

BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG

Số: 102/TMBG-VDD

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

Hà Nội, ngày 23 tháng 6 năm 2023

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động sản xuất 2.000 hộp bột dinh dưỡng Nufavie vị mận

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 2.000 hộp bột dinh dưỡng Nufavie vị mận

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 10 giờ 00 Ngày 26 tháng 6 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: 102/TMBG-VDD ngày 23 tháng 6 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Bột béo 35	kg	75	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Hộp bột dinh dưỡng Nufavie vị mận	cái	8.000	
3	Đậu xanh	kg	75	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
4	Đậu tương	kg	125	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
5	Gạo tẻ	kg	75	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
6	Bột nấm men	kg	10	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
7	Whey tách khoáng D90	kg	100	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Gia công bột dinh dưỡng Nufavie vị mận	hộp	2.000	12 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 102/TMBG-VDD ngày 23 tháng 6 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật			
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn	
01	Bột béo 35				
		Chỉ tiêu cảm quan			
		Màu sắc		Trắng ngà, vàng nhạt	
		Mùi vị		Không mùi, vị béo	
		Trạng thái		Hạt mịn, không vón cục	
		Thành phần			
		Chất béo	%	32-38	
		Protein	%	1-3	
		Độ ẩm	%	≤ 4	
		Chỉ tiêu vi sinh vật			
			Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 10000
			E. coli	CFU/g	KPH
			Coliform	MNP/g	<10
		S.aureus	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 còn lại		≥ 2/3 Thời hạn sử dụng in trên bao bì	

				<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"> - Tên sản phẩm - Ngày sản xuất/đóng bao - Nhà cung cấp - Khối lượng đóng gói
		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>
04	Đậu tương			
	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"> - Tên sản phẩm - Ngày sản xuất/đóng bao - Nhà cung cấp - Khối lượng đóng gói
		Vận chuyển		<p>Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch không có mùi lạ. không ẩm ướt, không vận chuyển lẫn với các</p>

		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		<ul style="list-style-type: none"> - Gồm 2 lớp: bên trong là túi PE, bên ngoài là thùng carton. Bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm - Trọng lượng mỗi thùng 20-25 kg Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - 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 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
07	Whey tách khoáng			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Vàng sáng
		Mùi vị		Mùi thơm đặc trưng, bù ngọt
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ
	Thành phần	Protein	%	≥ 10
		Chất béo	%	≤ 1,5
		Chất tro	%	≤ 6
		Độ ẩm	%	≤ 5
		Melamin	%	KPH
		Lactose	%	>70%
	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		-Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu

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	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
	S. aureus	CFU/g	≤ 3
	E.coli	MPN /g	Không có
	Salmonella	CFU/25g	Không có
	Cl.perfringens	CFU/g	≤ 10
	B.cereus	CFU/g	≤ 10
	Coliforms	MPN/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; Túi được