

Số: 04/TMBG-VDD

Hà Nội, ngày 06 tháng 01 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ**Về việc cung cấp báo giá gói mua nguyên liệu và gia công sản phẩm thực phẩm bổ sung Supply của Viện Dinh dưỡng**

Kính gửi: Quý Công ty, Đơn vị cung cấp: Nguyên liệu, gia công.

Căn cứ Luật đấu thầu ngày 23/06/2023;

Căn cứ vào nghị định 24/2024/NĐ-CP ngày 27 tháng 2 năm 2024 của Chính phủ về việc quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ vào Kế hoạch số 160/KH-VTQT ngày 25 tháng 12 năm 2024 của phòng Vật tư Quản trị về việc mua sắm hàng hóa dịch vụ;

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 cung cấp báo giá gói mua nguyên liệu và gia công sản phẩm thực phẩm bổ sung Supply.

Mục đích báo giá: Làm cơ sở để lựa chọn đơn vị cung cấp hàng hóa dịch vụ đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật và giá phù hợp.

Danh mục hàng hóa/Dịch vụ báo giá: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.

Hình thức báo giá: 01 bản cứng và bản mềm scan PDF (Đã đóng dấu theo đúng quy định và gửi qua Email).

Thời gian gửi báo giá: Trước 16 giờ ngày 13 tháng 01 năm 2025

Địa điểm giao hàng: Viện Dinh dưỡng 48B Tầng Bạt Hồ, Phường Phạm Đình Hồ, Quận Hai Bà Trưng, Tp Hà Nội.

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm giá hàng hóa/dịch vụ và thuế, phí, lệ phí, chi phí vận chuyển... theo quy định của pháp luật, Bên mua không phải trả bất kỳ một chi phí nào thêm. Báo giá ghi rõ thời gian đảm bảo cung cấp hàng hóa theo tiêu chuẩn kỹ thuật. Báo giá bằng tiền đồng Việt Nam.

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, thành phố Hà Nội.

Số điện thoại: 02439717090; Email: thauvtqt.ninvn@gmail.com.

Nơi nhận:

- Website của Viện Dinh dưỡng (để công khai);
- Lưu: VT, VTQT.



VIỆN TRƯỞNG
VIỆN
DINH DƯỠNG

Trần Thanh Dương

PHỤ LỤC 01
DANH MỤC HÀNG HÓA, DỊCH VỤ YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Thư mời báo giá số 04/TMBG-VDD ngày 06 tháng 01 năm 2025)

TT	Tên hàng hóa/ Dịch vụ	Đặc tính kỹ thuật	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Thời gian giao hàng hóa/ Dịch vụ
I	Nguyên liệu				
1	Sữa bột (sữa bột nguyên kem)	Phụ lục đính kèm	Kg	100	30 ngày
2	Maltodextrin	Phụ lục đính kèm	Kg	100	30 ngày
II	Gia công				
1	Gia công sản phẩm dinh dưỡng SUPPY	Phụ lục đính kèm	Viên	56.800	30 ngày

PHỤ LỤC 02

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT NGUYÊN LIỆU, GIA CÔNG SẢN PHẨM THỰC PHẨM BỔ SUNG SUPPLY

(Kèm theo Thư mời báo giá số 04/TMBG-VDD ngày 06 tháng 01 năm 2025)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
1	Sữa bột (sữa bột nguyên kem)			Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng sữa hoặc kem nhạt
		Mùi vị		Thơm, ngọt đặc trưng của sữa bột, không có mùi, vị lạ
		Trạng thái		Hạt mịn rời không vón cục.
	Loại sản phẩm	Loại sản phẩm		Sữa bột nguyên kem
	Chỉ tiêu hoá lý (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	Hàm lượng protein trong chất khô không béo	%	≥ 34
		Chất béo	%	26 -42
		Độ ẩm	%	≤ 5
	Chỉ tiêu vi sinh (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	<i>Salmonella spp.</i>	CFU/25g	Không phát hiện
		<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	≤10
		<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase	CFU/g	≤10

Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	Chi	mg/kg	≤ 0,02
Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	Aflatoxin M1	µg/kg	≤0,5
	Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin	µg/kg	≤4,0
	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/ Tetracyclin	µg/kg	≤100
	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	µg/kg	≤200
	Gentamicin	µg/kg	≤200
	Spiramycin	µg/kg	≤200
	Endosulfan	mg/kg	≤0,01
	Aldrin và dieldrin	mg/kg	≤0,006
	Cyfluthrin	mg/kg	≤0,04
	DDT	mg/kg	≤0,02
Yêu cầu khác	Bao gói		<ul style="list-style-type: none"> - Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. - Khối lượng tịnh 20 - 25 kg/bao Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: <ul style="list-style-type: none"> - Tên sản phẩm - Lô sản xuất - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
	Cơ sở sản xuất		Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
	Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Thời gian hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao

2	Maltodextrin				hàng.	
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm			Là nguyên liệu thực phẩm.	
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc			Màu trắng	
		Mùi vị			Không mùi. Vị ngọt nhẹ	
		Trạng thái			Dạng bột mịn, toi xốp, không vón cục	
	Chỉ tiêu hoá lý	Chỉ số DE (Dextrose Equivalent – chỉ số quy đổi tương đương đường Dextrose)			10 - 20	
		pH dung dịch 20%			4,0 – 6,5	
		Độ ẩm		%	≤ 5	
		SO ₂		mg/kg	≤ 10	
		<i>E. coli</i>		MPN/g	không phát hiện	
	Chỉ tiêu vi sinh vật	<i>Salmonella spp.</i>		CFU/25g	không phát hiện	
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc		CFU/g	≤ 100	
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí		CFU/g	≤ 10000	
		Chì		mg/kg	≤ 3	
		Cadimi		mg/kg	≤ 1,0	
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Thủy ngân		mg/kg	≤ 0,1	

	Yêu cầu khác	Bao gói	<p>Bao bì: Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy.</p> <p>Khối lượng tịnh: 20 kg – 25 kg/bao.</p> <p>Trên bao bì có ghi nhãn thông tin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tên sản phẩm - Lô sản xuất - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói.
		Cơ sở sản xuất	<p>Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.</p> <p>Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.</p>
		Hạn sử dụng còn lại	<p>≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng</p>
3	Gia công sản phẩm thực phẩm bổ sung SUPPY	Mô tả sản phẩm cần gia công	
		Các công đoạn chế biến chính	<ul style="list-style-type: none"> - Nhóm sản phẩm: Thực phẩm bổ sung - Dạng bao chế: Dạng viên ép khối chữ nhật (11,5 g/viên, kích thước viên: 22 mm x 17 mm x 26 mm ± 7%). - Khối lượng tịnh: 92 g ± 4,5 g/gói. - Quy cách: xếp khay nhựa 8 viên/khay, 1 khay/gói, 150 gói/thùng - Tiêu chuẩn sản phẩm sau sản xuất: Đạt tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm do Viện Dinh dưỡng ban hành.
			<p>Sơ chế (đậu tương, đậu xanh sấy, rang chín; gạo tằm ép đùn)→Nghiền mịn (nghiền đậu tương, đậu xanh, phôi bông ép đùn, đường) →Phối trộn (các nguyên liệu dạng bột) → Phối trộn các nguyên liệu dạng bột với nguyên liệu dạng lỏng → Dập</p>

			viên khối chữ nhật → Xếp khay → Vào túi → Xếp thùng.
	Yêu cầu về cơ sở sản xuất		<ul style="list-style-type: none"> - Cơ sở sản xuất có đủ trang thiết bị để sản xuất theo các công đoạn chế biến chính của sản phẩm - Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm sản xuất thực phẩm bổ sung hoặc thực phẩm bảo vệ sức khỏe. - Cơ sở sản xuất đã được cấp một (01) trong các giấy chứng nhận sau: <ul style="list-style-type: none"> + Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm; + Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018; + Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm FSSC 22000; + Thực hành sản xuất tốt (GMP) sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; + Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP); + Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC); + Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế IFS; + Hoặc tương đương



Handwritten signature or mark at the top right corner.