

Số: 518/TM-BV

Đông Hưng, ngày 4 tháng 08 năm 2026

THƯ MỜI

Về việc cung cấp báo giá để thực hiện mua sắm thực phẩm phục vụ suất ăn dinh dưỡng năm 2026-2027

Kính gửi: Quý Công ty, doanh nghiệp, đơn vị kinh doanh
cung cấp thực phẩm tại Việt Nam

Bệnh viện Đa khoa Đông Hưng có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo,
làm cơ sở xây dựng giá dự toán, tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: “Mua
sắm thực phẩm để phục vụ suất ăn dinh dưỡng năm 2026-2027”, với nội dung cụ
thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị mời báo giá

1. Đơn vị mời báo giá: Bệnh viện Đa khoa Đông Hưng

Địa chỉ: Xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên.

2. Cách thức tiếp nhận báo giá (một trong 2 cách sau):

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Bệnh viện Đa khoa Đông Hưng

Địa chỉ: Xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên.

Số điện thoại: 0973395236

- Nhận qua email: duyenbvdh@gmail.com

3. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ ngày phát hành Thư mời đến trước 16
giờ 30 phút ngày 20 tháng 8 năm 2026.

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

4. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

5. Danh mục, số lượng hàng hoá cần báo giá:

(Theo phụ lục 1 đính kèm).

III. Nội dung của Bảng chào giá:

- Nội dung của Bảng chào giá. (Theo phụ lục 2 đính kèm)

- Giá đã chào bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí (nếu có), chi phí vận chuyển,
giao hàng tận nơi.

- Hình thức gửi chào giá: Bản giấy hoặc bản scan (có đầy đủ chữ ký và đóng
dấu đỏ người đại diện pháp luật của công ty).



Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia của các đơn vị sản xuất, cung cấp, kinh doanh tại Việt Nam quan tâm, chào giá.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- CNTT (đăng tải trên website) 
- Lưu: VT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**




Nguyễn Anh Tuấn



Phụ lục 1

DANH MỤC HÀNG HOÁ MỜI BÁO GIÁ



(Đính kèm Thư mời số: 512 /TM-BV ngày 04 tháng 8 năm 2026)

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
1	Thịt và sản phẩm từ thịt lợn, thịt bò						
1.1		Thịt ba chỉ lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, tỷ lệ mỡ khoảng 35%, nạc mỡ kết cấu chặt chẽ, không rời rạc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ, đã cạo sạch lông. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch. Thịt bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển	Kg	660		
1.2		Thịt chân giò lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, thớ thịt săn chắc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ, đã cạo sạch lông. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch. Thịt bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển	Kg	1.300		
1.3		Thịt mông sườn lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, thớ thịt săn chắc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ	Kg	6.000		
1.4		Thịt nạc thăn lợn	Màu hồng tươi hoặc đỏ nhạt, mỡ trắng trong hoặc ngà, thớ thịt săn chắc, bề mặt khô, không nhớt, không vết xuất huyết, không đốm lạ	Kg	1.200		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
1.5		Xương cục	Thịt hồng tươi bám xương, xương tươi, không mùi hôi, không nhớt, không tụ huyết, cạo sạch lông. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch. Thịt bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển	Kg	2.300		
1.6		Giò lụa	Màu trắng hồng, mịn, mùi thơm đặc trưng, không pha trộn tạp chất phụ gia độc hại, không chất bảo quản.	Kg	36		
1.7		Mọc sống	Màu hồng nhạt, mềm dẻo, không nhớt, không mùi hôi, không pha trộn tạp chất phụ gia độc hại.	Kg	36		
1.8		Thịt nạc mỡ xay	Màu hồng sáng, tươi, không mùi lạ, không chảy nước, đảm bảo nguyên liệu tươi được xay trong ngày. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch. Thịt bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển	Kg	1.800		
1.9		Thịt bò mỡ	Màu đỏ tươi, thịt đàn hồi tốt, có độ dính tự nhiên, không mùi hôi, không nhớt, đàn hồi tốt. lọc bỏ sạch sẽ gân, xơ. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, có kiểm dịch. Thịt bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển	Kg	360		
2	Gia cầm và trứng						
2.1		Gà công nghiệp	Gà tươi, thịt có màu hồng nhạt đặc trưng, da gà màu trắng ngà hoặc vàng nhạt tự nhiên, không có các vết bầm tím, tụ máu hay đốm đen lạ, được làm sạch lông.	Kg	1.200		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
2.2		Gà ta	Làm sạch, bỏ nội tạng, trọng lượng $\geq 4\text{kg/con}$, da vàng nhạt, thịt chắc, không ôi.	Kg	360		
2.3		Trứng gà ta	Vỏ sạch, không nứt, lòng đỏ và lòng trắng phân rõ khi đập, không mùi lạ, không có phôi phát triển.	Quả	50.000		
2.4		Trứng vịt lộn	Trứng tươi, vỏ sạch, nguyên vẹn, không nứt vỡ; phôi phát triển đồng đều, không hư hỏng, không có mùi lạ; khối lượng 65–80 g/quả; bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.	Quả	1.200		
2.5		Ngan	Làm sạch, bỏ nội tạng, trọng lượng $\geq 3\text{kg/con}$, da dày, màu sáng, thịt chắc, không mùi hôi.	Kg	300		
3	Thủy hải sản và động vật khác						
3.1		Nhộng tằm tươi	Màu vàng nâu tươi sáng, mình căng mẩy, nguyên con, không nhót, không có mùi hôi lạ.	Kg	120		
3.2		Ngao tươi	Ngao còn sống, vỏ nguyên vẹn, khép kín hoặc tự khép khi kích thích. Kích cỡ đồng đều, 40–50 con/kg. Thịt chắc, màu sắc tự nhiên, mùi đặc trưng của hải sản tươi, không ôi thiu, Không lẫn tạp chất, không đập vỡ, Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	120		
3.3		Cá rô phi (phi lê) lọc bỏ xương	Trọng lượng cá trước khi sơ chế khoảng 2kg/con, đã đánh vảy, sơ chế sạch, phi lê bỏ xương, thịt tươi trắng hồng.	Kg	240		
3.4		Cua đồng	Cua đồng tự nhiên hoặc nuôi, còn sống khỏe mạnh, mai cua màu nâu sẫm đến vàng nâu đặc trưng, nguyên vẹn, không nứt vỡ, càng và chân đầy đủ, cử động linh hoạt, thân chắc, cầm nặng tay, không mềm nhũn, không có mùi hôi, mùi lạ hoặc dấu hiệu ôi hỏng. Không nhiễm nấm mốc, ký sinh trùng hoặc tạp chất lạ.	Kg	120		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
3.5		Tép tươi	Tép còn tươi, nguyên con, kích thước tương đối đồng đều, vỏ màu trong hoặc hồng nhạt tự nhiên, sáng bóng, thân chắc, săn, không dập nát, không rụng đầu, râu, chân còn nguyên, bám chắc vào thân, không nhớt, không có đốm đen hoặc dấu hiệu phân hủy, mùi tanh đặc trưng của thủy sản tươi, không có mùi hôi, chua hoặc mùi lạ, không lẫn tạp chất, cát, bùn đất, xác động vật khác.	Kg	180		
3.6		Tôm tươi (size 60-70 con)	Tôm tươi nguyên con, cỡ 60-70 con/kg, vỏ sáng bóng, thân chắc, đầu dính thân, không dập nát, không nhớt, không mùi lạ, bảo đảm an toàn thực phẩm.	Kg	360		
3.7		Tôm sú tươi	Tôm tươi nguyên con, cỡ 20-30 con/kg; thân nguyên vẹn, vỏ sáng bóng, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không dập nát, không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	60		
3.8		Cá mực tươi	Mực tươi nguyên con hoặc sơ chế, cỡ 150-300 g/con; thân nguyên vẹn, thịt săn chắc, đàn hồi tốt, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	36		
3.9		Cá chép tươi	Cá tươi nguyên con, cỡ 1,5-2,5 kg/con; thân nguyên vẹn, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không dập nát, không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	60		
3.10		Cá chim tươi	Cá tươi nguyên con, cỡ 0,8-1,2 kg/con; thân nguyên vẹn, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không dập nát,	Kg	60		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
			không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.				
3.11		Cá trôi tươi (phi lê) lọc bỏ xương	Được phi lê từ cá trôi tươi, cá nguyên liệu cỡ 1,5–2,0 kg/con; miếng cá nguyên vẹn, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	1.080		
3.12		Cá trôi tươi	Cá tươi nguyên con, kích cỡ đồng đều, 1.5–2.0 kg/con. Mắt trong sáng, mang đỏ hồng tự nhiên, vây bám chắc, thân nguyên vẹn. Thịt săn chắc, đàn hồi tốt, mùi đặc trưng của cá tươi, không có mùi lạ. Không dập nát, không có dấu hiệu ươn hỏng hoặc nhiễm bệnh. Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	Kg	1.680		
3.13		Cá rô đồng tươi làm sạch	Cá tươi đã làm sạch, cỡ 5–8 con/kg; thân nguyên vẹn, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	180		
3.14		Cá nục tươi	Cá tươi nguyên con, cỡ 4–6 con/kg; thân nguyên vẹn, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có mùi lạ, không ôi thiu, không dập nát, không lẫn tạp chất; bảo đảm an toàn thực phẩm và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	Kg	336		
3.15		Chả cá basa	Chế biến từ thịt cá basa, màu sắc tự nhiên, kích thước đồng đều 30- 50 g/miếng. Bề mặt khô ráo, không nhớt, không lẫn tạp chất. Mùi vị đặc trưng, không ôi thiu, không có mùi lạ. Đóng gói bảo đảm vệ sinh, nhãn mác đầy đủ, còn hạn sử dụng. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đáp ứng quy định hiện hành về an toàn thực phẩm	Kg	600		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
4	Rau, củ, quả tươi và gia vị tươi						
4.1		Rau mồng tơi	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	120		
4.2		Rau đay	Rau tươi, lá màu xanh tự nhiên, không dập nát, không úa vàng, không sâu bệnh. Thân và lá sạch, không lẫn tạp chất. Kích thước đồng đều, chiều dài 20-35 cm. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đáp ứng quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.	Kg	30		
4.3		Rau muống	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	1.680		
4.4		Rau ngót	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	120		
4.5		Rau cải cúc	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	240		
4.6		Cải chíp	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	1.200		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
4.7		Cải ngọt	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	1.200		
4.8		Cải thảo	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	240		
4.9		Cải Canh	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	120		
4.10		Bắp cải	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, không bị nát, không sâu, không có lá úa, lá già được bỏ gốc già sạch sẽ, không có tạp chất, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	2.400		
4.11		Muróp đắng	Hàng tươi mới, quả thuôn dài khoảng 15-20cm (4-6 quả/kg), bề ngoài sần sùi, vỏ màu xanh, đều màu, sờ vào còn cứng, chắc tay, không dập, nát hư hỏng, không bị sâu bệnh.	Kg	72		
4.12		Muróp hương (ta)	Hàng tươi mới, quả thuôn dài khoảng 10-15cm (4-6 quả/kg), vỏ màu xanh đều màu, không xơ già, không dập, nát hư hỏng, có mùi thơm nhẹ đặc trưng, không bị sâu bệnh.	Kg	72		
4.13		Su hào	Củ xanh non, chắc tay, không bị xộp ruột, không già xơ, không thối, không bị sâu bệnh, khoảng 2-3 quả/kg.	Kg	240		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
4.14		Su su	Quả xanh non, cứng chắc, không héo, vỏ không nhăn nheo, không xơ già, không thối không bị sâu bệnh, khoảng 4-5 quả/kg.	Kg	120		
4.15		Củ cải trắng	Củ thon dài, màu trắng sáng, củ chắc, ruột đặc không xốp, không héo, không nứt, không dập, không bị sâu bệnh, khoảng 2-4 củ/kg.	Kg	480		
4.16		Cà tím	Quả tươi non thon dài, vỏ tím bóng, cứng chắc, không héo mềm nhũn, không thối không bị sâu bệnh, khoảng 4-6 quả/kg.	Kg	120		
4.17		Đỗ quả	Quả xanh tươi non, quả giòn, không xơ già, không héo, không bị sâu bệnh, khoảng 60-80 quả/kg.	Kg	240		
4.18		Bầu	Quả tươi non thon dài, vỏ xanh mướt, không dập, hạt non, không bị già xơ, không bị sâu bệnh, khoảng 1-2 quả/kg.	Kg	240		
4.19		Bí đao (bí xanh tươi)	Quả tươi, nguyên vẹn, vỏ xanh tự nhiên, thịt trắng đặc, non vừa; kích thước 1,0-2,0 kg/quả, đồng đều; không dập nát, sâu bệnh, thối hỏng; bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành; không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất độc hại vượt mức giới hạn cho phép; thu hoạch đúng thời vụ	Kg	2.880		
4.20		Bí đỏ	Quả vỏ vàng cứng, ruột vàng đậm, không thối, không dập nát, không bị sâu bệnh, khoảng 1 quả/ kg.	Kg	480		
4.21		Khoai lang	Củ thuôn dài hoặc tròn lênh lênh, sạch đất cát. Vỏ màu đỏ tím, không có vết thâm hay lỗ li ti, không bị sâu bệnh. Ruột có màu vàng, tươi mới, không thối hỏng hay có mùi lạ, khoảng 3-4 củ/kg.	Kg	120		
4.22		Khoai tây	Củ tròn đều lênh lênh, không có các vết lõm, lỗ thủng nhỏ, không bị sâu bệnh, không mọc	Kg	480		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
			mầm. Vỏ màu vàng tươi mới, không thối hỏng hay có mùi lạ, khoảng 10-15 củ/kg.				
4.23		Dưa chuột	Quả có hình dáng thuôn dài, xanh tươi và còn lớp lông tơ mịn trên bề mặt. Dưa giòn, ruột đặc, không già xốp, không thối, không đắng, không bị sâu bệnh, khoảng 8-12quả/kg.	Kg	240		
4.24		Giá đỗ	Thân dài khoảng 3-7 cm, màu trắng sạch, giòn, không chất tẩy trắng, không nhớt, không thâm đầu.	Kg	360		
4.25		Cà chua	Quả màu đỏ tươi đồng đều, căng mọng, không dập nát, không mùi lạ, không bị sâu bệnh. Phần cuống còn xanh tươi và dính chặt vào quả, khoảng 10-15 quả/kg.	Kg	120		
4.26		Cà pháo	Quả tươi non tròn đều, vỏ màu trắng, không thâm, không mềm nhũn, không bị sâu bệnh. Phần cuống còn xanh tươi và dính chặt vào quả, khoảng 40-60 quả/kg.	Kg	120		
4.27		Cà rốt	Quả có hình dáng thuôn dài, vỏ màu cam, tươi cứng, không héo, không nứt, không dập nát, không bị sâu bệnh. Phần cuống còn xanh tươi và dính chặt vào quả, khoảng 6-8củ/kg.	Kg	120		
4.28		Cần tây	Cây tươi, bẹ dày, giòn, màu xanh đặc trưng, không vàng úa/dập nát, sạch rễ và đất cát.	Kg	48		
4.29		Tỏi tây	Thân thẳng, chắc, phần gốc trắng dài, lá xanh tươi, không thối nhũn, sạch rễ và lớp vỏ khô.	Kg	144		
4.30		Chanh xanh	Vỏ mỏng, bóng, màu xanh tươi (không ngả vàng), quả mọng nước, mùi thơm đặc trưng, không bị khô héo, khoảng 20 - 25 quả/kg.	Kg	144		
4.31		Trà xanh tươi (chè tươi)	Lá tươi, màu xanh tự nhiên, búp và lá bánh tẻ đồng đều; không dập nát, úa vàng, sâu bệnh, không lẫn tạp chất; mùi thơm đặc trưng; bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành	Kg	48		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
4.32		Ngô ngọt	Nguyên bắp còn vỏ tươi, hạt vàng đều, căng mọng, không bị sâu bệnh hay thâm đầu, khoảng 2 - 3 bắp/kg.	Bắp	120		
4.33		Ớt chuông	Quả chắc, vỏ bóng, màu sắc đồng nhất (xanh hoặc đỏ), không bị mềm nhũn, thâm đen hay héo cuống, khoảng 4 - 6 quả/kg.	Kg	60		
4.34		Ớt tươi	Quả thon đều, màu đỏ tươi, cuống còn xanh, quả cứng, không bị dập nát, thối hỏng hoặc chảy nước, khoảng 30 - 50 quả/kg.	Kg	12		
4.35		Rau ngổ	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	12		
4.36		Rau răm	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	12		
4.37		Rau thì là	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	12		
4.38		Mùi ta	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	120		
4.39		Mùi tàu	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	120		
4.40		Tía tô	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	12		
4.41		Húng chó	Rau tươi non, không có hoa, không có lá vàng, không dập thối, được bỏ gốc già sạch sẽ.	Kg	12		
4.42		Lá lốt	Lá màu xanh đậm, lá bóng, không rách, không héo úa, mùi đặc trưng.	Kg	12		
4.43		Ngải cứu	Lá tươi, mặt dưới màu xanh xám, không bị héo, không lẫn thân già cứng, mùi thơm đặc trưng.	Kg	12		
4.44		Măng lá	Màu vàng tươi tự nhiên, vị chua nhẹ, không có mùi hôi lạ, măng giòn, không bị nhớt, không chất bảo quản.	Kg	12		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
4.45		Hành lá	Thân lá xanh tươi từ gốc đến ngọn, không bị úa dập, củ trắng, sạch rễ và đất cát.	Kg	600		
4.46		Hành tây	Củ chắc, kích thước đồng đều, vỏ ngoài khô mỏng, không mọc mầm, không bị mềm nhũn hay thối trong, khoảng 3 - 5 củ/kg	Kg	12		
4.47		Củ sả	Thân chắc, vỏ ngoài tươi, đã bóc bỏ lá già và rễ, mùi thơm nồng, không bị khô héo hay dập	Kg	12		
4.48		Gừng ta	Củ chắc, sạch đất, màu vàng nhạt, mùi cay nồng đặc trưng, không thối, không mọc mầm.	Kg	144		
4.49		Củ hành ta	Củ tươi, nguyên vẹn, chắc củ, vỏ khô màu tím đặc trưng; đường kính củ khoảng 2-5 cm, đồng đều; không mọc mầm, không dập nát, không sâu bệnh, không thối hỏng; bảo đảm an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép.	Kg	144		
4.50		Nghệ củ cái	Củ tròn chắc, vỏ mỏng, màu vàng cam đậm đặc trưng, không bị thối hỏng hay khô héo.	Kg	24		
4.51		Chuối xanh	Vỏ xanh cứng, quả đều, không bị trầy xước, không bị mềm, chín, không có đốm đen thối hỏng.	Kg	240		
5	Gạo, gia vị và đồ khô						
5.1		Lạc nhân sống	Hạt đều mịn, lớp vỏ lụa màu hồng tươi hoặc hồng tím, khô ráo, không nấm mốc, không có mùi hôi dầu.	Kg	24		
5.2		Đỗ xanh hạt bóc vỏ	Hạt chắc, màu vàng nhạt đồng nhất, sạch vỏ hoàn toàn, không mốc, không có hạt đen hay tạp chất.	Kg	12		
5.3		Hành khô ta	Củ chắc, nguyên lớp vỏ khô bên ngoài, không mọc mầm, không ẩm mốc, sạch đất cát.	Kg	180		
5.4		Tỏi củ	Củ chắc, vỏ ngoài khô sạch, không mọc mầm, các tép tỏi không bị lép hay ẩm mốc	Kg	24		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
5.5		Mộc nhĩ	Dạng khô, màu nâu đen, cánh dày và to, không mốc, không mùi lạ.	Kg	6		
5.6		Nấm hương khô	Dạng khô, màu nâu sẫm, mùi thơm nồng, không mốc hỏng.	Kg	6		
5.7		Tiêu đen xay	Trạng thái mịn, màu đen xám đặc trưng, mùi thơm nồng, vị cay, không ẩm mốc.	Kg	18		
5.8		Hạt điều màu	Hạt khô, màu đỏ cam đặc trưng, đồng đều. Hạt chắc, sạch, không ẩm mốc, không sâu mọt, không lẫn tạp chất. Mùi đặc trưng tự nhiên, không có mùi lạ. Đóng gói nguyên vẹn, bảo quản khô ráo. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng. Đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm hiện hành	Kg	12		
5.9		Nấm đùi gà	Thân nấm trắng, chắc, không bị mềm nhũn hay nhót, không dập nát, còn hạn sử dụng	Kg	12		
5.10		Bánh đa nem	Lá bánh dẻo dai, không bị rách hay vụn, màu trắng tự nhiên, không bị mốc hỏng.	Tệp	120		
5.11		Mỳ tôm (mì ăn liền)	Sản xuất từ bột mì và các nguyên liệu thực phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng; vắt mì nguyên vẹn, khô, màu vàng đặc trưng, không mốc, không có mùi lạ, không lẫn tạp chất; có gói gia vị kèm theo; khối lượng tịnh từ 75 g/gói trở lên; bao bì nguyên vẹn, nhãn mác đầy đủ theo quy định.	Gói	14.400	Hào hảo- Việt Nam	
5.12		Bột canh	Dạng bột mịn, khô, không vón cục, màu trắng xám đặc trưng, đóng gói túi nhựa kín trọng lượng từ 180g đến 200g/gói, khoảng 40-50 gói/thùng, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	180	Vifon - Việt Nam	

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
5.13		Bột ngọt	Dạng tinh thể trắng, khô, toí xóp, không vón cục và không lẫn tạp chất, loại 2kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	720	Ajinomoto-Việt Nam	
5.14		Muối hạt	Dạng hạt, khô ráo, kích thước hạt tương đối đồng đều, không bị chảy nước và không có tạp chất lạ (cát, đất, rác), màu sắc trắng tự nhiên hoặc trắng trong, không bị xin màu, mùi vị mặn đặc trưng, không có mùi lạ, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	624		
5.15		Bột chiên giòn	Dạng bột mịn, khô, toí xóp, không bị vón cục và không có vật thể lạ, màu sắc trắng hoặc trắng ngà đặc trưng, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	12		
5.16		Dấm trắng	Dạng chất lỏng, trong suốt, màu sắc trắng trong hoặc hơi ngà vàng nhạt đặc trưng, mùi thơm chua tự nhiên, không có mùi lạ, dung tích 500ml/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Lit	240	Trung Thành-Việt Nam	

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
5.17		Dầu thực vật	Dạng chất lỏng, trong suốt, không có cặn lắng và không có tạp chất lạ, màu sắc vàng tươi đặc trưng, mùi vị thơm tự nhiên, không có mùi lạ, không bị hôi khét, loại 19.8 lit/bịch, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Thùng	1.920	Orchid- Việt Nam	
5.18		Đường trắng	Dạng tinh thể mịn, khô ráo, tơi xốp, không bị vón cục và không lẫn tạp chất, màu sắc trắng sáng tự nhiên, loại 1kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	180	Biên hòa- Việt Nam	
5.19		Đường phèn	Dạng tinh thể hoặc cục, màu trắng ngà đến vàng nhạt tự nhiên, khô, sạch, vị ngọt đặc trưng, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ, bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, bao gói nguyên vẹn, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	Kg	180	Lam sơn- Việt Nam	
5.20		Hạt nêm	Dạng hạt nhỏ, khô ráo, tơi xốp, không bị vón cục và không lẫn tạp chất, màu sắc vàng nhạt đặc trưng, loại 3kg/gói, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Gói	720	Ajinomoto- Việt Nam	

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
5.21		Nước mắm	Có độ đậm tổng số $\geq 10\text{g/l}$. Dạng chất lỏng, màu sắc nâu cánh gián hoặc vàng rom đặc trưng, mùi thơm dịu, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi lạ, loại 5 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Lít	960	Thái Bình-Việt Nam	
5.22		Nước mắm cốt	Độ đậm tổng số $\geq 25\text{g/l}$ (hoặc theo tiêu chuẩn mắm cốt của nhà sản xuất), dạng chất lỏng, màu nâu cánh gián đậm, trong suốt, không có cặn lắng, loại 1 lít/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Lít	720	Thái Bình-Việt Nam	
5.23		Mắm tôm	Thành phần từ tôm và muối, lên men tự nhiên, dạng sệt mịn, không lẫn tạp chất lạ, màu tím đặc trưng, mùi thơm nồng tự nhiên, vị đậm đà, loại 500g/chai, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Chai	60		
5.24		Tương cà	Thành phần từ cà chua tươi và gia vị đạt chuẩn, dạng sệt, mịn, không vón cục, không lẫn tạp chất, màu đỏ tươi đặc trưng, loại 2 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Lít	24		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
5.25		Tương ớt	Thành phần từ ớt tươi, tỏi và gia vị đạt chuẩn, dạng sệt, mịn, không vón cục, không lẫn tạp chất, màu đỏ tươi đặc trưng, loại 2 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Chai	120	Vifon - Việt Nam	
5.26		Măng khô lá	Được chế biến từ măng tươi, dạng lá nguyên, màu vàng nhạt đến vàng nâu tự nhiên, khô ráo, không ẩm mốc, không sâu mọt, không lẫn tạp chất. Có mùi thơm đặc trưng của măng khô, khi ngâm nở tốt, giữ độ giòn tự nhiên. Bao bì nguyên vẹn, ghi đầy đủ thông tin sản phẩm theo quy định	Kg	60		
5.27		Măng khô xé	Được chế biến từ măng tươi, xé sợi đồng đều, màu vàng nhạt đến vàng nâu tự nhiên, khô ráo, sạch, không ẩm mốc, không sâu mọt, không lẫn tạp chất. Có mùi thơm đặc trưng của măng khô, khi ngâm nở tốt, giữ được độ dai giòn tự nhiên. Bao bì nguyên vẹn, nhãn mác đầy đủ	Kg	60		
5.28		Đậu phụ	Thành phần từ hạt đậu nành nguyên chất, dạng miếng vuông hoặc hình chữ nhật, kết cấu mềm mịn, không bị vỡ nát hoặc quá cứng, màu sắc trắng ngà đặc trưng, không có mùi chua hay vị lạ, loại 200g/bìa	Bìa	20.400		
5.29		Bún tươi	Sợi trắng tự nhiên, dai mềm, không chua, không nhớt, không hàn the.	Kg	480		
5.30		Bánh phở khô	Trạng thái khô, sợi trắng, không mốc, không chất bảo quản.	Kg	1.440		

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
5.31		Miến dong	Được sản xuất từ tinh bột dong riêng đạt tiêu chuẩn chất lượng; sợi khô, đồng đều, màu trắng ngà đến xám trong tự nhiên; không mốc, không lẫn tạp chất, không có mùi lạ. Khi chế biến sợi dai, không nát, không vỡ. Bao bì nguyên vẹn, nhãn mác đầy đủ	Kg	24		
5.32		Gạo tẻ	Hạt trắng tự nhiên, đều hạt, không mốc mọt, không lẫn tạp chất; cơm trắng, mềm, dẻo vừa, vị ngọt tự nhiên; độ ẩm $\leq 14\%$; bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành; đóng gói trong bao PP dệt có lót PE hoặc bao bì tương đương, mới, chắc chắn, nguyên vẹn, khối lượng tịnh 25 kg/bao, có nhãn hàng hóa đầy đủ theo quy định.	Kg	1.200	Bắc Hương-Việt Nam	
5.33		Gạo tẻ	Hạt trắng tự nhiên, đều hạt, không mốc mọt, không lẫn tạp chất; cơm trắng, mềm, dẻo vừa, vị ngọt tự nhiên; độ ẩm $\leq 14\%$; bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành; đóng gói trong bao PP dệt có lót PE hoặc bao bì tương đương, mới, chắc chắn, nguyên vẹn, khối lượng tịnh 25 kg/bao, có nhãn hàng hóa đầy đủ theo quy định.	Kg	24.000	BC- Việt Nam	
5.34		Gạo nếp	Hạt trắng tự nhiên, đều hạt, không mốc mọt, không lẫn tạp chất; khi nấu chín có độ dẻo đặc trưng, mùi thơm tự nhiên; độ ẩm $\leq 14\%$; bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành; đóng gói bao 5 kg hoặc 10 kg/bao, bao bì mới, chắc chắn, nguyên vẹn; có nhãn hàng hóa đầy đủ theo quy định.	Kg	50		
6	Đồ dùng phục vụ bếp ăn và hàng tiêu dùng khác						

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
6.1		Găng tay nilon	Chất liệu nhựa PE nguyên sinh, màu trong suốt, độ dày đảm bảo độ dai, không dễ bị rách khi thao tác, kích thước phù hợp cho người lớn, đạt tiêu chuẩn an toàn tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	24		
6.2		Màng bọc thực phẩm	Được sản xuất từ vật liệu an toàn dùng trong tiếp xúc thực phẩm; màng trong suốt, mềm dẻo, bám dính tốt, không mùi lạ, không chứa tạp chất. Cuộn nguyên vẹn, không rách thủng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Bao bì nguyên vẹn, ghi đầy đủ thông tin sản phẩm	Cuộn	36		
6.3		Nước rửa bát	Dạng chất lỏng sệt, đồng nhất, không tách lớp, không lẫn tạp chất, màu sắc đặc trưng (vàng chanh, xanh lá hoặc trắng trong), mùi thơm tự nhiên (chanh, trà xanh...), không có mùi hắc nồng hóa chất, khả năng tẩy sạch dầu mỡ tốt, dễ rửa trôi bằng nước, không để lại nhờn dính trên bát đĩa và an toàn cho da tay, loại 3.8 lít/can, bao bì phải nguyên vẹn, thông tin nhãn mác rõ ràng, hạn sử dụng còn lại tại thời điểm giao hàng phải ≥ 06 tháng. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Can	96	Mỹ hảo- Việt Nam	
6.4		Tăm tre	Tre tự nhiên, vót nhọn 2 đầu hoặc 1 đầu, được sấy khô kỹ, không ẩm mốc, không mùi lưu huỳnh, loại 500g/bó. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	120	An Đông- Việt Nam	
6.5		Giấy ăn	Chất liệu bột giấy nguyên chất, màu trắng tự nhiên, không sử dụng chất tẩy trắng, giấy mềm mại, độ dai tốt (không bị mủn ngay khi gặp nước), không mùi hoặc mùi thơm dịu nhẹ. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	48	Enter- Việt Nam	

STT	Tên phần (lô)	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng	Hãng sản xuất, nước sản xuất, thương hiệu	Ghi chú
6.6		Giấy ăn	Giấy mềm, dai, thấm hút tốt, màu trắng tự nhiên, không mùi lạ, an toàn khi sử dụng, bao bì nguyên vẹn, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bảo đảm chất lượng theo quy định hiện hành. Quy cách đóng gói: 5 kg/bịch	Kg	300	Phượng Hoàng- Việt Nam	
6.7		Túi nilon loại 3kg	Thành phần từ nhựa, có quai xách chắc chắn, kích thước phổ thông 230x240mm (± 20 mm), chịu tải trọng kéo ≥ 3 kg, đáy túi được hàn nhiệt kín, không bị đục. Đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.	Kg	24		
7	Hàng khí dầu mỏ hóa lỏng						
7.1		Khí LPG	Khí dầu mỏ hóa lỏng (LPG) là hỗn hợp khí Propane/Butane với tỷ lệ 50/50 ($\pm 20\%$ theo mol), đáp ứng QCVN 8:2019/BKHCN và các quy định hiện hành về chất lượng khí dầu mỏ hóa lỏng. Khối lượng LPG nạp trong bình phải bảo đảm theo quy cách công bố của nhà sản xuất; sai số khối lượng thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Khoa học và Công nghệ đối với LPG đóng gói sẵn. Bình chứa LPG phải còn thời hạn kiểm định, bảo đảm an toàn kỹ thuật và phòng cháy, chữa cháy.	Bình	240	Đại Hải- Việt Nam	



Phụ lục 2
Mẫu bảng chào giá
BẢNG CHÀO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Đa khoa Đông Hưng

Trên cơ sở Thông báo mời báo giá của Bệnh viện Đa khoa Đông Hưng, chúng tôi....[ghi tên, địa chỉ của hãng sản xuất, nhà cung cấp; trường hợp nhiều hãng sản xuất, nhà cung cấp cùng tham gia trong một báo giá (gọi chung là liên danh) thì ghi rõ tên, địa chỉ của các thành viên liên danh] chào giá các danh mục hàng hoá, như sau:

STT	Tên hàng hoá	Mô tả, tính năng, thông số cơ bản	Hãng sản xuất Nước sản xuất	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thuế, phí, lệ phí (nếu có) (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1							
2							
	...						

- Báo giá này có hiệu lực trong vòng: 90 ngày, kể từ ngày chào giá.

Chúng tôi cam kết:

- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

- Giá trị của hàng hoá trong Bảng chào giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.

- Những thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

..., ngày.... tháng....năm....

**Đại diện hợp pháp của hãng sản xuất,
nhà cung cấp⁽¹²⁾**

(Ký tên, đóng dấu (nếu có))