

SỞ Y TẾ HÀ TĨNH
BỆNH VIỆN
SỨC KHỎE TÂM THẦN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Tĩnh, ngày tháng năm 2025

Số: /BVSKTT-KHTC
V/v đề nghị cung cấp báo giá
nguyên liệu nấu ăn phục vụ nuôi
dưỡng đối tượng tâm thần

Kính gửi: Nhà cung cấp, quý công ty.

Bệnh viện Sức khỏe tâm thần Hà Tĩnh có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu mua sắm nguyên liệu nấu ăn phục vụ nuôi dưỡng đối tượng tâm thần (tháng 8 đến tháng 12) 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 Chủ đầu tư: Bệnh viện Sức khỏe tâm thần Hà Tĩnh.
- Địa chỉ: Số 08, đường Đồng Môn, phường Thạch Quý, TP Hà Tĩnh, tỉnh Hà Tĩnh.

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

- Họ và tên: Phạm Văn Long;
- Chức vụ: Trưởng phòng TCHC;
- Số điện thoại: 0913029553;

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Báo giá gửi qua đường bưu điện hoặc nộp trực tiếp tại địa chỉ: Bệnh viện Sức khỏe tâm thần, Địa chỉ: Số 08, đường Đồng Môn, phường Thạch Quý, TP Hà Tĩnh, tỉnh Hà Tĩnh. Lưu ý:

Số lượng Báo giá: 01 bản gốc

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Đến 11h ngày 27/6/2025

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

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày.

II. Nội dung yêu cầu:

1. Danh mục: Chi tiết theo Phụ lục 01 đính kèm.
2. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
3. Chất lượng hàng hóa: Hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và đảm bảo các yêu cầu theo chi tiết theo Phụ lục 02

4. Báo giá đã bao gồm các chi phí VAT, chi phí vận chuyển

5. Địa điểm giao hàng: Bệnh viện Sức khỏe tâm thần cơ sở tại Thôn Thiện Nộ, xã Cẩm Quan, huyện Cẩm Xuyên, tỉnh Hà Tĩnh

Đề nghị các nhà cung cấp, quý công ty quan tâm thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Công thông tin điện tử.
- Lưu: VT, KHTC.

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hồng Phúc

DANH MỤC CÁC MẶT HÀNG ĐỀ NGHỊ BẢO GIÁ
(Kèm theo Công văn số /BVSKTT-KHTC ngày / /2025)

STT	Mặt hàng	ĐVT	Số lượng dự kiến
1	Trứng gà công nghiệp	Quả	11.250
2	Trứng vịt	Quả	2.250
3	Trứng vịt lộn	Quả	1.912
4	Trứng gà lộn	Quả	1.075
5	Thịt lợn ngang	Kg	1.395
6	Thịt lợn nạc	Kg	100
7	Xương lợn	Kg	135
8	Cá nục nướng	Kg	150
9	Cá nục chuối	Kg	500
10	Thịt vịt	Kg	720
11	Thịt gà ta	Kg	700
12	Lòng mề gà	Kg	150
13	Thịt bò	Kg	405
14	Giò lụa	Kg	225
15	Chả lụa rán	Kg	250
16	Mọc mọc nhĩ	Kg	250
18	Xúc xích ăn liền	Cái	1.000
19	Bánh mỳ không	Cái	6.000
20	Sữa đặc tài lộc 380 gram	Hộp	680
22	Bánh chưng (300 gram/ cái)	Cái	2.428
23	Bánh mướt	Kg	420
24	Mỳ tôm hảo hảo	Gói	2.050
25	Mỳ tôm kokomy	Gói	520
26	Phở hương nếp	Gói	2.520
27	Đậu phụ	Kg	300
28	Tép khô	Kg	30
29	Hến to	Kg	40

30	Măng	Kg	110
31	Dưa cà muối	Kg	25
32	Dầu ăn	Lít	350
33	Đường trắng	Kg	275
34	Mỳ chính	Kg	55
35	Bột canh	Kg	157
36	Nước mắm	Lít	255
37	Ruốc biển	Kg	55
38	Tiêu xay nhỏ	Kg	10
39	Gia vị bò hầm, thịt lợn hầm chín su	Gói	85
40	Ớt cay	Kg	15
41	Hành tím	Kg	35
42	Tỏi	Kg	45
43	Gừng	Kg	20
44	Riềng	Kg	40
45	Hành lá	Kg	110
46	Cà chua	Kg	135
47	Hạt điều gói 70g	Gói	60
48	Dầu rửa bát	Can	105
49	Gạo tẻ	Kg	4.730
50	Cháo gói thịt băm thùng 50 gói	Thùng	15
51	Sữa Phamy thùng 36 hộp	Thùng	50
52	Rau vệt	Kg	275
53	Bắp cải	Kg	650
54	Su le	Kg	815
55	Su hào	Kg	145
56	Dưa chuột	Kg	120
57	Khoai tây	Kg	265
58	Bù đỏ	Kg	425
59	Bí xanh	Kg	655

60	Cải thìa	Kg	380
61	Cà dứa	Kg	750
62	Bù dãi (bù gáo)	Kg	455
63	Rau mồng tơi	Kg	60
64	Mướp ngọt	Kg	45
65	Cà rốt	Kg	260
66	Củ cải	Kg	100

BẢNG TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG CÁC MẶT HÀNG

STT	Mặt hàng	Tiêu chuẩn chất lượng
1	Trứng gà công nghiệp	Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập.
2	Trứng vịt	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
3	Trứng vịt lộn, gà lộn	Trứng có vỏ ngoài sạch sẽ, không nứt, màu sáng, phần lòng đỏ và lòng trắng không có mùi hôi, và phôi bên trong ở giai đoạn phát triển vừa phải, không quá già hoặc quá non
4	Thịt lợn ngang	Thịt tươi, không qua đông lạnh, có màu hồng nhạt đặc trưng, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, có độ đàn hồi tốt, không bị nhớt, và có mùi thơm đặc trưng của thịt, không có mùi lạ hoặc mùi ôi thiu, không chứa vi khuẩn chứa mầm bệnh
5	Thịt lợn nạc	
6	Xương lợn	Xương có màu hồng tươi, không mùi hôi, không đông lạnh, không lẫn tạp chất. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.
7	Cá nục nướng	Cá nục nướng phải được chế biến từ nguồn cá tươi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Cá nục nướng có mùi thơm đặc trưng, không có mùi tanh, không có mùi lạ hoặc mùi ôi thiu. Thân cá nguyên vẹn, không bị nát, thịt cá săn chắc, không bị mềm nhão.
8	Cá nục chuối	Cá tươi, không qua đông lạnh, thân hình thon dài, da cá bóng, màu xanh thẫm ở lưng và xám bạc ở bụng, không bị bong tróc hay có đốm đen lạ. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
9	Thịt vịt	Thịt có màu hồng nhạt hoặc đỏ tươi, không có vết bầm tím, vết máu tụ, không qua đông lạnh, Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản, kiểm dịch và vệ sinh an toàn thực phẩm
10	Thịt gà ta	Thịt gà tươi, không qua đông lạnh, bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản, kiểm dịch và vệ sinh an toàn thực phẩm
11	Lòng mề gà	Lòng mề gà tươi sống, không qua đông lạnh, không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
12	Thịt bò	Thịt tươi, không qua đông lạnh, thịt có màu đỏ tươi, mỡ màu vàng nhạt, gân màu trắng. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
13	Giò lụa	Được làm từ thịt heo tươi ngon, không có dấu hiệu ôi thiu, ít mỡ và không chứa tạp chất.

		Chỉ sử dụng các chất phụ gia và chất bảo quản được kiểm định, có giấy tờ đầy đủ, đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng
14	Chả lụa rán	Chả lụa có màu trắng ngà, hơi hồng nhạt, không quá trắng hoặc có màu bất thường; Chả lụa không chứa hàn the, chất bảo quản hay các chất phụ gia độc hại khác
15	Mọc mọc nhĩ	Được làm từ thịt lợn tươi, không qua đông lạnh trộn với mọc nhĩ
16	Xúc xích ăn liền	Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, chỉ nhận hàng còn hạn sử dụng từ 3 tháng trở lên
17	Bánh mỳ không	Bánh mỳ được làm từ các nguyên liệu tươi, đảm bảo chất lượng, như bột mì, men nở, nước, muối, và các thành phần khác Nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu phải rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
18	Sữa đặc tài lộc 380 gram	Hộp nguyên vẹn, không bị bóp méo, hạn sử dụng từ 12 tháng trở lên
20	Bánh chưng (300 gram/cái)	Các nguyên liệu làm bánh như gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn, lá dong, lạt đều phải tươi ngon, đảm bảo chất lượng, không bị ẩm mốc hoặc hư hỏng. Bánh chưng vuông vắn, có kích thước vừa phải, không bị méo mó
21	Bánh mướt	bánh phải có màu trắng trong, mềm, dẻo, không bị nát, không dai, không cứng; bánh không được có vị chua, mùi lạ, ôi thiu
22	Mỳ tôm hảo hảo	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Được đóng gói cẩn thận, bao bì không bị rách, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, còn hạn sử dụng trên 3 tháng
23	Mỳ tôm kokomy	
24	Phở hương bếp	
25	Đậu phụ	bề mặt mịn, không bị vỡ nát, có độ đàn hồi tốt, mùi thơm đặc trưng và không có mùi lạ
26	Tép khô	Tép khô phải đảm bảo khô ráo, bề mặt không bị ẩm ướt, dính kết, có mùi thơm đặc trưng của tép, không có mùi hôi, ôi thiu hoặc mùi lạ, Tép khô không được chứa bất kỳ tạp chất lạ
27	Hến to	Hến tươi, ko qua đông lạnh, đã được tách hết vỏ, không chứa tạp chất lạ
28	Măng	tươi, không bị chảy nhựa. mặt cắt ở đáy củ phải phẳng, nhẵn, măng không có các khuyết tật nhìn thấy bằng mắt thường như sâu, hỏng, hoặc các vết bẩn.
29	Dưa cà muối	có màu vàng xanh đẹp mắt, mùi thơm đặc trưng, độ chua vừa phải, không bị mềm nhũn và đặc biệt là không chứa các chất độc hại.

30	Dầu ăn	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói cẩn thận, bao bì, hộp đựng không bị rách. Hàng còn hạn sử dụng trên 06 tháng
31	Đường trắng	
32	Mỳ chính	
33	Bột canh	
34	Nước mắm	
35	Ruốc biển	có mùi thơm đặc trưng, không tanh, không có mùi lạ như mùi hóa chất hoặc mùi hôi thiu, có độ sánh vừa phải, không quá loãng như nước, cũng không quá đặc, vón cục
36	Tiêu xay nhỏ	Hạt tiêu đã sấy khô, xay nhỏ, có màu sắc và mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ, không bị mốc, vón cục. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất bảo quản.
37	Gia vị bò hầm, thịt lợn hầm chín su	Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; bao bì đóng gói cẩn thận, không bị rách, hộp không bị méo, còn hạn sử dụng trên 6 tháng
38	Hạt điều gói 70g	
39	Cháo gói thịt băm thùng 50 gói	
40	Sữa Phamy thùng 36 hộp	
41	Dầu rửa bát	Có khả năng làm sạch hiệu quả, không gây kích ứng da, thân thiện với môi trường và có độ pH phù hợp
42	Gạo tẻ	Hạt gạo phải nguyên vẹn, không bị gãy, nát nhiều; không bị mốc và lẫn tạp chất
43	Ớt cay	Tươi, mới, không bị dập nát
44	Hành tím	Vỏ mượt, củ tròn, chắc, không bị thối, mốc, mọc mầm
45	Tỏi	Không bị thối, mốc, mọc mầm
46	Gừng	Củ to, vỏ ngoài sần, ruột có màu vàng đặc trưng, không mọc mầm, không bị thối, mốc, không có chất bảo vệ thực vật
47	Riềng	Củ tươi, chắc, không bị mềm nhũn, không có dấu hiệu hư hỏng, có màu sắc đồng đều và có mùi thơm đặc trưng
48	Hành lá	Hành tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không chất bảo vệ thực vật. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất bảo quản.
49	Cà chua	Nguyên vẹn, không bị dập nát, nứt, không hư hỏng, sâu bệnh
50	Rau vệt	Rau tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
51	Bắp cải	Rau tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, Trọng lượng 2-3kg/1 bắp. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

52	Su le	Hàng tươi, mới, không bị dập nát, hư thối hoặc héo, trên mặt vỏ không bị sâu bọ châm chích, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
53	Su hào	
54	Dưa chuột	
55	Khoai tây	
56	Cà dứa	
57	Bù dài (bù gáo)	
58	Cà rốt	
59	Củ cải	
60	Mướp ngọt	
61	Bù đỏ	Vỏ cứng, màu tươi sáng, trên mặt vỏ không bị sâu bọ châm chích, không bị dập nát, không bị hư thối hoặc héo; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất bảo quản.
62	Bí xanh	Vỏ cứng, màu xanh, trên mặt vỏ không bị sâu bọ châm chích, không bị dập nát, không bị hư thối hoặc héo; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất bảo quản.
63	Cải thìa	Tươi ngon, không dập nát, thối bên trong, nguồn gốc rõ ràng, không lá úa, lá già, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
64	Rau mồng tơi	