

Số:568 /TM-BVPHCN

Hà Nội, ngày 28 tháng 11 năm 2025

THƯ MỜI YÊU CẦU BÁO GIÁ

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp thực phẩm

Bệnh viện Phục hồi chức năng có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá dự toán mua sắm thực phẩm cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện Phục hồi chức năng từ tháng 12/2025 đến tháng 02/2026 với nội dung cụ thể như sau:

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

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Phục hồi chức năng.

Địa chỉ: Số 35 đường Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội.

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

Vũ Thị Hạnh : Khoa Dinh dưỡng.

Điện thoại: 0936188458

Email: khoadinhduongbvphcnhanoi@gmail.com

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Tiếp nhận báo giá bằng 02 cách thức sau:

- Nhận trực tiếp hoặc qua đường bưu điện tại địa chỉ: Khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Phục hồi chức năng Hà Nội. Địa chỉ: số 35 Lê văn Thiêm, phường Thanh Xuân thành phố Hà Nội. ĐT: 0936188458

- Nhận qua email: khoadinhduongbvphcnhanoi@gmail.com

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 17 h 00 phút ngày 28/11/2025 đến trước 17h ngày 03/12/2025.

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 120 ngày kể từ ngày 03/12/2025.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Danh mục mua sắm thực phẩm cho bệnh nhân nội trú tại Bệnh viện Phục hồi chức năng từ tháng 12/2025 đến tháng 02/2025: Có phụ lục kèm theo.

2. Địa điểm giao hàng: Khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Phục hồi chức năng, số 35 Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội.

3. Thời gian giao hàng dự kiến: tháng 12/ 2025 đến tháng 02/ 2026.

4. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng: Tỷ lệ tạm ứng, thanh toán hợp đồng và các điều kiện tạm ứng, thanh toán theo quy định hiện hành.

5. Các thông tin khác:

- Đơn vị cung cấp báo giá chịu trách nhiệm cung cấp thông tin về giá của hàng hóa, dịch vụ phù hợp với khả năng cung cấp của mình và phải bảo đảm việc cung cấp báo giá không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá hoặc nâng khống giá;

- Hàng hóa đảm bảo nguồn gốc xuất xứ.

- Điều kiện đảm bảo khác: nếu có

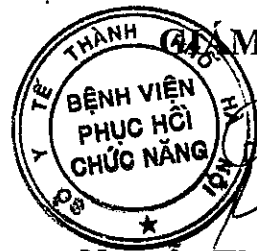
- Giá bán hàng hóa là trọn gói đã bao gồm các loại thuế, phí, công vận chuyển...

Nơi nhận

Như trên; *tr*

Đăng tải trên hệ thống ĐT mạng QG, web BV;

Lưu: VT, Khoa Dinh dưỡng, TCKT.



Nguyễn Thị Minh Hải

PHỤ LỤC

(Kèm theo Yêu cầu báo giá số 568/TM-BVPHCN ngày 28/11/2025)

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 mỳ 50g kẹp giò , chả 70g nóng giao đến bếp	Cái	563
2	Bánh cuốn nhân thịt và chả	Bánh cuốn nhân thịt, mộc nhĩ không được chua 150 + chả 50g	Suất	563
3	Xôi hành ruốc	xôi, hành, ruốc 150gram-200 gram xôi + 30g ruốc / suất, xôi nóng giao đến bếp	suất	563
4	bánh bao	nhân thịt mộc nhĩ 2 trứng cút, 200gram	Suất	563
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	1.125
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....; – 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)	hộp	1.125

		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	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
2	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	50
3	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	50
4	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	38
5	Củ dền	Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	20
6	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	15
7	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	38
8	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	125
9	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	75
10	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	20

11	Quả chanh	Tươi xanh, nắn mềm đều. Trọng lượng: 20-25 quả/kg	Kg	13
12	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	75
13	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	150
14	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	200
15	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	100
16	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	150
17	Rau Giá	Tươi, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng	Kg	125
18	Su hào	Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 500g - 600g/ củ		100
19	Súp lơ	Không sâu, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 700g - 800g/ cái		125
20	Cà rốt	Củ tươi non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 300g - 400g/ củ		100
21	Mướp	Quả phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	50
22	Rau Răm	Đối với rau gia vị 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	3

23	Lá chanh	Đối với rau gia vị 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.	Kg	1
24	Củ cải trắng	Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 300g - 500g/ củ	Kg	200
25	Hành tây	Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 200g - 300g/ củ	Kg	100
26	Sả củ	Củ không thối, củ tươi không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	8
27	Củ riềng	Củ tươi non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	5
28	Củ gừng	Củ không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	8
29	Củ hành ta	Củ hành đều, khô, không bị dập, không thối, mốc, không chất bảo quản. 35 củ/kg	Kg	10
30	Củ tỏi khô	Củ đều, tròn, khô, không bị dập, lép thối, không chất bảo quản. 25/30 củ/kg	Kg	10
31	Cần tây	Đối với rau gia vị 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
32	Mùi ta	Đối với rau gia vị 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	13
33	Dứa quả	Quả to đều, non, không thối, dập không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 700g - 800g/ quả	Kg	10
34	Ớt cay	Quả tươi, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	1
35	Dưa chuột	Quả đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 150g - 200g/ quả	Kg	8
36	Khoai tây	Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. 200g - 250g/ củ	Kg	20
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	63
2	Dẻ Sườn bò	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	kg	25
3	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	250
4	Thịt nạc vai xay	Tươi ngon, không dính tạp chất, có kiểm dịch	kg	200
5	Thịt ba chỉ	Thịt có 3 lớp nạc nhiều hơn mỡ, không 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		100
6	Thịt 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 nong, thịt màu hồng, thịt nạc mềm, có kiểm dịch		200
7	Thịt thăn	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		150

		hồi tốt. Thịt màu hồng, thịt nạc mềm, có kiểm dịch.		
8	Thịt bắp giò	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		20
9	Sườn Thăn	Xương thăn không có cục		30
10	Xương Cục	Xương cục		30
11	Chả cá	Loại ngon, 40-50 viên/kg, không lẫn xương hoặc tạp chất.	kg	50
12	Cá rô phi lọc xương	Tươi ngon, lọc sạch xương, cắt gọn, đánh vẩy sạch, 3 con/kg	kg	75
13	Cá trắm	Cá nguyên con , còn tươi, mắt hồng 3,5-5kg/con, không chất bảo quản, tăng trọng		113
14	Cá nục	Cá tươi, con 350g-500g/ không hecta bảo quản, thôi thối		75
15	Tôm	Tôm tươi, 100con/kg, không ươn, ôi thiu Có nguồn gốc từ hồ nuôi		25
16	Tôm riu	Tôm tươi, không ươn, ôi thiu, không tạp chất Có nguồn gốc từ hồ nuôi		7
17	Lạc nhân	Không Mốc, mọt, lạc đóng túi, không dùng chất bảo quản . Hạt đều to, màu sáng, vị đặc trưng		25
18	Đậu phụ	Mùi đặc trưng, đàn hồi tốt, không chảy nước, không vỡ, mùi đặc trưng, không có chất bảo quản, hoá chất.	Kg	150
19	Gà góc tư	Gà góc tư có phần đùi, làm sạch lông, Có kiểm định có nguồn gốc từ trang trại nuôi	Kg	150
20	Đùi gà	Đùi gà cắt ngắn, sạch lông, có giấy kiểm dịch		50
21	Gà lườn	Lọc sạch xương, có kiểm định		63
22	Chả lụa	Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả	kg	75

23	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	50
24	Trứng vịt	Vỏ trứng không có dấu hiệu hỏng, không nứt vỡ Quả to, đều không thối. Tối thiểu 75gram/quả	kg	113
V	NHÓM HÀNG KHÔ			
1	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 - Thời gian sản xuất từ tháng 4 năm 2024 trở về sau.		1.500
2	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	80
3	Bột canh	Đóng gói thùng loại thường (50 gói/thùng) trọng lượng $\geq 190\text{gr/túi}$	gói	650
4	Bột chiên giòn	THÀNH PHẦN: Bột, tinh bột bắp, dầu shortening, men saccharomyces cerevisiae, muối i-ốt, tinh bột nghệ, chất tạo xốp (E500ii). Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 386.62 Kcal Chất béo: 5,1 g Tổng carbonhydrat: 73,16g Chất đạm: 12,02g	kg	13
5	Bột chiên xù	THÀNH PHẦN: Bột, tinh bột bắp, dầu shortening, men saccharomyces cerevisiae, muối i-ốt, tinh bột	kg	13

		nghe, chất tạo xốp (E500ii). Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 386.62 Kcal Chất béo: 5,1 g Tổng carbonhydrat: 73,16g Chất đạm: 12,02g Đóng gói túi $\geq 1\text{Kg/gói}$		
6	Hạt tiêu xay	Hạt có màu nâu/ trắng. Nguyên hạt. Sơ chế: Hạt được nghiền nhỏ. Quy cách: Đóng 100gram /gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng	kg	3
7	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	100
8	Mỳ chính	Tương đương với tiêu chuẩn của mì chính Ajinomoto. Hạt có màu trắng. Đóng nguyên gói không bị thủng, hở túi. Quy cách: Đóng 1 kg/gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng	kg	25
9	Nấm hương	Cánh nhỏ, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận	kg	3
10	Lá bánh đa nem	Đóng thếp, lá mềm dai, dẻo, không rách, không dùng chất bảo quản	Thếp	30
11	Mộc nhĩ	Có màu nâu, không mốc, không tạp chất. Đáp ứng TCVN số 9992:2013 Quy cách: Đóng 1, 2, 5 Kgram /gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng Không chất bảo quản, khô, vị đặc trưng	kg	5
12	Tương ớt	Tương ớt có màu đỏ, dẻo, không bị phân lớp nước và bột Quy cách đóng gói: Đóng can 5 lít. Có dán tem ghi rõ thông tin NSX, Số lượng, Thông tin NCC và NCC phụ (nếu có) NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng	can	4
13	Dầu hào	Đóng chai 800ml- 1000ml có tem , có nguồn gốc xuất xứ.	Chai	4
14	Ngũ vị hương	10g/ gói	gói	30

		Trương đương tiêu chuẩn của đường Đại Mỹ Phú Đường Có màu nâu/trắng, hạt tròn, khô, không bị ướt Quy cách đóng gói: 01 kg/túi . Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng	kg	25
15	Đường kính trắng			
16	Muối trắng	Đóng 1 kg/ túi có nguồn gốc rõ ràng	kg	15
17	Dấm gạo	Có vị chua do gạo lên men, có mùi thơm đặc trưng của gạo, trong dấm chua chứa nhiều chất dinh dưỡng, chất đạm, Vitamin. Trên túi ghi rõ thông tin theo quy định NSX: không quá 3 ngày cho đến khi giao hàng.	Lít	10
18	Mè	Trắng, thơm mùi đặc trưng, vị chua, không có chất kích thích....,	Lít	5
19	Dấm bỗng	Trắng, thơm mùi đặc trưng, vị chua, không có chất kích thích....,	Lít	5