

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: Các Tổ chức/công ty/đơn vị/cá nhân cung cấp tại Việt Nam

Bệnh viện Y Dược cổ truyền Quảng Ninh thông báo nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá dự toán gói thầu “Mua sắm đường, sữa bồi dưỡng phụ cấp độc hại bằng hiện vật cho cán bộ nhân viên y tế bệnh viện năm 2026 với nội dung như sau:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Y Dược cổ truyền Quảng Ninh (Địa chỉ: Tổ 5, Khu phố 7, Phường Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh).

2. Hình thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Phòng Tổ chức Hành chính – Bệnh viện Y Dược cổ truyền Quảng Ninh (Địa chỉ: Tổ 5, Khu phố 7, Phường Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh).

- Nhận qua Email: tochuchanhchinh.ydctqn@gmail.com.

- Điện thoại: 0203.3838112.

3. Thời hạn tiếp nhận báo giá: 05 ngày làm việc kể từ ngày đăng tải thư mời.

Nội dung yêu cầu báo giá.

1. Thông tin hàng hóa và số lượng: Theo phụ lục đính kèm.

2. Địa điểm cung cấp hàng hóa: Bệnh viện Y Dược cổ truyền Quảng Ninh.

3. Hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 30 ngày kể từ ngày báo giá, giá đã bao gồm thuế, phí và các chi phí khác liên quan đến cung cấp hàng hóa.

4. Các thông tin khác (nếu có): Không.

Do nhu cầu cấp thiết về việc mua sắm đường, sữa bồi dưỡng phụ cấp độc hại bằng hiện vật cho cán bộ nhân viên y tế bệnh viện năm 2026, kính đề nghị các tổ chức/công ty/đơn vị/cá nhân quan tâm có năng lực nhanh chóng liên hệ, và gửi báo giá đúng thời hạn để bệnh viện tiến hành các thủ tục tiếp theo.

** Ghi chú: Đơn vị cung cấp báo giá chịu trách nhiệm cung cấp thông tin về giá của hàng hóa phù hợp với khả năng cung cấp và phải bảo đảm việc cung cấp báo giá không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá hoặc nâng khống giá.*

Bệnh viện Y Dược cổ truyền Quảng Ninh trân trọng thông báo./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: HC02, VT;

GIÁM ĐỐC



Vũ Thị Mai



PHỤ LỤC

(Kèm theo **Thư mời báo giá** số: 502/TM-BVYDCT ngày 24/11/2025 của Bệnh viện Y Dược cổ truyền tỉnh Quảng Ninh)

STT	Tên hàng hóa	ĐVT	Số lượng
1	Đường tinh luyện	Kg	6.336
2	Sữa tươi tiệt trùng 180ml	Hộp	31.392

1. Đường tinh luyện: Tiêu chuẩn Việt Nam số TCVN 6958:2023 ngày 29/12/2023 của Bộ khoa học và công nghệ quy định Tiêu chuẩn về đường tinh luyện.

1.1. Yêu cầu về nhãn hàng hóa

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

1.2. Yêu cầu về nguyên liệu

- Nguyên liệu đường thô đáp ứng TCVN 6961:2023 và các nguyên liệu khác đáp ứng các quy định hiện hành về chất lượng và an toàn thực phẩm.

1.3. Yêu cầu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Tinh thể màu trắng óng ánh, khi pha vào nước cất với tỷ lệ đến 50 % (phần khối lượng/thể tích) cho dung dịch trong suốt
2. Trạng thái	Dạng hạt tương đối đồng đều, khô, rời
3. Mùi, vị	Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt tự nhiên, không có mùi, vị lạ

1.4. Yêu cầu lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức yêu cầu
1. Độ pol, °Z, không nhỏ hơn	99,8
2. Độ màu, đơn vị ICUMSA, không lớn hơn	30
3. Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	0,05



Tên chỉ tiêu	Mức yêu cầu
4. Hàm lượng đường khử, % khối lượng, không lớn hơn	0,03
5. Độ tro dẫn điện, % khối lượng, không lớn hơn	0,03
6. Hàm lượng lưu huỳnh dioxit (SO ₂), mg/kg, không lớn hơn	7

1.5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo các quy định hiện hành.

1.6. Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản phẩm

Sản phẩm phải có khả năng cho phép truy xuất nguồn gốc, phù hợp với quy định hiện hành.

1.7. Yêu cầu về bao bì, quy cách đóng gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đường tinh luyện được chứa trong túi PE
- Quy cách đóng gói: 1kg/túi

1.8. Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng dinh dưỡng

Đường tinh luyện sử dụng nguồn nguyên liệu tự nhiên được chiết xuất từ 100% từ mía do các nhà máy đường uy tín sản xuất.

- Hàm lượng Saccharose: $\geq 99,7\%$
- Năng lượng: ≥ 398.8 kcal
- Hàm lượng hydrat cacbon: $\geq 99.7g$

1.9. Yêu cầu về thời hạn sử dụng:

- Hạn sử dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất: Tối thiểu 24 tháng.
- Hạn sử dụng và ngày sản xuất được ghi trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng của sản phẩm tại thời điểm giao hàng: Tối thiểu 12 tháng

2. Sữa tươi tiệt trùng: Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7028:2009 ngày 01/01/2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định Tiêu chuẩn về sữa tươi tiệt trùng.

2.1. Yêu cầu về nhãn hàng hóa

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

2.2. Yêu cầu về nguyên phụ liệu

- Nguyên liệu chính: Sữa tươi nguyên liệu: phù hợp với TCVN 7405:2004.
- Thành phần bổ sung: Loại có đường không hương liệu đạt yêu cầu để dùng làm thực phẩm; phù hợp với TCVN 7946:2008 (CODEX STAN 247-2005).

2.3. Yêu cầu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
2. Mùi, vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ
3. Trạng thái	Dịch thể đồng nhất

2.4. Yêu cầu lý – hóa

Tên chỉ tiêu	Mức yêu cầu
1. Hàm lượng chất khô, % khối lượng, không nhỏ hơn	11,5
2. Hàm lượng chất béo, % khối lượng, không nhỏ hơn	3,2
3. Tỷ trọng của sữa ở 20 °C, g/ml, không nhỏ hơn	1,027
4. Độ axit, °T	14 đến 18

Chỉ tiêu 3, 4 chỉ áp dụng với sữa tươi nguyên chất tiệt trùng.

2.5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo các quy định hiện hành.

2.6. Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản phẩm

Sản phẩm phải có khả năng cho phép truy xuất nguồn gốc, phù hợp với quy định hiện hành.

2.7. Yêu cầu về bao bì, quy cách đóng gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì hộp giấy, bên trong là lớp nhựa PE chuyên dùng, ghép kín, đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Quy cách bao gói: Đóng gói với thể tích thực 180ml (sai số định lượng phù hợp với quy định tại Thông tư số 21/2014/TT-BKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ).

2.8. Yêu cầu về giá trị dinh dưỡng

Phạm

CÁC CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU
1. Thành phần sữa tươi	%	≥ 96
2. Năng lượng	Kcal/100g	$\geq 73,2$
3. Hàm lượng chất đạm	g	$\geq 2,9$
4. Hàm lượng hydrat cacbon	g	$\geq 7,5$
5. Hàm lượng chất béo	g	≥ 3
6. Hàm lượng calci	mg	≥ 100
7. Vitamin B2	μg	≥ 110

2.9. Yêu cầu về thời hạn sử dụng:

- Hạn sử dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất: Tối thiểu 06 tháng.
- Hạn sử dụng và ngày sản xuất được ghi trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng của sản phẩm tại thời điểm giao hàng: Tối thiểu 04 tháng.