩm			
01	Gạo tẻ	Gạo trắng, hạt dài đều	Kg	95.000
02	Gạo nếp	Không hạt vàng mốc	Kg	250
03	Đỗ xanh	Không mốc	Kg	260
04	Thịt lợn sườn	Cắt ngắn cạo sạch lông, không nong, thịt màu hồng, có kiểm dịch,	Kg	26.700
05	Thịt lợn quay	Thịt 3 chỉ, không nong, thịt màu hồng, thơm ngon	Kg	60
06	Bóng bì	Màu vàng nhạt	Kg	10
07	Thịt bò loại 1	Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm	Kg	16
08	Thịt bò loại 2	Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm	Kg	16
09	Thịt gà lọc xương	Không xương, phổi, lòng mề. Làm sạch sẽ lông; Gà tươi không có mùi ôi, thối, da gà sáng đều	Kg	3.300
10	Đậu phụ	Đậu béo ngậy	Kg	9.800
11	Bún	Màu trắng	Kg	2.400
12	Giò xào	Loại ngon, giòn, dai kết dính	Kg	30
13	Giò lụa	Còn nóng, có màu đặc trưng của giò	Kg	2.100
14	Mọc viên sắn	Đã chín, có nham hương xay nhỏ trộn cùng, viên đường kính khoảng 1-1,5cm/viên	Kg	500
15	Chả quế	Chả nạc, 1 mặt chả màu đỏ, 1 mặt chả màu trắng	Kg	120
16	Chả lụa	Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả	Kg	2.500
17	Chả cá	Loại ngon	Kg	1.700
18	Chả cá	Loại ngon	Kg	900
19	Nem cuốn thịt	Tiêu chuẩn ISO 9001 HACCP	Kg	700
20	Cà pháo	Quả đều, tươi, không sâu, nhặt bỏ nùm, đường kính quả từ 1 đến 1,2cm	Kg	500
21	Trứng vịt	Quả to, đều không thối	quả	72.000
II	Sữa – Các sản phẩm làm từ sữa			

22	Sữa đặc	TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12	Hộp	3.400
23	Sữa không đường	TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12	Gói	3.400
24	Sữa có đường	TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12	gói	3.400
III	Rau củ quả sạch theo mùa			
25	Bắp ngô ngọt	Bắp to đều không quá già, dài 20cm, tước vỏ.	Bắp	400
26	Bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm.	Kg	400
27	Bắp cải	Cây tươi mới, to đều nhau không sâu, bỏ hết lá xanh, vàng, làm theo yêu cầu	Kg	7.300
28	Bí ngô	Quả to đều, già	Kg	2.000
29	Bí xanh	Quả to đều, già vỏ ngoài phần trắng.	Kg	350
30	Cà chua	Quả to đều, chín đỏ, không dập, thối, xanh, không núng quả ...	Kg	2.000
31	Củ đậu	Củ to đều không sâu, nứt, cắt bỏ thân cây.	Kg	100
32	Chanh quả	Quả to đều, vỏ mỏng, bóng, không lá cành	Kg	5
33	Chuối xanh	Quả to đều không quá già, tước vỏ, bỏ cuống	Kg	3.200
34	Cà rốt	Củ to đều, không thối.	Kg	2.100
35	Cà tím	Quả to đều, tươi, không sâu, héo	Kg	900
36	Củ cải trắng	Củ to đều trắng, (0,3 đến 0,5Kg/củ)	Kg	1.100
37	Đỗ đũa	Quả đều nhau, non, không sâu, già.	Kg	800
38	Đỗ Trạch	Quả đều nhau, non, không sâu, già, nhật sẵn, bỏ đầu đuôi và xơ. Làm theo yêu cầu	Kg	1.600
39	Đu đủ xanh	Nạo bỏ vỏ, bỏ bỏ hạt	kg	70
40	Dứa quả			400
41	Giá đỗ	Thân ngắn, mập, không có vỏ đỗ	Kg	5.300
42	Giềng	Không có rễ, không sâu	Kg	5
43	Gừng	Củ đều, sạch, không sâu, không bùn đất, màu vàng	Kg	25
44	Hành hoa	Cây to đều, không rễ, không lá úa, vàng	Kg	1.100
45	Hành tây	Củ đều không thối, bóc bỏ vỏ vàng	Kg	350
46	Hoa lơ	Tươi không thối, không cuống thân cây, lá cây	Kg	200



47	Khoai tây	Củ đều, không thối, sâu, nạo sạch vỏ, mắt.	Kg	4.600
48	Lá lốt	Lá to đều, không có thân	kg	300
49	Mồng tơi	Tươi non, ngon đều nhau. Bỏ phần lá úa, vàng, thân già không ăn được, theo yêu cầu bệnh viện	Kg	2.000
50	Mướp hương	Quả to đều nhau, thẳng, không bị ong châm, nạo sạch hoặc theo yêu cầu	Kg	200
51	Nghệ củ	Củ nhánh to đều, không bùn đất (không lấy củ cái)	Kg	84
52	Rau cải	Rau tươi non, không có hoa thân dài từ 20 đến 25cm.	Kg	4.000
53	Dưa cải muối	Bẹ cây to, dày, già cây.	Kg	1.500
54	Rau cải cúc	Rau tươi mới, không có cỏ	Kg	200
55	Rau muống	Rau trắng, mới, non. Nhật bỏ lá úa, vàng, sâu, cỏ, thân già không ăn được. Phần ngọn ăn được dài không quá 20 cm	Kg	3.500
56	Rau ngót	Nhật bỏ lá úa, vàng, sâu, cỏ, thân cây, cành cây (tuốt sạch). Lá ăn được thì non, lá mỏng	Kg	700
57	Sấu quả	Quả đều	Kg	200
58	Su hào	Củ non, không lá già, (củ bằng bát ăn cơm, 300g/củ)	Kg	300
59	Su su	Quả đều nhau, non.	Kg	4.600
60	Tai chua	Không mốc, màu nâu	Kg	100
61	Tỏi	Củ khô, chắc không ọp	Kg	100
IV	Gia vị, phụ gia			
62	Bột chiên	1Kg/gói	Kg	50
63	Bột cà ri	Loại 3,5 g/gói	Gói	600
64	Bột canh tôm	Loại 10g/gói	Gói	2.200
65	Bột đao	1Kg/gói	Kg	15
66	Lá ram (vỏ bánh đa nem)	Bánh đa dẻo, trắng trong, 10 lá/thếp	Tập	250
67	Bột canh	Thường (50 gói/thùng)	Gói	4.200
68	Dấm trắng	Loại chai 500ml	lit	70
69	Dầu rán	Thùng 2 can (1lit/can)	Lít	1.600
70	Đường trắng	Màu trắng không lẫn tạp chất	Kg	1.200
71	Hạt tiêu	Không mốc	Kg	27
72	Lạc nhân	Hạt đều, không mốc	Kg	1.300
73	Măng khô	Không thối	Kg	30
74	Nước mắm	15chai/thùng, 900ml/chai	Lít	1.200
75	Mắm tôm	Chai 500ml	Lít	5
76	Mỳ chính	2Kg/túi	Kg	300

77	Mè	Chai 1lít	lít	150
78	Mỳ gạo	Màu trắng không lẫn tạp chất, không mốc	kg	1.500
79	Miến dong	Sợi dai, màu trắng sẫm, không mốc.	Kg	10
80	Mộc nhĩ	Không mốc	Kg	70
81	Muối	Loại 250g/gói, trắng khô	Kg	3.400
82	Mỳ tôm	100 gói/thùng	Kg	3.000
83	Nấm hương	Cánh nhỏ, không mốc	kg	15
84	Nước hàng	Vi 15 x 75g/lọ	Lọ	700

