

BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG

Số: 152/TMBG-VDD

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

Hà Nội, ngày 03 tháng 08 năm 2023

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động sản xuất 1.200 hộp bột dinh dưỡng Nufavie vị mặn theo nhu cầu tiêu thụ ngày 31/07/2023

Kính gửi: Quý công ty, đơn vị cung cấp nguyên vật liệu, gia công.

Viện Dinh dưỡng xin thông báo đến Quý Công ty có đủ điều kiện và năng lực tham gia báo giá, chào giá cạnh tranh nguyên vật liệu, gia công cho hoạt động sản xuất 1.200 hộp bột dinh dưỡng Nufavie vị mặn theo nhu cầu tiêu thụ ngày 31/07/2023.

Danh mục báo giá: Chi tiết theo mẫu đính kèm.

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm thuế, phí lệ phí (nếu có), chi phí vận chuyển, bên mua không phải trả bất kỳ một chi phí nào thêm. Báo giá bằng giá tiền đồng Việt Nam.

Mục đích báo giá: Làm cơ sở xây dựng dự toán kinh phí gói thầu.

Hình thức báo giá: 01 bản cứng và bản mềm quét PDF (Đã đóng dấu và gửi qua Email).

Thông tin xin gửi về: Phòng Vật tư - Quản trị; Viện Dinh dưỡng. Địa chỉ: 48B Tầng Bạt Hồ, Phường Phạm Đình Hồ, Quận Hai Bà Trưng, Tp Hà Nội.

Thời gian gửi báo giá: Trước 9 giờ 00 Ngày 07 tháng 08 năm 2023.

Thông tin liên hệ: Bà Lý Thị Tuyên, phòng Vật tư - Quản trị.

Số điện thoại 0989664052; Email: thauvtqt.nin@gmail.com.

Xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Đăng: Website Viện;
- Lưu VT, VTQT, TCKT.



Trần Thanh Dương

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Công văn số 152/TMBG-VDD ngày 03 tháng 02 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Bột béo 35	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Premix VM13460	kg	17	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Đậu xanh	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
4	Đậu tương	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
5	Gạo	kg	100	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
6	Vừng	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
7	Whey tách khoáng	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Gia công bột dinh dưỡng Nufavie vị mặn	hộp	1.200	12 tháng kể từ ngày sản xuất

PHỤ LỤC 2
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BẢO GIÁ
 (Kèm theo Công văn số 152/TMBG-VDD ngày 06 tháng 08 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
01	Bột béo 35			
		Chỉ tiêu cảm quan		
		Màu sắc		Trắng ngà, vàng nhạt
		Mùi vị		Không mùi, vị béo
		Trạng thái		Hạt mịn, không vón cục
		Thành phần		
		Chất béo	%	32-38
		Protein	%	1-3
		Độ ẩm	%	≤ 4
		Chỉ tiêu vi sinh vật		
		Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 10000
		E. coli	CFU/g	KPH
		Coliform	MNP/g	<10
	S.aureus	CFU/g	KPH	
	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤100	
	Yêu cầu khác			
	Bao gói		Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm -Trọng lượng mỗi bao 25 kg Bên ngoài có các thông tin sau: - Tên sản phẩm. - Ngày sản xuất, hạn sử dụng. - Thông tin nhà sản xuất/nhập khẩu. - Khối lượng/thể tích đóng gói	
	Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Thời hạn sử dụng in trên bao bì	

		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
02	Premix VM13460			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu vàng nhạt
		Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng
		Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ
	Thành phần	Vitamin A(Retinol Acetate)	mcg/g	2050 - 2950
		Vitamin D3	mcg/g	25,63 - 36,88
		Vitamin E acetate	mg/g	23,61 - 31,94
		Vitamin B ₁ (Thiamine Hydrochlorid)	mg/g	2,59 - 3,38
		Riboflavin	mg/g	2,5 - 3,38
		Vitamin B ₃	mg/g	28,33 - 38,33
		Pyridoxine Hydrochloride	mg/g	2,5 - 3,40
		Vitamin B ₁₂	mcg/g	4,34 - 6,25
		Vitamin C	mg/g	158,52 - 194,12
		Axit Folic	mcg/g	796,88 - 1078,13
		Sắt (Iron pyrophosphat)	mg/g	45 - 50
		Iot (Kali Iodid)	mcg/g	382,5 - 517,5
		Đồng (Copper sulfat)	mg/g	2,38 - 3,22
		Kẽm (Zinc sulfat)	mg/g	18,45 - 22,55
		Selen (Natri selenite)	mcg/g	68,00 - 102,00
	Yêu cầu vệ sinh	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 1000
		Coliform	MPN/g	KPH
		E. coli	MPN/g	KPH
		S.aureus	CFU/g	KPH
		Cl.perfringens	CFU/g	≤10

		Salmonella	CFU/g	KPH
		Enterobacteriaceae	CFU/g	<10
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤200
	Yêu cầu khác	Bao bì		<p>Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton</p> <p>Trọng lượng tịnh: 20 kg/thùng</p> <p>Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tên sản phẩm - NSX ; HSX - Thành phần - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
03	Đậu xanh			
	Chi tiêu cảm quan	Màu		Hạt đậu xanh sống, đã tách vỏ, màu vàng sáng, không lẫn các hạt khác.
		Mùi vị		Có mùi tự nhiên của đậu xanh, không có mùi vị lạ, mùi mốc thối.
		Trạng thái		Hạt đồng đều, không bị vón cục.
		Côn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thường		Không được có.
	Thành phần	Độ ẩm (%)		≤ 13,50
		Tỉ lệ tạp chất (%)		< 1,0
	Yêu cầu khác	Bao gói		<p>Bao bì gồm hai lớp: lớp trong là bao nilon bên ngoài là bao tải dứa sạch, khô, bền chắc không bị bụi thùng, không có mùi ảnh hưởng đến sản phẩm.</p> <p>Quy cách đóng bao: 30 kg/ bao.</p> <p>Khối lượng lẻ: đựng trong bao nilon, bên ngoài là bao tải dứa, có dán nhãn các thông tin như sau:</p>

				<ul style="list-style-type: none"> - Tên sản phẩm - Ngày sản xuất/đóng bao - Nhà cung cấp - Khối lượng đóng gói
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
04	Đậu tương			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Đậu tương nguyên hạt, màu vàng sáng đặc trưng của đậu tương; không lẫn các hạt có màu khác.
		Mùi		Mùi đặc trưng của đậu tương sống; không có mùi mốc hoặc mùi vị lạ.
		Vị		Vị tanh, ngái của đậu tương sống, không có mùi lạ.
		Trạng thái		Hạt tròn, mẩy, đồng đều về kích thước
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có
	Thành phần	Tỉ lệ hạt vỡ, mốc, hạt sâu mọt, tạp chất	%	< 1
		Độ ẩm	%	≤ 14
		Độc tố Aflatoxin TS		Không phát hiện
	Yêu cầu khác	Bao bì		<p>Đậu tương đóng trong bao nilon bên trong, bên ngoài là bao tải dứa, không bị rách nát, bục thủng, khối lượng mỗi bao 30 kg.</p> <p>Khối lượng lẻ: bên ngoài là bao tải dứa, có dán nhãn thông tin sản phẩm, và khối lượng đóng gói.</p> <p>Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dán trên bao.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tên sản phẩm -Ngày sản xuất/đóng bao -Nhà cung cấp -Khối lượng đóng gói
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
05	Gạo			

	Chi tiêu cảm quan	Màu		Màu trắng ngà đặc trưng của gạo
		Mùi vị		Mùi thơm đặc trưng, không có mùi vị lạ.
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có
	Thành phần	Chủng loại gạo		Gạo tám
		Tỉ lệ hạt vỡ hạt tám	%	≤ 4,5
		Độ ẩm	%	≤ 14
		Tỉ lệ tạp chất	%	≤ 0,05
	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì: bao tải đũa. Phải sạch, khô, bền chắc không bị bục thủng, không có mùi ảnh hưởng đến sản phẩm Quy cách đóng bao nguyên: 50 kg/ bao
		Xuất xứ		Việt Nam
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
06	Vùng			
		Mô tả		Vùng trắng đã được chế biến rang chín
		Màu		Màu vàng nhạt, đồng đều
		Mùi vị		Mùi thơm đặc trưng của vùng rang chín, không có mùi vị lạ
		Trạng thái		Hạt khô rời, không bị vón cục
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có
		Thành phần		
		Tỉ lệ hạt sâu mọt, tạp chất	%	< 1
		Độ ẩm	%	≤ 6%
		Yêu cầu khác		
		Bao gói		Bao bì gồm hai lớp: bên trong lớp túi nilon bên ngoài là bao tải đũa. Phải sạch, khô, bền chắc không bị

				bục thủng, không có mùi ảnh hưởng đến sản phẩm Quy cách đóng bao: 30 kg/ bao
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
07	Whey tách khoáng			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Vàng sáng
		Mùi vị		Mùi thơm đặc trưng, bùi ngậy
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ
	Thành phần	Protein	%	≥ 10
		Chất béo	%	$\leq 1,5$
		Chất tro	%	≤ 6
		Độ ẩm	%	≤ 5
		Melamin	%	KPH
		Lactose	%	$>70\%$
	Chỉ tiêu vi sinh	Salmonella	CFU/25g	KPH
		Enterobacteriaceae	CFU/g	≤ 10
		Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	≤ 10
	Yêu cầu khác	Bao gói		-Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm. -Trọng lượng mỗi bao 20 - 25 kg, tùy theo quy cách đóng gói của nhà cung cấp Bên ngoài có các thông tin sau: -Tên sản phẩm. - Ngày sản xuất, hạn sử dụng. -Thông tin nhà sản xuất/nhập khẩu. - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Hạn sử dụng còn lại		$\geq 2/3$ Thời hạn sử dụng in trên bao bì

		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
08	Gia công sản phẩm Thực phẩm bổ sung Bột dinh dưỡng Nufavie vị mận			
	Mô tả sản phẩm			Sản phẩm dạng bột ăn dặm bổ sung vitamin khoáng chất cho trẻ từ 6 tháng tuổi trở lên.
	Các công đoạn chế biến chính			Sơ chế (đậu tương, đậu xanh rang chín; gạo tằm ép đều)→Nghiền mịn →Phối trộn→Đóng gói→Vào hộp→Xếp thùng.
	Chi tiêu cảm quan	Quy cách		Sản phẩm dạng bột mịn - Đóng gói túi hàn lưng : 250g/túi màng phức hợp phù hợp với khổ màng 306mm. - Xếp hộp: 1 túi/hộp - Xếp thùng :40 hộp/thùng - Dập ngày sản xuất trên túi, và hộp giấy
		Cảm quan bên ngoài của sản phẩm		- Sản phẩm đóng gói đúng quy cách. - Sản phẩm đóng gói đúng kích thước, mép hàn phẳng, đảm bảo độ kín - Ngày sản xuất và hạn sử dụng in rõ ràng, thẳng hàng trên túi và hộp giấy
	Chi tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	<7
	Thành phần dinh dưỡng	Các chỉ tiêu thành phần dinh dưỡng		Phù hợp theo bản Công bố sản phẩm đã được cơ quan quản lý phê duyệt.
	Chỉ tiêu vi sinh vật	Salmonella	CFU/25g	Không có
		Coliforms	MPN/g	≤ 20
	Chỉ tiêu kim loại nặng	Chì	mg/kg	0,02
		Thủy ngân	mg/kg	0,1
		Cadimi	mg/kg	1,0
	Yêu cầu khác	Yêu cầu về cơ sở sản xuất		Cơ sở sản xuất có ít nhất 3 năm kinh nghiệm sản xuất thực phẩm dinh dưỡng, thực phẩm bảo vệ sức



				khỏe và đạt được một hoặc các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm sau: Chứng nhận ISO 22000:2018; Chứng nhận FSSC 22000; Chứng nhận GMP sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.
		Yêu cầu về nhân sự		Nhân viên phụ trách sản xuất và nhân viên đảm bảo chất lượng phải có ít nhất 3 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ thực phẩm bổ sung.
		Yêu cầu về trang thiết bị		Trang thiết bị sản xuất cần đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật của sản phẩm, thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm.
		Thành phần nguyên liệu chính		Đảm bảo theo công thức sản phẩm của Bên mời thầu.
		Hạn sử dụng		12 tháng kể từ ngày sản xuất
		Bao bì bao gói		Bao bì bao gói được in ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô rõ ràng trên mặt trước của túi; Thùng được dán tem niêm phong đảm bảo để phục vụ truy suất nguồn gốc.
		Vận chuyển		Hàng hóa phải được vận chuyển trên phương tiện sạch sẽ, kín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm