

THƯ MỜI BÁO GIÁ
Về việc cung cấp các sản phẩm sữa dinh dưỡng

Kính gửi: Quý công ty, Doanh nghiệp

Hiện tại, Bệnh viện Đa khoa tỉnh Quảng Trị có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu mua sắm sản phẩm sữa dinh dưỡng năm 2025. Bệnh viện Đa khoa tỉnh Quảng Trị kính mời các Công ty, doanh nghiệp có đủ năng lực và kinh nghiệm vui lòng gửi bảng chào giá cho Bệnh viện, với các nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Đa khoa Tỉnh Quảng Trị. Địa chỉ: 266 Hùng Vương - P. Đông Lương - TP. Đông Hà - Quảng Trị.

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:

- Bs. Nguyễn Thị Thanh Huyền – Tổ Dinh dưỡng, Phòng Điều dưỡng
- Số điện thoại: 0942.758.357
- Email: phongdieuduong.bvdkt@quangtri.gov.vn

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp hoặc qua đường công văn theo địa chỉ: Phòng Điều dưỡng, Bệnh viện đa khoa tỉnh Quảng Trị - 266 Hùng Vương, P. Đông Lương, TP. Đông Hà, Quảng Trị

- Các đơn vị cung cấp Báo giá gửi bản mềm qua

Email: phongdieuduong.bvdkt@quangtri.gov.vn

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá:

- Từ 14h00 ngày 29 tháng 10 năm 2024 đến trước 17h00 ngày 03 tháng 11 năm 2024.

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

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Danh mục: (phụ lục 1)

2. Yêu cầu về đơn vị thực hiện:

- Công ty có thể báo giá từng phần. Báo giá ghi rõ thời gian hiệu lực của báo giá. Giá trên báo giá là giá đã bao gồm thuế và các chi phí khác.

- Giá trị của các sản phẩm nêu trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.

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

3. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện đa khoa tỉnh Quảng Trị - 266 Hùng Vương, P. Đông Lương, TP. Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị.

4. Để đảm bảo việc thực hiện và thanh toán không bị trở ngại. Yêu cầu đơn vị báo giá cung cấp đầy đủ các thông tin theo mẫu (*phụ lục 2*)

Rất mong nhận được hồ sơ báo giá của quý công ty

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, TCKT, ĐD;

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Thị Luyện

PHỤ LỤC 1

DANH MỤC SẢN PHẨM DINH DƯỠNG NĂM 2025

(Đính kèm thư mời báo giá số:...../TM-BVĐK ngày.....tháng.....năm.....)

Stt	Tên danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	Đơn vị tính	Quy cách đóng gói	Số lượng
1	Sữa bột năng lượng chuẩn, đạm thấp, kali, Natri, photpho thấp	<ul style="list-style-type: none">• Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột:<ul style="list-style-type: none">- Năng lượng: trên 400 kcal- Chất đạm (Protein) : tối đa 12g- Chất béo (lipit): tối thiểu 15g và tối đa không quá 25% tổng năng lượng- Chất bột đường(Carbohydrate): tối thiểu 55g- Có vitamin và khoáng chất• Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt:<ul style="list-style-type: none">- Natri: tối đa 100mg- Kali: tối đa 200mg- Photpho: tối đa 200mg	Lon	400g/lon	240
2	Sữa bột năng lượng chuẩn, đạm cao, kali, Natri, photpho thấp	<ul style="list-style-type: none">• Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột:<ul style="list-style-type: none">- Năng lượng: trên 400 kcal- Chất đạm (Protein) : tối thiểu 20g- Chất béo (lipit): tối thiểu 10g và tối đa không quá 25% tổng năng lượng- Chất bột đường(Carbohydrate): tối thiểu 55g- Có vitamin và khoáng chất• Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt:<ul style="list-style-type: none">- Natri: tối đa 100mg- Kali: tối đa 200mg- Photpho: tối đa 200mg	Lon	400g/lon	120
3	Sữa bột năng lượng chuẩn có chỉ số GI thấp	<ul style="list-style-type: none">• Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột:<ul style="list-style-type: none">- Năng lượng: trên 400 kcal- Chất đạm(Protein) : tối thiểu 18g- Chất béo (lipit): tối thiểu 13g và tối đa không quá 30% tổng năng lượng- Chất bột đường(Carbohydrate): Tối đa 55g- Có vitamin và khoáng chất- Chất xơ: tối thiểu 4g• Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt:<ul style="list-style-type: none">- GI: tối đa 35	Lon	400g/lon	120

Stt	Tên danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	Đơn vị tính	Quy cách đóng gói	Số lượng
4	Sữa bột năng lượng chuẩn	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột: <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng: trên 400 kcal - Chất đạm (Protein): tối thiểu 16g - Chất béo (lipit): tối thiểu 13g và tối đa không quá 30% tổng năng lượng - Chất bột đường(Carbohydrate): Tối thiểu 55g - Có vitamin và khoáng chất - Chất xơ: tối thiểu 3,6g 	Lon	400g/lon	3.800
5	Sữa bột giàu cacbonhydrat	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột: <ul style="list-style-type: none"> Năng lượng: 350 - 400 kcal • Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt: <ul style="list-style-type: none"> Chất bột đường(Carbohydrate): 95 - 98g 	Gói	25g/gói	7.200
6	Sữa nước năng lượng cao,giàu đạm,giàu chất xơ, giàu omega - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn cơ bản trong 100ml : <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng : tối thiểu 150 kcal - Chất đạm (Protein) : tối thiểu 9g - Chất béo (lipit): tối thiểu 5g và tối đa không quá 30% tổng năng lượng - Chất bột đường(Carbohydrate): tối thiểu 13g - Có vitamin và khoáng chất • Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt: <ul style="list-style-type: none"> - Omega – 3: Tối thiểu 0,5g - Chất xơ: tối thiểu 3,5g 	Chai	200ml /chai	2.880
7	Sữa bột năng lượng chuẩn,giàu omega -3 và chất xơ	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột: <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng : trên 400 kcal - Chất đạm (Protein) : tối thiểu 16g - Chất béo (lipit): tối thiểu 15g và tối đa không quá 30% tổng năng lượng - Chất bột đường(Carbohydrate): Tối thiểu 55g - Có vitamin và khoáng chất • Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt: <ul style="list-style-type: none"> - Omega -3: tối thiểu 0,5g - Chất xơ: tối thiểu 4g 	Lon	400g/lon	1.680

Stt	Tên danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	Đơn vị tính	Quy cách đóng gói	Số lượng
8	Sữa bột năng lượng chuẩn, không đường lactose, giàu chất xơ, tăng cường miễn dịch.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột: <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng : trên 400 kcal - Chất đạm (Protein) : tối thiểu 16g - Chất béo (lipit): tối thiểu 15g và tối đa không quá 30% tổng năng lượng - Chất bột đường(Carbohydrate): Tối thiểu 55g - Có vitamin và khoáng chất • Đặc tính, tiêu chuẩn đặc biệt: <ul style="list-style-type: none"> - có Betaglucan, Colostrum - Chất xơ: tối thiểu 4g - Không đường Lactose 	Lon	400g/lon	1.320
9	Sản phẩm dinh dưỡng công thức ăn bổ sung	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn cơ bản trong 100g bột: <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng : trên 400 kcal - Chất đạm (Protein) : tối thiểu 13g - Chất béo (lipit): tối thiểu 16g và tối đa không quá 30% tổng năng lượng - Chất bột đường(Carbohydrate): Tối thiểu 45g - Có vitamin và khoáng chất 	Gói	1000g/gói	420

PHỤ LỤC 2
MẪU BÁO GIÁ

Tên công ty:.....

Địa chỉ:.....

BÁO GIÁ

Kính gửi Bệnh viện đa khoa tỉnh Quảng Trị

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của Bệnh viện đa khoa tỉnh Quảng Trị, chúng tôi[Ghi tên, địa chỉ của hãng sản xuất, nhà cung cấp; trường hợp nhiều hãng sản xuất, nhà cung cấp tham gia trong một báo giá (gọi chung là liên danh) thì ghi rõ tên, địa chỉ của các thành viên liên danh] báo giá cơ các sản phẩm sữa như sau

1. Báo giá các sản phẩm liên quan:

ĐVT: VNĐ

Stt	MÃ HÀNG HÓA (Theo DM thư mời BG)	Danh mục sản phẩm	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Hãng sản xuất	Xuất xứ	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1	Sản phẩm A
2	Sản phẩm B
3

2. Báo giá này có hiệu lực trong vòng:ngày, kể từ ngày.....tháng.....năm 2024

3. Chúng tôi cam kết:

- Giá trị của các sản phẩm nêu trong báo 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 các hãng sản xuất, nhà cung cấp

(Ký tên, đóng dấu)