

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2024

## THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Kính gửi: Quý Công ty.

Để phục vụ công tác mua sắm hàng hoá, dịch vụ phục vụ hoạt động chuyên môn, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương đang thực hiện lập kế hoạch mua sắm gói thầu “Gói 4. Cung cấp thực phẩm (Rau củ quả...)”.

Viện Huyết học – Truyền máu TW trân trọng mời Quý Công ty có đủ năng lực, kinh nghiệm cung cấp báo giá, cụ thể như sau:

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
1	Chanh	Kg	540
2	Đu đủ xanh	Kg	275
3	Dứa xanh	Quả	245
4	Giềng củ	Kg	130
5	Giềng xay	Kg	50
6	Gừng	Kg	440
7	Hành khô bóc	Kg	350
8	Hành khô ta	Kg	110
9	Hành khô thái sẵn	Kg	85
10	Hành lá	Kg	2.130
11	Hành tây	Kg	1.285
12	Hoa chuối thái sẵn	Kg	136
13	Húng thơm bạc hà	Kg	37
14	Húng thơm láng	Kg	90
15	Khế chua	Kg	1
16	Lá chanh	Kg	36
17	Lá dong loại I	Chiếc	650
18	Lá giềng	Bó	8
19	Lá lốt	Kg	170
20	Lá móc mật	Kg	31
21	Lá vối	Kg	20
22	Lá xương sông	Kg	3
23	Lạt gói bánh chung	Bó	6
24	Me	Kg	80

<b>TT</b>	<b>Tên hàng hóa</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Số lượng</b>
25	Mùi tàu	Kg	110
26	Nghệ củ tươi	Kg	5
27	Ớt đà lạt xanh + đỏ	Kg	4
28	Ớt kim	Kg	315
29	Quả sấu	Kg	150
30	Rau húng chó	Kg	5
31	Rau kinh giới	Kg	260
32	Rau mùi ta	Kg	200
33	Rau ngải cứu	Kg	250
34	Rau ngổ	Kg	2
35	Rau răm	Kg	85
36	Rau tía tô	Kg	165
37	Rau xà lách	Kg	130
38	Sả	Kg	210
39	Thì là	Kg	60
40	Tỏi khô	Kg	40
41	Tỏi khô bóc	Kg	365
42	Bắp cải	Kg	17.300
43	Bắp cải tím	Kg	5
44	Bầu	Kg	1.200
45	Bí bao tử	Kg	500
46	Bí đỏ	Kg	4.900
47	Bí xanh	Kg	10.600
48	Cà chua	Kg	3.850
49	Cà pháo	Kg	490
50	Cà rốt	Kg	930
51	Cà tím	Kg	560
52	Cải chíp	Kg	2.200
53	Cải cúc	Kg	190
54	Cải ngồng	Kg	420
55	Cải ngọt	Kg	6.820
56	Cải thảo	Kg	830
57	Cải xanh	Kg	1.150
58	Cần tỏi tây	Kg	170
59	Chuối xanh	Kg	700
60	Củ cải	Kg	4.050
61	Đậu hà lan	Kg	2

<b>TT</b>	<b>Tên hàng hóa</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Số lượng</b>
62	Đậu quả	Kg	20
63	Dọc mùng	Kg	280
64	Đu đủ chín	Kg	10
65	Dứa chín	Quả	50
66	Dưa chuột	Kg	770
67	Dưa hấu	Kg	45
68	Cải bẹ muối dưa	Kg	4.550
69	Dừa quả	Quả	95
70	Dưa vàng	Kg	45
71	Gấc quả	Kg	20
72	Giá đỗ	Kg	6.650
73	Khoai lang nhật	Kg	7
74	Khoai sọ	Kg	120
75	Khoai tây	Kg	2.640
76	Măng củ	Kg	140
77	Măng khô	Kg	2
78	Măng lá	Kg	16
79	Mùng toi	Kg	1.230
80	Mướp đắng	Kg	200
81	Mướp hương	Kg	1.070
82	Mướp nhật	Kg	2.530
83	Nấm đùi gà	Kg	1
84	Nấm hương tươi	Kg	1
85	Nấm kim châm	Túi	25
86	Ngô bao tử	Kg	2
87	Ngô ngọt	Kg	500
88	Ngó sen	Kg	7
89	Ngọn su su	Kg	5
90	Ồi	Kg	19
91	Quýt sài gòn	Kg	35
92	Rau dền	Kg	880
93	Rau muống	Kg	7.700
94	Rau ngót	Kg	95
95	Su hào	Kg	3.120
96	Su su	Kg	5.400
97	Súp lơ xanh	Kg	11
98	Thanh long	Kg	20

Viện Huyết học – Truyền máu TW kính mời Quý công ty quan tâm đến gói thầu trên với các yêu cầu nêu trên.

1. **Thời gian thực hiện:** 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực
2. **Mục đích báo giá:** Làm cơ sở xây dựng giá kế hoạch lựa chọn nhà thầu
3. **Thời hạn gửi báo giá:** Trước 16h00, ngày 04 tháng 7 năm 2024
4. **Yêu cầu báo giá:**
  - Thời hạn thanh toán trong vòng 90 ngày kể từ ngày nhận đủ hóa đơn tài chính và các giấy tờ liên quan khác.
  - Về giá: Giá theo thị trường đã bao gồm thuế VAT và tất cả các loại thuế, phí, lệ phí liên quan.
  - Báo giá có hiệu lực: 12 tháng kể từ ngày phát hành.
  - Yêu cầu đính kèm bản sao giấy phép đăng ký kinh doanh có đóng dấu của Quý Công ty.
  - Về khối lượng, chất lượng: Nhà thầu đáp ứng đủ tiêu chuẩn kỹ thuật, chất lượng dịch vụ theo yêu cầu.
  - Về yêu cầu kỹ thuật theo phụ lục đính kèm
5. **Hình thức gửi báo giá:** Đề nghị Quý Công ty sử dụng báo giá bản cứng (ký và đóng dấu), gửi trực tiếp hoặc theo đường bưu điện (đối với trường hợp gửi bưu điện, thời gian Viện nhận báo giá phải trước thời hạn gửi báo giá).
6. **Địa điểm nhận báo giá:**
  - Bộ phận văn thư – phòng Hành chính, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương.
  - Địa chỉ: Phố Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội.
7. **Cần tìm hiểu thêm thông tin xin liên hệ:**

Trưởng phòng Quản trị - ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Chi: 02437821895 (683).  
Kính đề nghị Quý Công ty quan tâm, gửi báo giá đến Viện Huyết học – Truyền máu TW.

Trân trọng thông báo!



Lê Lâm

**Phụ lục:****YÊU CẦU KỸ THUẬT**

(Kèm theo thư mời chào giá ngày 20 tháng 6 năm 2024)

- Số lượng giao hàng: Nhà thầu giao hàng hàng ngày theo từng đơn đặt hàng cụ thể của bên mời thầu. Bên mời thầu sẽ thông báo số lượng nhập hàng vào 16h00 đến 17h00 ngày hôm trước bằng các hình thức sau: Tin nhắn, email.
- Thời gian giao hàng ngày hôm sau kể từ ngày đặt hàng: Từ 07h00 đến 08h00. Các trường hợp đột xuất khi cần tăng, giảm số lượng hoặc thời gian giao hàng thay đổi thì bên mời thầu sẽ thông báo trước để nhà thầu kịp thời chuẩn bị.
- Địa điểm giao hàng: Giao hàng tại kho của bên A.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chanh	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu: là loại chanh mọng nước, vỏ mỏng, sờ lên vỏ thấy mịn, cầm chắc tay.</li><li>• Trọng lượng khoảng 15-20 quả/ kg</li></ul>
2	Đu đủ xanh	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu tươi mới quả to đều, xanh.</li></ul>
3	Dứa xanh	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu dứa được gọt sạch vỏ, mắt, thơm ngon không dập hỏng.</li></ul>
4	Giềng củ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu củ nhánh to đều, già đanh, không thối hỏng.</li></ul>
5	Giềng xay	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu giềng được xay nhỏ, tươi mới.</li></ul>
6	Gừng	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu củ đều, sạch không sâu, không bùn đất, củ già đều</li></ul>
7	Hành khô bóc	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu củ tròn đều, không thối hỏng đã bóc vỏ.</li></ul>
8	Hành khô ta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ.</li><li>• Trọng lượng: 70-80 củ / kg</li></ul>
9	Hành khô thái sẵn	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu là loại hành củ thái lát, đã được sấy khô, nguyên cánh, không ẩm mốc.</li><li>• Thời hạn sử dụng tại thời điểm nhận hàng còn <math>\geq 70\%</math> thời hạn ghi trên bao bì.</li><li>• Có giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li></ul>
10	Hành lá	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu hành tươi mới, lá hành còn nguyên vẹn không dập nát héo úa, đã cắt bỏ rễ.</li></ul>
11	Hành tây	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Trọng lượng: 04-05 củ/kg</li></ul>
12	Hoa chuối thái sẵn	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yêu cầu tươi mới, hoa chuối non thái mỏng, trắng đều.</li></ul>

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
13	Húng thơm bạc hà	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới không lá vàng không sâu bệnh héo úa.</li> <li>• 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.</li> <li>• Loại bỏ phần rễ, thân già.</li> </ul>
14	Húng thơm láng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, nhặt bỏ phần rễ, phần thân già không ăn được.</li> </ul>
15	Khế chua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu khế tươi mới, không hỏng dập nát</li> <li>• Trọng lượng: 05-08 quả/kg</li> </ul>
16	Lá chanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, lá đều có màu xanh đậm.</li> </ul>
17	Lá dong loại I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: lá tươi, lá bánh tẻ, có màu xanh, lá không bị rách.</li> <li>• Độ dài lá: <math>\geq 50</math> cm, độ rộng <math>\geq 25</math> cm</li> </ul>
18	Lá giềng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lá tươi, non, không lấy cuống.</li> </ul>
19	Lá lốt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu lá: tươi mới, xanh, to, không rách.</li> </ul>
20	Lá móc mật	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, lá xanh.</li> </ul>
21	Lá vối	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu lá vối tươi mới, không sâu bệnh héo úa.</li> </ul>
22	Lá xương sông	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu lá tươi mới, không sâu bệnh héo úa.</li> </ul>
23	Lạt gói bánh chung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: là lạt chẻ từ cây giang, cây nứa, cây tre</li> <li>• Độ dài: <math>60\text{cm} \pm 10\%</math></li> </ul>
24	Me	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu me: tươi, mới, đều quả.</li> </ul>
25	Mùi tàu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng.</li> </ul>
26	Nghệ củ tươi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ nhánh to đều, củ già không bùn đất không lấy củ cái.</li> </ul>
27	Ớt đà lạt xanh + đỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu ớt tươi mới, cuống xanh.</li> <li>• Trọng lượng: 05-06 quả/kg</li> </ul>
28	Ớt kim	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, cuống ớt xanh.</li> </ul>
29	Quả sấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu sấu tươi ngon, non, đã nạo sạch vỏ</li> </ul>
30	Rau húng chó	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, nhặt bỏ rễ, thân già</li> </ul>
31	Rau kinh giới	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, đã nhặt bỏ phần rễ và thân già không ăn</li> </ul>

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		được.
32	Rau mùi ta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới không thối hỏng, không lá úa lá vàng, cắt bỏ phần rễ.</li> </ul>
33	Rau ngải cứu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, non loại bỏ rễ và thân già.</li> </ul>
34	Rau ngô	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, không sâu bệnh héo úa.</li> </ul>
35	Rau răm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, non, không lá vàng, úa. Loại bỏ phần rễ và thân già</li> </ul>
36	Rau tía tô	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, đã loại bỏ phần rễ thân già không ăn được</li> </ul>
37	Rau xà lách	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, không sâu bệnh héo úa.</li> </ul>
38	Sả	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ tươi mới, già, không thối hỏng.</li> </ul>
39	Thì là	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, không úa vàng sâu bệnh, loại bỏ phần rễ và thân già.</li> </ul>
40	Tỏi khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ tròn đều, già, chắc củ.</li> <li>• Trọng lượng: 30-40 củ/kg</li> </ul>
41	Tỏi khô bóc	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ đều, già chắc củ, không thối hỏng đã bóc vỏ.</li> </ul>
42	Bắp cải	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, to đều nhau đã loại bỏ lá vàng sâu bệnh.</li> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 0,7</math> kg/bắp, sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
43	Bắp cải tím	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu bắp cải tím tươi mới, đều nhau loại bỏ lá già sâu bệnh, có màu sắc tím đậm.</li> <li>• Trọng lượng 0,6 – 0,8 kg/bắp</li> </ul>
44	Bầu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả bầu non, thân dài đều, ngoài vỏ còn lông tơ.</li> <li>• Sau nhập hàng nạo sạch vỏ, bỏ ruột hoặc sơ chế theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng.</li> <li>• Trọng lượng : <math>\geq 1</math>kg/quả.</li> </ul>
45	Bí bao tử	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: Bí non cuống xanh, vỏ bóng, quả nhỏ vừa. Không héo, thối hoặc dập nát.</li> <li>• Trọng lượng : <math>\leq 0,5</math> kg/quả.</li> </ul>
46	Bí đỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả to tròn đều, già quả.</li> <li>• Sau khi nhập hàng nạo sạch vỏ, bỏ ruột hoặc theo yêu cầu của bệnh viện</li> </ul>

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 2\text{kg/quả}</math></li> </ul>
47	Bí xanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả bí to căng mọng to đều, vỏ già có màu xanh đậm còn phần trắng</li> <li>• Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 1,5 \text{ kg/quả}</math></li> </ul>
48	Cà chua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quả to đều, chín đỏ, không dập, không thối, không xanh.</li> <li>• Trọng lượng: 10-15 quả/kg.</li> </ul>
49	Cà pháo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả đều, tươi, không sâu bệnh, đã bỏ nùm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 50-60 quả/kg.</li> </ul>
50	Cà rốt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ to đều, tươi mới không thối hỏng.</li> <li>• Trọng lượng: 3-4 củ/kg</li> </ul>
51	Cà tím	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả to đều, non, tươi mới, không sâu bệnh, héo úa, đã bỏ nùm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 07-10 quả/kg</li> </ul>
52	Cải chíp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới không râu bệnh héo úa, đều cây, cắt bỏ phần rễ và thân già.</li> <li>• Kích thước: khoảng từ 12cm - 14 cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
53	Cải cúc	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, non, không lá úa vàng sâu thối, loại bỏ phần rễ.</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 18 cm - 20 cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
54	Cải ngồng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, non không có hoa, không sâu bệnh héo úa, thân nhỏ, loại bỏ rễ và thân già.</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 20cm - 25cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
55	Cải ngọt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu là loại rau tươi non, không có hoa, cuống nhỏ, không sâu bệnh héo úa.</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 20cm - 25cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
56	Cải thảo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu cây có màu xanh nhạt ở phần ngọn, màu trắng</li> </ul>



TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<p>trong ở phần thân đến gốc, không sần sùi và sâu bệnh.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kích thước: Khoảng từ 25cm - 30cm</li> </ul>
57	Cải xanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu là rau tươi, non, xanh, cuống nhỏ không sâu bệnh héo úa, không lá vàng cắt bỏ rễ.</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 25cm - 30cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
58	Cần tỏi tây	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cây to đều, non, không lá vàng, úa, thối, đã cắt bỏ rễ.</li> </ul>
59	Chuối xanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả to, đều quả, quả không quá già, không quá non.</li> <li>• Trọng lượng: Khoảng 04 - 06 quả/kg. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
60	Củ cải	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ to tròn đều, tươi non không sâu bệnh, không xóp hỏng.</li> <li>• Trọng lượng: 0,5-0,7 kg/quả. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
61	Đậu hà lan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu đậu hà lan tươi mới, non không sâu bệnh.</li> </ul>
62	Đậu quả	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả đều nhau, tươi non, không sâu bệnh héo úa. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
63	Dọc mùng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu dọc to, các thân đều nhau, tước vỏ bỏ thân hoặc thái theo yêu cầu bệnh viện .</li> </ul>
64	Đu đủ chín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả đu đủ chín đều không dập nát, thối, hỏng, có vị ngọt.</li> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 1,5</math> kg/quả.</li> </ul>
65	Dừa chín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu dừa chín vàng đều, thơm ngon không dập hỏng, đã được gọt sạch vỏ, bỏ mắt.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 0,5 – 0,8 kg/quả.</li> </ul>
66	Dưa chuột	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả đều, tươi mới thẳng không cong vẹo, không đắng, không xóp.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 05 quả – 08 quả/ kg.</li> </ul>
67	Dưa hấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu là loại dưa tươi mới, không bị dập nát, thối hỏng. Có vỏ xanh mỏng, ruột đỏ, có vị ngọt.</li> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 2,5</math> kg/quả.</li> </ul>

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
68	Cải bẹ muối dưa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới không cỏ, bẹ cây to, dày, cây già.</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 25cm -30 cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
69	Dừa quả	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả dừa đã nạo sạch vỏ nâu ngoài, còn nguyên nước.</li> </ul>
70	Dưa vàng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu là loại dưa tươi mới, không bị dập nát, thối hỏng. Có vỏ vàng mỏng, ruột vàng, có vị ngọt.</li> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 2,5</math> kg/quả.</li> </ul>
71	Gấc quả	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả chín đều, có màu cam hoặc màu đỏ</li> <li>• Trọng lượng: <math>\geq 1,5</math> kg/ quả</li> </ul>
72	Giá đỗ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu thân giá tròn mập, tươi mới, có màu trắng;</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 05cm - 07cm</li> </ul>
73	Khoai lang nhật	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu loại khoai lang giống nhật, không bị nứt, sứt, không hà thối, củ đều nhau. Khi luộc lên khoai bở, ngọt thơm ngon.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 04 – 06 củ/kg.</li> </ul>
74	Khoai sọ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ đều, không bị thối và sâu.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 20 – 25 củ/kg. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
75	Khoai tây	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu củ đều, có màu vàng, củ trơn láng không bị thối và sâu.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 08 – 10 củ/kg. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
76	Măng củ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, non, củ đều nhau. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
77	Măng khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: măng nứa, có màu vàng nhạt, không bị ầm mốc.</li> <li>• Được sấy khô.</li> <li>• Quy cách: 01 kg/ túi.</li> <li>• Thời hạn sử dụng tại thời điểm nhận hàng còn <math>\geq 70\%</math> thời hạn ghi trên bao bì.</li> <li>• Có giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
78	Măng lá	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, măng non. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
79	Mùng toi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi non, ngọn đều nhau. Đã loại bỏ phần lá úa vàng, sâu cỏ, thân già không ăn được.</li> <li>• Độ dài của rau khoảng từ 20 cm - 25 cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
80	Mướp đắng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả xanh, thân to đều nhau không sâu hỏng.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 04 – 05 quả/kg.</li> </ul>
81	Mướp hương	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả to, thân đều nhau, thẳng không bị ong châm.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 04 – 05 quả/kg. Sau khi nhập hàng xong sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
82	Mướp nhật	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, quả non, không sâu bệnh.</li> <li>• Trọng lượng: Khoảng 15 – 20 quả/kg.</li> </ul>
83	Nấm đùi gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nấm đùi gà tươi ngon, thân có màu trắng, không có mùi thiu.</li> <li>• Quy cách: Nấm được bọc trong túi kín, ghi rõ tên cơ sở sản xuất và hạn sử dụng trên bao bì.</li> </ul>
84	Nấm hương tươi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nấm hương tươi mới, không có mùi thiu.</li> <li>• Quy cách: Nấm được bọc trong túi kín, ghi rõ tên cơ sở sản xuất và hạn sử dụng trên bao bì.</li> </ul>
85	Nấm kim châm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nấm kim châm tươi ngon, có màu trắng, không có mùi thiu.</li> <li>• Quy cách: Nấm được bọc trong túi kín, ghi rõ tên cơ sở sản xuất và hạn sử dụng trên bao bì.</li> </ul>
86	Ngô bao tử	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: Ngô còn non, tươi và thơm, không nhập ngô bao tử bị sâu, có dấu hiệu bị hỏng.</li> </ul>
87	Ngô ngọt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu: Ngô đã được tách lấy nguyên hạt, hạt ngô tươi mới, đều, mẩy, bóng.</li> </ul>
88	Ngó sen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu ngó sen tươi mới, bên trong mọng nước, không bị dập nát. Chọn phần ngó sen có phần thân vừa, không quá to, quá nhỏ.</li> </ul>
89	Ngọn su su	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, ngọn non, xanh.</li> <li>• Kích thước: Khoảng từ 35cm - 40cm Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
90	Ổi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả thanh long tươi mới, không dập, thối, hỏng, có vị ngọt</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 04 quả - 05 quả/kg</li> </ul>

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
91	Quýt sai gòn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quýt tươi mới, không dập, thối, hỏng, có vị ngọt, quả đều.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 06 quả - 08 quả/kg</li> </ul>
92	Rau dền	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, non, không lẫn cỏ.</li> <li>• Kích thước: khoảng từ 20cm - 25 cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
93	Rau muống	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, non, nhặt bỏ lá úa vàng, sâu, cỏ thân già không ăn được.</li> <li>• Kích thước: khoảng từ 20-25 cm. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
94	Rau ngót	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu rau tươi mới, lá xanh, non. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> </ul>
95	Su hào	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi mới, củ non, đã loại bỏ lá. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 300gam/củ</li> </ul>
96	Su su	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi, non, quả có màu xanh đều nhau, không vết bầm dập. Sau khi nhập hàng xong sẽ sơ chế theo yêu cầu của bệnh viện.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 4-6 quả/kg.</li> </ul>
97	Súp lơ xanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu tươi, rau không bị sâu bệnh héo úa, đã loại bỏ thân &amp; lá.</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 0,6 – 0,8 kg/cái.</li> </ul>
98	Thanh long	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yêu cầu quả thanh long tươi mới, không dập, thối, hỏng, có vị ngọt</li> <li>• Trọng lượng: khoảng 500g – 800g/quả.</li> </ul>