

Hà Nội, ngày 07 tháng 02 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ VÀ HỒ SƠ NĂNG LỰC

Dịch vụ tư vấn thẩm định E-HSMT, thẩm định kết quả lựa chọn nhà thầu cho việc mua sắm thực phẩm năm 2025 cho các cháu khuyết tật Làng Hòa Bình Thanh Xuân

Kính gửi: Các đơn vị tư vấn đấu thầu

Bệnh viện Phục hồi chức năng đang triển khai kế hoạch mua sắm Thực phẩm thuộc dự toán mua sắm thực phẩm năm 2025 cho các cháu khuyết tật Làng Hòa Bình Thanh Xuân. Để có cơ sở lập dự toán, và xác định nhà thầu có khả năng thực hiện gói thầu, Bệnh viện Phục hồi chức năng kính mời các đơn vị tư vấn thẩm định E-HSMT, thẩm định kết quả lựa chọn nhà thầu quan tâm, cung cấp báo giá dịch vụ đấu thầu, cụ thể như sau:

1. Thư chào giá dịch vụ tư vấn thẩm định E-HSMT, thẩm định kết quả lựa chọn nhà thầu (hoặc bảng phí dịch vụ)

2. Yêu cầu về năng lực, kinh nghiệm: Phụ lục số 01 đính kèm.

3. Danh mục mua sắm: Phụ lục số 02 đính kèm.

4. Thời gian thực hiện hợp đồng: 30 ngày

5. Mục đích: Làm cơ sở xây dựng dự toán và xác định nhà thầu có khả năng thực hiện gói thầu.

6. Cách thức tiếp nhận báo giá và Hồ sơ năng lực: Tiếp nhận báo giá và Hồ sơ năng lực theo một trong các cách thức sau:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Phòng văn thư Bệnh viện Phục hồi chức năng. Địa chỉ: số 35 Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân Trung, quận Thanh Xuân, thành phố Hà Nội. ĐT: 02435585094.

- Nhận qua email: bvddphcn_soyt@hanoi.gov.vn

- Nhận qua đường bưu chính: Phòng văn thư Bệnh viện Phục hồi chức năng.

7. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 11 giờ 00 phút ngày 07/02/2025 đến trước 11 giờ 00 phút 10/02/2025.

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

8. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày 10/02/2025.

Rất mong được sự quan tâm của các Quý công ty. Bệnh viện Phục hồi chức năng xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đăng tải Website của Bệnh viện;
- Lưu VT, TCKT./.

GIÁM ĐỐC
BỆNH VIỆN
PHỤC HỒI
CHỨC NĂNG
Phạm Văn Minh

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ TƯ CÁCH HỢP LỆ VÀ NĂNG LỰC KINH NGHIỆM CỦA
NHÀ THẦU

(Kèm theo Thư mời báo giá và HSNL số 423/TM-BVPHCN ngày 07/02/2025 của Bệnh viện PHCN)

STT	Nội dung đánh giá	Yêu cầu	Kết luận (đạt/ không đạt)
1	Năng lực pháp lý	<ul style="list-style-type: none">- Có giấy phép đăng ký kinh doanh, đăng ký thuế đang hoạt động- Có bản cam kết Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, giấy chứng nhận đăng ký hợp tác xã, liên hiệp hợp tác xã, tổ hợp tác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về phá sản; Không đang trong thời gian bị cấm tham dự thầu; Không đang bị truy cứu trách nhiệm hình sự.- Có tên trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia trước khi phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu.	
2	Năng lực về kinh nghiệm	Có tối thiểu 02 hợp đồng tư vấn đấu thầu.	
3	Năng lực về đề xuất thời gian thực hiện hợp đồng	≤ 30 ngày	
4	Thời hạn hiệu lực của báo giá	≥ 90 ngày	

PHỤ LỤC 02
DANH MỤC HÀNG HÓA

(Kèm theo Thư mời báo giá và HSNL số 123TM-BVPHCN ngày 07/02/2025 của Bệnh viện PHCN)

TT	DANH MỤC	ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT	ĐVT	SỐ LƯỢNG
I	NHÓM ĐỒ ĂN SẴN			
1	Bánh mì kẹp giò	Có chứng nhận ATTP Bánh mì 50g kẹp giò , chả 70g nóng giao đến bếp	Cái	772
2	Bánh cuốn nhân thịt và chả	Bánh cuốn nhân thịt, mộc nhĩ không được chua 150 + chả 50g	Suất	772
3	Xôi hành ruốc	xôi, hành, ruốc 150gram-200 gram xôi + 30g ruốc / suất, xôi nóng giao đến bếp	suất	772
4	bánh bao	nhân thịt mộc nhĩ 2 trứng cút, 200gram	Suất	772
II	NHÓM SỮA			
1	Sữa tươi có đường/ không đường/ít đường	TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 ; + Thể tích 180ml/hộp Sản phẩm phải đảm bảo theo TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12, có công bố chất lượng	hộp	13.853
2	Sữa chua có đường	Sản phẩm sữa được chế biến từ sữa tươi, sữa đặc hoặc sữa bột và chất béo sữa các loại và được lên men bởi Lactobacillus bulgarius và steptococcus thermophilus ... có/hoặc không bổ sung các thành phần phụ liệu.Phụ gia thực phẩm: Theo “Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm” Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/8/2001 của Bộ Y tế. Theo “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm” Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT. Nguyên, phụ liệu – Sữa tươi, sữa đặc, sữa bột và các loại chất béo sữa; – Vi khuẩn Lactobacillus bulgarius và steptococcus thermophilus....;	hộp	3.088

		<ul style="list-style-type: none"> – Đường tinh luyện, theo TCVN 6958 : 2001; – Nước, theo Quyết định 1329/2002/BYT/QĐ về “Tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống”; – Mứt quả các loại (nha đam, việt quất,..) TCVN/TC/F12 . Trọng lượng 100gr; vị hoa quả (nha đam, việt quất) Phụ gia thực phẩm: Theo “Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm” Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/8/2001 của Bộ Y tế.		
III	NHÓM RAU CỦ QUẢ			
1	Củ hành ta	củ hành đều, khô, không bị dập, không thối,mốc, không chất bảo quản. 35 củ/kg	Kg	45
2	Củ tỏi khô	củ đều, tròn, khô, không bị dập, lép thối, không chất bảo quản. 25/30 củ/kg	Kg	45
3	Hành hoa (Hành lá)	Hoa phải tươi, ngon, không bị dập nát, không úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	60
4	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	100
5	Quả bí đỏ	Quả to đều trên dưới, không thối, không châm, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	100
6	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, non, không thối, không ong châm, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	150
7	Quả cà chua	Quả to đều chín đỏ không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	60
8	Quả chanh	Tươi xanh, nắn mềm đều. Trọng lượng: 20-25 quả/kg	Kg	5

9	Quả đu	Quả đều trên dưới, tươi, non, không sâu, thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	120
10	Quả Su su	Quả đều tươi, non ngon, không sâu, thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. Loại 5-7 quả/kg	Kg	450
11	Rau bắp cải	Cây phải tươi, mới, to đều nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	450
12	Rau cải canh	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	65
13	Rau cải ngọt	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	480
14	Rau Giá	Tươi, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng	Kg	231
15	Rau mồng tơi	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	62
16	Rau muống	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	80
17	Rau cải cúc	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	25
18	Rau ngót	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	120

IV	NHÓM THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG			
1	Thịt bò loại 1	Thịt được 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 giết mổ, vận chuyển. Lộc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm Thịt bò loại 1 Dùng để chế biến món kho, hầm	kg	40
2	Thịt nạc 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, thịt nạc mềm, có kiểm dịch.	kg	400
3	Thịt nạc vai xay	tươi ngon, không dính tạp chất, có kiểm dịch	kg	400
4	Cá rô phi lọc xương	Tươi ngon, lọc sạch xương, cắt gọn, đánh vẩy sạch, 3 con/kg	kg	150
5	Xúc xích	Xúc xích có hương vị thơm ngon, có độ dai vừa phải, vị béo dịu nhẹ không gây ngấy khi ăn, không chứa chất bảo quản, không chứa hàn the; trọng lượng 0,5kg/gói, 20 cái/kg (Thành phần: chế biến chủ yếu từ thịt heo, gia vị, bột sữa, đường. Loại SP cần phải qua chế biến mới sử dụng được	kg	195
6	Chả cá	Loại ngon, 40-50 viên/kg, không lẫn xương hoặc tạp chất.	kg	201
8	Gà đùi bỏ xương sống cả má	Có kiểm định	Kg	200

9	Gà lườn	Lọc sạch xương, có kiểm định	Kg	300
10	Chả lụa	Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả	kg	150
11	Giò lụa	Giò và các chế phẩm từ thịt, chế phẩm ăn ngay: giò lụa, Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng, có màu đặc trưng, có kiểm nghiệm	kg	200
12	Trứng vịt	Vỏ trứng không có dấu hiệu hỏng, không nứt vỡ Quả to, đều không thối. Tối thiểu 75gram/quả	kg	340
V	NHÓM HÀNG KHÔ			
1	Bột canh	Đóng gói thùng loại thường (50 gói/thùng) trọng lượng $\geq 190\text{gr/túi}$	gói	300
2	Bột chiên giòn	Đóng gói túi $\geq 1\text{Kg/gói}$	kg	15
3	Bột chiên xù	Đóng gói túi $\geq 1\text{Kg/gói}$	kg	15
4	Gạo tẻ	Gạo được đóng gói thành bao/túi, quy cách đóng gói như sau: Bao trọng lượng từ 25-50kg Gạo đã qua quá trình xay sát, loại bỏ vỏ trấu và hạt cám. - Trạng thái: Dạng hạt, khô, không có tạp chất lạ và côn trùng. - Không có lẫn các loại hạt, ngũ cốc khác hoặc đất đá. - Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không biến màu. - Mùi vị: Không có mùi vị lạ. - Loại gạo khi nấu thành phẩm (com) có tính chất: xốp, mềm, dẻo, thơm, không dính cục... - 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, Gạo trắng, hạt dài đều	kg	2.100

10
10
10

		- Thời gian sản xuất từ tháng 4 năm 2024 trở về sau.		
5	Hạt tiêu xay	Không mốc, đóng gói =100gr/túi	kg	3
6	Nước mắm	chai 800ml; Nước mắm được chế biến từ 100% cá cơm tươi nguyên chất mang đậm hương vị biển. - Sản phẩm không chứa urê gây hại, an toàn khi sử dụng. - Nước mắm được sản xuất theo phương pháp cổ truyền, hương thơm đặc trưng của nước mắm cá với vị mặn dịu, ngọt nhẹ Hạn sử dụng còn ít nhất 8 tháng	chai	125
7	Mỳ chính	2Kg/túi	túi	15
8	Nấm hương	Cánh nhỏ, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận	kg	4
9	Ngũ vị hương	10g/ gói	gói	100
10	Dầu ăn	dầu tinh luyện có chứa Calo, chất béo, Vitamin A. Trong 100g dầu thực vật Orchid trung bình có chứa khoảng 900 calo	lít	150
11	Đường kính trắng	Đường mía đóng túi 1000g	kg	40
12	Dấm trắng	Loại chai \geq 500ml	chai	40