

Hà Nội, ngày 07 tháng 09 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	50,0	
2	Bột năng	Kg	5,0	
3	Côn thạch	Cốc	100,0	
4	Dấm bỗng	Lít	15,0	
5	Dấm thường	Lít	30,0	
6	Dấm trung thành	Chai	48,0	
7	Đường đỏ	Kg	10,0	
8	Giấy ăn rút kg	Kg	30,0	
9	Hạt tiêu	Kg	1,0	
10	Mộc nhĩ	Kg	3,0	
11	Muối ăn	Kg	20,0	
12	Nấm hương	Kg	1,0	
13	Nước rửa chén mỹ hảo 3,8 L / can	Can	20,0	
14	Thảo quả	Kg	0,5	
15	Quế	Kg	0,5	
16	Hạt sen	Kg	4,0	
17	Trương ớt can (2L/ can)	Can	16,0	
18	Vùng nâu	Kg	2,0	
19	Vùng trắng	Kg	2,0	
20	Ớt bột	Kg	1,0	
21	Bột nghệ	Kg	0,5	
22	Mé	lít	10,0	
23	Chanh	Kg	13,0	
24	Giềng củ	Kg	8,0	
25	Giềng xay	Kg	2,0	
26	Gừng	Kg	15,0	
27	Hành khô bóc	Kg	12,0	
28	Hành khô ta	Kg	3,0	



STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
29	Hành khô thái sẵn	Kg	2,0	
30	Hành lá	Kg	80,0	
31	Hành tây	Kg	45,0	
32	Hoa chuối thái sẵn	Kg	6,0	
33	Húng thơm bạc hà	Kg	2,0	
34	Húng thơm láng	Kg	3,5	
35	Lá chanh	Kg	1,5	
36	Lá lốt	Kg	8,0	
37	Lá móc mật	Kg	1,2	
38	Lá vối	Kg	1,0	
39	Mùi tàu	Kg	4,0	
40	Ốt kim	Kg	12,0	
41	Quất	Kg	45,0	
42	Kinh giới	Kg	12,0	
43	Rau mùi ta	Kg	7,5	
44	Rau ngải cứu	Mớ	25,0	
45	Rau răm	Kg	3,0	
46	Rau tía tô	Kg	7,0	
47	Rau xà lách	Kg	5,0	
48	Sả	Kg	10,0	
49	Thì là	Kg	2,5	
50	Tỏi khô	Kg	2,0	
51	Tỏi khô bóc	Kg	13,0	
52	Đu đủ xanh	Kg	25,0	
53	Dứa xanh	Quả	9,0	
54	Mắm tôm ba làng	Lít	3,0	
55	Tăm	Kg	3,0	
56	Bắp cải	Kg	600,0	
57	Bầu	Kg	30,0	
58	Bí đỏ	Kg	260,0	
59	Bí xanh	Kg	550,0	
60	Cà chua	Kg	140,0	
61	Cà pháo	Kg	24,0	
62	Cà rốt	Kg	25,0	
63	Cà tím	Kg	45,0	
64	Cải chíp	Kg	250,0	
65	Cải ngọt	Kg	250,0	
66	Cải xanh	Kg	60,0	
67	Cần tỏi tây	Kg	7,0	
68	Chuối xanh	Kg	30,0	
69	Đường phèn	Kg	15,0	
70	Đậu quả	Kg	1,0	

STT	Tên hàng hóa, nguyên vật liệu	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
71	Dọc mùng	Kg	12,0	
72	Dưa chuột	Kg	50,0	
73	Dưa muối	Kg	170,0	
74	Giá đỗ	Kg	270,0	
75	Khoai sọ	Kg	7,0	
76	Khoai tây	Kg	160,0	
77	Măng củ	Kg	10,0	
78	Mùng toi	Kg	50,0	
79	Mướp đắng	Kg	15,0	
80	Mướp hương	Kg	70,0	
81	Mướp nhật	Kg	200,0	
82	Su su	Kg	260,0	
83	Ngô bắp	Cái	70,0	
84	Rau dền	Kg	50,0	
85	Rau muống	Kg	450,0	
86	Rau ngót	Kg	8,0	
87	Đậu đen	Kg	5,0	
88	Đậu xanh	Kg	15,0	
89	Mỳ chũ	Kg	10,0	
90	Miến dong	Kg	5,0	
91	Nghệ củ tươi	Kg	0,5	
92	Củ cải	Kg	250,0	

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	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại bánh đa tròn, có màu trắng trong, độ dẻo tốt; Quy cách đóng gói: Được đóng gói trong bao bì kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
2	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
3	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
4	Dấm bỗng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu dấm bỗng làm từ dấm gạo nếp, mùi thơm đặc trưng. 	7h-8h
5	Dấm trắng	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Được làm từ 100% từ gạo, sản xuất trên dây truyền 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
6	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
7	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
8	Giấy ăn rút	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại giấy rút, màu trắng; Quy cách: 1kg/gói Kích thước: 10 x 20cm Được đóng trong gói kín, ghi rõ cơ sở sản xuất, hạn sử dụng. 	7h-8h
9	Hạt tiêu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu hạt tiêu thơm, đều hạt không mốc hỏng. 	7h-8h
10	Mộc nhĩ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu mộc nhĩ không chân, cánh dày, khô, không mốc hỏng. 	7h-8h
11	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
12	Nấm hương	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu nấm hương không chân, cánh dày, mùi thơm, khô không mốc. 	7h-8h
13	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

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
14	Thảo quả	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu thơm, không mốc hỏng. 	7h-8h
15	Quế	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu thơm, không mốc hỏng. 	7h-8h
16	Hạt sen	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu hạt sen trắng, đều hạt không mốc hỏng. 	7h-8h
17	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
18	Vừng nâu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại vừng nâu hạt mẩy, không mối mọt sâu đục. 	7h-8h
19	Vừng trắng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu loại vừng trắng hạt mẩy, không mối mọt sâu đục. 	7h-8h
20	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
21	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
22	Mè	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần: Com, nước, mè cái, không chất bảo quản. Quy cách: 5L/ can, ghi rõ tên cơ sở sản xuất và hạn sử dụng trên vỏ can 	7h-8h
23	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
24	Giềng củ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ nhánh to đều, già đanh, không thối hỏng. 	7h-8h
25	Giềng xay	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu giềng được xay nhỏ, tươi mới. 	7h-8h
26	Gừng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều, sạch không sâu, không bùn đất, củ già đều 	7h-8h
27	Hành bóc	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ tròn đều, không thối hỏng đã bóc vỏ. 	7h-8h
28	Hành khô ta	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ. 	7h-8h
29	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
30	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
31	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
32	Hoa chuối	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, hoa chuối non thái mỏng, trắng đều. 	7h-8h
33	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 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		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; <ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ phần rễ, thân già. 	
34	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
35	Lá chanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới lá xanh to đều. 	7h-8h
36	Lá lốt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu lá tươi mới, xanh to không rách. 	7h-8h
37	Lá móc mật	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, lá xanh. 	7h-8h
38	Lá vối	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu lá vối tươi mới, không sâu bệnh héo úa. 	7h-8h
39	Mùi tàu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng. 	7h-8h
40	Ớt kim	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, cuống ớt xanh. 	7h-8h
41	Quất	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều mọng, vỏ mỏng bóng không lá cành. 	7h-8h
42	Kinh giới	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, đã nhặt bỏ phần rễ và thân già không ăn được. 	7h-8h
43	Mùi ta	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng, cắt bỏ phần rễ. 	7h-8h
44	Ngải cứu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non loại bỏ rễ và thân già. 	7h-8h
45	Rau răm	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, non, không lá vàng, úa. Loại bỏ phần rễ và thân già 	7h-8h
46	Tía tô	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, đã loại bỏ phần rễ thân già không ăn được. 	7h-8h
47	Xà lách	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, không sâu bệnh héo úa. 	7h-8h
48	Sả	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ tươi mới, già đánh không thối hỏng. 	7h-8h
49	Thì là	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, không úa vàng sâu bệnh, loại bỏ phần rễ và thân già. 	7h-8h
50	Tỏi khô	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ. 	7h-8h
51	Tỏi bóc	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ đều, già chắc củ, không thối hỏng đã bóc vỏ. 	7h-8h
52	Đu đủ xanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới quả to đều, xanh. 	7h-8h
53	Dứa xanh	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu dứa được gọt sạch vỏ, mắt, thơm ngon không dập hỏng. 	7h-8h
54	Mắm tôm	<ul style="list-style-type: none"> 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
55	Tăm	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu chất liệu: tre (không mốc hỏng) Trọng lượng: 1kg/ gói, gồm 12 gói nhỏ Chiều dài: 6cm 	7h-8h
56	Bắp cải	<ul style="list-style-type: none"> 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 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		viện.	
57	Bầu dài	<ul style="list-style-type: none"> • 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
58	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
59	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
60	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
61	Cà pháo	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu quả đều, tươi, không sâu bệnh. 	7h-8h
62	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
63	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
64	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
65	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
66	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
67	Cần tỏi tây	<ul style="list-style-type: none"> • Cây to đều, non, không lá vàng, úa, thối, đã cắt bỏ rễ. 	7h-8h
68	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
69	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
70	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

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
71	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
72	Dưa chuột	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả đều, tươi mới thẳng không cong vẹo, không đắng, không xộp. 	7h-8h
73	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
74	Giá đỗ	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu thân giá tròn mập, dễ dài 	7h-8h
75	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
76	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, mát hoặc theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h
77	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
78	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
79	Mướp đắng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu quả xanh, thân to đều nhau không sâu hồng. 	7h-8h
80	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
81	Mướp nhật	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi mới, quả non, không sâu bệnh. 	7h-8h
82	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
83	Ngô ngọt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu bắp ngô còn nguyên vỏ xanh tươi mới, hạt ngô đều mây, bóng Yêu cầu tách hạt sau khi nhập hoặc theo yêu cầu của bệnh viện 	7h-8h
84	Rau dền	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non không có cỏ, cây khô không sưng nước (loại bỏ rễ thân già theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
85	Rau muống	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, non, nhật bỏ lá úa vàng, sâu, cỏ thân già không ăn được, phần ngọn ăn được dài không quá 20cm. 	7h-8h
86	Rau ngót	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu rau tươi mới, lá mỏng, non nhật bỏ lá úa vàng, sâu, cỏ (hoặc tuốt lá theo yêu cầu của bệnh viện) 	7h-8h
87	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
88	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
89	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. 	7h-8h

TT	Hàng hoá, dịch vụ	Tính năng	Thời gian giao hàng
		<ul style="list-style-type: none"> Quy cách: Đóng gói kín, ghi rõ sơ sở sản xuất hạn sử dụng trên bao bì. 	
90	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
91	Nghệ tươi	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu củ nhánh to đều, không bùn đất không lấy củ cái. 	7h-8h
92	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 15 tháng 9, 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