

## THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động sản xuất 72.000 gói Bibomix theo nhu cầu tiêu thụ ngày 25/09/2023

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 72.000 gói Bibomix theo nhu cầu tiêu thụ ngày 25/09/2023

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 25 tháng 10 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 22/TMBG-VDD ngày 28 tháng 09 năm 2023)

<b>TT</b>	<b>Tên nguyên vật liệu, gia công</b>	<b>Đơn vị đóng gói/đo lường</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Hạn sử dụng</b>
1	Maltodextrin	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Premix VM 13460	kg	20	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Bibomix	kg	72.000	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: 22/TMBG-VDD ngày 17 tháng 09 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
<b>01</b>	<b>Maltodextrin</b>			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng
		Mùi vị		Không mùi, không có mùi lạ. Vị ngọt nhẹ
		Trạng thái		Dạng bột mịn, toi xốp, không vón cục
	Thành phần	Chỉ số DE		10-20
		pH dung dịch ở 20°C		4 – 6,5
		Độ ẩm	%	≤ 6
		SO <sub>2</sub>	mg/kg	≤ 10
		Độ tan	%	≥ 98
		E. coli	MPN/g	KPH
	Chỉ tiêu vi sinh	Salmonella	CFU/25g	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 các 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

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
				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 <sub>1</sub> (Thiamine Hydrochlorid)	mg/g	2,59 - 3,38
		Riboflavin	mg/g	2,5 - 3,38
		Vitamin B <sub>3</sub>	mg/g	28,33 - 38,33
		Pyridoxine Hydrochloride	mg/g	2,5 - 3,40
		VitaminB <sub>12</sub>	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 sulfate)	mg/g	2,38 - 3,22
		Kẽm (Zinc sulfate)	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
		Samonella	CFU/25g	KPH
		Coliform	MPN/g	KPH
	Yêu cầu khác	Bao bì		Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton Trọng lượng tịnh: 20 kg/thùng

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
				Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - 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
<b>03</b>	<b>Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Bibomix</b>			
	Mô tả sản phẩm			Sản phẩm bổ sung hỗn hợp vitamin và khoáng chất dạng bột.
	Các công đoạn chế biến chính			Phôi trộn → đóng gói → Xếp túi → Xếp hộp → Xếp thùng
	Chỉ tiêu cảm quan	Quy cách		Sản phẩm dạng bột - Khối lượng đóng gói: 1g ±5% theo kiểu túi 4 cạnh. - Kích thước túi: dài x rộng = 47,5 x 65(mm). - Độ rộng mép hàn: ≥5mm - Xếp túi: 10 gói/túi - Xếp hộp: 6 gói/hộp kèm tờ đơn. - Xếp thùng: 60 hộp/thùng - In ngày sản xuất và hạn sử dụng trên mặt gói 1g và 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 trên gói 1 g và trên túi 10 gói.
	Chỉ 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
	Chỉ tiêu vi sinh vật	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không phát hiện

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
			<i>Coliforms</i>	MPN/g
		<i>E.coli</i>	MPN/g	Không có
		<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤10
		<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤10
		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>
	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 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 xuất nguồn gốc.
		Vận chuyển		Hàng hóa phải được vận chuyển trên phương tiện sạch sẽ, kín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm