

THÔNG BÁO

Về việc mời tham gia báo giá nguyên vật liệu, gia công sản phẩm dinh dưỡng của Viện Dinh dưỡng

Hiện nay, Viện Dinh dưỡng có nhu cầu tham khảo giá thị trường để xây dựng dự toán mua nguyên vật liệu, gia công sản phẩm dinh dưỡng.

Viện Dinh dưỡng kính mời các nhà thầu có đủ năng lực tham gia báo giá hàng hóa theo danh mục, nội dung tại phụ lục kèm theo.

Yêu cầu đối với báo giá:

- Giá hàng hóa đã bao gồm các loại thuế, chi phí dự thầu, vận chuyển đến kho của Viện Dinh dưỡng.
- Hiệu lực của báo giá tối thiểu 30 ngày kể từ ngày ký.

Báo giá của Quý đơn vị xin được gửi tới địa chỉ: Phòng Vật tư - Quản trị, Viện Dinh dưỡng, địa chỉ: 48B Tăng Bạt Hổ, Phường Phạm Đình Hổ, Quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

Thời gian nhận báo giá: Trước 08 giờ 30 phút ngày 26 tháng 12 năm 2022.

Thông tin chi tiết cần liên hệ: CN. Lý Thị Tuyền (điện thoại: 0989.664.052).

Xin trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

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

VIỆN TRƯỞNG

Lưu Thị Tuyền

PHỤ LỤC: THÔNG TIN VỀ HÀNG HÓA

(Kèm theo Thông báo số 1660/TB-VDD ngày 22 tháng 12 năm 2022 của Viện Dinh dưỡng)

STT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1	Dầu hạt cải	thùng	38		
2	Đậu xanh	kg	900		
3	Đậu tương	kg	650		
4	Đường kính trắng	kg	400		
5	Khay nhựa	cái	28.000		
6	Maltodextrin DE 16-19	kg	375		
7	Shortening	thùng	15		
8	Sữa bột béo	kg	550		
9	Túi in màng phức hợp	cái	80.000		
10	Trục in ống đồng màng phức hợp	trục	1		
11	Gia công sản phẩm dinh dưỡng	viên	308.720		

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
1	Dầu hạt cải			
1.1	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
1.2	Thành phần	Chỉ số axit	mg KOH/g	$\leq 0,6$
		Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 ⁰ C	%	$\leq 0,2$
		Tạp chất không tan	%	$\leq 0,05$
		Chỉ số i ốt	g i ốt/100g	105-126
		Chất béo toàn phần	%	$\geq 99,5$
		Chỉ số peroxit	MeqO ₂ /kg	≤ 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

1.3	Chỉ tiêu vi sinh vật	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/ml	≤ 1000
		Coliform	MPN/ml	≤ 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
1.4	Hàm lượng kim loại nặng	As	mg/kg	$\leq 0,1$
		Pb	mg/kg	$\leq 0,1$
1.5	Hàm lượng chất không mong muốn	Aflatoxin B1	mcg/kg	≤ 5
		Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G1 G2	mcg/kg	15
1.6	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì: Dầu ăn được đóng chai là 1 lít x 12 chai đựng trong thùng cattong
		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
2	Đậu xanh			
2.1	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Hạt đậu xanh 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 (%)		$\leq 13,50$
		Tỉ lệ tạp chất (%)		$< 1,0$
2.3	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì gồm hai lớp: lớp trong là bao nilon bên ngoài là bao tải dứa sạch, khô, bền chắc không bị bụi thùng, không có mùi ảnh hưởng đến sản phẩm. Quy cách đóng bao: 30 kg/ bao. Khối lượng lẻ: đựng trong bao nilon, bên ngoài là bao tải dứa, có dán nhãn thông tin sản phẩm, và khối lượng đóng gói.
		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.
3	Đậu tương			
3.1	Chỉ 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
		Trạng thái		Hạt tròn, mẩy, đồng đều về kích thước
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có
3.2	Thành phần	Tỉ lệ hạt vỡ, mốc, hạt sâu mọt, tạp chất	%	< 1

		Độ ẩm	%	≤ 14
		Độc tố Aflatoxin TS		KPH
3.3	Yêu cầu khác	Bao bì		Đậu tương đóng trong bao tải đũa, không bị rách nát, bục thủng, khối lượng mỗi bao 30 kg. Khối lượng lẻ: bên ngoài là bao tải đũa, có dán nhãn thông tin sản phẩm, và khối lượng đóng gói.
		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
4	Đường kính trắng			
4.1	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, toí khô, không vón cục.
4.2	Chỉ tiêu hóa lý	Độ phân cực	⁰ S hoặc ⁰ 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 ₂	mg/kg	≤15
		Độ tinh khiết	%	≥99,7

4.3	Hàm lượng kim loại	Asen (As)	mg/kg	≤ 1
		Đồng (Cu)	mg/kg	≤ 2
		Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,5$
4.4	Chỉ tiêu vi sinh	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 200
		Tổng số bào tử nấm men	CFU/g	≤ 10
		Tổng số bào tử nấm mốc	CFU/g	≤ 10
4.5	Yêu cầu khác	Bao bì		-Bao bì gồm 2 lớp: lớp bao ngoài PP, lớp bao trong PE khép miệng bằng phương pháp khâu. Chất liệu bao bì phải đạt tiêu chuẩn chất lượng bao bì dùng trong thực phẩm. Phía ngoài bao bì không có đất cát bám bẩn. -Trọng lượng mỗi bao 50 kg
		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.
5	Khay nhựa			
		Kích thước		Dài $\times$ Rộng $\times$ Cao (mm): 104 $\times$ 34 $\times$ 34
		Chất liệu		Nhựa PET 3z
		Cảm quan Bên ngoài		- Hình dạng theo mẫu của chủ đầu tư. -Khay không bị rách, bẩn, méo mó bao bì bên ngoài . -Màu trắng trong.
		Quy cách bao gói		+Các khay nhựa xếp thành từng chồng, mỗi chồng 200 cái. +Các chồng được xếp vào túi PE và đựng trong 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 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
6	Maltodextrin (DE 16-19)			
6.1	Chỉ 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
6.2	Thành phần	Chỉ số DE		16 - 20
		pH dung dịch ở 20 ⁰ C		4 – 6,5
		Độ ẩm	%	≤ 6
		SO ₂	mg/kg	≤ 10
		Lượng tinh bột sót		Không có
		Độ tan	%	>98
6.3	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
6.4	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
		Hạn sử dụng		≥ 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
7	Shortening			
7.1	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng ngà
		Mùi vị		Mùi vị đặc trưng, không có mùi ôi khét
		Trạng thái		Dạng rắn
7.2	Thành phần	Chỉ số axit	mg KOH/g dầu	≤ 0,6
		Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
		Hàm lượng các chất dễ bay hơi ở 105°C	%	≤ 0,2
		Chỉ số Iot	g I ₂ /100g	≤ 48
7.3	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
7.4	Hàm lượng kim loại nặng	Hàm lượng As	mg/kg	≤0,1
		Hàm lượng Pb	mg/kg	≤0,1
7.5	Hàm lượng chất không mong muốn	Hàm lượng Aflatoxin B1	mcg/kg	≤ 5
		Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G1 G2	mcg/kg	≤ 15
7.6	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.
		Hạn sử dụng		≥ 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
8	Sữa bột béo			
8.1	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
8.2	Thành phần	Protein	%	$\geq 23,5$
		Protein sữa trong chất khô không béo của sữa	%	≥ 34
		Lactose	%	≥ 40
		Chất béo	%	≥ 28
		Hàm lượng tro	%	$\leq 6,5\%$
		Độ ẩm	%	$\leq 3,5$
		Số hạt cháy		B
		Tạp chất		Không được có
8.3	Chi tiêu vi sinh	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10.000
		Coliform	CFU/g	≤ 1
		E. coli	MPN/g	KPH
		Salmonella	CFU/g	KPH
		B.cereus	CFU/g	≤ 100
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 50
		Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	≤ 10
		Listeria monocytogens	/125g	KPH

		Nội độc tố của Staphylococcal	/10g	KPH
		Enterobacteriaceae	CFU/g	<10
8.4	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 20 - 25 kg, tùy theo quy cách đóng gói của nhà cung cấp
		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
9	Túi in màng phức hợp			
		Quy cách		Dài × Rộng × Cao (mm): 170 x 39 × 35 - Hàn lưng : 10 (mm) - Hàn đáy 10 (mm)
		Chất liệu		BOPP/MCPPP, dày 60 micron/tấm. Chất liệu sản xuất túi tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đạt tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm (có xác nhận gửi kèm)
		Cảm quan bên ngoài		-Màu sắc: in 2 màu, chữ viết phải rõ ràng, không mờ, nhòe. -Nội dung in trên bao bì phải đúng như trên thiết kế được duyệt.
		Quy cách bao gói		+Túi in phức hợp được bó thành từng bó mỗi bó 100 cái. +Các bó được xếp vào túi PE và đặt trong thùng cattong. +Số lượng 5000 cái/ thùng.
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi dính ở mỗi thùng: -Tên sản phẩm

				-Ngày đóng thùng: -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
10	Trực in ống đồng màng phức hợp			
		Quy cách		Dài x chu vi = 780x455 mm
		Chất liệu		Lõi thép mạ đồng 100 micromet;
		Cảm quan bên ngoài		Khắc nội dung và màu sắc, kích thước theo thiết kế được duyệt
		Quy cách đóng gói		1 trực/1 hộp, đảm bảo an toàn chống móp méo ảnh hưởng đến nội dung in.
		Vận chuyển		Vận chuyển bằng phương tiện phù hợp không ảnh hưởng tới chất lượng của trực in.
11	Gia công sản phẩm dinh dưỡng			
11.1	Chỉ tiêu cảm quan	Quy cách		Viên hình vuông, kích thước theo khuôn định sẵn, khối lượng $11,5g \pm 0,92g/\text{viên}$; Xếp khay nhựa 8 viên/khay; Xếp túi màng phức hợp;; Xếp thùng carton: 150 túi/thùng.
		Cảm quan bên ngoài		Viên màu vàng sáng, mùi thơm đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ

11.2	Chỉ tiêu thành phần dinh dưỡng	Hàm lượng Protein	g/100g	12-18
		Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	43-53
		Hàm lượng chất béo	g/100g	23-29
		Hàm lượng Vitamin B1	mg/100g	>0,1
11.3	Chỉ tiêu vi sinh vật	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện
		Coliforms	CFU/g	<10
11.4	Chỉ tiêu kim loại nặng	Chì	mg/kg	3,0
		Thủy ngân	mg/kg	0,1
		Cadimi	mg/kg	1,0
11.5	Yêu cầu khác	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