

BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG

Số: MS/TMBG-VDD

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

Hà Nội, ngày 08 tháng 7 năm 2023

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động mua nguyên vật liệu, gia công sản xuất 68.500 viên men tiêu hóa pepsin B1 250mg

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 mua nguyên vật liệu, gia công sản xuất 68.500 viên men tiêu hóa pepsin B1 250mg.

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 30 Ngày 10 tháng 7 năm 2023.

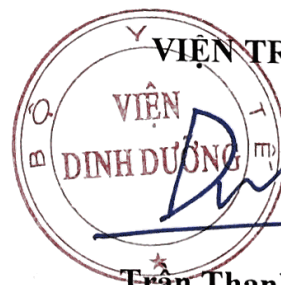
Thông tin liên hệ: Bà Lý Thị Tuyền, phòng Vật tư - Quản trị.

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: 125/TMBG-VDD ngày 06 tháng 7 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Maltodextrin	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Tem chống hàng giả loại nhỏ	cái	5.000	
3	Gia công thực phẩm bảo vệ sức khỏe men tiêu hóa pepsin B1	viên	68.500	24 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: 125/TMBG-VDD ngày 06 tháng 7 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
01	Maltodextrin			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng
		Mùi vị		Không mùi, không có mùi lạ. Vị ngọt nhẹ
		Trạng thái		Dạng bột mịn, tơi xốp, không vón cục
	Thành phần	Chỉ số DE		10-20
		pH dung dịch ở 20°C		4 – 7
		Độ ẩm	%	≤ 6
		SO2	mg/kg	≤ 10
		Lượng tinh bột sót	(định tính dựa trên kiểm định Iot)	Âm tính
		Độ tan	%	≥ 98
	Chỉ tiêu vi sinh	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 1000
		E. coli	MPN/g	KPH
		Salmonella	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		≥ 2/3 Thời gian 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	Tem chống hàng giả loại nhỏ			
		Quy cách		Tem tròn, kích thước 15x 15 (mm)
		Chất liệu		Tem chống giả hologram bạc
		Cảm quan bên ngoài		In hình nền 2D, in nổi logo Ninfood theo file thiết kế của Viện Dinh dưỡng Hình ảnh trên tem sắc nét, rõ ràng, đúng thông tin thương hiệu Ninfood. Tem dán chắc trên sản phẩm không bị bong tróc Sau khi bóc, phần nội dung hình ảnh và chữ trên tem phải bị dính lại trên hộp sản phẩm, chỉ có phần nilon bong ra và không dính lại được nữa.
		Quy cách bao gói		Tem được đóng gói trong túi nilon và được đặt trong thùng carton
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi dính ở mỗi thùng: -Tên sản phẩm -Ngày đóng thùng: -Người thực hiện -Số lượng: -Xác nhận KCS:
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ, có đủ mũ, bạt, các trang thiết bị an toàn đảm bảo chống thấm, chống ướt. Không vận chuyển lẫn các loại hàng hóa khác ảnh hưởng đến chất lượng hàng hóa
3	Gia công thực phẩm bảo vệ sức khỏe men tiêu hóa pepsin B1			
	Mô tả sản phẩm			Sản phẩm bổ sung vitamin B1 và enzym pepsin hỗ trợ tiêu hóa
	Các công đoạn chế biến chính			Xát hạt→ Vào nang→ Dập vi→ Đóng túi→ Vào hộp→ Xếp thùng.

	Chi tiêu cảm quan	Quy cách		<p>Sản phẩm dạng viên nang cứng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khối lượng viên : $570 \pm 42,75$ mg/viên - Hình dạng viên : Viên nang cứng màu xanh – xanh - Kích cỡ viên : nang số 0 - Dập vỉ : 10 viên/vỉ <p>-Đóng túi : 2 vỉ/túi có kèm túi hút ẩm -Xếp hộp: 1 túi/hộp kèm tờ đơn. -Xếp thùng : 300 hộp/thùng -Dập ngày sản xuất trên vỉ, túi, và hộp giấy</p>
		Cảm quan bên ngoài của sản phẩm		<p>-Sản phẩm đóng gói đúng quy cách. -Viên nang đảm bảo khối lượng viên. - Ngày sản xuất và hạn sử dụng in rõ ràng, thẳng hàng trên túi và hộp giấy.</p>
	Chi tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	<5
	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.
	Chi tiêu vi sinh vật	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
		<i>S. aureus</i>	CFU/g	≤ 3
		<i>E.coli</i>	MPN /g	Không có
		<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không có
		<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
		<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10
		<i>Coliforms</i>	MPN/g	≤ 10
	Chi tiêu kim loại nặng	Chì	mg/kg	3,0
		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 bảo vệ sức khỏe và đạt được

			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.
		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	36 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