

BỘ Y TẾ  
VIỆN DINH DƯỠNG

Số: 197/TMBG-VDD

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

Hà Nội, ngày 14 tháng 7 năm 2023

### THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động sản xuất 46.000 gói sản phẩm thực phẩm bổ sung Davinkid theo nhu cầu tiêu thụ ngày 21/07/2023

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 46.000 gói sản phẩm thực phẩm bổ sung Davinkid theo nhu cầu tiêu thụ ngày 21/07/2023

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

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm thuế, phí lệ phí (nếu có).

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 31 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.

VIỆN TRƯỞNG  
VIỆN  
DINH DƯỠNG  
Trần Thanh Dương

**PHỤ LỤC 1**  
**DANH MỤC NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ**  
(Kèm theo Công văn số 47/TMBG-VDD ngày 27 tháng 7 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Canxi cacbonat	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Maltodextrin	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Bộ hộp Davinkid (hộp + tờ hướng dẫn sử dụng)	bộ	10.000	
4	Đạm đậu nành (ISP)	kg	60	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Gia công thực phẩm bổ sung Davinkid	gói	46.000	24 tháng kể từ ngày sản xuất

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ**  
(Kèm theo Công văn số: 147/TMBG-VDD ngày 27 tháng 7 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
<b>01</b>	<b>Canxi Cacbonat</b>			
	Chi tiêu cảm quan	Dạng sản phẩm		Dạng bột mịn, tơi xốp, không vón cục
		Màu		Màu trắng
		Mùi vị		Không mùi, có vị chất nhẹ của kim loại
	Chi tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	<2
		Mật độ khối (Bulk density)	g/l	< 400
	Thành phần	CaCO <sub>3</sub> (tính theo chất khô)	%	> 98
	Kim loại nặng	Hàm lượng Asen	%	≤0,0004
		Hàm lượng sắt	%	≤ 0,1
		Hàm lượng chì	%	≤0,002
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong là túi nilon PE dày, bên ngoài là bao bì giấy 3 lớp. - Trọng lượng tịnh của mỗi bao 25 kg. Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Thành phần - Ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô. - Đơn vị sản xuất
		Hạn sử dụng		≥ 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
		S.aureus	CFU/g	KPH
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤100
<b>02</b>	<b>Maltodextrin</b>			
	Chi 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 – 6,5
		Độ ẩm	%	≤ 6
		SO2	mg/kg	≤ 10
		Lượng tinh bột sót		Không có
		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 Trên bao gói có thông tin ghi nhãn bao gồm: -Tên sản phẩm -Ngày sản xuất; Hạn sử dụng; số lô sản xuất: -Người thực hiện -Số lượng:
		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
<b>03</b>	<b>Hộp Davinkid</b>			
		Kích thước hộp		Chiều dài : 11,5 cm Chiều rộng : 6,5 cm Chiều cao : 9 cm
		Chất liệu		Giấy Ivory : 300g/m2
		Quy cách		In theo bản thiết kế được duyệt của Viện Dinh dưỡng, cán, bẻ, gia công 1 đáy, 1 nắp gài. Hộp in kèm tờ hướng dẫn sử dụng kích thước : + Chiều dài : 9,4 cm + Chiều rộng : 20,0 cm + Chất liệu giấy : Giấy Bãi Bằng, in 1 màu.
		Cảm quan bên ngoài		Màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt

		Đóng gói		Đóng 50 hộp/bó, xếp vào thùng carton . Bên ngoài có dán nhãn các thông tin : + Loại bao bì : + Số lượng : + Ngày đóng gói :
		Vận chuyển		Bao bì phải được vận chuyển trên phương tiện sạch sẽ, đảm bảo an toàn.
04	<b>Đạm đậu nành</b>			
		<b>Chỉ tiêu cảm quan</b>		
		Màu sắc		Màu trắng ngà hoặc vàng nhạt
		Mùi		Thơm bột đậu nành
		Vị		Bùi ngọt
		Trạng thái		Mịn, khô, rời, sạch, không có tạp chất lạ.
		<b>Thành phần</b>		
		Độ ẩm	%	≤ 6
		Protein	%	≥ 90
		<b>Chỉ tiêu vi sinh</b>		
		Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 10000
		E. coli	MPN/g	KPH
	<b>Yêu cầu khác</b>	Salmonella	CFU/25g	KPH
		<b>Bao gói</b>		Bao bì hai lớp, bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài bao gói giấy. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm. Trọng lượng mỗi bao 20 kg. Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Thành phần - Ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô. Đơn vị sản xuất/Xuất xứ sản phẩm
		Hạn sử dụng		≥ 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

05	<b>Gia công sản phẩm thực phẩm bổ sung Davinkid</b>			
	Mô tả sản phẩm			Sản phẩm dinh dưỡng bổ sung protein và vitamin khoáng chất dạng bột cho trẻ em
	Các công đoạn chế biến chính			Nghiền → phối trộn → đóng gói → xếp hộp → Xếp thùng.
	Chi tiêu cảm quan	Quy cách		Sản phẩm dạng bột, -Khối lượng đóng gói: 5g ±5% theo kiểu túi 4 cạnh. -Kích thước túi: dài x rộng = 85 x 60(mm). -Độ rộng mép hàn : >5mm -Xếp hộp : 20 gói/hộp kèm tờ đơn. -Xếp thùng : 60 hộp/thùng -In ngày sản xuất và hạn sử dụng trên mặt túi.
		Cảm quan bên ngoài của sản phẩm		-Sản phẩm đóng gói đúng quy cách. -Gói kín hơi, mép hàn phẳng, không dính bột trên mép hàn và trên bề mặt túi. - Ngày sản xuất và hạn sử dụng in rõ ràng, thẳng hàng
	Chi tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	<5
	Thành phần dinh dưỡng	Các chi 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	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện
		Coliforms	MPN/g	Không phát hiện
		E.coli	MPN/g	Không phát hiện
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/10g	≤10 <sup>4</sup>
		Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	≤10 <sup>2</sup>
	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	24 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
		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

