

Hà Nội, ngày 09 tháng 8 năm 2023

## THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động sản xuất 2.300 hộp Davinkid theo nhu cầu tiêu thụ ngày 07/08/2023

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 2.300 hộp Davinkid theo nhu cầu tiêu thụ ngày 07/08/2023

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 scan 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 14 giờ 00 Ngày 11 tháng 08 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: 16/TMBG-VDD ngày 09 tháng 8 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Whey protein concentrate	kg	60	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Maltodextrin	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Đường kính	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
4	Đạm đậu nành (ISP)	kg	40	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
5	Gia công sản phẩm thực phẩm bổ sung Davinkid	gói	46.000	24 tháng kể từ ngày sản xuất



**PHỤ LỤC 2**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ**  
 (Kèm theo Công văn số: 165/TMBG-VDD ngày 05 tháng 9 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
01	Whey Protein Concentrate			
	Chi tiêu cảm quan	Màu sắc		Vàng sáng, kem nhạt.
		Mùi vị		Mùi thơm nhẹ, bùi ngậy, không chua nồng.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ.
	Thành phần	Độ ẩm	%	≤ 5
		Protein	%	≥ 80
		Chất béo	%	≤ 10
		Chất tro	%	≤ 5
		Lactose	%	≤ 10
		Tạp chất		Không được có
		Độ ẩm	%	≤ 5
		PH		6,0 – 7,0
		Số hạt cháy	/25g	≤ 15mg
	Chi tiêu vi sinh	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 1000
		Coliform	MPN/g	≤ 10
		E. coli	MPN/g	KPH
		Staphylococci dương tính với coagulase	MNP/g	≤ 10
		Nội độc tố của Staphylococcal	/25g	KPH
		Salmonella	CFU/25g	KPH
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 50
		Listeria monocytogens	/125g	≤ 100
		Enterobacteriaceae	CFU/g	≤ 10
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy - Trọng lượng tịnh của mỗi bao từ 20 -25kg, tùy theo quy cách đóng gói của nhà cung cấp



				<p>Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- NSX ; HSX</li> <li>- Thành phần</li> <li>- Thông tin nhà sản xuất</li> <li>- Xuất xứ</li> <li>- Khối lượng/thể tích đóng gói</li> </ul>
		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
<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 <sup>0</sup> C		4 – 6,5
		Độ ẩm	%	≤ 6
		SO <sub>2</sub>	mg/kg	≤ 10
		Lượng tinh bột sót		Không có
		Độ tan	%	>98
	Chi 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		<p>-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</p> <p>-Trọng lượng mỗi bao 25 kg</p> <p>Trên bao gói có thông tin ghi nhãn bao gồm:</p>



				-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>Đường kính</b>			
	Chi tiêu cảm quan	Loại đường		Đường kính trắng tinh luyện hạng A
		Màu sắc		Tinh thể màu sáng, khi pha trong nước cất được dung dịch màu trong suốt
		Mùi vị		Không mùi, vị ngọt, không có mùi vị lạ
		Trạng thái		Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, toi khô, không vón cục.
	Chi tiêu hóa lý	Độ phân cực	$^{0}S$ hoặc $^{0}Z$	≥99,7
		Hàm lượng đường khử	%	≤0,04
		Tro dẫn điện	%	≤0,04
		Độ ẩm	%	≤0,06
		Độ màu	IU	≤60
		Dư lượng SO <sub>2</sub>	mg/kg	≤15
		Độ tinh khiết	%	≥99,7
	Hàm lượng kim loại	Asen (As)	mg/kg	≤ 1
		Đồng (Cu)	mg/kg	≤ 2
		Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,5
	Chi tiêu vi sinh	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 200
		Tổng số bào tử nấm men	CFU/g	≤10
		Tổng số bào tử nấm mốc	CFU/g	≤10
	Yêu cầu khác	Bao bì		-Bao bì gồm 2 lớp: lớp bên trong là nilon, bên ngoài là bao tải dứa hàn



				<p>kín mếp. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm. Phía ngoài bao bì không có đất cát bám bẩn.</p> <p>-Trọng lượng mỗi bao 50 kg</p>
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì.
		Vận chuyển		<p>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.</p>
<b>04</b>	<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 ngậy
		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>		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Thành phần</li> <li>- Ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô.</li> </ul> <p>Đơn vị sản xuất/Xuất xứ sản phẩm</p>
		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 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	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 dễ 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

1  
m