

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG
TRUNG TÂM CÔNG NGHỆ SINH HỌC

Số: 78/TTCNSH-HCTH

V/v mời chào giá cung cấp nguyên liệu
thảo dược và gia vị tự nhiên phục vụ nhiệm vụ
KH&CN năm 2026

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

Đà Nẵng, ngày 27 tháng 3 năm 2026

Kính gửi: Quý Công ty, Hợp tác xã, Đơn vị cung cấp, ...

Căn cứ Quyết định số 709/QĐ-SKH-CN ngày 29/12/2025 của Sở Khoa học và Công nghệ thành phố Đà Nẵng về việc giao dự toán thu, chi ngân sách nhà nước năm 2026 cho các đơn vị sử dụng ngân sách thuộc Sở Khoa học và Công nghệ thành phố Đà Nẵng;

Căn cứ nhu cầu mua sắm phục vụ các nhiệm vụ khoa học và công nghệ năm 2026 của Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng;

Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng kính mời Quý đơn vị tham gia chào giá cung cấp nguyên liệu thảo dược, cụ thể như sau:

1. Nội dung chào giá

- Tên gói thầu: Cung cấp nguyên liệu thảo dược và gia vị tự nhiên phục vụ nhiệm vụ KH&CN;
- Danh mục hàng hoá và yêu cầu kỹ thuật: Tại Phụ lục đính kèm.
- Yêu cầu đơn vị báo giá tuân thủ theo số thứ tự danh mục hàng hóa yêu cầu báo giá (Phụ lục kèm theo), đối với mục hàng hóa không báo giá được giữ nguyên tên hàng hóa, để trống đơn giá.
- Địa điểm giao hàng hóa: Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng - Số 1000 Tôn Đức, phường An Khê, thành phố Đà Nẵng.

2. Yêu cầu báo giá

- Báo giá phải bao gồm:
 - + Đơn giá, tổng giá trị;
 - + Thời gian giao hàng;
 - + Xuất xứ;
 - + Điều kiện bảo hành (nếu có).
- Giá đã bao gồm: thuế, phí, vận chuyển, giao hàng tại Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng.
- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 60 ngày, kể từ ngày ký ban hành.



3. Mục đích báo giá

Làm cơ sở lựa chọn nhà cung cấp theo quy định.

4. Cách thức tiếp nhận báo giá

- Hồ sơ vui lòng gửi theo thông tin sau: Phòng Hành chính - Tổng hợp, Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng - Số 1000 Tôn Đản, phường An Khê, thành phố Đà Nẵng; Số điện thoại: 0236 3799 767.

- Hồ sơ báo giá bản điện tử xin gửi về địa chỉ email: Danabiotech@danang.gov.vn (Đơn vị báo giá cung cấp file scan báo giá kèm theo file word hoặc excel bản chào giá hàng hóa).

5. Thời hạn tiếp nhận báo giá

Từ ngày thông báo đến 17h00 ngày 06 tháng 4 năm 2026.

6. Tiêu chí lựa chọn

- Đáp ứng yêu cầu kỹ thuật (đạt/không đạt);
- Giá chào thấp nhất trong các hồ sơ đạt yêu cầu;
- Thời gian cung cấp phù hợp.

7. Yêu cầu hồ sơ báo giá bao gồm các tài liệu sau

- Giấy đăng ký kinh doanh (bản sao);
- Báo giá hợp lệ (ký, đóng dấu);
- Tài liệu mô tả hàng hóa (nếu có);
- Các đơn vị có thể chào một hoặc nhiều danh mục trong bản chào giá. Hàng hóa chào giá phải có quy cách đóng gói phù hợp với khối lượng hàng hóa mời chào giá, đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của hàng hóa.

Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng rất mong nhận được sự hợp tác của Quý Đơn vị.

Trân trọng./.*qt*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Website Trung tâm;
- Lưu: VT, HCTH. Thuyntt17

GIÁM ĐỐC



Phạm Châu Huỳnh
Phạm Châu Huỳnh





DANH MỤC NGUYÊN LIỆU THẢO DƯỢC, GIÀ VỊ TỰ NHIÊN PHỤC VỤ NHIỆM VỤ KH&CN
 (Kèm theo Công văn số /TTCNSH-HCTH ngày 05 tháng 3 năm 2026 của Trung tâm Công nghệ Sinh học Đà Nẵng)

STT	Tên nguyên liệu thảo dược	Đơn vị tính	Xuất xứ	Yêu cầu kỹ thuật	Số lượng
I	Nguyên liệu thảo dược				
1	Lá Vàng	Kg	Nguyên liệu có nguồn gốc từ khu vực Đà Nẵng hoặc vùng sinh thái tương đồng, ưu tiên nguồn gốc địa phương nhằm phục vụ mục tiêu nghiên cứu dược liệu bản địa.	- Lá bánh tẻ, khô, màu xanh nâu tự nhiên, độ ẩm $\leq 12\%$, không nấm mốc; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
2	Lạc Tiên	Kg		- Dây và lá non, khô, thơm nhẹ, độ ẩm $\leq 12\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
3	Củ Bình Vôi đỏ	Kg		- Củ già, khô, vỏ nâu đỏ, không sâu mọt, độ ẩm $\leq 13\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
4	Cà Gai Leo	Kg		- Thân, lá, rễ; khô, màu xanh nâu, độ ẩm $\leq 12\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
5	Diệp Hạ Châu	Kg		- Toàn cây, phơi/sấy khô, nguyên mùi vị đặc trưng, độ ẩm $\leq 12\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
6	Atiso	Kg		- Lá và cụm hoa, khô, màu xanh xám, độ ẩm $\leq 13\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
7	Hồng Hoa (<i>Carthamus tinctorius</i>)	Kg		- Hoa khô, màu đỏ cam tự nhiên, không lẫn tạp, độ ẩm $\leq 10\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5

8	Đơn Châu Châu (Ba Kích Thiên - <i>Morinda officinalis</i>)	Kg		- Rễ khô, màu tím nâu, chắc, không mốc mọt, độ ẩm $\leq 12\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	5
II Nguyên liệu gia vị - thảo mộc					
9	Gừng (<i>Zingiber officinale</i>)	Kg		- Củ già, tươi, thơm cay tự nhiên, vỏ căng, không bị khô héo hay mọc mầm. Thịt gừng bên trong màu vàng tươi, không bị xơ quá nhiều hoặc bị thối. - Quy cách đóng gói: Gói 5 kg.	10
10	Ớt	Kg	Nguyên liệu có nguồn gốc từ khu vực Đà Nẵng hoặc vùng sinh thái tương đồng, ưu tiên nguồn gốc địa phương nhằm phục vụ mục tiêu nghiên cứu đặc thù của nhiệm vụ	- Ớt tươi, chín đều (đỏ hoặc xanh tùy loại), không bị dập nát, thối hỏng. Cuống còn tươi, quả sần chắc, không có vết côn trùng châm.	5
11	Tỏi	Kg		- Củ khô, cầm chắc tay, vỏ ngoài màu trắng hoặc tím đặc trưng. Các tép tỏi dày dặn, không bị mọc mầm, không bị mốc hay thối nhũn bên trong.	5
12	Sả	Kg		- Thân sả tươi, phần gốc mập mập, không bị héo úa hay khô héo. Lớp vỏ ngoài không bị thâm đen, có mùi thơm đặc trưng mạnh.	5
13	Chanh	Kg		- Quả tươi, mọng nước, vỏ mỏng, không bị khô héo hoặc úng. Bề mặt vỏ không có các vết đốm đen lớn hoặc dấu hiệu nấm mốc.	5
14	Củ nén	Kg		- Củ khô, tròn đều, không bị mốc, không bị mọc mầm. Màu trắng đặc trưng, mùi hăng nồng mạnh, không bị lẫn tạp chất hay đất cát bẩn.	5

15	Tiêu (Màng tang)	Kg		- Hạt khô, sạch, không bị lẫn cành lá hay tạp chất. Mùi thơm đặc trưng của màng tang (hơi giống sả và chanh), hạt không bị ẩm mốc.	1
III Nguyên liệu bổ trợ					
16	Bạc hà	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Lá bạc hà khô hoặc cây khô nguyên lá; mùi thơm mát, hỗ trợ tăng cảm giác sảng khoái và hỗ trợ an thần/bỏ gan; - Quy cách đóng gói: Gói 1 kg.	1
17	Cam thảo	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Thái lát khô, màu vàng nâu, vị ngọt dịu thanh, không lẫn tạp chất, đóng gói bảo quản tốt; - Quy cách đóng gói: Gói 1 kg.	1
18	Táo đỏ (táo tàu)	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Táo sấy khô, thịt dẻo, màu đỏ tươi, vị ngọt thanh tự nhiên, không dùng chất bảo quản; - Quy cách đóng gói: Gói 1 kg.	1
19	Trà xanh/Trà đen	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Lá trà xanh có mùi thơm đặc trưng, vị chát nhẹ; trà đen thơm ngọt hậu, hỗ trợ bảo quản và tăng mùi vị; - Quy cách đóng gói: Gói 1 kg.	1
20	Hoa hồi	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Hoa hồi: cánh đều, thơm, dùng để tăng hương vị ấm mạch; - Quy cách đóng gói: Gói 500g.	0,5
21	Quế	Kg	Nguyên liệu có nguồn gốc từ khu vực Đà Nẵng hoặc vùng sinh thái tương đồng, ưu tiên nguồn gốc địa phương nhằm phục vụ	- Vỏ quế khô hoàn toàn, giòn, độ dày đồng đều, không bị nấm mốc hay mọt. Có mùi thơm nồng đặc trưng, vị cay ngọt, màu vàng nâu, mùi cay ấm tự nhiên, độ ẩm $\leq 14\%$; - Quy cách đóng gói: Gói 500g.	1,5

			mục tiêu nghiên cứu đặc thù của nhiệm vụ		
22	Tinh bột nghệ	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Độ tinh khiết cao, màu sắc tươi, đảm bảo chất lượng; - Quy cách đóng gói: Gói 1 kg.	1
23	Bột đậu nành nguyên chất	Kg	Đảm bảo truy xuất nguồn gốc	- Nguyên chất 100%; - Quy cách đóng gói: Gói 1 kg.	10