

**PHỤ LỤC 1**  
**DANH MỤC NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ**  
(Kèm theo Công văn số: ~~11~~ /TMBG-VDD ngày 13 tháng 06 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Dầu hạt cải	Thùng	4	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Đậu tương	kg	75	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Đậu xanh	kg	100	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
4	Đường kính trắng	kg	50	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
5	Khay nhựa	cái	8,000	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
6	Maltodextrin (DE 16-19)	kg	75	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
7	Shortening	Thùng	2	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Sữa nguyên kem tan nhanh	Kg	75	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
9	Gia công suppy	viên	38,880	12 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 33/TMBG-VDD ngày 13 tháng 06 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
1	Dầu hạt cải			
		Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc	Vàng sáng
			Mùi vị	Không mùi hoặc trung tính, không mùi ôi, khét
			Trạng thái	Lỏng, không có cặn hoặc khối đông lẫn trong dung dịch
Thành phần		Chỉ số axit	mg KOH/g dầu	≤ 0,6
		Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105°C	%	≤ 0,2
		Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
		Chỉ số i ốt	g I <sub>2</sub> /100g dầu	105-126
		Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
		Chỉ số peroxit	MeqO <sub>2</sub> /kg dầu	≤ 10
		Năng lượng	KCal/100g	900
		Omega-3	g/100g	≥ 5
		Omega-6	g/100g	≥ 18
		Omega-9	g/100g	≥ 55
		Chất béo bão hòa	g/100g	≤ 12
		Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 88
		Vitamin E	mg/100g	≥ 20
		Cholesterol	g/100g	0
		Chỉ tiêu vi sinh vật	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml

		Coliform	MPN/ml	$\leq 10$
		E. coli	MPN/ml	3
		S.aureus	CFU/ml	0
		Salmonella	CFU/25ml	0
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	<100
Hàm lượng kim loại nặng		As	mg/kg	$\leq 0,1$
		Pb	mg/kg	$\leq 0,1$
Hàm lượng chất không mong muốn		Aflatoxin B1	mcg/kg	$\leq 5$
		Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G1 G2	mcg/kg	$\leq 15$
Yêu cầu khác	Bao gói			<p>Bao bì: Dầu ăn được đóng chai nhựa 1 lít x 12 chai đựng trong thùng carton</p> <p>Trên bao bì có ghi nhãn thông tin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Ngày sản xuất, hạn sử dụng.</li> <li>- Đơn vị sản xuất/Xuất xứ sản phẩm</li> <li>- Thể tích / khối lượng đóng gói</li> </ul>
	Hạn sử dụng còn lại			$\geq 2/3$ 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>02</b>	<b>Đậu tương</b>			
Chi 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"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Ngày sản xuất/đóng bao</li> <li>- Nhà cung cấp</li> <li>- Khối lượng đóng gói</li> </ul>
		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>Đậu xanh</b>			
	Chỉ 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 bục thủng, 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"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Ngày sản xuất/đóng bao</li> <li>- Nhà cung cấp</li> <li>- Khối lượng đóng gói</li> </ul>
		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>Đường kính</b>			
	Chỉ 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, tơi khô, không vón cục.
	Chỉ tiêu hóa lý	Độ phân cực	<sup>0</sup> S hoặc <sup>0</sup> 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	$\leq 1$
		Đồng (Cu)	mg/kg	$\leq 2$
		Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,5$
	Chỉ tiêu vi sinh	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 200$
		Tổng số bào tử nấm men	CFU/g	$\leq 10$
		Tổng số bào tử nấm mốc	CFU/g	$\leq 10$
	Yêu cầu khác	Bao bì		<p>- Bao bì gồm 2 lớp: lớp bên trong là nilon, bên ngoài là bao tải dứa hàn kín mép. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm.</p> <p>- Trọng lượng mỗi bao 50 kg</p> <p>Bên ngoài có các thông tin sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Ngày sản xuất, hạn sử dụng</li> <li>- Thông tin nhà sản xuất/nhập khẩu</li> <li>- Khối lượng/thể tích đóng gói</li> </ul>
		Hạn sử dụng còn lại		$\geq 2/3$ 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.
<b>05</b>	<b>Khay nhựa</b>			
		Kích thước	mm	<p>Chiều dài : 104mm</p> <p>Chiều rộng: 34 mm</p> <p>Chiều cao : 34mm</p>
		Chất liệu		Nhựa PET 3z
		Cảm quan Bên ngoài		<p>- Hình dạng theo mẫu của chủ đầu tư.</p> <p>- Khay không bị rách, bẩn, méo mó bao bì bên ngoài.</p>

				-Màu trắng trong.
		Quy cách bao gói		+Các khay nhựa xếp thành từng chồng, mỗi chồng 200 cái. +Các chồng được xếp vào bên trong là túi nilon, bên ngoài là bao tải dứa. +Số lượng 4000 cái/ bao tải.
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì đựng khay nhựa hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dính ở miệng mỗi bao: -Tên sản phẩm -Ngày đóng bao: -Người thực hiện -Số lượng: -Xác nhận KCS:
		Vận chuyển		Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ, có đủ mui, 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
<b>06</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 – 7
		Độ ẩm	%	≤ 6
		SO <sub>2</sub>	mg/kg	≤ 10
		Lượng tinh bột sót	(định tính dựa trên kiểm định lot)	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
<b>07</b>	<b>Shortening</b>			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng ngà
		Mùi vị		Mùi vị đặc trưng, không có mùi ôi khét
		Trạng thái		Dạng rắn
	Thành phần	Chất béo toàn phần	%	≥99,5
		Chỉ số axit	mg KOH/g dầu	≤ 0,6
		Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
		Hàm lượng nước và các chất dễ bay hơi ở 105°C	%	≤ 0,2



		Chỉ số Iot	g lốt/100g dầu	≤ 48
	Các chỉ tiêu Vi sinh vật	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 1000
		Coliform	MPN/g	≤ 10
		E. coli	MPN/g	≤ 3
		S.aureus	CFU/g	Không phát hiện
		Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	<100
	Hàm lượng kim loại nặng	Hàm lượng As	mg/kg	≤ 0,1
		Hàm lượng Pb	mg/kg	≤ 0,1
	Hàm lượng chất không mong muốn	Hàm lượng Aflatoxin B1	mcg/kg	≤ 5
		Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G1 G2	mcg/kg	≤ 15
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là thùng cattong - Trọng lượng tịnh: 25kg/thùng. 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
08	Sữa nguyên kem tan nhanh			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng ngà, vàng kem

		Mùi vị		Mùi thơm của sữa, béo ngậy, không bị ôi khét
		Trạng thái		Hạt mịn rời không vón cục. Khi pha tan nhanh tạo dung dịch mịn không có gợn
	Thành phần	Protein	%	≥23,5
		Protein sữa trong chất khô không béo của sữa	%	≥34
		Chất béo	%	26 -42
		Độ ẩm	%	≤5
		Số hạt cháy		B
	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		<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 20 - 25 kg, tùy theo quy cách đóng gói của nhà cung cấp</p> <p>Bên ngoài có các thông tin sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Ngày sản xuất, hạn sử dụng</li> <li>- Thông tin nhà sản xuất/nhập khẩu</li> <li>- Khối lượng/thể tích đóng gói</li> </ul>
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 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
09	Gia công SUPPY			

Mô tả sản phẩm			Sản phẩm dinh dưỡng cao năng lượng, có thể sử dụng để thay thế bữa ăn
Các công đoạn chế biến chính			Sấy đậu → Rang đậu → Nghiền đậu → Phối trộn → Dập viên → Xếp khay → Vào túi → Xếp thùng.
Chỉ tiêu cảm quan	Quy cách		Viên hình khối, kích thước theo khuôn định sẵn (22 mm x 17 mm x 26 mm ±7%), Khối lượng 11,5g ± 0,92g/viên; Xếp khay nhựa 8 viên/khay; Xếp túi màng phức hợp; Xếp thùng carton: 150 túi/thùng.
	Cảm quan bên ngoài của sản phẩm		Viên màu vàng sáng, mùi thơm đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ
Chỉ tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	<5
Thành phần dinh dưỡng	Các chỉ tiêu thành phần dinh dưỡng	g/100g	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 phát hiện
	Coliforms	CFU/g	<10
Chỉ 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 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