

Số: 589/TMBG-VDD

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2024

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

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

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 Viện Dinh dưỡng 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 mua nguyên liệu, gia công, vận chuyển sản phẩm thực phẩm bổ sung Suppy.

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 17 giờ ngày 06 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 589./TMBG-VDD ngày 30 tháng 12 năm 2024)

TT	Tên hàng hóa/ Dịch vụ	Đặc tính kỹ thuật	Đơn vị đóng gói/đo lượng	Số lượng	Thời gian giao hàng hóa/ Dịch vụ
<b>I</b>	<b>Nguyên liệu</b>				
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
<b>II</b>	<b>Gia công</b>				
1	Gia công sản phẩm dinh dưỡng SUPPY	Phụ lục đính kèm	Viên	56.800	30 ngày
<b>III</b>	<b>Vận chuyển</b>				
1	Vận chuyển nguyên liệu đến đơn vị gia công và bốc dỡ hai chiều lên xuống hai đầu	Phụ lục đính kèm	chuyến	1	30 ngày

## PHỤ LỤC 02

## TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT NGUYÊN LIỆU, GIA CÔNG, VẬN CHUYỂN SẢN PHẨM THỰC PHẨM BỔ SUNG SUPPY

(Kèm theo Thư mời báo giá số 589./TMBG-VDD ngày 30 tháng 11 năm 2024)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ		Tiêu chuẩn kỹ thuật		
	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng		
1	Sữa bột (sữa bột nguyên kem)				
	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)	Chỉ	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"> <li>- Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy.</li> <li>- Khối lượng tịnh 20 - 25 kg/bao</li> </ul> Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Lô sản xuất</li> <li>- Ngày sản xuất</li> <li>- Hạn sử dụng</li> <li>- Thông tin nhà sản xuất</li> <li>- Xuất xứ</li> <li>- Khối lượng/thể tích đóng gói</li> </ul> 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

Khuê

<b>2</b>	<b>Maltodextrin</b>						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, tơi 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 <sub>2</sub>			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

	<b>Yêu cầu khác</b>	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"> <li>- Tên sản phẩm</li> <li>- Lô sản xuất</li> <li>- Ngày sản xuất</li> <li>- Hạn sử dụng</li> <li>- Thông tin nhà sản xuất</li> <li>- Xuất xứ</li> <li>- Khối lượng đóng gói.</li> </ul> <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> <p>≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng</p>
		Cơ sở sản xuất	
		Hạn sử dụng còn lại	
<b>3</b>	<b>Gia công sản phẩm thực phẩm bổ sung SUPPY</b>		
		Mô tả sản phẩm cần gia công	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhóm sản phẩm: Thực phẩm bổ sung</li> <li>- Dạng bào chế: Dạng viên ép khối chữ nhật (11,5 g/viên, kích thước viên: 22 mm x 17 mm x 26 mm ± 7%).</li> <li>- Khối lượng tịnh: 92 g ± 4,5 g/gói.</li> <li>- Quy cách: xếp khay nhựa 8 viên/khay, 1 khay/gói, 150 gói/thùng</li> <li>- Tiêu chuẩn sản phẩm sau sản xuất: Đạt tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm do Viện Dinh dưỡng ban hành.</li> </ul>
		Các công đoạn chế biến chính	Sơ chế (đậu tương, đậu xanh sấy, rang chín; gạo tằm ép đùn) → Nghiền mịn (nghiền đậu tương, đậu xanh, phôi bóng 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cơ sở sản xuất có đủ trang thiết bị để sản xuất theo các công đoạn chế biến chính của sản phẩm</li> <li>- Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm sản xuất thực phẩm bổ sung hoặc thực phẩm bảo vệ sức khỏe.</li> <li>- Cơ sở sản xuất đã được cấp một (01) trong các giấy chứng nhận sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm;</li> <li>+ Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018;</li> <li>+ Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm FSSC 22000;</li> <li>+ Thực hành sản xuất tốt (GMP) sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe;</li> <li>+ Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP);</li> <li>+ Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC);</li> <li>+ Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế IFS;</li> <li>+ Hoặc tương đương</li> </ul> </li> <li>- Có giấy đăng ký kinh doanh</li> <li>- Có giấy phép kinh doanh vận tải</li> </ul>
	Yêu cầu về cơ sở sản xuất			
<b>4</b>	<b>Vận chuyển từ Viện đến đơn vị gia công</b>	Năng lực hoạt động		