

Số: **42**/TM-VPYTTTU

Hà Nội, ngày **25** tháng **8** năm 2026

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: Quý Công ty, các nhà thầu cung cấp.

Viện pháp y tâm thần Trung ương có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng dự toán cho các gói thầu làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu Cung cấp lương thực, thực phẩm, rau quả phục vụ người bệnh và đối tượng giám định nội trú năm 2026-2027

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Viện pháp y tâm thần Trung ương
2. Địa chỉ: Xã Thường Tín TP Hà Nội.
3. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:
 - Nơi nhận: Viện pháp y tâm thần Trung ương, xã Thường Tín, TP Hà Nội.
 - Số điện thoại: 02433.851.260
4. Hình thức tiếp nhận báo giá:
 - * Đề nghị nhà thầu gửi báo giá bằng hình thức sau:
 - Gửi bản giấy có đóng dấu của đơn vị báo giá về Viện Pháp y tâm thần Trung ương, Địa chỉ: Xã Thường Tín, TP Hà Nội.
 - Gửi bản chụp Scan báo giá đã đóng dấu và bản điện tử (file mềm) vào thư điện tử Email nguyenhaiphong21@gmail.com Hoặc Zalo ông Nguyễn Hải Phong số điện thoại 0915175060
5. Thời gian tiếp nhận báo giá.
 - Từ 08 giờ 00 phút ngày 26/8/2026/ đến 16 giờ 30 phút ngày 03/9/2026.
 - Các báo giá nhận sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Nội dung chào giá: Danh mục, số lượng theo phụ lục đính kèm thư mời.
2. Nội dung báo giá lưu ý:
 - Báo giá theo đơn vị tính của hàng hóa, dịch vụ và tính theo đồng tiền Việt Nam;
 - Giá trị của hàng hóa, dịch vụ đã bao gồm các loại thuế, chi phí vận chuyển và các chi phí khác (nếu có)
 - Giá trị của báo giá đề nghị để từ 60 ngày kể từ ngày ký báo giá.

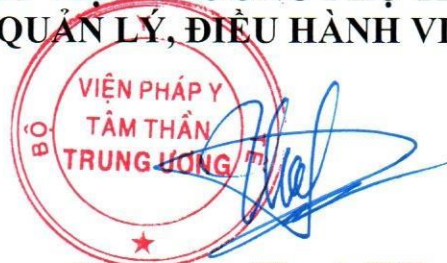
Lưu ý: Khi gửi bản giấy có đóng dấu, ngoài bì thư ghi rõ: Tên gói thầu và tên nhà thầu, yêu cầu phát tận tay.

Rất mong được sự hồi đáp của Quý nhà thầu./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đăng website;
- Lưu: VT, HCQT.

**KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG PHỤ TRÁCH
QUẢN LÝ, ĐIỀU HÀNH VIỆN**



TS. Phùng Thanh Hải

PHỤ LỤCĐính kèm thư mời số **42** ngày **25** tháng 8 năm 2026

ST T	Danh mục hàng hóa	ĐVT	Đặc tính, yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn áp dụng
I. LƯƠNG THỰC			
1	Gạo tẻ Khang dân hoặc tương đương	Kg	Hạt đều, màu trắng tự nhiên, không mốc, mọt, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ; phù hợp sử dụng chế biến suất ăn cho người bệnh. Đáp ứng TCVN 11888:2017 và quy định hiện hành về ATTP.
2	Gạo nếp trắng	Kg	Hạt đều, màu trắng tự nhiên, không mốc, mọt, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Đáp ứng TCVN 8368:2018 và quy định hiện hành về ATTP.
3	Miến	Kg	Sợi khô tương đối đồng đều, không nấm mốc, không có mùi lạ, không lẫn tạp chất; bao bì nguyên vẹn đối với sản phẩm đóng gói. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
II. THỊT, GIA CÀM, TRỨNG VÀ THỦY SẢN			
4	Thịt lợn nạc vai	Kg	Thịt tươi; màu sắc đặc trưng, bề mặt khô sạch, không dính tạp chất; mặt cắt mịn, có độ đàn hồi; thịt săn chắc, không nhớt, không có mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP. Đáp ứng TCVN 7046:2019 và quy định hiện hành có liên quan.
5	Thịt lợn mông	Kg	Thịt tươi; màu sắc đặc trưng, bề mặt khô sạch, không dính tạp chất; mặt cắt mịn, có độ đàn hồi; thịt săn chắc, không nhớt, không có mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP. Đáp ứng TCVN 7046:2019 và quy định hiện hành có liên quan.
6	Thịt lợn ba chỉ	Kg	Thịt tươi; phần nạc và mỡ xen kẽ đặc trưng; màu sắc tự nhiên, bề mặt khô sạch, không nhớt, có độ đàn hồi, không có mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP. Đáp ứng TCVN 7046:2019 và quy định hiện hành có liên quan.
7	Thịt lườn gà lọc xương	Kg	Thịt lườn gà đã lọc xương; không còn xương hoặc dăm xương; màu sắc tự nhiên, bề mặt sạch, có độ đàn hồi; không nhớt, không có mùi ôi hoặc mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan.
8	Má đùi gà lọc xương	Kg	Má đùi gà đã lọc xương; không còn xương hoặc dăm xương; màu sắc tự nhiên, bề mặt sạch, có độ đàn hồi;



			không nhớt, không có mùi ôi hoặc mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan.
9	Gan lợn	Kg	Gan tươi; màu đỏ nâu đặc trưng, bề mặt mượt, có độ đàn hồi; không nhớt, không dập nát bất thường, không có mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP.
10	Thịt bò	Kg	Thịt tươi; màu đỏ đặc trưng, bề mặt khô sạch, không dính tạp chất; mặt cắt mịn, có độ đàn hồi; thịt săn chắc, không nhớt, không có mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được giết mổ, sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về thú y và ATTP. Đáp ứng TCVN 7046:2019 và quy định hiện hành có liên quan.
11	Trứng gà	Quả	Trứng tươi; vỏ sạch, nguyên vẹn, không nứt vỡ; kích thước tương đối đồng đều; không có mùi bất thường. Có nguồn gốc rõ ràng; bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
12	Trứng vịt	Quả	Trứng tươi; vỏ sạch, nguyên vẹn, không nứt vỡ; kích thước tương đối đồng đều; không có mùi bất thường. Có nguồn gốc rõ ràng; bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
13	Cá basa phi lê không xương	Kg	Cá đã phi lê; thịt cá nguyên miếng hoặc miếng phù hợp chế biến; không còn xương hoặc dăm xương; màu sắc tự nhiên, thịt săn chắc, không nhớt, không có mùi ôi hoặc mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan.
14	Cá rô phi phi lê không xương	Kg	Cá rô phi đã phi lê; thịt cá nguyên miếng hoặc miếng phù hợp chế biến; không còn xương hoặc dăm xương; màu sắc tự nhiên, thịt săn chắc, không nhớt, không có mùi ôi hoặc mùi lạ. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; được sơ chế, bảo quản và vận chuyển đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan.
III. THỰC PHẨM CHẾ BIẾN			
15	Bánh chưng	Cái	Bánh được gói chắc, chín kỹ; hình dạng tương đối nguyên vẹn; không ôi, thiu, không nấm mốc, không có mùi lạ. Khối lượng khoảng 850 g/cái. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
16	Giò lụa	Kg	Sản phẩm chế biến từ thịt; màu sắc, mùi vị đặc trưng; bề mặt sạch, không nhớt; cấu trúc chắc, không ôi, thiu,

			không có mùi lạ. Đối với sản phẩm đóng gói, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng TCVN 7049:2020 và quy định hiện hành về ATTP.
17	Đậu phụ rán	Bìa	Sản phẩm chế biến từ đậu nành, đã rán; miếng tương đối nguyên vẹn, màu vàng tự nhiên; không cháy khét, không ôi, thiu, không có mùi lạ. Khối lượng tối thiểu 125 g/bìa. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
18	Chả thịt lợn	Kg	Sản phẩm chế biến từ thịt lợn; đã làm chín; màu sắc, mùi vị đặc trưng; cấu trúc chắc; không ôi, thiu, không nhớt, không có mùi lạ. Đối với sản phẩm đóng gói, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng TCVN 7049:2020 và quy định hiện hành về ATTP.
19	Chả quế	Kg	Sản phẩm chế biến từ thịt; màu sắc, mùi vị đặc trưng; cấu trúc chắc; không ôi, thiu, không có mùi lạ. Đối với sản phẩm đóng gói, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng TCVN 7049:2020 và quy định hiện hành về ATTP.
20	Khoai tây kén	Kg	Sản phẩm chế biến sẵn; hình dạng tương đối đồng đều, nguyên vẹn; không có dấu hiệu ôi, hỏng hoặc mùi lạ. Bao gói nguyên vẹn; bảo quản theo hướng dẫn của nhà sản xuất; còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
21	Chả mực	Kg	Sản phẩm chế biến từ thủy sản; màu sắc, mùi vị đặc trưng; cấu trúc phù hợp; không ôi, thiu, không có mùi lạ. Đối với sản phẩm đóng gói, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan.
22	Chả cá	Kg	Sản phẩm có màu sắc, mùi vị đặc trưng; cấu trúc phù hợp; không ôi, thiu, không có mùi lạ. Đối với sản phẩm đóng gói, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan. Đạt TCVN 6392:2008 về chế biến cá xay, cá miếng tẩm bột

IV. RAU XANH, CỦ, QUẢ VÀ TRÁI CÂY THEO MÙA

23	Rau xanh theo mùa	Kg	Rau tươi, phù hợp mùa vụ; có nguồn gốc rõ ràng; nguyên vẹn, không héo úa, không dập nát, không thối hỏng, không có dấu hiệu nấm mốc hoặc sâu bệnh ảnh hưởng đến chất lượng sử dụng; bảo đảm yêu cầu an toàn thực phẩm. Danh mục cụ thể được lựa chọn theo từng tháng phù hợp mùa vụ và nhu cầu thực tế.
24	Củ, quả theo mùa	Kg	Tươi, phù hợp mùa vụ; nguyên vẹn, không dập nát, không thối hỏng, không nấm mốc; độ già, độ chín phù

Cop

			hợp mục đích chế biến; có nguồn gốc rõ ràng và bảo đảm yêu cầu an toàn thực phẩm. Danh mục cụ thể được lựa chọn theo từng tháng phù hợp mùa vụ và nhu cầu thực tế.
25	Chuối tiêu	Kg	Quả tươi, nguyên vẹn 5-6 quả 1 kg; độ chín phù hợp để sử dụng cho người bệnh; không dập nát, không thối hỏng, không nấm mốc, không có mùi lạ;
26	Dưa hấu	Kg	Quả tươi, nguyên vẹn; độ chín phù hợp, không dập nát, không thối hỏng; ruột quả có màu sắc tự nhiên, không có mùi hoặc dấu hiệu bất thường;
V. GIA VỊ			
27	Dầu thực vật	Lít	Dầu thực vật dùng trong chế biến thực phẩm; màu sắc và mùi vị đặc trưng; không có mùi ôi khét, không có cặn hoặc tạp chất bất thường. Sản phẩm đóng chai hoặc can, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
28	Nước mắm	Lít	Nước mắm dùng trong chế biến thực phẩm; màu sắc, mùi vị đặc trưng; trong hoặc có độ trong phù hợp với đặc tính sản phẩm; không có mùi lạ, không lẫn tạp chất bất thường. Bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Quy cách đóng sản phẩm: chai 1l hoặc chai 5l. Đáp ứng TCVN 5107:2018 và quy định hiện hành về ATTP.
29	Muối trắng	Kg	Muối dùng trong sơ chế và chế biến thực phẩm; màu trắng tự nhiên, khô, hạt tương đối đồng đều; không lẫn tạp chất nhìn thấy được, không có mùi lạ. Bao gói bảo đảm vệ sinh. Quy cách đóng gói 1kg/1 gói. Đáp ứng TCVN 3974:2015 và quy định hiện hành về ATTP.
30	Đường tinh luyện	Kg	Đường dạng tinh thể, màu trắng đặc trưng; khô, tương đối đồng đều; không vón cục bất thường, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Bao bì nguyên vẹn đối với sản phẩm đóng gói. Quy cách đóng gói 1kg/1 gói. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
31	Bột canh	Kg	Dạng bột hoặc hạt; khô, không vón cục; màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm; không có dấu hiệu ẩm, mốc hoặc biến chất. Bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
32	Mì chính	Kg	Dạng tinh thể hoặc hạt, khô, tương đối đồng đều; không vón cục, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Quy cách đóng gói 2kg/1 gói. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.

33	Nước hàng	Lít	Dạng lỏng; màu sắc, mùi vị đặc trưng; không có mùi lạ, không có tạp chất bất thường; phù hợp sử dụng trong chế biến thực phẩm. Bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
34	Hành khô	Kg	Củ chắc, khô, sạch; không thối hỏng, không nấm mốc, không có mùi lạ; phù hợp sử dụng trong chế biến thực phẩm. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
35	Tỏi	Kg	Củ chắc, khô, sạch; không thối hỏng, không nấm mốc, không có mùi lạ; phù hợp sử dụng trong chế biến thực phẩm. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
36	Gừng	Kg	Củ tươi, tương đối nguyên vẹn, sạch; không dập nát hoặc thối hỏng; không nấm mốc, không có mùi lạ. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
37	Sả	Kg	Thân tươi, sạch, tương đối nguyên vẹn; không héo úa, không dập nát hoặc thối hỏng; không có mùi lạ. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
38	Cà chua	Kg	Quả tươi, nguyên vẹn, không dập nát, không thối hỏng, màu đỏ đặc trưng, độ chín phù hợp, không có mùi lạ, không có sâu bệnh. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
39	Hành lá	Kg	Phải tươi, nguyên cây, không dập nát, úa vàng hoặc thối, lá xanh, thân trắng, không có sâu bệnh, không có mùi lạ, sạch đất cát và tạp chất. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.

VI. CÁC LOẠI HẠT, ĐẬU VÀ THỰC PHẨM KHÔ

40	Lạc hạt rang sẵn	Kg	Lạc nhân đã rang chín; hạt tương đối đồng đều, khô, giòn; không cháy khét, không ôi dầu, không nấm mốc, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Bao bì nguyên vẹn đối với sản phẩm đóng gói. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
41	Đậu xanh nguyên hạt	Kg	Hạt tương đối đồng đều, khô, sạch; không sâu mọt, không nấm mốc, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
42	Tôm khô	Kg	Tôm đã được làm khô; màu sắc đặc trưng, khô, không ẩm mốc, không ôi hỏng, không có mùi lạ, không lẫn tạp chất. Bao gói bảo đảm vệ sinh; đối với sản phẩm đóng gói phải có nhãn hàng hóa và còn hạn sử dụng. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP và quy định chuyên ngành có liên quan.
43	Mộc nhĩ khô	Kg	Mộc nhĩ khô, sạch; màu sắc đặc trưng; không ẩm mốc, không sâu mọt, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.

Chức

44	Nấm hương khô	Kg	Nấm khô, sạch; có mùi thơm đặc trưng; không ẩm mốc, không sâu mọt, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
45	Măng khô	Kg	Măng được làm khô; màu sắc tự nhiên đặc trưng; khô, không ẩm mốc, không sâu mọt, không có mùi lạ, không lẫn tạp chất. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
46	Bánh đa nem	Gói	Bánh khô, mỏng, nguyên vẹn; không ẩm mốc, không rách nát quá mức, không có mùi lạ; phù hợp sử dụng trong chế biến thực phẩm. Bao bì nguyên vẹn đối với sản phẩm đóng gói. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.

VII. SỮA VÀ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG

47	Sữa tươi tiệt trùng ít đường hộp 180ml (Vinamilk hoặc tương đương)	Hộp	Sữa tiệt trùng dạng lỏng; dung tích 180 ml/hộp; bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa, còn hạn sử dụng tối thiểu là ½ thời gian theo quy định của nhà sản xuất; bảo quản theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
48	Bánh bông lan	Cái	Bánh mềm, không mốc, không ôi, không có mùi lạ; phù hợp sử dụng làm bữa phụ; khối lượng khoảng 40–60 g/cái; đóng gói riêng, bảo đảm vệ sinh. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.
49	Bánh mì tươi	Cái	Bánh tươi, mềm; không mốc, không ôi, không có mùi lạ; khối lượng khoảng 40–60 g/cái; phù hợp sử dụng làm bữa phụ. Được cung cấp trong ngày hoặc trong thời hạn sử dụng theo công bố của nhà sản xuất; bảo đảm điều kiện ATTP.
50	Sữa chua uống	Hộp/ chai	Sản phẩm sữa chua uống; dung tích khoảng 110 ml/hộp hoặc chai; bao bì nguyên vẹn, có nhãn hàng hóa, còn hạn sử dụng; bảo quản theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đáp ứng quy định hiện hành về ATTP.