

Kính gửi: Quý nhà cung cấp

Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh kính mời các đơn vị có đủ năng lực và kinh nghiệm cung cấp sản phẩm dinh dưỡng phục vụ pha chế súp, sữa tại Bệnh viện năm 2025-2026 theo yêu cầu dưới đây vui lòng gửi hồ sơ chào giá cho Bệnh viện theo nội dung cụ thể như sau:

1. Tên dự toán: Cung cấp sản phẩm dinh dưỡng phục vụ pha chế súp, sữa tại Bệnh viện năm 2025-2026

2. Phạm vi cung cấp: Chi tiết theo phụ lục đính kèm;

3. Thời gian cung cấp hàng hóa: 12 tháng;

4. Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định;

5. Địa điểm thực hiện: Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh;

• Cơ sở 1: 215 Hồng Bàng, Phường Chợ Lớn, Thành phố Hồ Chí Minh;

• Cơ sở 2: 201 Nguyễn Chí Thanh, Phường Chợ Lớn, Thành phố Hồ Chí Minh;

6. Hiệu lực của hồ sơ chào giá: tối thiểu 06 tháng;

7. Yêu cầu về giá chào: giá chào đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí theo luật định, chi phí vận chuyển, giao hàng và các yêu cầu khác của Chủ đầu tư;

8. Thời gian nhận hồ sơ chào giá: trước 16 giờ, ngày 24/9/2025;

9. Quy định về tiếp nhận hồ sơ chào giá:

- Gửi báo giá online qua website: <https://bvdaihoc.com.vn/Home/ViewList/31>;

- Gửi bản giấy có ký tên, đóng dấu về địa chỉ sau đây: Phòng Vật tư thiết bị Tầng 4, Khu A, Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh – Cơ sở 1, số 215 Hồng Bàng, Phường Chợ Lớn, Thành phố Hồ Chí Minh.

Người liên hệ: Bà Lê Thị Hằng Số điện thoại: 028 39525247

10. Yêu cầu khác:

Hồ sơ chào giá của nhà thầu bao gồm các tài liệu sau:

+ Thư chào giá, bảng báo giá của nhà thầu (có ký tên, đóng dấu);

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

+ Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa.

Trân trọng./. *du*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (để báo cáo);
- Đơn vị Quản lý Đầu thầu (để đăng tin);
- Lưu: VT, VTTB (M97-005-lthang)(02).

**TUQ. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG VẬT TƯ THIẾT BỊ**



Nguyễn Hữu Thịnh



PHỤ LỤC. DANH MỤC HÀNG HÓA

(Đính kèm Công văn số/BVĐHYD-VTTB ngày.....tháng.....năm 2025)

A. Yêu cầu kỹ thuật chung:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 11, 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP;
- Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc Bản tự công bố sản phẩm;
- Thực phẩm là sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ nhỏ: Giấy chứng nhận lưu hành tự do (Certificate of Free Sale) hoặc Giấy chứng nhận y tế (Health Certificate) của cơ quan nhà nước có thẩm quyền của nước xuất xứ, trong đó có nội dung chứng nhận sản phẩm phù hợp với lứa tuổi hoặc đối tượng sử dụng;
- Thực phẩm dinh dưỡng y học: Có kết quả nghiên cứu lâm sàng về chức năng của sản phẩm, trên nhãn phải có cụm từ "Thực phẩm dinh dưỡng y học" và "Sử dụng cho người bệnh với sự giám sát của nhân viên y tế";
- Thực phẩm chức năng: Có kết quả nghiên cứu lâm sàng hoặc tài liệu chứng minh về tác dụng đặc hiệu và tính an toàn thực phẩm.
- Có giấy kiểm nghiệm sản phẩm (chứng minh thành phần theo yêu cầu tiêu chuẩn kỹ thuật) trong vòng 12 tháng tính đến thời điểm đóng thầu)

B. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
1	Sản phẩm dinh dưỡng đậm thủy phân (sản phẩm dinh dưỡng y học)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 400 kcal - Chất đạm: ≥ 18g - Chất bột đường: ≤ 70g - Thành phần: + Đạm Whey thủy phân bằng enzym ($\geq 60\%$ là chuỗi Peptid có chiều dài <5.000Da) + Chất béo MCT: ≥ 10g - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh kém hấp thu	Hộp/ lon/ gói	4.000
2	Sản phẩm dinh dưỡng đậm thủy phân dành cho đối tượng dị ứng đạm sữa (sản phẩm dinh dưỡng y học)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 400 kcal - Chất đạm: ≥ 20g - Chất bột đường: ≤ 70g - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm Whey thủy phân bằng enzym ($\geq 80\%$ là chuỗi Peptid có chiều dài <5.000Da) + Chất béo MCT: ≥ 10g - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho đối tượng dị ứng đạm sữa	Hộp/ lon/ gói	2.900
3	Sản phẩm dinh dưỡng chuẩn đậm cao	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 g: - Năng lượng: ≥ 400 kcal - Chất đạm: ≥ 20g - Chất béo: ≥ 12g - Chất bột đường: ≤ 64g - Thành phần tối thiểu gồm: dầu thực vật, đạm đậu nành hoặc đạm whey - - Quy cách đóng gói: 300- 350g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt dành cho người lớn ăn uống kém	Hộp/ lon/ gói	800

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
4	Sản phẩm dinh dưỡng chuẩn	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 g: - Năng lượng: ≥ 400 kcal - Chất đạm: ≥ 17g - Chất béo: ≥ 12g - Chất bột đường: ≤ 64g - Thành phần tối thiểu gồm: dầu thực vật, đạm đậu nành hoặc đạm whey - Quy cách đóng gói: 350-400g - Thực phẩm dinh dưỡng y học dành cho người lớn ăn uống kém hoặc thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt	Hộp/ lon/ gói	84
5	Sản phẩm dinh dưỡng đậm thủy phân hàm lượng đạm cao năng lượng cao	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: ≥ 135kcal - Chất đạm: ≥ 6.0g - Chất bột đường: ≤ 19.0g - Chất béo: ≥ 5g - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm sữa thủy phân + Chất béo MCT - Quy cách đóng gói: 200-220ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dùng cho người bệnh kém hấp thu	Chai/ Hộp	2.800
6	Sản phẩm dinh dưỡng nuôi ăn dành cho đối tượng không dung nạp đạm sữa, cần tăng đạm	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: ≥ 100 kcal - Chất đạm: ≥ 5g - Chất béo: ≥ 3g - Thành phần tối thiểu gồm: chất đạm (ức gà/thịt bò/thịt heo/cá/tôm....), gạo lứt, đậu xanh, chất xơ inulin, dầu đậu nành. - Quy cách đóng gói: 220-250ml - Thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh không dung nạp đạm sữa, cần tăng đạm	Chai/ Hộp	2.700
7	Sản phẩm dinh dưỡng đạm nhánh	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g : - Năng lượng: ≥ 330 kcal - Chất béo: 5 - 9g - Chất đạm: ≥ 20g - Valin: 2.6 - 4g - Leusin: 3.2 - 5g - Isoleusin: 2.8 - 4.5g - Thành phần tối thiểu gồm: Acid amin, maltodextrin, dầu. - Quy cách đóng gói: 50-100g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho bệnh nhân suy gan hoặc bệnh gan	Gói/ Hộp	1.300

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
8	Sản phẩm bổ sung dinh dưỡng dành cho bệnh gan	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: ≥ 100 kcal - Chất béo: ≥ 3.5g - Acid béo bão hòa ≤ 2.3g - Chất đạm: ≥ 3g, acid amin phân nhánh $\geq 1,5$g - Bột đường (carbohydrat): ≥ 13.5g - MCT: ≥ 1.15g - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrin, đạm sữa hoặc đạm đậu nành, dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), acid amin nhánh (L-leucin, L-iso leusin, L-valin) - Quy cách đóng gói: 200-220ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho bệnh suy gan cấp hoặc mạn tính.	Chai/ Hộp	800
9	Sản phẩm dinh dưỡng cho bệnh lý gan mật	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 320kcal - Chất đạm: ≥ 12g - Chất béo: ≤ 25g - Chất bột đường: ≤ 80g - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm Whey, MCT (medium chain triglycerides) - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho người bệnh gan hoặc suy gan	Hộp/ lon/ gói	110
10	Thực phẩm dinh dưỡng tăng cường miễn dịch bổ sung Glutamin	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Glutamin: ≥ 30g - Chất béo: ≤ 1g - Lactose: ≤ 1g - Vitamin C: 0.5g - 1.6g - Vitamin E: 220mg - 520mg - Thành phần tối thiểu gồm: Glutamin, đường, chất xơ, vitamin C, vitamin E - Quy cách đóng gói: 15-25g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho người bệnh có nhu cầu cao về glutamin (bong, chấn thương, phẫu thuật,...).	Gói/ hộp	960
11	Thực phẩm dinh dưỡng tăng cường miễn dịch bổ sung Arginin	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Arginin: ≥ 16g - Glutamin: ≥ 16g - Kẽm: ≥ 10mg - Quy cách đóng gói 15-25g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho người bệnh bong, phẫu thuật, loét.	Gói/ hộp	13.440

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
12	Sản phẩm dinh dưỡng tăng cường miễn dịch	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 330\text{kcal}$ - Chất đạm: $\geq 18\text{g}$ - MCT: $\geq 2.4\text{g}$ - Omega 3: $\geq 0.88\text{g}$ - L-arginin: $\geq 3600\text{mg}$ - Nucleotides: $\geq 320\text{mg}$ - Thành phần tối thiểu gồm: đạm whey, dầu cá, L-arginin. - Quy cách đóng gói: 70-75g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh trước, sau phẫu thuật hoặc ung thư.	Hộp/ gói	3.600
13	Sản phẩm dinh dưỡng giàu béo omega 3	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 360\text{kcal}$ - Chất đạm: $\geq 19\text{g}$ - DHA: $\geq 0,5\text{g}$ - EPA: $\geq 1\text{g}$ - Chất bột đường: $\leq 70\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrin, đạm sữa hoặc đạm đậu nành, dầu cá biển - Quy cách đóng gói: 380-400g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dùng cho người có nguy cơ sụt cân hoặc suy mòn.	Hộp/ lon/ gói	350
14	Sản phẩm dinh dưỡng cao năng lượng giàu đạm, không có chất xơ	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: $\geq 200\text{ kcal}$ - Chất đạm: $\geq 10\text{g}$ - Chất béo: $\geq 6,6\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrine, đạm sữa, dầu thực vật (không có dầu cọ), không có chất xơ. - Quy cách đóng gói: 180-200ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh suy dinh dưỡng hoặc nguy cơ suy dinh dưỡng.	Chai/ Hộp	1.300
15	Sản phẩm túi nuôi ăn dinh dưỡng cao năng lượng giàu đạm	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: $\geq 200\text{ kcal}$ - Chất đạm: $\geq 10\text{g}$ - Chất béo: $\geq 6.6\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrine, đạm sữa, dầu thực vật. - Quy cách đóng gói: 450-500ml bao gồm dây truyền sản phẩm - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh suy dinh dưỡng hoặc nguy cơ suy dinh dưỡng, nuôi ăn qua ống thông.	Túi/ Hộp	400

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
16	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh suy dinh dưỡng	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: ≥ 230 kcal - Chất béo: ≥ 9g - Chất đạm: ≥ 12g - Bột đường: ≥ 24g - Thành phần tối thiểu gồm: đạm sữa, maltodextrin, sucrose, dầu thực vật (không có dầu cọ), không chứa lactose. - Quy cách đóng gói: 100-150ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh suy dinh dưỡng.	Chai/ Hộp	1.800
17	Sản phẩm dinh dưỡng đậm cao, năng lượng cao	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: ≥ 200kcal - Chất béo: ≥ 7g - Chất đạm: ≥ 9g - Acid béo bão hòa: ≤ 1.2g - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrin, protein sữa, dầu thực vật, (dầu hướng dương, dầu hạt cải..không có dầu cọ, dầu dừa), chất xơ - Quy cách đóng gói: 200-220ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho bệnh suy dinh dưỡng hoặc nguy cơ suy dinh dưỡng.	Chai/ Hộp	2.900
18	Sản phẩm dinh dưỡng có HMB	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 ml: - Năng lượng: ≥ 135 kcal - Chất đạm: ≥ 8g - HMB: ≥ 0.4g - Chất xơ: ≥ 0.6g - Thành phần tối thiểu gồm: đạm sữa hoặc đạm đậu nành, dầu thực vật (không có dầu cọ, dầu dừa), CaHMB, chất xơ - Quy cách đóng gói: 220-250mL - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dùng cho người lớn bị suy dinh dưỡng, nguy cơ suy dinh dưỡng	Chai/ Hộp	3.000
19	Sản phẩm bổ sung dinh dưỡng dành cho người bệnh đái tháo đường	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 400 kcal - Chất đạm: ≥ 18g - Chất bột đường: ≤ 55g - GI <30 - Thành phần tối thiểu gồm: Dầu thực vật (không có dầu cọ, dầu dừa), đạm (đạm đậu nành hoặc đạm sữa). - Quy cách đóng gói: 380-400g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng cho người đái tháo đường, tiền đái tháo đường hoặc đái tháo đường thai kỳ)	Hộp/ lon/ gói	550

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
20	Sản phẩm dinh dưỡng dùng pha chế súp dành cho người bệnh đái tháo đường	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 350\text{kcal}$ - Chất đạm: $\geq 17\text{g}$ - Chất bột đường: $\leq 65\text{g}$ - Chỉ số đường huyết GI ≤ 40 - Thành phần tối thiểu gồm: Đường hấp thu chậm Palatinose hoặc Isomaltulose - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng cho người bệnh đái tháo đường, tiền đái tháo đường, hoặc đái tháo đường thai kỳ.	Hộp/ lon/ gói	400
21	Sản phẩm bổ sung dinh dưỡng dành cho bệnh đái tháo đường pha sẵn	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: $\geq 150\text{ kcal}$ - Chất béo: $\geq 5\text{g}$ - Chất đạm: $\geq 7\text{g}$ - Bột đường: $\leq 15\text{g}$ - Lactose: $\leq 0.5\text{g}$ - GI < 30 - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrin, protein sữa, dầu thực vật (dầu hạt cải, dầu hướng dương, ..không có dầu cò) - Quy cách đóng gói: 200-220ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành cho bệnh đái tháo đường hoặc tiền đái tháo đường.	Chai/ Hộp	1.200
22	Sản phẩm dinh dưỡng đậm thủy phân dành cho trẻ nhỏ	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 410\text{kcal}$ - Chất đạm: $\geq 13.5\text{g}$ - Chất béo: $\geq 14\text{g}$ - MCT: $\geq 7\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm Whey thủy phân (từ sữa bò) + Hỗn hợp vitamin, khoáng chất - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học dành cho trẻ từ 1-10 tuổi, có hệ tiêu hóa yếu.	Hộp/ lon/ gói	300
23	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ sinh non từ 0-12 tháng tuổi	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 mg: - Năng lượng: $\geq 450\text{ kcal}$ - Chất đạm: $\leq 17\text{g}$ - Chất béo: $\geq 24\text{g}$ - Chất bột đường: $\leq 60\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: sữa bột tách béo, dầu đậu nành, lactose, dầu MCT (Triglycerid chuỗi trung bình) đậm whey cô đặc. - Quy cách đóng gói: 380-400g - Thực phẩm dinh dưỡng y học dành cho trẻ sinh non từ 0 - 12 tháng tuổi	Hộp/ lon/ gói	80

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
24	Sữa sử dụng cho trẻ sơ sinh từ 0-6 tháng tuổi	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 450 kcal - Chất đạm: ≥ 9g - Chất béo: 26 - 30g - Acid Linoleic: 3.5 - 5g - HMO: ≥ 500mg - Thành phần: Latose, dầu thực vật, đạm whey thủy phân một phần, có ARA và DHA, HMO (2'-O-Fucosylactose/ Difucosyllactose/ Lacto-N-tetraose/6'-O-Sialyllactose, 3'-O-Sialyllactose) - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ từ 0 - 6 tháng tuổi	Lon/ hộp gói	50
25	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ dị ứng đạm sữa từ 0-12 tháng tuổi	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 mg: - Năng lượng: ≥ 450kcal - Chất đạm: ≤ 15g - Chất béo: ≥ 24g - Chất bột đường: ≤ 60g - Thành phần tối thiểu gồm: dầu thực vật, đạm thủy phân toàn phần từ sữa bò, men vi sinh chủng lactobacillus - Quy cách đóng gói: 380-400g - Thực phẩm dinh dưỡng y học dành cho trẻ dị ứng đạm sữa từ 0-12 tháng tuổi	Hộp/ lon/ gói	12
26	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ sinh non, nhẹ cân từ 0-12 tháng tuổi	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 ml: - Năng lượng: ≥ 78 kcal - Chất đạm: ≥ 2.2g - Chất béo: ≤ 5.0g - Chất bột đường: ≤ 9g - Thành phần tối thiểu gồm: sữa không béo, dầu đậu nành, lactose, dầu MCT (Triglycerid chuỗi trung bình) đạm whey cô đặc. - Quy cách đóng gói: 50-60ml - Sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ sinh non, nhẹ cân từ 0 - 12 tháng tuổi	Chai/Ống	1.900
27	Sữa sử dụng cho trẻ sơ sinh từ 0-6 tháng tuổi	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100 ml: - Năng lượng: ≥ 63 kcal - Chất đạm: ≥ 1.5g - Chất béo: ≤ 3.6g - Chất bột đường: ≤ 7g - 5 HMO: ≥ 250mg - Thành phần: lactose, dầu thực vật, sữa không béo, đạm whey cô đặc - Quy cách đóng gói: 58-60ml - Thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh từ 0-6 tháng tuổi	Chai/Ống	500

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
28	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho bệnh thận mạn	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: $\geq 160\text{kcal}$ - Chất đạm: $\leq 4\text{g}$ - Chất béo: $\geq 7\text{g}$ - MCT: $\geq 1.5\text{g}$ - K (Potassium): $\leq 180\text{mg}$ - Phốt pho: $\leq 100\text{mg}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Isomaltulose, dầu thực vật (dầu hạt cải, dầu hướng dương, ..không có dầu cọ, dầu dừa), đạm sữa hoặc đạm đậu nành. - Quy cách đóng gói: 200-220ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng chuyên biệt bệnh suy thận cấp hoặc mạn tính.	Chai/ Hộp	2.000
29	Sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng giàu đạm kiểm soát kali	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: $\geq 160\text{kcal}$ - Chất đạm: $\geq 6\text{g}$ - K (Potassium): $\leq 128\text{mg}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Maltodextrin, dầu hạt cải, dầu hướng dương, đạm sữa hoặc đạm đậu nành. - Quy cách đóng gói: 200-220ml - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng dành bệnh nhân suy thận, suy dinh dưỡng hoặc suy tim.	Chai/ Hộp	1.200
30	Sản phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh suy thận có dị ứng đạm sữa	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: $\geq 100\text{ kcal}$ - Chất đạm: $<3\text{g}$ - Chất béo: $\geq 3.5\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: chất đạm (ức gà/thịt bò/thịt heo/cá/tôm....), gạo, đậu, chất xơ tan (Inulin hoặc FOS), dầu đậu nành. - Quy cách đóng gói: 220-250ml - Thực phẩm dinh dưỡng dành cho người bệnh suy thận, dị ứng đạm sữa.	Chai/ Hộp	600
31	Sản phẩm dinh dưỡng giảm đạm	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g : - Năng lượng: $\geq 400\text{kcal}$ - Chất đạm: $\leq 12\text{g}$ - Chất béo: 16 - 18g - K (Potassium): $\leq 375\text{mg}$ - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm sữa hoặc có chứa các acid amin cần thiết (Arginine, Glutamic acid, Leucine, Methionin) + Đường hấp thu chậm Palatinose (Isomaltulose) - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng chuyên biệt dành cho người bệnh suy thận.	Hộp/ lon/ gói	700

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
32	Sản phẩm dinh dưỡng giàu đạm	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 400 kcal - Chất đạm: ≥ 16g - Chất béo: 15 -17 g - K (Potassium): ≤ 375mg - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm sữa hoặc có chứa các acid amin cần thiết (Arginine, Glutamic acid, Leucine, Methionin) + Đường hấp thu chậm Palatinose (Isomaltulose) - Quy cách đóng gói: 400-450g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dinh dưỡng chuyên biệt dành cho người bệnh suy thận	Hộp/ lon/ gói	280
33	Sản phẩm dinh dưỡng đậm whey	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 380kcal - Chất đạm: ≥ 75g - Chất bột đường: ≤ 8.5g - Thành phần tối thiểu gồm: Đạm Whey tinh chế ($\geq 80\%$). - Quy cách đóng gói: 300-350g	Hộp/ lon/ gói	1.300
34	Thực phẩm dinh dưỡng đậm whey dạng lỏng	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Năng lượng: ≥ 150kcal - Chất đạm: ≥ 40g - Thành phần tối thiểu gồm: Đạm Whey, không có tinh bột - Quy cách đóng gói: 35-40ml	Hộp/ Gói	3.600
35	Sản phẩm dinh dưỡng đậm đậu nành	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 380kcal - Chất đạm: ≥ 14g - Chất bột đường: ≤ 70g - Thành phần tối thiểu gồm: + Đạm đậu nành (không chứa đạm sữa) + Chất béo thực vật MCT (medium chain triglycerides) - Quy cách đóng gói: 400-450g	Hộp/ lon/ gói	2.400
36	Sản phẩm bột dinh dưỡng cao năng lượng (ngũ cốc)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 380kcal - Chất đạm: ≥ 14g - Chất bột đường: ≤ 75g - Thành phần tối thiểu gồm: Gạo, bột mỳ đại mạch, các loại đậu như đậu xanh, đậu nành... - Quy cách đóng gói: 400-450g - Sản phẩm sử dụng ngay, không phải qua gia nhiệt, đun nấu, không bị đặc lại sau pha chế ở nhiệt độ phòng	Gói/ hộp	4.000
37	Sản phẩm bột dinh dưỡng cao năng lượng giàu chất xơ (ngũ cốc)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: ≥ 380 kcal - Chất đạm: ≥ 15g - Chất bột đường: ≤ 70g - Thành phần tối thiểu gồm: gạo lức, bột mỳ đại mạch, các loại đậu như đậu nành, đậu xanh... - Quy cách đóng gói: 400-450g - Sản phẩm sử dụng ngay, không phải qua gia nhiệt, đun nấu, không bị đặc lại sau pha chế ở nhiệt độ phòng	Gói/ hộp	2.400

Stt	Danh mục	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Số lượng
38	Sản phẩm maltodextrine pha sẵn	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100ml: - Hàm lượng Carbohydrate: 12-13% - Thành phần tối thiểu gồm: Carbohydrate phức trong đó Maltodextrine $\geq 70\%$, không chứa chất xơ, chất béo, chất đạm - Quy cách đóng gói: 180-200ml	Chai/ Hộp	1.800
39	Sản phẩm bột Maltodextrin	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Hàm lượng Carbohydrate: $\geq 85\%$ - Quy cách đóng gói: 400-450g	Gói/ hộp	1.800
40	Sản phẩm bột Maltodextrin (10-12g)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Hàm lượng Carbohydrate: $\geq 85\%$ - Quy cách đóng gói: 10-12g	Gói/ hộp	1.000
41	Bột MCT	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 730\text{kcal}$ - Chất béo: $\geq 67\%$ - Thành phần: MCT - Quy cách đóng gói: 200 - 220g	Gói/ hộp	370
42	Bột MCT (5-8g)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 730\text{kcal}$ - Chất béo: $\geq 67\%$ - Thành phần: MCT - Quy cách đóng gói: 5-8g	Gói/ hộp	900
43	Bột cô đặc thực phẩm	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 270\text{kcal}$ - Protein: $\leq 0.5\text{g}$ - Chất béo: 0g - Đường: $\geq 67\text{g}$ - Lượng muối: $\leq 2.4\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Dextrin, Xanthan gum. - Quy cách đóng gói: 300-330g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho người rối loạn nuốt	Gói/ hộp	100
44	Bột cô đặc thực phẩm (3-5g)	Tiêu chuẩn kỹ thuật trong 100g: - Năng lượng: $\geq 270\text{kcal}$ - Protein: $\leq 0.5\text{g}$ - Chất béo: 0g - Đường: $\geq 67\text{g}$ - Lượng muối: $\leq 2.4\text{g}$ - Thành phần tối thiểu gồm: Dextrin, Xanthan gum. - Quy cách đóng gói: 3-5g - Thực phẩm dinh dưỡng y học hoặc thực phẩm dành cho người rối loạn nuốt	Gói/ hộp	14.000

CÔNG TY:

ĐỊA CHỈ:

SỐ ĐIỆN THOẠI:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Đại học Y Dược TP. Hồ Chí Minh

Địa chỉ: 215 Hồng Bàng, Phường Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh

Theo công văn mời chào giá số/BVĐHYD-..... 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	Đặc tính kỹ thuật	Nhà sản xuất	Nước sản xuất	Quy cách đóng gói	ĐVT	Số lượng (có khả năng cung ứng)	Đơn giá (đã bao gồm thuế) VND	Ghi chú ⁽¹⁾

❖ Yêu cầu báo giá:

- Báo giá này có hiệu lực⁽²⁾ ngày kể từ ngày báo giá.

¹ : Bảng biểu này chỉ có tính chất tham khảo, tùy từng loại hàng hóa cụ thể mà đơn vị có điều chỉnh cho phù hợp với nhu cầu thực tế. Đơn vị thực hiện lưu ý thống nhất nội dung của bảng này và bảng tại “Mẫu nhập liệu” khi áp dụng cho từng loại hàng hóa cụ thể.

²: khuyến cáo tối thiểu 06 tháng kể từ ngày chào 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.

- Các yêu cầu khác:

Ngày ... tháng năm

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT

(Ký tên và đóng dấu)