

**ĐẠI HỌC Y DƯỢC TPHCM
BỆNH VIỆN ĐẠI HỌC Y DƯỢC**

Số: 1012/BVĐHYD-VTTB

V/v mời chào giá

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 6 năm 2021

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM mời các Quý nhà cung cấp có quan tâm, có khả năng cung cấp sản phẩm dinh dưỡng pha chế súp sữa năm 2021-2022, báo giá theo phụ lục đính kèm.

Đề nghị Quý nhà cung cấp gửi file word/excel và bản scan báo giá có đóng dấu theo mẫu đính kèm đến email moichaogia@umc.edu.vn và gửi bản giấy có đóng dấu về Phòng Vật tư thiết bị, Bệnh viện Đại học Y Dược TP. Hồ Chí Minh (Địa chỉ 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TP. Hồ Chí Minh).

- Hồ sơ gửi kèm theo báo giá bao gồm các tài liệu sau:

+ Hợp đồng trúng thầu còn hiệu lực đối với các mặt hàng đã trúng thầu tại các cơ sở y tế (nếu có).

- Thời gian nhận báo giá: đến hết ngày 10.6 /2021.

- Điện thoại liên hệ: 028.39525247 (Hàng - Phòng Vật tư thiết bị).

Trân trọng./. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đơn vị Quản lý Đấu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, VTTB (M97-005-lthang) (03).



Phạm Văn Tấn
Phó Giám đốc

PHỤ LỤC. DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI CHÀO GIÁ
(Kèm theo Công văn mời chào giá số .../BVĐHYD-VTTB)

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
1.	Sản phẩm dinh dưỡng đậm thủy phân hàm lượng đạm cao năng lượng cao	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dung dịch bao gồm: - Năng lượng: 135kcal - Chất đạm: Tối thiểu 6.08g - Chất bột đường: Tối đa 19.50g - Chất béo: Tối thiểu 4.9g - Thành phần: + Đạm sữa thủy phân + Chất béo MCT - Hạn sử dụng: Tối thiểu 16 tháng	200ml/chai	chai	1800
2.	Sản phẩm dinh dưỡng có HMB	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 ml dung dịch có: - Năng lượng: Tối thiểu 135 kcal - Chất đạm: Tối thiểu 8g - HMB: Tối thiểu 0.4g - Chất xơ: Tối thiểu 0.6g - Thành phần: Đạm sữa, đạm đậu nành tinh chế, dầu thực vật (không có dầu cọ, dầu dừa), CaHMB, chất xơ (FOS) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	220ml /chai	chai	1200
3.	Sản phẩm dinh dưỡng giàu béo omega 3	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 gam bột có: - Năng lượng: Tối thiểu 360kcal - Chất đạm: Tối thiểu 19g - DHA: Tối thiểu 0.5g - EPA: Tối thiểu 1g - Chất bột đường: Tối đa 70g - Thành phần: Maltodextrin, đạm sữa tinh chế, dầu cá biển - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	380g/hộp	hộp	300
4.	Sữa cho trẻ sinh non, nhẹ cân từ 0-12 tháng tuổi	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 ml có:	59ml/chai	chai	700

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
		- Năng lượng: Tối thiểu 66kcal - Chất đạm: Tối thiểu 1.8g - Chất béo: Tối đa 5.0g - Chất bột đường: Tối đa 9g - Thành phần sữa không béo, siro bắp dạng rắn, dầu đậu nành, lactose, dầu MCT (Triglycerid chuỗi trung bình) đậm whey cô đặc - Hạn sử dụng: Tối thiểu 09 tháng			
5.	Sản phẩm dinh dưỡng đậm thủy phân (sản phẩm dinh dưỡng y học)	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 350kcal - Chất đạm: Tối thiểu 14g - Chất bột đường: Tối đa 70g - Thành phần: + Đạm Whey thủy phân bằng enzym (tối thiểu 20%) + Chất béo MCT: Tối thiểu 10g - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	4700
6.	Sản phẩm bổ sung dinh dưỡng dành cho người bệnh đái tháo đường	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 430kcal - Chất đạm: Tối thiểu 17g - Chất bột đường: Tối đa 55g - Inositol: Tối thiểu 1.400 mg - Thành phần: Dầu thực vật (không có dầu cọ, dầu dừa), đạm (đạm đậu nành hoặc đạm sữa) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	100
7.	Sản phẩm dinh dưỡng tăng cường miễn dịch	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 gam bột có: - Năng lượng: Tối thiểu 330kcal - Chất đạm: Tối thiểu 18g - MCT: Tối thiểu 2.4g - Omega 3: Tối thiểu 0.88g - L-arginin: Tối thiểu 3600mg - Nucleotides: Tối thiểu 320mg - Thành phần: Maltodextrin, đạm whey, dầu cá, L-arginin, dầu triglycerid chuỗi trung bình - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	370g/hộp	hộp	10
8.	Sản phẩm dinh dưỡng dùng pha chế súp dành cho người bệnh đái tháo đường	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền	900g/lon	lon	200

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
		do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 350kcal - Chất đạm: Tối thiểu 17g - Chất bột đường: Tối đa 65g - Chỉ số đường huyết GI ≤ 40 - Thành phần: Đường hấp thu chậm Palatinose hoặc Isomaltulose - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng			
9.	Sản phẩm dinh dưỡng đậm đậu nành	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 380kcal - Chất đạm: Tối thiểu 14g - Chất bột đường: Tối đa 70g - Thành phần: + Đạm đậu nành (không chứa đạm sữa) + Chất béo thực vật MCT (medium chain triglycerides) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	2700
10.	Sản phẩm bột dinh dưỡng cao năng lượng (ngũ cốc)	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 380kcal - Chất đạm: Tối thiểu 14g - Chất bột đường: Tối đa 75g - Thành phần: Gạo, bột mỳng đại mạch, đậu nành, đậu xanh - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g /hộp	hộp	4300
11.	Sản phẩm bột dinh dưỡng cao năng lượng giàu chất xơ (ngũ cốc)	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 380 kcal - Chất đạm: Tối thiểu 15g - Chất bột đường: Tối đa 70g - Thành phần: Đậu nành, đậu xanh nguyên vỏ, gạo lức, bột mỳng đại mạch - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/hộp	hộp	2400
12.	Sản phẩm bột men tiêu hóa	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Hàm lượng Amylase: >200 U/g	120g/lọ	lọ	200

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
		- Thành phần: 100% bột mòng đại mạch có amylase - Hạn sử dụng: Tối thiểu 6 tháng			
13.	Sản phẩm dinh dưỡng đậm whey	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 380kcal - Chất đạm: Tối thiểu 75g - Chất bột đường: Tối đa 8.5g - Thành phần: Đạm Whey tinh chế (80%) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	800
14.	Sản phẩm dinh dưỡng giảm đạm	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 400kcal - Chất đạm: Tối đa 12g - Chất béo: 16 - 18g - K (Potassium): Tối đa 375mg - Thành phần: + Đạm sữa hoặc có chứa các acid amin cần thiết (Arginine, Glutamic acid, Leucine, Methionin) + Đường hấp thu chậm Palatinose (Isomaltulose) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	1200
15.	Sản phẩm dinh dưỡng giàu đạm	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 400 kcal - Chất đạm: Tối thiểu 16g - Chất béo: 15 -17 g - K (Potassium): Tối đa 375mg - Thành phần: + Đạm sữa hoặc có chứa các acid amin cần thiết (Arginine, Glutamic acid, Leucine, Methionin) + Đường hấp thu chậm Palatinose (Isomaltulose) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	350
16.	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho bệnh thận mạn	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 160kcal - Chất đạm: Tối đa 4g - Chất béo: Tối thiểu 7g - MCT: Tối thiểu 1.5g - K (Potassium): Tối đa 180mg	200ml/chai	chai	1500

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
		- Phot pho: Tối đa 100mg - Thành phần: Isomaltulose (nguồn cung cấp glucose và fructose), dầu thực vật (dầu hạt cải, dầu hướng dương), đạm sữa, chất béo chuỗi trung bình (MCT). - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng			
17.	Sản phẩm dinh dưỡng nuôi ăn bổ sung xơ tan	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dịch bao gồm: - Chất béo từ dầu: Tối thiểu 2g - Chất đạm (protein sữa+protein đậu nành): Tối thiểu 3.5g - Chất bột đường (Maltodextrin, tinh bột): Tối đa 15g - Thành phần: + Đạm sữa, đạm đậu nành + Xơ tan (Inulin): ≥ 0.8 g + MCT (medium chain triglycerides) + Dầu cá - Tiêu chuẩn khác: Có cam kết cung cấp đầy đủ phù hợp với chai nuôi ăn - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	500ml/chai	chai	900
18.	Sản phẩm dinh dưỡng bệnh lý gan mật	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 320kcal - Chất đạm: Tối thiểu 12g - Chất béo: Tối đa 25g - Chất bột đường: Tối đa 80g - Thành phần: + Đạm Whey MCT (medium chain triglycerides) + Acid amin cần thiết (Arginine, Glutamic acid, Leucine, Methionin) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/lon	lon	80
19.	Sữa sử dụng cho trẻ sơ sinh từ 0-6 tháng tuổi	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột: - Năng lượng: Tối thiểu 500 kcal - Chất đạm: Tối thiểu 9g - Chất béo: 26 - 30g - Acid Linoleic: 4 - 5g - HMO: Tối thiểu 500mg - Thành phần: Latose, dầu thực vật, đạm whey thủy phân một phần, có ARA và DHA - Hạn sử dụng: Tối thiểu 18 tháng	400g/lon	lon	150

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
20.	Sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng giàu đạm, kiểm soát kali	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100mL bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 160kcal - Chất đạm: Tối thiểu 6g - K (Potassium): Tối đa 128mg - Thành phần: + Maltodextrin, dầu hạt cải, dầu hướng dương, protein sữa - Hạn sử dụng : Tối thiểu 12 tháng	200ml/ chai	chai	800 ✓
21.	Sản phẩm dinh dưỡng nuôi ăn dành cho đối tượng không dung nạp đạm sữa	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dịch bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 95kcal - Chất đạm: Tối thiểu 4g - Chất béo: Tối thiểu 3g - Thành phần: Đạm whey, dầu thực vật có MCT (medium chain triglycerides), không có đạm sữa hoặc đạm whey hoặc casein - Tiêu chuẩn khác: Có cam kết cung cấp túi nuôi ăn - Hạn sử dụng: Tối thiểu 6 tháng	500ml/ Hộp	hộp	300 ✓
22.	Sản phẩm dinh dưỡng nuôi ăn dành cho đối tượng không dung nạp đạm sữa	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dịch bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 95kcal - Chất đạm: Tối thiểu 4g - Chất béo: Tối thiểu 3g - Thành phần: Đạm whey, dầu thực vật có MCT (medium chain triglycerides), không có đạm sữa hoặc đạm whey hoặc casein - Hạn sử dụng: Tối thiểu 6 tháng	237ml/ Hộp	hộp	400 ✓
23.	Sản phẩm bột Maltodextrin	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: - Chỉ tiêu cảm quan: Dạng bột mịn, tơi, không vón cục - Hàm lượng Carbohydrate: Tối thiểu 90% - Thành phần: Bột maltodextrin 100% Methionin) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	400g/ lon	lon	550 ✓
24.	Sản phẩm dinh dưỡng đậm nhánh	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời	10 gói/ hộp	hộp	50 ✓

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
		hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột: - Năng lượng: Tối thiểu 330 kcal - Chất béo: 5 - 9g - Chất đạm: tối thiểu 20g - Valin: 2.6 - 4g - Leusin: 3.2 - 5g - Isoleusin: 2.8 - 4.5g - Thành phần: Acid amin (13%), maltodextrin, dầu - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng			
25.	Sản phẩm dinh dưỡng đậm cao, năng lượng cao	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dung dịch: - Năng lượng: Tối thiểu 160kcal - Chất béo: 6 - 10g - Chất đạm: 7 - 13g - Acid béo không bão hòa đơn: 4 - 8g - Acid béo không bão hòa đa: 0.5 - 2g - Bột đường: 15 - 30g - Thành phần: Maltodextrin, protein sữa, dầu thực vật, (dầu hương dương, dầu hạt cải), inulin - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	200ml/chai	chai	500
26.	Bột MCT	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột: - Năng lượng: Tối thiểu 730kcal - Chất béo: Tối thiểu 69% - Chất béo: Tối đa 75% - Bột đường: Tối đa 25% - Thành phần: MCT - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	20kg/ bao	bao	4
27.	Bột cô đặc thực phẩm	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: + Năng lượng: Tối thiểu 270kcal + Protein: Tối đa 0.5g + Chất béo: 0g + Đường: Tối thiểu 67g + Chất xơ thực vật: Tối thiểu 21.9g + Lượng nước: 6.1g + Lượng muối tương đương: 2.4g - Thành phần: Dextrin (INS1400), Xanthan gum (INS415), Calcium lactate (INS327), Trisodium	3g/gói 50 gói/ hộp	hộp	120

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
		citrate (INS331(iii)) - Hạn sử dụng: Tối thiểu 18 tháng			
28.	Thực phẩm dinh dưỡng dùng cho mục đích y tế đặc biệt	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột bao gồm: Chất làm đặc 3. Tiêu chuẩn chất lượng: Công thức gồm xanhthan không vón cục, đồng nhất, độ sánh ổn định với nhiệt độ, theo thời gian. Bền vững trong môi trường amylase nước bọt. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100gram bột bao gồm: - Năng lượng: Tối thiểu 244 kcal - Carbohydrat: Tối thiểu 62g - Chất xơ: tối thiểu 27g - Natri: 1060mg - Kali: 400mg - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	125g/ hộp	hộp	120
29.	Sản phẩm bổ sung dinh dưỡng dành cho bệnh đái tháo đường pha sẵn	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dung dịch: - Năng lượng: Tối thiểu 120 kcal - Chất béo: Tối đa 9.5 - Acid béo bão hòa tối đa: 2.2g - Chất đạm: Tối thiểu 5g - Bột đường: Tối đa 17.5g - Đường: Tối đa 3.25g - Cholesterol: tối đa 10mg - Lactose: tối đa 0.5g - Thành phần: Maltodextrin, protein sữa, dầu thực vật, (dầu hướng dương, dầu hạt cải), inulin - Hạn sử dụng: Tối thiểu 12 tháng	200 ml/ chai	chai	200
30.	Thực phẩm dinh dưỡng Y học chuẩn	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột: - Năng lượng: tối thiểu 430kcal - Chất béo: Tối đa 22g - Chất béo trans: < 0.05g - Acid béo không bão hòa đa (Acid linoleic): Tối thiểu 1.8g - Acid béo không bão hòa đơn: Tối thiểu 4.5g - Béo bão hòa: Tối đa 2g - Chất đạm: Tối đa 25g - Lactose: tối đa 0.9g - Bột đường: Tối thiểu 28g - Thành phần: Đường, protein, chất béo, chất xơ - Hạn sử dụng: Tối thiểu 18 tháng	500g/ hộp	hộp	50

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật	Quy cách đóng gói	Đơn vị tính	Số lượng dự kiến
31.	Thực phẩm dinh dưỡng tăng cường miễn dịch bổ sung Glutamin	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g bột: - Glutamin: tối thiểu 30g - Chất béo: Tối đa 1g - Lactose: tối đa 1g - Vitamin C: 0.5g - 1.6g - Vitamin E: 220mg - 520mg - Thành phần: Glutamin, đường, chất xơ, vitamin C, vitamin E - Hạn sử dụng: Tối thiểu 18 tháng	22.4g/ gói 30 gói/ hộp	hộp	5
32.	Thực phẩm dinh dưỡng Y học tăng cường miễn dịch cho bệnh nhân ung thư	1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp qui định an toàn thực phẩm được Cục an toàn thực phẩm Bộ Y Tế xác nhận và còn thời hạn hoặc có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định. 2. Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml dung dịch: - Năng lượng: Tối thiểu 120 kcal - Chất béo: Tối đa 9.5g - EPA: Tối thiểu 0.3g - DHA: Tối thiểu 0.1g - Bột đường: Tối đa 17g - Thành phần: Maltodextrin, protein sữa, dầu cá, sucrose, dầu thực vật (dầu hướng dương, dầu hoa rum), inulin, MCT - Hạn sử dụng: Tối thiểu 15 tháng	200ml/ chai	chai	200

CÔNG TY:

ĐỊA CHỈ:

SỐ ĐIỆN THOẠI:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Đại học Y Dược TPHCM

Địa chỉ: 215 Hồng Bàng, Phường 11, Quận 5, TPHCM

Theo công văn mời chào giá số/BVĐHYD-VTTB của Bệnh viện, Công ty chúng tôi báo giá như sau:

TT	TT trong danh mục mời chào giá	Tên hàng hóa	Tên thương mại	Chi tiết kỹ thuật	Nhà sản xuất	Nước sản xuất	SDK/ GPNK/ PCB	Số lượng (có khả năng cung ứng)	Đơn giá	Thành tiền (có VAT)	Ghi chú

Báo giá này có hiệu lực 180 ngày kể từ ngày báo giá.

Chúng tôi cam kết về đơn giá chào hàng bằng hoặc thấp hơn giá trên thị trường của cùng nhà cung ứng hoặc cùng chủng loại.

Ngày ... tháng năm

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT

(Ký tên và đóng dấu)