

Hà Nội, ngày 28 tháng 02 năm 2024

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc gửi báo giá thực phẩm dinh dưỡng nuôi ăn qua đường tiêu hóa cho người bệnh tại Bệnh viện Quân y 103 năm 2024

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp thực phẩm dinh dưỡng.

Trước hết Bệnh viện Quân y 103 xin trân trọng cảm ơn sự phối hợp, hợp tác của các đơn vị, nhà cung cấp với Bệnh viện trong suốt thời gian qua.

Hiện nay, Bệnh viện có nhu cầu tìm hiểu, tham khảo, để có cơ sở lập dự toán, kế hoạch tổ chức đấu thầu mua sắm thực phẩm dinh dưỡng nuôi ăn qua đường tiêu hóa cho người bệnh tại Bệnh viện Quân y 103 năm 2024. Bệnh viện kính mời các đơn vị có đủ năng lực cung cấp các thực phẩm dinh dưỡng nuôi ăn qua đường tiêu hóa gửi báo giá các sản phẩm và các tài liệu liên quan về Bệnh viện Quân y 103 theo các thông tin sau:

1. Danh mục, số lượng, chất lượng hàng hóa: *(có phụ lục chi tiết kèm theo)*

2. Hồ sơ báo giá

2.1. Nội dung báo giá

- Tên, nhãn hiệu sản phẩm, đơn vị tính, số lượng, đơn giá (đã bao gồm thuế, chi phí vận chuyển, bốc xếp, giao hàng tại Khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện Quân y 103, số 261 đường Phùng Hưng, phường Phúc La, quận Hà Đông, TP Hà Nội).

- Bảng giá kèm thông tin mô tả chi tiết hàng hóa như: Công bố sản phẩm, đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm, hãng, nước sản xuất...

2.2. Hồ sơ năng lực của nhà thầu:

- Giấy đăng ký kinh doanh.

- Hợp đồng tương tự cung cấp hoặc phân phối các sản phẩm dinh dưỡng qua đường tiêu hóa ở các đơn vị đã ký trong thời gian 12 tháng.

- Giấy chứng nhận, bản công bố chất lượng sản phẩm hàng hóa.

3. Thời gian nhận báo giá: Bắt đầu từ ngày thông báo đến khi nhận đủ báo giá theo quy định.



4. Phương thức báo giá: Báo giá gửi trực tiếp hoặc qua đường công văn, bưu điện.

5. Địa điểm nhận báo giá: Bộ môn - Khoa Dinh dưỡng/Bệnh viện Quân y 103. Địa chỉ: số 261 đường Phùng Hưng, phường Phúc La, quận Hà Đông, TP Hà Nội.

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

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, BMKDD. L07.



Đại tá Lương Công Thúc

PHỤ LỤC 1
MẪU BẢNG BÁO GIÁ

(Kèm theo thư mời ngày 28 tháng 02 năm 2024 của Bệnh viện Quân y 103)



Tên công ty:.....
Địa chỉ:
Số điện thoại:

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Quân y 103

Công ty Xin gửi tới quý Bệnh viện bảng báo giá hàng hóa chúng tôi đang phân phối như sau:

STT	Danh mục sản phẩm/hãng sản xuất/xuất xứ	Mã sản phẩm	Đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Đơn giá (đã có VAT)	Thành tiền (VNĐ)	Gia trúng thầu thấp nhất trong vòng 12 tháng
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)		(6)	(7)	(8)	(9)

Ghi chú:

- Báo giá các sản phẩm dinh dưỡng đường tiêu hóa căn cứ theo phụ lục mô tả đặc tính kỹ thuật của từng sản phẩm.
- Các đơn vị có thể báo giá một hoặc nhiều sản phẩm.
- Cột (4), (9) gửi tài liệu theo để minh chứng.

....., Ngày.... tháng..... năm 2024
Đại diện hợp pháp của công ty
(Ký, ghi rõ họ và tên, đóng dấu)

mm

Phụ lục II

DANH MỤC THỰC PHẨM DINH DƯỠNG

NUÔI ĂN QUA ĐƯỜNG TIÊU HÓA CHO NGƯỜI BỆNH TẠI BỆNH VIỆN QUẢN Y 103 NĂM 2024

(Kèm theo Thư mời báo giá ngày 28/02/2024 của Bệnh viện Quản y 103)

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mời thầu	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
1	Sữa bột năng lượng chuẩn	DD01.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hỗ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tinh trên 100g. Năng lượng: 400 - 500 Kcal. Chất đạm: tối thiểu 15g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 50g. Chất xơ: tối thiểu 3g. Có khoáng chất và vitamin</p> <p>3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt: Chất béo MUFA (acid béo không bão hoà 1 nối đôi): tối thiểu 5g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hòa nhiều nối đôi): tối thiểu 1.5g. Chất béo MCT: Tối thiểu 2.5g</p>	Hộp	Hộp/ 400g	1.000	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Chi chú
2	Sữa bột, hỗ trợ miễn dịch, tăng khối cơ	DD02.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hỗ trợ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tinh trên 100g. Năng lượng: 350-500 kcal. Chất đạm: tối thiểu 17g. Chất béo: tối thiểu 14g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 50g Chất xơ: tối thiểu 3.5g. Có khoáng chất và vitamin.</p> <p>3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. Có chất xơ: FOS (Fructooligosaccharide và Inulin) Chất béo MUFA (acid béo không bão hòa I nói đôi): tối thiểu 4g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hòa nhiều nói đôi): tối thiểu 3.4g IgG từ sữa non: tối thiểu 1000mg</p>	Hộp	Hộp/400g	500	
3	Sữa bột năng lượng chuẩn có HMB	DD03.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hỗ trợ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tinh trên 100g. Năng lượng 350-500 kcal. Chất đạm: tối thiểu 15g. Chất béo: tối thiểu 12g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 50g. Chất xơ FOS (Fructooligosaccharide): tối thiểu 4g. Có khoáng chất và vitamin.</p>	Hộp	Hộp/380g	500	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
4	Sữa nước năng lượng và đậm cao, đậm whey thủy phân, chất béo MCT	DD04.24	<p>3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. Có CaHMB: tối thiểu 1g, HMB: Tối thiểu 0.9g. Chất béo omega-9: tối thiểu 8g. Acid béo omega-3: tối thiểu 0.3g. Vitamin D3: tối thiểu 450 UI.</p> <p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tính trên 100ml Năng lượng: 130-200kcal. Chất đạm: tối thiểu 6g Chất béo: tối thiểu 4.5g. Chất tinh bột đường (không chứa gluten): tối thiểu 15g. Có khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. Đạm whey thủy phân: tối thiểu 50%. Chất béo chuỗi trung bình MCT (Medium Chain Triglyceride): tối thiểu trên 50% trên tổng lượng chất béo. Vitamin D3: tối thiểu 1 mcg.</p>	Chai	Chai/ 200ml	2.000	
5	Sữa nước năng lượng chuẩn, có GI thấp, có chứa Inositol	DD05.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tính trên 100ml Năng lượng: 90-110 kcal</p>	Chai	Chai/220ml	630	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới thay	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
6	Sữa bột năng lượng chuẩn, có đạm whey thủy phân và béo MCT[2]	DD06.24	<p>Chất đạm: tối thiểu 4g. Chất béo: tối thiểu 3.5g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 10g. Chất xơ: tối thiểu 2g. Có khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. GI (chỉ số đường huyết): tối đa 54. Inositol: tối thiểu 350mg. Chất béo MUFA (acid béo không bão hoà 1 nối đôi): tối thiểu 2g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hoà nhiều nối đôi): tối thiểu 0.9g.</p> <p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tính trên 100g Năng lượng: 350- 500 kcal. Chất đạm: tối thiểu 18g. Chất béo: tối thiểu 18g. Có đầy đủ khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. Đạm whey thủy phân: tối thiểu 80% Chất béo chuỗi trung bình MCT (Medium Chain Triglyceride): tối thiểu 70% trên tổng lượng chất béo. Chỉ số đường huyết thấp GI<55 Chất béo MUFA (acid béo không bão hoà 1 nối đôi): tối thiểu 2.6g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hoà nhiều nối đôi): tối thiểu 1.4g.</p>	Hộp	Hộp/ 400g	1.000	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mời thầu	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
7	Sữa bột năng lượng chuẩn, có GI thấp	DD07.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hỗ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tinh trên 100g Năng lượng: 350-500kcal. Chất đạm: tối thiểu 20g Chất béo: tối thiểu 20g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 40g. Chất xơ: tối thiểu 8g. Có khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt: GI (chỉ số đường huyết): tối đa 54 Đường đa: tối thiểu 80%, không chứa lactose. Đạm thủy phân: tối thiểu 40% đạm Whey. Chất béo MUFA (acid béo không bão hoà 1 nối đôi); tối thiểu 10g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hoà nhiều nối đôi): tối thiểu 3g Ap suất thẩm thấu tối đa 220 mOsm/L</p>	Hộp	Hộp /400g	240	
8	Sữa bột năng lượng chuẩn, đậm cao có Arginine và Nucleotide	DD08.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hỗ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tinh trên 100g. Năng lượng: 350 -500kcal. Chất đạm: tối thiểu 20g. Chất béo: tối thiểu 7g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 50g.</p>	Gói	Gói/74g	3.000	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
			<p>Chất xơ: tối thiểu 4g. Có khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. Arginine: tối thiểu 4g. Omega 3: tối thiểu 1g Nucleotide: tối thiểu 0.4g. Chất béo MUFA (acid béo không bão hoà 1 nối đôi): tối thiểu 2g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hoà nhiều nối đôi): tối thiểu 2.8g.</p>				
9	Sữa nước năng lượng và đậm cao	DD09.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tính trên 100ml Năng lượng: 200-240 kcal. Chất đạm: tối thiểu 14g. Chất béo: tối thiểu 9g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 24g Có khoáng chất và vitamin.</p>	Chai	Chai/125ml	2.000	
10	Bột năng lượng chuẩn, giàu BCAA	DD10.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tính trên 100g Năng lượng: 330-500kcal Chất đạm: tối thiểu 20g. Chất béo: tối thiểu 5g.</p>	Gói	Gói/50g	800	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
11	Sữa nước năng lượng cao và đậm chuẩn, Kali thấp	DD11.24	<p>Chất tinh bột đường: tối thiểu 50g. Có khoáng chất và vitamin 3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt. L-Valine: tối thiểu 3g L-Leucine: tối thiểu 3g L-IsoLeucine: tối thiểu 2.5g BCAA: Tối thiểu 40%</p> <p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tinh trên 100mL Năng lượng: 150 - 250 kcal. Chất đạm: tối thiểu 7 g (tối đa 13g) Chất béo: tối thiểu 9g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 20 g. Chất xơ: tối thiểu 1.5 g Có khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chuẩn kỹ thuật đặc biệt: Kali: tối đa 110mg Phot pho: tối đa 70mg Chất béo MUFA (acid béo không bão hoà 1 nối đôi): tối thiểu 6.5 g. Chất béo PUFA (acid béo không bão hòa nhiều nối đôi): tối thiểu 1.5g.</p>	Chai	Chai/200ml	1.500	
12	Sữa nước dinh dưỡng năng lượng chuẩn (chai/túi nhỏ ăn có dây truyền nhỏ giọt)	DD12.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p>	Chai	Chai/500ml	1.000	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới thảo	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Chi chú
			<p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tính trên 100ml Năng lượng: 90- 120 kcal Chất đạm (Protid): tối thiểu: 3.5g Chất béo (Lipid): tối thiểu 3 g Chất tinh bột đường (Glucid): tối thiểu 14g Chất xơ: tối thiểu 1.5g Có 30 vitamin và khoáng chất 3. Tiêu chuẩn kỹ thuật đặc biệt: Chất béo MUFA: tối thiểu 0.95 g. Chất béo PUFA: tối thiểu 1.3g. Omega 3: tối thiểu 0.3g EPA: tối thiểu 0.05g và DHA tối thiểu : 0.03g</p>				
13	Sữa nước năng lượng chuẩn có GI thấp (chai/túi, nuôi ăn có dây truyền nhỏ giọt)	DD13.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tính trên 100ml Năng lượng: 90-120 kcal Chất đạm (Protid): tối thiểu 4g Chất béo (Lipid): tối thiểu 3.5g Chất tinh bột đường (Glucid): tối thiểu 12g Chất xơ: tối thiểu 2g Có đầy đủ vitamin và khoáng chất 3. Đặc tính kỹ thuật đặc biệt: GI (Glycemic index): tối đa 40 MUFA: tối thiểu 2g; PUFA: tối thiểu 0.6g Omega 3: tối thiểu 0.3g chứa: EPA: tối thiểu 0.1g; DHA: tối thiểu 0.07g</p>	Chai	Chai/500ml	500	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới thay	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
14	Sữa bột năng lượng cao, bổ sung lợi khuẩn và BCAAs.	DD14.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản tính trên 100g: Năng lượng: 350-500 kcal; Chất đạm: tối thiểu 20g; Chất béo: tối thiểu 19g; Chất bột đường: tối thiểu 52g</p> <p>3. Tiêu chuẩn kỹ thuật đặc biệt: Omega 3: tối thiểu 0.2g Omega 6: tối thiểu 0.8g Arginine: tối thiểu 0.9g BCAAs: tối thiểu 4.4g, trong đó: + Leucine: tối thiểu 2g + Isoleucine: tối thiểu 1.1g + Valine: tối thiểu 1.3g. Prebiotic (FOS/Inulin): tối thiểu 4.5g Lợi khuẩn Probiotics: tối thiểu 1 tỷ cfu.</p>	Hộp	Hộp/400g	1.000	
15	Sữa nước năng lượng chuẩn và, đạm thấp, Kali thấp	DD15.24	<p>1. Tiêu chuẩn, chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản. Tính trên 100mL Năng lượng, tối thiểu: 150 - 240 kcal Chất đạm: tối đa 3.6g Chất béo: tối thiểu 8g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 25g. Chất xơ: tối thiểu 0.8g Có khoáng chất và vitamin.</p>	Chai	Chai/200ml	800	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới thêm	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
16	Protein dịch lỏng	DD16.24	<p>3. Tiêu chuẩn kỹ thuật đặc biệt: MCT: tối thiểu 2 g EPA+DHA: tối thiểu 0.05g Calci: tối thiểu 67mg Kali: tối đa 120mg Natri: tối đa 85mg. Phot pho: tối đa 75mg</p> <p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tinh trên 100ml Năng lượng: 190- 210kcal Chất đạm: tối thiểu 20g. Chất béo: tối đa 0.1g. Không chứa chất tinh bột đường Không chứa chất xơ</p> <p>3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt: sản phẩm dạng lỏng, đậm phân lập từ sữa bò</p>	Gói	Gói/40ml	1.000	
17	Súp xay đóng sắn năng lượng chuẩn	DD17.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tinh trên 100ml Năng lượng: 100 - 150 kcal Chất đạm (Protid): tối thiểu 3.8g Chất béo (Lipid): tối thiểu 3.1g. Chất tinh bột đường (Glucid): tối thiểu 13.7g</p>	Hộp	Hộp/250 ml	24.000	

mw

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới thầu	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
18	Súp xay năng lượng chuẩn, đạm peptide, béo MCT	DD18.24	<p>Chất xơ: tối thiểu 1.1g Có tối thiểu 20 vitamin và khoáng chất. 3. Tiêu chuẩn kỹ thuật đặc biệt: MUFA: tối thiểu 1.3g. PUFA: tối thiểu 0.9g. Omega 3: tối thiểu 200mg. Omega 6: tối thiểu 740mg.</p> <p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tính trên 100ml. Năng lượng: 90-110kcal. Chất đạm: tối thiểu 4g. Chất béo: tối thiểu 3g. Chất tinh bột đường: tối thiểu 12g. Có khoáng chất và vitamin. 3. Tiêu chuẩn kỹ thuật đặc biệt: Peptide: tối thiểu 4g. Chất béo chuỗi trung bình MCT (Medium Chain Triglycerid) tối thiểu 30% trên tổng lượng chất béo. Không có đạm sữa (casein và whey).</p>	Hộp	Hộp/ 237ml	2.000	
19	Dịch uống trước phẫu thuật	DD19.24	<p>1. Tiêu chuẩn chất lượng: Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm phù hợp quy định an toàn thực phẩm được Cục An toàn thực phẩm Bộ Y tế xác nhận và còn thời hạn hoặc Bản tự công bố sản phẩm phù hợp theo quy định của pháp luật. 2. Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tính trên 100ml. - Năng lượng 50- 60 kcal</p>	Hộp	Hộp/ 200ml	1.000	

STT	Danh mục sản phẩm	Mã sản phẩm mới đầu	Tiêu chí kỹ thuật	ĐVT	Quy cách đóng gói	Số lượng	Ghi chú
			<ul style="list-style-type: none"> - Không chứa chất đạm và chất béo. - Chặt tinh bột đờng: Tối thiểu 12g. - Chất xơ tối thiểu 2g. <p>3. Tiêu chí kỹ thuật đặc biệt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có chứa tối thiểu 07 Vitamin và khoáng chất. - Không Lactose, không Gluten. 				
Tổng: 19 khoản							

STT	Từ viết tắt	Tên đầy đủ
1	CaHMB	Canxi beta-hydroxy beta-methylbutyrate
2	HMB	Beta-hydroxy beta-methylbutyrate (chất chuyển hóa của Leucine)
3	BCAA	Branched-chain amino acid (acid amin mạch nhánh)
4	EPA	Acid Ecosahexaenoic (acid béo chuỗi dài thuộc nhóm omega-3)
5	DHA	Acid Docosahexaenoic ((acid béo chuỗi dài thuộc nhóm omega-3)

mu