

Hà Nội, ngày 16 tháng 08 năm 2023

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Kính gửi: Quý công ty

Để phục vụ cho công tác mua sắm hàng hoá, nguyên vật liệu thực phẩm phục vụ hoạt động bếp ăn tập thể phục vụ cán bộ công nhân viên và bệnh nhân, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương kính đề nghị Quý công ty cung cấp báo giá của hàng hoá, nguyên vật liệu thực phẩm sau:

I. Danh mục hàng hoá, nguyên vật liệu thực phẩm

STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Bánh đa nem	Thếp	120,0	
2	Bột chiên giòn	Gói	20,0	
3	Bột chiên xù	Kg	10,0	
4	Bột kết xì	Hộp	3,0	
5	Bột năng	Kg	10,0	
6	Côn thạch	Cốc	100,0	
7	Dấm bỗng	Lít	20,0	
8	Dấm thường	Lít	30,0	
9	Dấm trung thành	Chai	48,0	
10	Đường đỏ	Kg	10,0	
11	Giấy ăn rút kg	Kg	50,0	
12	Hạt tiêu	Kg	1,0	
13	Mộc nhĩ	Kg	4,0	
14	Muối ăn	Kg	60,0	
15	Nấm hương	Kg	1,0	
16	Ngũ vị hương	Gói	100,0	
17	Nước rửa chén mỹ hảo 3,8 L / can	Can	20,0	
18	Rẻ lưới rửa bát	Kg	0,5	
19	Hạt sen	Kg	3,0	
20	Tương ớt can (2L/ can)	Can	16,0	
21	Vùng nâu	Kg	3,0	
22	Vùng trắng	Kg	3,0	
23	Ốt bột	Kg	1,0	
24	Bột nghệ	Kg	1,0	
25	Sa tế	lọ	6,0	
26	Mẻ	lít	15,0	
27	Chanh	Kg	15,0	
28	Giềng củ	Kg	10,0	
29	Giềng xay	Kg	2,0	
30	Gừng	Kg	15,0	
31	Hành khô bóc	Kg	12,0	
32	Hành khô ta	Kg	5,0	

STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
33	Hành khô thái sẵn	Kg	6,0	
34	Hành lá	Kg	80,0	
35	Hành tây	Kg	45,0	
36	Hoa chuối thái sẵn	Kg	6,0	
37	Húng thơm bạc hà	Kg	2,0	
38	Húng thơm láng	Kg	3,5	
39	Húng chó	Kg	0,5	
40	Lá chanh	Kg	1,5	
41	Lá lốt	Kg	8,0	
42	Lá móc mật	Kg	1,2	
43	Lá vối	Kg	2,0	
44	Mùi tàu	Kg	4,0	
45	Ốt kim	Kg	12,0	
46	Ốt sừng	Kg	0,5	
47	Ốt Đà Lạt	Kg	0,5	
48	Quả sấu	Kg	20,0	
49	Quất	Kg	40,0	
50	Kinh giới	Kg	13,0	
51	Rau mùi ta	Kg	7,0	
52	Rau ngải cứu	Mớ	25,0	
53	Rau răm	Kg	3,0	
54	Rau tía tô	Kg	7,0	
55	Rau xà lách	Kg	5,0	
56	Sả	Kg	13,0	
57	Thì là	Kg	2,5	
58	Tỏi khô	Kg	3,0	
59	Tỏi khô bóc	Kg	13,0	
60	Đu đủ xanh	Kg	22,0	
61	Dứa xanh	Quả	9,0	
62	Xi dầu tam thái tử	Chai	12,0	
63	Bột rang muối	Gói	3,0	
64	Mắm tôm ba làng	Lít	8,0	
65	Tăm	Kg	4,0	
66	Bắp cải	Kg	550,0	
67	Bầu	Kg	20,0	
68	Bí đỏ	Kg	230,0	
69	Bí xanh	Kg	550,0	
70	Cà chua	Kg	140,0	
71	Cà pháo	Kg	24,0	
72	Cà rốt	Kg	25,0	
73	Cà tím	Kg	30,0	
74	Cải chíp	Kg	180,0	
75	Cải ngọt	Kg	200,0	
76	Cải xanh	Kg	50,0	
77	Cần tỏi tây	Kg	6,0	
78	Chuối xanh	Kg	30,0	

STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
79	Đường phèn	Kg	10,0	
80	Đậu quả	Kg	1,0	
81	Dọc mùng	Kg	10,0	
82	Dưa chuột	Kg	50,0	
83	Dưa muối	Kg	150,0	
84	Giá đỗ	Kg	230,0	
85	Khoai sọ	Kg	7,0	
86	Khoai tây	Kg	150,0	
87	Măng củ	Kg	6,0	
88	Mùng toi	Kg	50,0	
89	Muróp đắng	Kg	15,0	
90	Muróp hương	Kg	60,0	
91	Muróp nhạt	Kg	100,0	
92	Su su	Kg	200,0	
93	Ngô bắp	Cái	70,0	
94	Rau dền	Kg	40,0	
95	Rau muống	Kg	500,0	
96	Rau ngót	Kg	5,0	
97	Đậu đen	Kg	10,0	
98	Đậu xanh	Kg	15,0	
99	Mỹ châu	Kg	25,0	
100	Miến dong	Kg	6,0	
101	Lạc củ	Kg	90,0	
102	Nghệ củ tươi	Kg	1,0	
103	Củ cải	Kg	150,0	

II. Thời gian thực hiện và địa điểm giao hàng: Thực hiện 01 tháng và giao hàng hàng ngày.

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

1. Hồ sơ pháp lý do cơ quan có thẩm quyền cấp:

- Có căn cước công dân hoặc giấy tờ tùy thân.
- Có giấy phép đăng ký kinh doanh
- Có giấy chứng nhận cơ sở VSATTP, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực

2. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

3. Giao hàng đúng hạn theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng.

4. Khi giao hàng có biên bản bàn giao thực phẩm & hóa đơn có đóng dấu treo của đơn vị cung cấp.

IV. Tính năng kỹ thuật:

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
1	Bánh đa nem	• Yêu cầu loại bánh đa tròn, có màu trắng trong, độ dẻo	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		tốt; <ul style="list-style-type: none"> Quy cách đóng gói: Được đóng gói trong bao bì kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	
2	Bột chiên giòn	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Bột bắp, bột gạo, bột mì, muối và gia vị khác; Trọng lượng: 150g/ gói; Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
3	Bột chiên xù	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: là dạng bột mảnh gồm bột gạo, bột mỳ, bột bắp chất tạo điều vị; Trọng lượng: 1kg/ gói; Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
4	Bột kết xì	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Tinh bột ngô, kem béo, bột vani, màu hương liệu và trứng. Quy cách đóng gói: 400g/ hộp Được đóng trong hộp kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
5	Bột năng	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: được làm chủ yếu từ củ khoai mì (củ sắn) Quy cách đóng gói: 1kg/ gói Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
6	Còn thạch	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu còn thạch cháy lâu, không chảy nước, an toàn và sạch sẽ. Quy cách: 50 cốc/ thùng (125g/ cốc) Được đóng trong thùng kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
7	Dấm bỗng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu dấm bỗng làm từ dấm gạo nếp, mùi thơm đặc trưng. 	7h-8h
8	Dấm trắng	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Được làm từ 100% từ gạo, sản xuất trên dây chuyền công nghệ lên men tự nhiên; Quy cách: 5L/ can, được đóng gói trong chai, ghi rõ tên nhà sản xuất, hạn sử dụng trên vỏ chai. 	7h-8h
9	Dấm trung thành hoặc tương đương	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Được làm từ 100% từ dấm gạo tự nhiên; Quy cách đóng gói: 24chai/ thùng được đóng gói trong chai, thùng kín ghi rõ tên nhà sản xuất, hạn sử dụng trên vỏ chai. 	7h-8h
10	Đường đỏ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại đường tinh luyện được làm từ 100% mía tự nhiên; Quy cách đóng gói: Được đóng gói trong bao kín được ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
11	Giấy ăn rút	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại giấy rút, màu trắng; Quy cách: 1kg/gói 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		<ul style="list-style-type: none"> Kích thước: 10 x 20cm Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	
12	Hạt tiêu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu hạt tiêu thơm, đều hạt không mốc hỏng. 	7h-8h
13	Mộc nhĩ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu mộc nhĩ không chân, cánh dày, khô, không mốc hỏng. 	7h-8h
14	Muối trắng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại muối hạt to, trắng, sạch Quy cách đóng gói: 1kg/ gói, được bao kín, ghi rõ nhà sản xuất, hạn sử dụng trên bao bì. 	7h-8h
15	Nấm hương	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu nấm hương không chân, cánh dày, mùi thơm, khô không mốc. 	7h-8h
16	Ngũ vị hương	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: đại hồi, đinh hương, nhục quế, ngọc khấu, hồ tiêu, trần bì phơi khô tán thành bột, hạt ngò, thảo quả hạt điều để tạo màu đỏ; Khối lượng tịnh: 5g/ gói Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
17	Nước rửa chén can 3.8L	<ul style="list-style-type: none"> Quy cách: 04 can/ thùng; Trọng lượng: 3.8l/ can, ghi rõ cơ sở sản xuất và hạn sử dụng trên vỏ can. 	7h-8h
18	Rẻ lưới rửa bát	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại lưới đủ các mắt lưới thưa tạo bọt tốt. 	7h-8h
19	Hạt sen	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu hạt sen trắng, đều hạt không mốc hỏng. 	7h-8h
20	Tương ớt can	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Ớt tươi, đường, tỏi, cà chua... các phụ gia cần thiết được cho cấp phép; Trọng lượng: 02L/ can; Quy cách: Đóng trong chai kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng trên vỏ chai. 	7h-8h
21	Vùng nâu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại vùng nâu hạt mẩy, không mối mọt sâu đục. 	7h-8h
22	Vùng trắng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại vùng trắng hạt mẩy, không mối mọt sâu đục. 	7h-8h
23	Ớt bột	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Được làm từ 100% ớt tự nhiên nguyên hạt được sấy khô tự nhiên, nghiền cánh nhỏ; Trọng lượng: 0.5kg/ túi 	7h-8h
24	Bột nghệ	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Làm từ 100% nghệ tươi nguyên chất, có màu vàng đậm phù hợp trong chế biến món ăn; Quy cách: Được bọc trong bao kín 	7h-8h
25	Sa tế	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Ớt, tôm, phụ gia kèm theo; Trọng lượng: 100g/lọ, cơ sở sản xuất và hạn sử dụng được ghi rõ trên vỏ lọ. 	7h-8h
26	Mê	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Cơm, nước, mè cái, không chất bảo quản. Quy cách: 5L/ can, ghi rõ tên cơ sở sản xuất và hạn sử 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		dụng trên vỏ can	
27	Chanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: là loại chanh mọng nước, vỏ mỏng, sờ lên vỏ thấy mịn, cầm chắc tay; Trọng lượng khoảng 15-20 quả/ kg 	7h-8h
28	Giềng củ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ nhánh to đều, già đanh, không thối hỏng. 	7h-8h
29	Giềng xay	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu giềng được xay nhỏ, tươi mới. 	7h-8h
30	Gừng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều, sạch không sâu, không bùn đất, củ già đều 	7h-8h
31	Hành bóc	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ tròn đều, không thối hỏng đã bóc vỏ. 	7h-8h
32	Hành khô ta	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ. 	7h-8h
33	Hành khô thái sấy khô	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu là loại hành củ thái lát, đã được sấy khô, nguyên cánh, không ẩm mốc 	7h-8h
34	Hành lá	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu hành tươi mới, lá hành còn nguyên vẹn không dập nát héo úa, đã cắt bỏ rễ. 	7h-8h
35	Hành tây	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ hành tây tròn đều, phần vỏ có màu vàng hoặc nâu vàng, bề mặt củ trơn láng, không có vết thâm đen. 	7h-8h
36	Hoa chuối	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, hoa chuối non thái mỏng, trắng đều. 	7h-8h
37	Húng bạc hà	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không lá vàng không sâu bệnh héo úa; Cây bạc hà có lá mọc đối xứng, hình thon dài, dài 3 – 5 cm, rộng 2 – 3 cm, cuống dài 0,5 – 1 cm, mép lá có răng cưa, trên lá có lông tơ nhỏ. Ngoài ra có hoa mọc từ nách lá, màu trắng, tím hoặc hồng nhạt, cánh hoa hình môi; Loại bỏ phần rễ, thân già. 	7h-8h
38	Húng thơm láng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, nhặt bỏ phần rễ, phần thân già không ăn được. 	7h-8h
39	Rau húng chó	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, nhặt bỏ rễ, thân già 	7h-8h
40	Lá chanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới lá xanh to đều. 	7h-8h
41	Lá lốt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu lá tươi mới, xanh to không rách. 	7h-8h
42	Lá mót mật	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, lá xanh. 	7h-8h
43	Lá vối	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu lá vối tươi mới, không sâu bệnh héo úa. 	7h-8h
44	Mùi tàu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng. 	7h-8h
45	Ớt kim	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, cuống ớt xanh. 	7h-8h
46	Ớt sừng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu ớt tươi mới, cuống xanh. 	7h-8h
47	Ớt đà lạt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu ớt tươi mới, cuống xanh. 	7h-8h
48	Quả sấu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu sấu tươi ngon, non, đã nạo sạch vỏ 	7h-8h
49	Quất	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều mọng, vỏ mỏng bóng không lá cành. 	7h-8h
50	Kinh giới	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, đã nhặt bỏ phần rễ và thân già không 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		ăn được.	
51	Mùi ta	• Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng, cắt bỏ phần rễ.	7h-8h
52	Ngải cứu	• Yêu cầu rau tươi mới, non loại bỏ rễ và thân già.	7h-8h
53	Rau răm	• Yêu cầu tươi mới, non, không lá vàng, úa. Loại bỏ phần rễ và thân già	7h-8h
54	Tía tô	• Yêu cầu rau tươi mới, đã loại bỏ phần rễ thân già không ăn được.	7h-8h
55	Xà lách	• Yêu cầu tươi mới, không sâu bệnh héo úa.	7h-8h
56	Sả	• Yêu cầu củ tươi mới, già đánh không thối hỏng.	7h-8h
57	Thì là	• Yêu cầu rau tươi mới, không úa vàng sâu bệnh, loại bỏ phần rễ và thân già.	7h-8h
58	Tỏi khô	• Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ.	7h-8h
59	Tỏi bóc	• Yêu cầu củ đều, già chắc củ, không thối hỏng đã bóc vỏ.	7h-8h
60	Đu đủ xanh	• Yêu cầu tươi mới quả to đều, xanh.	7h-8h
61	Dứa xanh	• Yêu cầu dứa được gọt sạch vỏ, mắt, thơm ngon không dập hỏng.	7h-8h
62	Xi dầu tam thái tử hoặc tương đương	• Thành phần: Nước, muối, khô đậu nành và các phụ gia được cho phép sử dụng. • Quy cách: 500ml/chai, được đóng chai kín, ghi rõ tên nhà sản xuất và hạn sử dụng trên vỏ chai	7h-8h
63	Bột rang muối	• Thành phần: Gạo nếp, gạo tẻ, đậu xanh tách vỏ, hạt sen, bột ngọt, hạt tiêu, các gia vị khác. • Quy cách đóng gói: 250g/ gói; • Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng.	7h-8h
64	Mắm tôm	• Thành phần: Mối tươi, muối tinh sạch, thính nếp; • Quy cách: được đóng vào chai, thể tích: 500ml/ chai; • Ghi rõ cơ sở sản xuất và hạn sử dụng trên vỏ chai.	7h-8h
65	Tấm	• Yêu cầu chất liệu: tre (không mốc hỏng) • Trọng lượng: 1kg/ gói, gồm 12 gói nhỏ • Chiều dài: 6cm	7h-8h
66	Bắp cải	• Yêu cầu tươi mới, to đều nhau loại bỏ lá vàng sâu bệnh. • Trọng lượng: 1kg trở lên, sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.	7h-8h
67	Bầu dài	• Yêu cầu quả bầu non, thân dài đều ngoài vỏ còn lông tơ. • Sau nhập hàng nạo sạch vỏ, bỏ ruột hoặc theo yêu cầu của bệnh viện; • Trọng lượng : 1kg trở lên	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
68	Bí đỏ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả to tròn đều, già quả. Sau khi nhập hàng nạo sạch vỏ, bỏ ruột hoặc theo yêu cầu của bệnh viện Trọng lượng: 2kg trở lên 	7h-8h
69	Bí xanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả bí to căng mọng to đều, vỏ già có màu xanh đậm còn phần trắng Sau khi nhập hàng nạo sạch vỏ bỏ ruột hoặc theo yêu cầu của bệnh viện Trọng lượng: 1.5kg trở lên 	7h-8h
70	Cà chua	<ul style="list-style-type: none"> Quả to đều, chín đỏ, không dập, không thối, không xanh Trọng lượng: 10-15 quả / kg 	7h-8h
71	Cà pháo	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều, tươi, không sâu bệnh. 	7h-8h
72	Cà rốt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ to đều, tươi mới không thối hỏng Trọng lượng: 3-4 củ/ kg 	7h-8h
73	Cà tím	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả to đều, non, tươi mới, không sâu bệnh, héo úa, đã bỏ núm hoặc làm theo yêu cầu của bệnh viện Trọng lượng: khoảng 07-10 quả /kg 	7h-8h
74	Cải chíp	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không râu bệnh héo úa, đều cây, cắt bỏ phần rễ và thân già. 	7h-8h
75	Cải ngọt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu là loại rau tươi non, không có hoa, cuống nhỏ, không sâu bệnh héo úa. Kích thước: khoảng từ 20cm-25cm (nhặt bỏ phần thân già không ăn được hoặc làm theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
76	Cải xanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu là rau tươi, non, xanh, cuống nhỏ không sâu bệnh héo úa, không lá vàng cắt bỏ rễ 	7h-8h
77	Cần tỏi tây	<ul style="list-style-type: none"> Cây to đều, non, không lá vàng, úa, thối, đã cắt bỏ rễ. 	7h-8h
78	Chuối xanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả to đều không quá già, không quá non (tước vỏ bỏ cuống hoặc theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
79	Đường phèn	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu đường phèn dạng viên, tinh khiết màu trắng, thơm ngon. Quy cách: Được bọc trong bao kín, ghi rõ tên cơ sở sản xuất và hạn sử dụng. 	7h-8h
80	Đậu quả	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều nhau, tươi non, không sâu bệnh héo úa, loại bỏ sơ hoặc theo yêu cầu của bệnh viện ; 	7h-8h
81	Dọc mùng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu dọc to, các thân đều nhau, tước vỏ bỏ thân hoặc thái theo yêu cầu bệnh viện . 	7h-8h
82	Dưa chuột	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều, tươi mới thẳng không cong vẹo, không đắng, không xóp. 	7h-8h
83	Dưa cải bẹ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không cỏ, bẹ cây to, dày, già cây Loại bỏ rễ hoặc làm theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
84	Giá đỗ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu thân giá tròn mập, dễ dài 	7h-8h
85	Khoai sọ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều, không thối, sâu, nạo sạch vỏ hoặc theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h
86	Khoai tây	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều có màu vàng, củ trơn láng không thối, sâu, xanh. Nạo sạch vỏ, mắt hoặc theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h
87	Măng củ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, non, củ đều nhau (thái sẵn hoặc theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
88	Mùng toi	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi non, ngọn đều nhau. Bỏ phần lá úa vàng, sâu cỏ, thân già không ăn được hoặc theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h
89	Mướp đắng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả xanh, thân to đều nhau không sâu hỏng. 	7h-8h
90	Mướp hương	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả to, thân đều nhau, thẳng không bị ong châm (nạo sẵn hoặc theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
91	Mướp nhật	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, quả non, không sâu bệnh. 	7h-8h
92	Su su	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, non, quả đều nhau, ít khía, không vết bầm dập Trọng lượng: khoảng 4-6 quả/kg 	7h-8h
93	Ngô ngọt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu bắp ngô còn nguyên vỏ xanh tươi mới, hạt ngô đều mẩy, bóng Yêu cầu tách hạt sau khi nháp hoặc theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h
94	Rau dền	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non không có cỏ, cây khô không sống nước (loại bỏ rễ thân già theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
95	Rau muống	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non, nhặt bỏ lá úa vàng, sâu, cỏ thân già không ăn được, phần ngọn ăn được dài không quá 20cm. 	7h-8h
96	Rau ngót	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, lá mỏng, non nhặt bỏ lá úa vàng, sâu, cỏ (hoặc tuốt lá theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
97	Đậu đen	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại đậu đen loại xanh lòng, hạt đều, không mối mọt sâu đục. 	7h-8h
98	Đậu xanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại đậu xanh đã trà vỏ tách hạt, thơm không mối mọt sâu đục 	7h-8h
99	Mỳ chữ	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Được làm từ loại gạo tẻ ngon nguyên chất, muối và nước Yêu cầu sợi mỳ khô, thơm không mốc hỏng. Quy cách: Đóng gói kín, ghi rõ sơ sở sản xuất hạn sử dụng trên bao bì. 	7h-8h
100	Miến dong	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Tinh bột củ dong giềng, sợi dai, thơm ngon Quy cách: 500g/ gói bọc trong bao bì kín, ghi rõ tên nhà sản xuất, hạn sử dụng trên bao bì. 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
101	Lạc củ sống	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu hạt lạc to mẩy hạt đều nhau, hạt không mối mọt, sâu đục 	7h-8h
102	Nghệ tươi	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ nhánh to đều, không bùn đất không lấy củ cái. 	7h-8h
103	Củ cải	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ to tròn đều, tươi non không sâu bệnh, không xốp hỏng. Trọng lượng: 0.5-0.7 kg/củ. 	7h-8h


Báo giá xin vui lòng gửi về:

- Bộ phận Văn thư, phòng Hành chính, Viện Huyết học - Truyền máu Trung ương.
- Địa chỉ: Phố Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội.
- Mọi thắc mắc vui lòng liên hệ: Ths. Phan Kim Dung, SĐT: 0243 782 1895 – máy lẻ 609 -603.

Thời hạn gửi báo giá: Trước 14h00 ngày 25 tháng 7 năm 2023.

Lưu ý:

- Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí, lệ phí liên quan.
- Vui lòng đính kèm bản sao giấy phép đăng ký kinh doanh có đóng dấu của Quý công ty.
- Loại hợp đồng: theo đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 01 tháng kể từ ngày ký.

Xin trân trọng cảm ơn! 

**KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG**


Lê Lâm