

Hà Nội, ngày 16 tháng 01 năm 2023

## THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Kính gửi:** .....

Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương đang triển khai xây dựng giá kế hoạch gói thầu “**Các loại thịt và hải sản**”. Để có cơ sở xây dựng giá kế hoạch, Viện mong muốn Quý công ty gửi bản báo giá với các nội dung công việc và yêu cầu về kỹ thuật cụ thể như sau:

### I. Danh mục trong gói thầu:

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
<b>I. Thịt lợn</b>			
1	Thịt chân giò	Kg	5.186
2	Thịt ba chỉ	Kg	7.252
3	Sườn sụn	Kg	102
4	Bầu dục	Kg	10
5	Dạ dày	Kg	14
6	Gan lợn	Kg	503
7	Lòng già	Kg	70
8	Lòng non	Kg	76
9	Mỡ thịt lợn	Kg	5
10	Móng giò	Kg	260
11	Mũi lợn	Kg	9
12	Sườn thăn bỏ cục	Kg	755
13	Tai lợn	Kg	19
14	Thịt bắp chân giò	Kg	280
15	Đầu Lòng non	Kg	12
16	Thịt sấn mông + Sấn vai	Kg	9.814
17	Thịt nạc mông	Kg	3.942
18	Thịt nạc thăn	Kg	232
19	Thịt nạc vai	Kg	12.795
20	Tiết lợn	Kg	36



TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
21	Tim lợn	Kg	16
22	Tràng	Kg	9
23	Xương cục	Kg	5
24	Xương ống	Kg	1.582
25	Luõi	Kg	10
<b>II. Thịt bò</b>			
1	Thịt bò bắp	Kg	91
2	Thịt bò dẻ sườn	Kg	1.000
3	Thịt bò mộng	Kg	1.400
4	Thịt bò thăn	Kg	97
5	Thịt bò u vai	Kg	2.070
6	Xương bò	Kg	1.600
<b>III. Gia cầm</b>			
1	Gà đùi công nghiệp	Kg	10.200
2	Gà già công nghiệp	Kg	2.900
3	Thịt ngan	Kg	420
4	Thịt vịt	Kg	25
5	Cánh gà	Kg	60
6	Lườn gà	Kg	1.875
7	Mề gà	Kg	450
8	Thịt gà ta	Kg	260
9	Chim bồ câu	Con	120
10	Xương gà	Kg	3.800
<b>IV. Hải sản</b>			
1	Tôm đảo nhỏ	Kg	3.750
2	Tôm đảo loại I	Kg	10
3	Tôm đảo loại II	Kg	20
4	Tôm sú loại I	Kg	5
5	Tôm sú loại II	Kg	10
6	Tôm đồng	Kg	50
7	Mực ống	Kg	5
8	Ngao	Kg	20
9	Ốc nhồi to	Kg	25
10	Cá nục	Kg	2.200



TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
11	Cua đồng	Kg	100
12	Chả cá	Kg	550
13	Cá rô phi lọc	Kg	1.205
14	Cá trắm đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	Kg	2.200
15	Cá trôi đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	Kg	1.950

**II. Thời gian thực hiện và địa điểm giao hàng:** Thực hiện 12 tháng và giao hàng hàng ngày theo thời gian cụ thể được nêu tại mục IV “Tính năng kỹ thuật”.

**III. Yêu cầu về năng lực của nhà cung cấp:**

1. Nhà cung cấp có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm và có một trong những tiêu chuẩn dưới đây:

- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn HACCP

2. Doanh thu:  $\geq 9.000.000.000$  đồng/năm (một trong 3 năm gần đây).

**IV. Tính năng kỹ thuật:**

**1. Thịt lợn:**

**1.1 Yêu cầu chung:**

- Về màu sắc: Thịt tươi mới có màu sắc sáng, thịt ngon sẽ có màu đỏ nhạt hoặc hồng tươi.
- Độ đàn hồi: Thịt săn chắc, không nhũn nhão, độ đàn hồi tốt dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây, đường cắt bề mặt thịt khô ráo, lớp bì mềm.
- Về mùi: Có mùi thơm đặc trưng của thịt, mùi này không gây khó chịu, không có mùi hôi, tanh khi ngửi.
- Phần da: được làm sạch không còn lông, da mỏng, không bầm tím hay xuất huyết, không có vết loét.
- Lớp mỡ dưới da: Có màu trắng trong hơi ngà ngà.

**1.2 Tính năng kỹ thuật chi tiết:**

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Thịt chân giò	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phần chân giò đã lọc sạch xương, móng và mỡ viền quanh;</li> <li>• Trọng lượng: chân giò trước từ 1.8 kg -2.5 kg/ cái, chân giò sau từ 01 kg -1.5 kg/ cái.</li> </ul>	06-07 h
2	Thịt ba chỉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thịt ba chỉ là phần thịt nằm ở dưới bụng của lợn, không dính với sườn;</li> <li>• Phần thịt này có nhiều lớp, thường có từ 03 đến 05 lớp xen kẽ;</li> <li>• Yêu cầu loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng,</li> </ul>	06-07 h



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<p>lớp mỡ dày khoảng 1,5cm;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Miếng thịt có độ dày khoảng từ 5-7 cm, độ dài từ 25-30 cm;</li> <li>Yêu cầu tẻ sạch các viền mỡ, lấy nguyên tảng phần có thịt ba chỉ;</li> </ul>	
3	Sườn sụn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Là phần sụn ở đầu của miếng sườn, mềm, có thịt bao quanh;</li> <li>Có độ dày khoảng từ 1-1,5 cm, độ dài khoảng từ 15-20 cm;</li> <li>Yêu cầu: Sụn tươi, có màu hồng nhạt, không mùi ôi thiu.</li> </ul>	06-07 h
4	Bầu dục	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu tươi, đỏ sẫm hoặc màu hồng ngả sang tím, mặt ngoài nhẵn bóng;</li> <li>Bầu dục không tụ máu, nguyên quả;</li> <li>Trọng lượng khoảng 0.3-0.4kg/ cặp.</li> </ul>	06-07 h
5	Dạ dày	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu, màu trắng đồng đều, không có vết thâm tím, vết loét, u nhọt;</li> <li>Trọng lượng khoảng 0.6-0.8kg/ cái.</li> </ul>	06-07 h
6	Gan lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu buồng gan tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Yêu cầu về màu sắc: đều màu, màu đỏ sẫm hoặc tím nhạt, bề mặt gan mềm mịn, không u cục;</li> <li>Trọng lượng khoảng 2kg/ buồng.</li> </ul>	06-07 h
7	Lòng già	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Yêu cầu đã làm sạch các chất bẩn bên trong;</li> <li>Lòng già có màu vàng nhạt, dày mình.</li> </ul>	06-07 h
8	Lòng non	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Yêu cầu đã làm sạch các chất bẩn bên trong;</li> <li>Lòng non có màu trắng đều.</li> </ul>	06-07 h
9	Mỡ thịt lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu phải trắng &amp; trong, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Lớp mỡ dày khoảng 1.5-2 cm.</li> </ul>	06-07 h
10	Móng giò	<ul style="list-style-type: none"> <li>Móng giò là phần chân giò gắn với móng heo, phần này thường ít thịt nhiều da;</li> <li>Yêu cầu: được làm sạch lớp bẩn bên ngoài;</li> <li>Có trọng lượng khoảng 0.7- 1 kg;</li> <li>Yêu cầu: móng có màu trắng, không có các vết bầm tím trên da. Phần da của móng săn chắc, không nhũn nhão, phần xương không rời dịch.</li> </ul>	06-07 h



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
11	Mũi lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mũi đã làm sạch, tề sạch mỡ;</li> <li>Có màu trắng, không vết thâm tím;</li> <li>Yêu cầu: tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Có trọng lượng khoảng từ 0.4-0.6 kg/ cái.</li> </ul>	06-07 h
12	Sườn thăn bỏ cục	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu miếng sườn tươi, có màu hồng nhạt, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Sườn có xương nhỏ khoảng 1 cm, loại sườn này thịt nhiều;</li> <li>Phần sườn này không dính xương cục;</li> <li>Sườn có độ dày khoảng 2.0 -2.5 cm, độ dài khoảng 25-30 cm.</li> </ul>	06-07 h
13	Tai lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tai đã làm sạch, tề sạch mỡ;</li> <li>Yêu cầu: tươi, không có mùi ôi thiu, có màu trắng, không vết xước, thâm tím;</li> <li>Có trọng lượng khoảng từ 0.2-0.3 kg/ cái.</li> </ul>	06-07 h
14	Thịt bắp chân giò	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thịt bắp chân giò là dùng phần thịt chân giò đã lọc sạch xương và mỡ viền xung quanh được quấn chặt bằng dây dù;</li> <li>Có trọng lượng từ 01 kg -1.5 kg/ cái.</li> <li>Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ nhạt hoặc hồng tươi</li> <li>Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt ( Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây).</li> </ul>	06-07 h
15	Đầu Lồng non	<ul style="list-style-type: none"> <li>Là phần đầu của lồng non;</li> <li>Chiều dài từ 40-50 cm;</li> <li>Làm sạch dịch bẩn, có độ dày , màu trắng sáng.</li> </ul>	06-07 h
16	Thịt sấn mông + Sấn vai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thịt sấn mông là phần thịt nằm ở phía cuối thân của con lợn. Phần thịt nguyên khối mông gồm bì, mỡ và thịt nạc;</li> <li>Yêu cầu loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, nhiều thịt, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm;</li> <li>Khối mông có trọng lượng khoảng 07-09 kg;</li> <li>Thịt sấn vai là phần vị trí vai lợn, phần thịt nguyên khối vai, gồm cả nạc và mỡ;</li> <li>Khối vai có trọng lượng từ 05-07 kg;</li> <li>Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm;</li> </ul>	06-07 h



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt ( Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây).</li> </ul>	
17	Thịt nạc mông	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lấy từ phần nạc mông, không có phần mỡ và bì;</li> <li>Thịt có độ dày khoảng 15 cm, có trọng lượng khoảng 03-05 kg/ khối nạc vai;</li> <li>Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm;</li> <li>Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt ( Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây).</li> </ul>	06-07 h
18	Thịt nạc thăn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lấy từ phần nạc thăn trên sống lưng, đã được lọc sạch để gân;</li> <li>Thịt có độ dày khoảng từ 7-8 cm, độ dài khoảng 40 cm;</li> <li>Yêu cầu thịt tươi mới, không có mùi ôi thiu, có màu hồng nhạt;</li> <li>Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt ( Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây).</li> </ul>	06-07 h
19	Thịt nạc vai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lấy từ phần nạc vai phía trên, có các lớp mỡ xen kẽ nhau;</li> <li>Có trọng lượng khoảng 02-03 kg/ 1 khối vai;</li> <li>Yêu cầu thịt tươi, không có mùi ôi thiu, có màu đỏ tươi hoặc đỏ sẫm;</li> <li>Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt ( Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây).</li> </ul>	06-07 h
20	Tiết lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu tươi mới, màu đỏ tươi, không vón cục;</li> <li>Khi mang đến phải được đóng kín trong chai.</li> </ul>	06-07 h
21	Tim lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>Tim có màu sẫm, mặt ngoài nhẵn bóng, màng bao tim dính liền với cơ tim, tim không tụ máu;</li> <li>Tim nguyên quả trọng lượng khoảng 0.3 - 0.4kg/ quả.</li> </ul>	06-07 h



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
22	Tràng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>• Có độ dày, có màu trắng trong, không có chất nhày tiết ra,</li> <li>• Tràng: nguyên buồng từ 0.7 kg-1.2 kg/ bộ tràng.</li> </ul>	06-07 h
23	Xương cục	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: xương tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>• Phần tủy bên trong ống xương có màu trắng trong, không rỉ nước.</li> </ul>	06-07 h
24	Xương ống	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: xương tươi, không có mùi ôi thiu;</li> <li>• Phần tủy bên trong ống xương có màu trắng trong, không rỉ nước.</li> </ul>	06-07 h
25	Lưỡi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu lưỡi tươi, có màu sáng, không có mùi ôi thiu;</li> <li>• Lưỡi đã làm sạch, tẻ sạch mỡ;</li> <li>• Có trọng lượng khoảng từ 0.5-0.7 kg/ cái.</li> </ul>	06-07 h

## 2. Thịt bò:

### 2.1 Yêu cầu chung :

- Màu sắc: Thịt tươi mới có màu sắc sáng, thịt ngon sẽ có màu đỏ tươi, thớ thịt mềm, nhỏ nhưng không có quá mịn;
- Độ đàn hồi: Thớ thịt tươi, độ đàn hồi tốt khi dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết, bề mặt thịt khô ráo;
- Mùi vị: Có mùi đặc trưng nhưng không quá hăng, mùi này không gây khó chịu , không có mùi hôi, tanh khi ngửi.
- Lớp mỡ: Mỡ màu vàng nhạt, gân màu trắng.

### 2.2 Tính năng kỹ thuật:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Thịt bò bắp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phần thịt bắp có màu đỏ đậm, thớ thịt nhỏ mịn, không dất mỡ, có các đường gân bên trong xen kẽ các thớ thịt;</li> <li>• Trọng lượng từ 1-2 kg/ 1 bắp.</li> <li>• Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh.</li> </ul>	05h-5h15'
2	Thịt bò dẻ sườn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Là phần thịt rút xương của sườn bò, thịt có màu đỏ tươi, kèm dất mỡ và gân;</li> <li>• Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh, mỡ màu vàng nhạt.</li> </ul>	05h-5h15'
3	Thịt bò mông	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Là phần thịt nạc mông bò;</li> <li>• Thịt bò màu đỏ tươi, khi ấn nhẹ sẽ thấy có độ đàn hồi. Thớ thịt thường nhỏ, không bị nhão</li> </ul>	05h-5h15'



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		ướt mà khô mịn.	
4	Thịt bò thăn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Là phần thịt nạc thăn bò, đã lọc sạch gân;</li> <li>Thịt bò màu đỏ đậm, thớ thịt nhỏ, mềm, mịn;</li> <li>Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh.</li> </ul>	05h-5h15'
5	Thịt bò u vai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Là phần u vai bò có dất mỡ;</li> <li>Thịt bò màu đỏ tươi, thớ thịt to, mỡ dất có màu trắng vàng có mùi đặc trưng, không có mùi ôi, tanh;</li> <li>Trọng lượng: khối u vai có lượng từ 4-7 kg</li> </ul>	05h-5h15'
6	Xương bò	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phần xương ống, xương cục dùng để làm nước dùng, yêu cầu phải tươi mới, ngửi không có mùi ôi thiu.</li> <li>Yêu cầu phần tủy bên trong ống có màu trắng trong, còn nguyên vẹn không bị chảy nước hay biến đổi tính chất.</li> </ul>	05h-5h15'

### 3. Thịt gia cầm:

TT	Tên hàng	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Gà đùi công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu là góc phần tư của đùi gà, thịt gà tươi (đã làm sạch và loại bỏ phao câu);</li> <li>Trọng lượng khoảng 0.8kg/ cái.</li> </ul>	06h-07h
2	Gà già công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: gà còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng;</li> <li>Yêu cầu gà già, mình chắc;</li> <li>Thịt gà màu trắng, ức to, đùi to;</li> <li>Trọng lượng khoảng từ 3→4 kg/ con ( đã làm sạch lông và không có lòng mề);</li> <li>Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh, mỡ màu vàng nhạt.</li> </ul>	06h-07h
3	Thịt ngan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: ngan còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng;</li> <li>Trọng lượng ngan khoảng 3kg/con, đã làm sạch lông và không có lòng mề.</li> </ul>	06h-07h
4	Thịt vịt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: vịt còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng;</li> <li>Trọng lượng vịt khoảng 2kg/con, đã làm sạch lông và không có lòng mề.</li> </ul>	06h-07h



TT	Tên hàng	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
5	Cánh gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu cánh gà có màu vàng nhạt không bầm tím, xây xước;</li> <li>Trọng lượng khoảng 7 cái/ 1kg, đã làm sạch lông.</li> </ul>	06h-07h
6	Lườn gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lườn gà đã được lọc sạch xương và da;</li> <li>Ức gà có màu trắng, thớ thịt dài, dai, không mùi hôi;</li> <li>Trọng lượng khoảng 1-1.5 kg/ cái</li> </ul>	06h-07h
7	Mề gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: mề gà được loại bỏ các chất bẩn bên trong và làm sạch;</li> <li>Thái và tạo hình theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng;</li> <li>Không mùi hôi tanh;</li> <li>Trọng lượng từ 25 – 30 cái/ kg.</li> </ul>	06h-07h
8	Thịt gà ta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: gà săn chắc, ức nhỏ. Da gà ta vàng, da gà không bị thâm tím, không có các đốm đen, nổi nốt...</li> <li>Yêu cầu: gà còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng;</li> <li>Thịt gà tươi, không có mùi hôi;</li> <li>Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi để kiểm tra độ săn chắc;</li> <li>Trọng lượng khoảng từ 2→2.5 kg/con đã làm sạch lông và không có lòng mề.</li> </ul>	06h-07h
9	Chim bồ câu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: chim câu còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng;</li> <li>Trọng lượng từ 0.4 -0.5 kg/ con ( đã làm sạch)</li> </ul>	06h-07h
10	Xương gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: chọn loại xương lấy từ phần đùi gà;</li> <li>Xương tươi, không mùi ôi, không rỉ nước.</li> </ul>	06h-07h

#### 4. Hải sản:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Tôm đảo nhỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm đảo tươi, sống, mình chắc;</li> <li>Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu &amp; làm sạch phân);</li> <li>Tôm đảo nhỏ có trọng lượng khoảng 80→100 con/1kg.</li> </ul>	07h-08h
2	Tôm đảo loại I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm đảo tươi, sống, mình chắc;</li> <li>Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch</li> </ul>	07h-08h



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		(bao gồm cắt râu & làm sạch phân); <ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm đảo to loại I có trọng lượng khoảng 30-35 con/1kg.</li> </ul>	
3	Tôm đảo loại II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm đảo tươi, sống, mình chắc;</li> <li>Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu &amp; làm sạch phân);</li> <li>Tôm đảo to loại II có trọng lượng khoảng 40-45 con /1kg.</li> </ul>	07h-08h
4	Tôm sú loại I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm sú tươi, sống, mình chắc;</li> <li>Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu &amp; làm sạch phân);</li> <li>Tôm sú loại I trọng lượng khoảng 25con /1kg.</li> </ul>	07h-08h
5	Tôm sú loại II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm sú tươi, sống, mình chắc;</li> <li>Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu &amp; làm sạch phân);</li> <li>Tôm sú loại II trọng lượng khoảng 30con /1kg.</li> </ul>	07h-08h
6	Tôm đồng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tôm đồng: tươi sống, vỏ bóng mượt;</li> <li>Có màu lục nhạt hoặc màu xám.</li> </ul>	07h-08h
7	Mực ống	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mực ống có độ đàn hồi tốt, mắt sáng to trong suốt, thân dài khoảng 20 cm, mình chắc;</li> <li>Có hình ống, da có màu đốm hồng;</li> <li>Có trọng lượng khoảng 04-05 con/1 kg;</li> <li>Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu mực được làm sạch, sơ chế theo yêu cầu của khoa Dinh dưỡng.</li> </ul>	07h-08h
8	Ngao	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: chọn những con vẫn lành, không bị nứt, vỡ vỏ, tròn mẩy, cầm nặng tay, miệng ngao ngậm chặt;</li> <li>Không có mùi hôi.</li> <li>Trọng lượng từ 20-30 con/ kg.</li> </ul>	07h-08h
9	Ốc nhồi to	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: ốc nhồi tươi, ngon, béo mập, miệng căng đầy ra phần ngoài;</li> <li>Yêu cầu: chọn những con vẫn lành, không bị nứt, vỡ vỏ, tròn mẩy, cầm nặng tay, miệng ốc ngậm chặt;</li> <li>Không có mùi hôi;</li> <li>Trọng lượng từ 10-12 con/ kg.</li> </ul>	07h-08h
10	Cá nục	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: cá phải còn nguyên cả con, mang đỏ dính chặt với hoa khế;</li> <li>Không mùi hôi;</li> </ul>	07h-08h



TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mình cá chắc;</li> <li>Trọng lượng khoảng 06→ 08 con /1 kg;</li> <li>Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu cá được làm sạch =&gt; cắt khúc theo yêu cầu của khoa Dinh dưỡng.</li> </ul>	
11	Cua đồng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: cua đồng tươi sống;</li> <li>Những con cua có càng to, không bị rụng càng;</li> <li>Trọng lượng khoảng 50→70con /1 kg;</li> <li>Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu cua được làm sạch =&gt; xé cua =&gt; xay.</li> </ul>	07h-08h
12	Chả cá	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: chả cá được làm từ cá rô phi tươi;</li> <li>Trọng lượng từ 40-45 miếng /1kg.</li> <li>Yêu cầu: chả cá mùi thơm đặc trưng của cá, bề mặt không mùi ôi thiu, khô ráo, không dính nhớt.</li> </ul>	07h-08h
13	Cá rô phi lọc	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: cá tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → lọc → nhập hàng;</li> <li>Yêu cầu cá rô phi nguyên con có trọng lượng khoảng từ 01-1,2 kg/ con (chưa lọc).</li> </ul>	07h-08h
14	Cá trắm đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: cá phải còn tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → nhập hàng;</li> <li>Không mùi hôi, mình chắc;</li> <li>Cá trắm nguyên con trọng lượng khoảng từ 3,3 kg →04 kg/con.</li> </ul>	07h-08h
15	Cá trôi đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yêu cầu: cá phải còn tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → nhập hàng;</li> <li>Không mùi hôi, mình chắc;</li> <li>Cá trôi nguyên con trọng lượng khoảng từ 02 kg →03kg /con.</li> </ul>	07h-08h

Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương kính mời Quý công ty quan tâm đến gói thầu “**Các loại thịt và hải sản**” với các yêu cầu nêu trên.

**Quý công ty cần tìm hiểu thêm thông tin xin liên hệ:**

- Phòng Quản trị, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương, đường Phạm Văn Bạch, Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội.
- Điện thoại: 0243 7821 895 máy lẻ 683 (ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Chi)



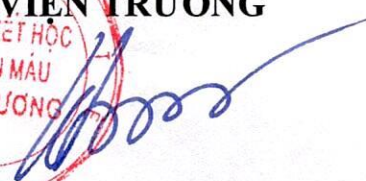
**Bản chào giá của Quý công ty bao gồm:**

- Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí liên quan.
- Báo giá có hiệu lực: 12 tháng kể từ ngày phát hành.
- Vui lòng đính kèm bản sao giấy phép đăng ký kinh doanh có đóng dấu của Quý công ty.

**Bản chào giá của Quý công ty xin chuyển đến:** Phòng Văn thư (phòng 132), Viện Huyết học - Truyền máu Trung ương, đường Phạm Văn Bạch, Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội.

**Thời hạn gửi báo giá:** Trước 14h00 ngày 03 tháng 02 năm 2023.

Xin trân trọng cảm ơn.

**KT. VIỆN TRƯỞNG**  
**PHÓ VIỆN TRƯỞNG**  
VIỆN HUYẾT HỌC  
TRUYỀN MÁU  
TRUNG ƯƠNG  
  
**Lê Lâm**