

Số: 198 /BVTTHN-DD  
V/v mời báo giá mua thực phẩm tại Bệnh  
viện Tâm thần Hà Nội năm 2025

Hà Nội, ngày 03 tháng 3 năm 2025

## YÊU CẦU BÁO GIÁ

Kính gửi: Các công ty cung cấp thực phẩm.

Bệnh viện Tâm thần Hà Nội có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng dự toán giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: Mua thực phẩm tại Bệnh viện Tâm thần Hà Nội năm 2025 của Bệnh viện với nội dung cụ thể như sau:

### I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

#### 1. Đơn vị yêu cầu báo giá:

Tên đơn vị: Bệnh viện Tâm thần Hà Nội

Địa chỉ: số 30 ngõ 467 Nguyễn Văn Linh, phường Phúc Đồng, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.

#### 2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá

Họ và tên: Vũ Duy Tôn

Đơn vị: Khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện Tâm thần Hà Nội, số 30 ngõ 467 Nguyễn Văn Linh, phường Phúc Đồng, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.

Số điện thoại: 0986.318.825

#### 3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Một trong các phương thức tiếp nhận sau:

- Nhận trực tiếp.
- Nhận qua chuyển phát nhanh.

Địa chỉ nhận báo giá: Khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện Tâm thần Hà Nội, số 30 ngõ 467 Nguyễn Văn Linh, phường Phúc Đồng, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.

Người nhận: Ths Vũ Duy Tôn. Số điện thoại: 0986.318.825

#### 4. Thời hạn tiếp nhận báo giá:

Từ 8h00 ngày 04 tháng 3 năm 2025 đến trước 17h00 ngày 10 tháng 3 năm 2025.

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xét duyệt.



**5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá:**

Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày 10 tháng 03 năm 2025.

**II. Nội dung yêu cầu báo giá:** Chi tiết theo Phụ lục 1 đính kèm

**Lưu ý khi nộp báo giá:**

- Bảng chào giá/báo giá hoặc giấy tờ tương đương.
  - Hồ sơ năng lực (giấy phép đăng ký kinh doanh ...)
  - 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 tháng sau khi hai bên hoàn thành nghiệm thu bàn giao.
  - Các đơn vị cung cấp dịch vụ gửi báo giá theo mẫu tại Phụ lục 2 đính kèm.
- Trân trọng cảm ơn sự hợp tác của Quý công ty./.

**Nơi nhận:**

- Như đề gửi;
- Phòng CĐT (website bệnh viện);
- Lưu VT, DD.



**GIÁM ĐỐC**

**Vũ Ngọc Úy**



## PHỤ LỤC 1. DANH MỤC YÊU CẦU BÁO GIÁ

(Kèm theo Công văn số 198/BVTTHN-DD ngày 03 tháng 03 năm 2025

của Bệnh viện Tâm thần Hà Nội)

STT	Danh mục hàng hóa	Cấu hình, tính năng kỹ thuật cơ bản	Đơn vị tính	Khối lượng mời thầu
1	Gạo tẻ	<p>Gạo cung cấp gạo tẻ. Gạo được đóng gói thành bao/túi, quy cách đóng gói như sau:</p> <p>Bao trọng lượng từ 30-50kg đối với gạo tẻ. Gạo đã qua quá trình xay sát, loại bỏ vỏ trấu và hạt cám.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Trạng thái: Dạng hạt, khô, không có tạp chất lạ và côn trùng.</li><li>- Không có lẫn các loại hạt, ngũ cốc khác hoặc đất đá.</li><li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không biến màu.</li><li>- Mùi vị: Không có mùi vị lạ.</li><li>- Loại gạo khi nấu thành phẩm (com) có tính chất: xốp, mềm, dẻo, thơm, không dính cục...</li><li>- Gạo mới được xay sát không quá 03 tháng tính đến thời điểm giao hàng, không có khiếm khuyết, chất lượng đảm bảo tốt, có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác rõ ràng, hợp pháp,</li><li>- Thời gian sản xuất trong vòng 30 ngày trong tháng cung cấp cho bệnh viện.</li></ul>	kg	63.000
2	Gạo nếp	<p>Gạo cung cấp gạo nếp, quy cách đóng gói như sau:</p> <p>Bao trọng lượng bao/túi trọng lượng từ 10-20kg đối với gạo nếp</p> <p>Gạo đã qua quá trình xay sát, loại bỏ vỏ trấu và hạt cám.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Trạng thái: Dạng hạt, khô, không có tạp chất lạ và côn trùng.</li><li>- Không có lẫn các loại hạt, ngũ cốc khác hoặc đất đá.</li><li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không biến màu.</li><li>- Mùi vị: Không có mùi vị lạ.</li></ul>	kg	360

		<p>- Loại gạo khi nấu thành phẩm (com) có tính chất: xốp, mềm, dẻo, thơm, không dính cục...</p> <p>- Gạo mới được xay sát không quá 03 tháng tính đến thời điểm giao hàng, không có khiếm khuyết, chất lượng đảm bảo tốt, có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác rõ ràng, hợp pháp.</p> <p>- Thời gian sản xuất trong vòng 30 ngày trong tháng đến thời điểm cung cấp cho bệnh viện.</p>		
3	Đỗ xanh	Đỗ xanh tách hạt Không mốc, không vỏ đỗ hoặc lẫn các loại hạt khác.	kg	300
4	Thịt lợn nạc mỡ	Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển. Thịt đảm bảo tươi, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt. Cắt ngắn cạo sạch lông, không có mỡ, không nong, thịt màu hồng, có kiểm dịch.	kg	5.514
5	Thịt lợn vai	Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển. Thịt đảm bảo tươi, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt. Cắt ngắn cạo sạch lông, không nong, thịt màu hồng, có kiểm dịch.	kg	22.718
6	Thịt lợn quay	<p>- Thịt được chế biến phải từ nguồn cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến</p> <p>- Thịt 3 chỉ quay, không nong, thịt màu hồng, thơm ngon</p>	kg	60
7	Bóng bì	Màu vàng nhạt, được đóng túi kín hoặc hút chân không đảm bảo không bị mốc. Bên mời thầu sẽ yêu cầu giao hàng để phục vụ bếp ăn	kg	03

		vào dịp Tết Nguyên đán		
8	Thịt bò loại 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch.</li> <li>- Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.</li> <li>- Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm</li> <li>- Dùng để chế biến món xào</li> </ul>	kg	20
9	Thịt bò loại 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch.</li> <li>- Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.</li> <li>- Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm</li> <li>- Dùng để chế biến món kho, hầm</li> </ul>	kg	45
10	Thịt gà lọc xương	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch.</li> <li>- Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.</li> <li>- Thịt gà không có xương, phổi, lòng mề. Làm sạch sẽ lông; Gà tươi không có mùi ôi, thối, da gà sáng đều</li> </ul>	kg	2.380
11	Đậu phụ	Đậu phụ tươi, không có chất bảo quản, vị béo ngậy	kg	8.100
12	Bún	Bún tươi, màu trắng, không có chất bảo quản, không bị chua và có dấu hiệu ôi thiu, chảy nhớt	kg	7.680
13	Giò xào	Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính, có màu đặc trưng.	kg	200
14	Giò lụa	Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính. Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng hoặc còn ấm, có màu đặc trưng	kg	810
15	Mọc viên sẵn	Mọc viên sẵn đã chín, có nấm hương xay nhỏ trộn cùng, viên đường kính khoảng 1- 1,5cm/viên	kg	600
16	Giò sống	Giò nhuyển không lẫn gân xơ, màu hồng	Kg	150

17	Chả quế	Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính. Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng, có màu đặc trưng. Chả nạc, 1 mặt chả màu đỏ, 1 mặt chả màu trắng. Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng hoặc còn ấm, có màu đặc trưng của chả	kg	240
18	Chả lụa	Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính. Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng hoặc còn ấm, có màu đặc trưng. Chả nạc, 2 mặt chả màu vàng, Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả	kg	795
19	Chả cá miếng 250gram/túi	Chả cá là loại ngon không lẫn xương hoặc tạp chất. Có hãng sản xuất ngày tháng sử dụng. Hạn còn trên 6 tháng	kg	650
20	Chả cá viên 500gram/túi	Chả cá là loại ngon không lẫn xương hoặc tạp chất. Có hãng sản xuất ngày tháng sử dụng. Hạn còn trên 6 tháng	kg	400
21	Nem cuốn thịt	Nem được cuốn thành phẩm từng cái, sản phẩm được đóng gói theo khay, cấp đông ngay sau khi sơ chế. Hạn sử dụng còn trên 6 tháng. Nem cuốn thịt phải đạt tiêu chuẩn ISO 9001 HACCP	kg	650
22	Cà pháo	Quả đều, tươi, không sâu, nhật bỏ nùm, đường kính quả từ 1 đến 1,2cm	kg	950
23	Cá rô phi lọc xương	Cá tươi sống 0,6 kg đến 1,2kg/con, lọc xương, bỏ đầu	Kg	200
24	Trứng cút thường	Quả to, đều không thối	quả	27.000
25	Trứng vịt	Vỏ trứng không có dấu hiệu hỏng, trứng tươi, mới. Còn hạn ít nhất 15 ngày không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó, không nứt. Lòng trắng trong, không bị loãng quá, không thối. Lòng đỏ có màu đặc trưng, khoảng 80-90g/quả	quả	60.000
26	Sữa đặc	Sữa đặc được đóng hộp nắp giật trọng lượng: 380gr/hộp. đảm bảo	hộp	2.500



		theo TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 ban hành		
27	Sữa tươi không đường	Sữa tươi không đường, các thành phần chính có trong 100ml đảm bảo thông số kỹ thuật như sau: + Sữa tươi $\geq 97\%$ . + Năng lượng $\geq 60$ kcal + Chất béo $\geq 3,3$ g + Chất đạm $\geq 3$ g + Hydrat cacbon $\geq 4,1$ g + Canxi $\geq 104$ mg + Đóng gói thành gói hoặc hộp + Thể tích 180ml/gói hoặc hộp Sản phẩm phải đảm bảo theo TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12	Gói hoặc hộp	3.000
28	Sữa tươi có đường	Sữa tươi có đường, các thành phần chính có trong 100ml đảm bảo thông số kỹ thuật như sau: + Sữa tươi $\geq 96\%$ . + Đường: $\leq 3,8$ g + Năng lượng $\geq 72,9$ kcal + Chất béo $\geq 3,2$ g + Chất đạm $\geq 2,9$ g + Hydrat cacbon $\geq 7,8$ g + Canxi $\geq 100$ mg + Đóng gói thành gói hoặc hộp + Thể tích 180ml/gói hoặc hộp Sản phẩm phải đảm bảo theo TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12	Gói hoặc hộp	3.500
29	Bắp ngô ngọt	Bắp to đều không quá già, dài khoảng 20cm, được sơ chế tước vỏ làm sạch râu ngô.	bắp	400
30	Bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm, chưa sơ chế	kg	900
31	Bắp cải	Cây tươi mới, to đều nhau không sâu, được sơ chế bỏ hết lá già màu xanh đậm, chỉ lấy cây có lá màu trắng	kg	4.000

32	Bí ngô	Nguyên quả, quả to đều, già vỏ, không bị thối. Chưa sơ chế	kg	1.000
33	Bí xanh	Nguyên quả, quả to đều, già vỏ ngoài phần trắng chưa sơ chế	kg	840
34	Cà chua	Quả to đều, chín đỏ, không dập, thối, xanh, không núng quả, chưa sơ chế.	kg	2.155
35	Củ đậu	Củ to đều không sâu, nứt, cắt bỏ thân cây, đã sơ chế.	kg	30
36	Chanh quả	Quả to đều, vỏ mỏng, bóng, không lá cành, chưa sơ chế.	kg	70
37	Chuối xanh	Quả to đều không quá già, đã sơ chế.	kg	1.800
38	Cà rốt	Củ to đều, không thối, đã sơ chế	kg	1.440
39	Cà tím	Quả to đều, tươi mọng, không sâu, héo nhũn quả, đã sơ chế	kg	1.340
40	Củ cải trắng	Củ to đều trắng, (0,3 đến 0,5Kg/củ), đã sơ chế	kg	1.750
41	Đỗ đũa	Quả đều nhau, non, không sâu, già, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, được sơ chế nhặt sẵn bỏ đầu đuôi và xơ.	kg	460
42	Đỗ Trạch	Quả đều nhau, non, không sâu, già, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, được sơ chế nhặt sẵn, bỏ đầu đuôi và xơ	kg	1.800
43	Đu đủ xanh	Quả to đều, vỏ quả căng mịn, không sâu, không thối, đã sơ chế.	kg	600
44	Dứa quả	Quả to, đều không thối, được sơ chế gọt mắt dứa trọng lượng khoảng 400g±500g	quả	390
45	Giá đỗ	Thân ngắn, mập, không có vỏ đỗ, rễ, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, chưa sơ chế	kg	1.500
46	Giềng	Nguyên củ đã cắt bỏ các hóc bị thối, không cắt nhỏ hoặc xay nhuyễn, chưa sơ chế	kg	20
47	Gừng	Củ đều, sạch, không sâu, không bùn đất, màu vàng, chưa sơ chế.	kg	50
48	Hành hoa	Cây to đều, không rễ, không lá úa, vàng, đã sơ chế.	kg	1.100
49	Hành tây	Củ đều không thối, bóc bỏ vỏ vàng, đã sơ chế.	kg	440
50	Hoa lơ	Tươi không thối, không cuống thân		

		cây, lá cây không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, đã sơ chế.	kg	350
51	Khoai tây	Củ đều màu vàng óng không bị thâm đen, không thối, sâu, đã sơ chế.	kg	2.500
52	Lá lốt	Lá to đều, không có thân, lá xanh tươi, không úa, không thối, lá đều không sâu, không rách, chưa sơ chế.	kg	270
53	Mồng toi	Tươi non, ngon đều nhau, được sơ chế theo yêu cầu gồm: bỏ phần lá úa, vàng, thân già không ăn được	kg	960
54	Mướp hương	Quả to đều nhau, thẳng, không bị ong châm, chưa sơ chế	kg	200
55	Nghệ củ	Củ nhánh to đều, không bùn đất (không lấy củ cái) đã cắt bỏ các hóc bị thối, không cắt nhỏ hoặc xay nhuyễn, chưa sơ chế.	kg	70
56	Rau cải	Rau tươi non, không có hoa thân dài từ 20 đến 25cm. Rau cải là loại rau cải canh hoặc cải ngọt, không cung cấp cải thảo, đã sơ chế.	kg	3.680
57	Dưa cải muối	Bẹ cây to, dày, già cây, đã sơ chế.	kg	1.000
58	Rau cải cúc	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	kg	260
59	Rau muống	Rau trắng, mới, non, được sơ chế theo yêu cầu gồm: nhặt bỏ lá úa, vàng, sâu, cỏ, thân già không ăn được. Phần ngọn ăn được dài không quá 20 cm.	kg	1.620
60	Rau ngót	Được sơ chế theo yêu cầu gồm: Nhặt bỏ lá úa, vàng, sâu, cỏ, thân cây, cành cây (tuốt sẵn). Lá non, mỏng	kg	530
61	Rau cần	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	kg	400
62	Rau dền	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	kg	100
63	Sấu quả	Quả không dập, thối và được sơ chế cạo vỏ	kg	350

64	Su hào	Củ non, không lá già, (củ bằng bát ăn cơm, $\geq 300\text{g}/\text{củ}$ ), chưa sơ chế	kg	1.100
65	Su su	Quả đều nhau, non, gọt vỏ đã sơ chế.	kg	1.600
66	Măng lá	Vàng đều, màu tươi, chưa sơ chế	Kg	200
67	Mướp đắng	Quả to đều nhau, thẳng, chưa sơ chế	Kg	1.320
68	Tía tô	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	Kg	50
69	Sả củ	Củ nhánh to đều, không bùn đất	Kg	100
70	Mùi tàu	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	Kg	12
71	Mùi ta	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	Kg	15
72	Thì là	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	Kg	20
73	Cần tây	Rau tươi mới, không có cỏ, được sơ chế theo yêu cầu là nhặt rễ, lá úa vàng, dập nát.	Kg	30
74	Bột chiên	Đóng gói túi $\geq 1\text{Kg}/\text{gói}$ , tiêu chuẩn kỹ thuật Việt Nam. Hạn sử dụng còn trên 6 tháng	kg	60
75	Bột cà ri	Đóng gói túi $\geq 3,5 \text{ g}/\text{gói}$ , tiêu chuẩn kỹ thuật Việt Nam. Hạn sử dụng còn trên 6 tháng	gói	600
76	Bột canh tôm	Đóng gói túi $\geq 10\text{g}/\text{gói}$ , tiêu chuẩn kỹ thuật Việt Nam. Hạn sử dụng còn trên 6 tháng	gói	1.000
77	Bột đao	Đóng gói túi $\geq 1\text{Kg}/\text{gói}$ , tiêu chuẩn kỹ thuật Việt Nam. Hạn sử dụng còn trên 6 tháng	kg	30
78	Lá ram (vỏ bánh đa nem)	Bánh đa dẻo, màu vàng hoặc tương đương lá ram Hà Tĩnh, số lượng $\geq 75$ lá/thếp, trọng lượng $\geq 500\text{gr}/\text{thếp}/\text{túi}$ hoặc tập ram	tập	1.100
79	Bột canh	I ốt (50 gói/thùng), còn hạn sử dụng trên 6 tháng, có xuất xứ rõ ràng trọng lượng $\geq 190\text{gr}/\text{túi}$	gói	3.500

80	Dấm trắng	Loại chai $\geq 500\text{ml}$ . Nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng trên 6 tháng	lít	50
81	Dầu rán	Thùng 12 chai, đóng gói 1 lít/chai, tiêu chuẩn kỹ thuật Việt Nam. Còn nguyên bao bì sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng.	lít	2.000
82	Đường trắng	Màu trắng không lẫn tạp chất đóng gói $\geq 1\text{kg}/\text{túi}$ . Có ngày sản xuất và hạn sử dụng còn trên 6 tháng	kg	1.200
83	Hạt tiêu	Không mốc, đóng gói $\geq 500\text{gr}/\text{túi}$ có ngày sản xuất hạn sử dụng còn trên 6 tháng	kg	30
84	Tai chua khô	Được chế biến từ quả tai chua, không mốc, màu nâu, chưa sơ chế	kg	70
85	Tỏi	Củ khô, chắc không ọp, chưa sơ chế	kg	100
86	Hành khô	Củ khô, chắc không ọp, chưa sơ chế	Kg	30
87	Lạc nhân	Hạt đều, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận	kg	1.830
88	Măng khô	Bên mời thầu sẽ yêu cầu giao hàng để phục vụ bếp ăn vào dịp Tết Nguyên đán. Không thối, không thái mỏng hoặc xé sợi, sau khi ngâm măng nở to thành miếng to dày, khi ăn có độ giòn của măng	kg	15
89	Nước mắm	Đóng gói chai, quy cách 15 chai/thùng, dung tích đóng gói $\geq 900\text{ml}/\text{chai}$ . Có ngày sản xuất, hạn sử dụng còn trên 6 tháng	lít	1.200
90	Mắm tôm	Đóng gói $\geq 500\text{ml}/\text{chai}$ , hạn sử dụng còn trước 6 tháng	lít	40
91	Mỳ chính	Trạng thái màu trắng, cánh to không có mùi lạ, đóng gói $\geq 2\text{Kg}/\text{túi}$ , tiêu chuẩn kỹ thuật Việt Nam. Hạn sử dụng còn trên 6 tháng.	kg	220
92	Hạt nêm	Trạng thái màu vàng nhạt, đóng gói $\geq 2\text{Kg}/\text{túi}$ . Có đầy đủ hăng, ngày sản xuất, hạn sử dụng còn trên 6 tháng.	Kg	10
93	Mè	Đóng gói $\geq 1\text{lít}/\text{chai}$ . Màu trắng không lẫn tạp chất khác	lít	150
94	Mỳ gạo	Màu trắng không lẫn tạp chất, không mốc, đóng gói $\geq 500\text{gr}/\text{túi}$	kg	2.400

95	Miến dong	Sợi dai, màu trắng sẫm, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận. Hạn sử dụng còn 6 tháng trở lên.	kg	300
96	Mộc nhĩ	Không mốc, không thái sợi, sau khi ngâm mộc nhĩ nở to đều, chân nấm ngắn, không thối hoặc bỏ nát	kg	54
97	Muối	Là loại muối hạt to, trắng khô Đóng gói $\geq 1\text{kg/túi}$ . Hạn sử dụng còn trên 6 tháng	kg	3.000
98	Mỳ tôm	Là loại mỳ tôm cân được đóng gói thành túi, mỗi túi 1kg, tổng trọng lượng 10kg/thùng không nhận mỳ bị nát, vỡ vụn hoặc có dấu hiệu mốc, hạn sử dụng phải còn 6 tháng trở lên có đầy đủ thương hiệu, tên nhà sản xuất, ngày tháng sản xuất.	kg	1.600
99	Nấm hương	Cánh nhỏ, đều, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận	kg	40
100	Nước hàng	Là loại dùng để chế biến các món kho, sản phẩm được đóng chai/lọ chắc chắn. Trọng lượng đóng gói $\geq 75\text{gr}$ trở lên. Hạn sử dụng còn trước 6 tháng.	lọ	800
101	Mắm tép	Đóng gói $\geq 500\text{ml/chai}$ , hạn sử dụng còn trước 6 tháng. Còn nguyên tem mác của nhà sản xuất.	lít	60

## PHỤ LỤC 2 : MẪU BÁO GIÁ

(Kèm theo Công văn số /BVTTHN-DD ngày tháng năm 2025  
của Bệnh viện Tâm thần Hà Nội)

Áp dụng đối với gói thầu Mua thực phẩm tại Bệnh viện Tâm thần Hà Nội năm 2025

### BÁO GIÁ<sup>(1)</sup>

Kính gửi: ... [ghi rõ tên của Chủ đầu tư yêu cầu báo giá]

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của... [ghi rõ tên của Chủ đầu tư yêu cầu báo giá], chúng tôi .... [ghi tên, địa chỉ của nhà cung cấp; trường hợp nhiều nhà cung cấp cùng tham gia trong một báo giá (gọi chung là liên danh) thì ghi rõ tên, địa chỉ của các thành viên liên danh] báo giá cung cấp máy tính, máy in và trang thiết bị công nghệ thông tin như sau:

1. Báo giá cung cấp máy tính, máy in và trang thiết bị công nghệ thông tin.

STT	Tên hàng hóa	Cấu hình	Khối lượng mời thầu	Đơn vị tính	Đơn giá (Giá đã bao gồm thuế, phí và chi phí dịch vụ liên quan)	Thành tiền
1						
2						
...						
<b>Tổng cộng:</b>						

2. Báo giá này có hiệu lực trong vòng: .... ngày, kể từ ngày ... tháng ... năm ... [ghi cụ thể số ngày nhưng không nhỏ hơn 90 ngày], kể từ ngày ... tháng... năm... [ghi ngày ....tháng...năm... kết thúc nhận báo giá phù hợp với thông tin tại khoản 4 Mục I - Yêu cầu báo giá].

3. Chúng tôi cam kết:

- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

- Giá trị nêu trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.

- Những thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

....., ngày.... tháng....năm....

**Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp<sup>(2)</sup>**

(Ký tên, đóng dấu (nếu có))

#### Ghi chú:

(1) Nhà cung cấp điền đầy đủ các thông tin để báo giá theo Mẫu này. Trường hợp yêu cầu gửi báo giá trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia, nhà cung cấp đăng nhập vào Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia bằng tài khoản của nhà thầu để gửi báo giá và các tài liệu liên quan cho Chủ đầu tư theo hướng dẫn trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia. Trong trường hợp này, nhà cung cấp không phải ký tên, đóng dấu theo yêu cầu tại ghi chú 12.

(2) Người đại diện theo pháp luật hoặc người được người đại diện theo pháp luật ủy quyền phải ký tên, đóng dấu (nếu có). Trường hợp ủy quyền, phải gửi kèm theo giấy ủy quyền ký báo giá. Trường hợp liên danh tham gia báo giá, đại diện hợp pháp của tất cả các thành viên liên danh phải ký tên, đóng dấu (nếu có) vào báo giá.

Trường hợp áp dụng cách thức gửi báo giá trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia, hãng sản xuất, nhà cung cấp đăng nhập vào Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia bằng tài khoản nhà thầu của mình để gửi báo giá. Trường hợp liên danh, các thành viên thống nhất cử một đại diện thay mặt liên danh nộp báo giá trên Hệ thống. Trong trường hợp này, thành viên đại diện liên danh truy cập vào Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia bằng chứng thư số cấp cho nhà thầu của mình để gửi báo giá. Việc điền các thông tin và nộp Báo giá thực hiện theo hướng dẫn tại Mẫu Báo giá và hướng dẫn trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia.

STT	Tên nhà thầu	Mã nhà thầu	Mã gói thầu	Mã danh mục hàng hóa	Mã tài khoản nhà thầu