

Số: / TTYT-KHHC
V/v yêu cầu báo giá báo giá dịch vụ
kiểm nghiệm thực phẩm

Bắc Giang, ngày tháng năm 2025

YÊU CẦU BÁO GIÁ

Kính gửi: Các Đơn vị cung ứng dịch vụ kiểm nghiệm an toàn thực phẩm.

TTYT các Khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang đang có nhu cầu tiếp nhận báo giá để có căn cứ lập dự toán trình phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu: cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ công tác chuyên môn của Trung tâm.

1. ***Đơn vị yêu cầu báo giá:*** Trung tâm Y tế các Khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang

Có địa chỉ tại : Tổ dân phố 2, Phường Nénh, Thị xã Việt Yên, tỉnh Bắc Giang, Số Hotline: 0833.125.115

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

Ông: Lê Minh Hải, Trưởng phòng Kế hoạch và hành chính tổng hợp. Số điện thoại: 0339.431.888

Địa chỉ email: hanhchinhttytcackcn@gmail.com

3. ***Cách thức tiếp nhận báo giá :***

Nhận trực tiếp tại : Phòng văn thư – tầng 1 – Trung tâm Y tế các khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang; Tổ dân phố 2, Phường Nénh, Thị xã Việt Yên, tỉnh Bắc Giang.

Số Hotline: 0833.125.115

Nhận qua email: hanhchinhttytcackcn@gmail.com

4. Thời gian tiếp nhận báo giá từ ngày 05 tháng 5 năm 2025 đến trước 17h ngày 14 tháng 5 năm 2025.

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

II. Nội dung yêu cầu báo giá

Yêu cầu kỹ thuật và tính năng của phần mềm tại phụ lục kèm theo là yêu cầu tham khảo. Các đơn vị báo giá có thể báo giá các phần mềm có đặc tính, tính năng và thông số kỹ thuật tương đương (***Cụ thể tại phụ lục 01 của yêu cầu báo giá***)

- Số lượng báo giá (01 bản dấu đỏ và 01 bản scan gửi qua email)

Trung tâm kính mời Quý Công ty, Các đơn vị, doanh nghiệp, các Đơn vị cung ứng dịch vụ kiểm nghiệm an toàn thực phẩm cung cấp báo giá để phục vụ công tác xây dựng kế hoạch mua sắm phần mềm của Trung tâm Y tế các khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang

Xin trân trọng cảm ơn sự hợp tác của Quý đơn vị!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, KHH

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Sơn

PHỤ LỤC 1 YÊU CẦU BÁO GIÁ

TT	Tên chỉ tiêu	ĐV tính	Phương pháp thử	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Thuê kiểm nghiệm mẫu thực phẩm			390		
a	<i>Nước uống sử dụng cho người lao động</i>	<i>Chỉ tiêu</i>		90		
	E.coli	"		30		
	Streptococo faecal	"		30		
	Pse. Aeruginosa	"		30		
b	<i>Thịt gia súc, gia cầm, thủy cầm</i>	<i>"</i>		165		
*	<i>Thịt chưa qua sơ chế, chưa rửa sạch</i>			45		
	E.coli	"		15		
	Salmonella	"		15		
	S.aureus	"		15		
*	<i>Thịt đã rửa sạch, sơ chế và định hình</i>			45		
	E.coli	"		15		
	Salmonella	"		15		
	S.aureus	"		15		
*	<i>Thịt đã chế biến nhiệt</i>			75		
	E.coli	"		25		
	Salmonella	"		25		
	S.aureus	"		25		
*	<i>Giò chả thịt lợn/bò (sản phẩm chế biến từ thịt ăn ngay)</i>					
	E.coli			15		
	Định tính hàn the			15		
c	<i>Bún, bánh phở</i>			30		
	E.coli			15		
	Định tính hàn the			15		
d	<i>Rau xanh</i>	<i>Chỉ tiêu</i>		135		
*	<i>Rau chưa qua sơ chế, chưa rửa sạch</i>			45		
	E.coli	"		15		
	Salmonella	"		15		
	S.aureus	"		15		
*	<i>Rau đã rửa sạch, sơ chế và định hình</i>			45		
	E.coli	"		15		
	Salmonella	"		15		
	S.aureus	"		15		
*	<i>Rau đã chế biến để ăn sống hoặc đã chế biến sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt</i>			45		
	E.coli	"		15		
	Salmonella	"		15		
	S.aureus	"		15		