

Hà Nội, ngày 26 tháng 09 năm 2023

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá hoạt động sản xuất 3.500 gói Hebi theo nhu cầu tiêu thụ ngày 20/09/2023

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 3.500 gói Hebi theo nhu cầu tiêu thụ ngày 20/09/2023.

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 30 Ngày 29 tháng 09 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


Trần Thanh Dương

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Công văn số 30/TMBG-VDD ngày 26 tháng 09 năm 2023)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Dầu hạt cải (1 lít/chai, 12 chai/thùng)	thùng	4	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Shortening (25kg/thùng)	thùng	2	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Maltodextrin	kg	100	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
4	Whey protein concentrate	kg	40	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
5	Sữa nguyên kem tan nhanh	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
6	Lipid powder 80	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
7	Dl alphotocopheryl acetate 50%	kg	1	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Đường kính	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Gạo	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
9	Đậu tương	kg	25	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
10	Khay nhựa	cái	4.000	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
11	Đậu xanh (đã tách vỏ)	kg	50	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
12	Gia công sản phẩm dinh dưỡng Hebi	viên	28.000	12 tháng kể từ ngày sản xuất

PHỤ LỤC 2
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Công văn số 230/TMBG-VDD ngày 26 tháng 09 năm 2023)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
01	Dầu hạt cải			
	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
	Thành phần	Chỉ số axit	mg KOH/g	≤ 0,6
		Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105°C	%	≤ 0,2
		Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
		Chỉ số i ốt	g i ốt/100g	105-126
		Chất béo toàn phần	%	≥ 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
	Chỉ tiêu vi sinh vật	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	≤ 1000
		Coliform	MPN/ml	≤ 10
		E. coli	MPN/ml	≤ 3
		S.aureus	CFU/ml	0
		Salmonella	CFU/25ml	0

Handwritten signature

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	≤ 100
	Hàm lượng kim loại nặng	As	mg/kg	$\leq 0,1$
		Pb	mg/kg	$\leq 0,1$
	Hàm lượng chất không mong muốn	Aflatoxin B1	mcg/kg	≤ 5
		Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G1 G2	mcg/kg	≤ 15
	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì: Dầu ăn được đóng chai nhựa 1 lít x 12 chai đựng trong thùng catton Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Thành phần - Ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô. - Đơn vị sản xuất/Xuất xứ sản phẩm
		Hạn sử dụng còn lại		$\geq 2/3$ 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 khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
02	Shortening			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng ngà
		Mùi vị		Mùi vị đặc trưng, không có mùi ôi khét
		Trạng thái		Dạng rắn
	Thành phần	Chỉ số axit	mg KOH/g	$\leq 0,6$
		Tạp chất không tan	%	$\leq 0,05$
		Hàm lượng các chất dễ bay hơi ở 105°C	%	$\leq 0,2$
		Chỉ số Iot	g I ₂ /100g	≤ 48
	Các chỉ tiêu Vi sinh vật	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 1000
		Coliform	MPN/g	≤ 10

2/5

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		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
	Hàm lượng kim loại nặng	Hàm lượng As	mg/kg	≤0,1
		Hàm lượng Pb	mg/kg	≤0,1
	Hàm lượng chất không mong muốn	Hàm lượng Aflatoxin B1	mcg/kg	≤ 5
		Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G1 G2	mcg/kg	≤ 15
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là thùng catton có dán nhãn - Trọng lượng tịnh: 25kg/thùng. - 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		≥ 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 khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
03	Maltodextrin			
	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
	Thành phần	Chỉ số DE		10-20
		pH dung dịch ở 20°C		4 – 6,5
		Độ ẩm	%	≤ 6

48

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		SO ₂	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 khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
04	Whey Protein Concentrate			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Vàng sáng, kem nhạt.
		Mùi vị		Mùi thơm nhẹ, bùi ngậy, không chua nồng.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ.
	Thành phần	Độ ẩm	%	≤ 6,5
		Protein	%	≥ 75
		Chất béo	%	≤ 10
		Chất tro	%	≤ 5
		Lactose	%	≤ 10
		Tạp chất		Không được có

af

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật			
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn	
		Độ ẩm	%	≤ 5	
		PH		6,0 – 7,0	
		Số hạt cháy	/25g	≤15mg	
		<i>E. coli</i>	MPN/g	KPH	
	Chỉ tiêu vi sinh	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	MNP/g	≤10	
		Nội độc tố của <i>Staphylococcal</i>	/25g	KPH	
		<i>Salmonella</i>	CFU/25g	KPH	
		<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	≤10	
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy - Trọng lượng tịnh của mỗi bao từ 20 -25kg, tùy theo quy cách đóng gói của nhà cung cấp 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 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	
05	Sữa nguyên kem tan nhanh				
	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.	
	Thành phần	Protein	%	≥23,5	

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		Chất béo	%	26 -42
		Độ ẩm	%	≤5
		Số hạt cháy		≥B
	Chỉ tiêu vi sinh	Salmonella	CFU/25g	KPH
		Coliforms	CFU/g	KPH
		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 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 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 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 khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
06	Lipid powder 80			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng ngà
		Mùi vị		Không mùi, vị đặc trưng
		Trạng thái		Hạt mịn rời, không vón cục
	Thành phần	Chất béo	%	78 – 82
		Cacbohydrat	%	≤14,5
		Protein	%	≤4,5
		Chất tro	%	≤2.5
		Độ ẩm	%	≤ 2
	Chỉ tiêu vi sinh	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	≤ 10000
		Coliform	MPN/g	≤ 10

4/5

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		E. coli	MPN/g	KPH
		S.aureus	CFU/g	≤3
		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 20 - 25 kg Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Thành phần - Ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô. - Đơn vị sản xuất
		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	Vitamin E (Dl alphotocopherol acetate 50%)	Tên hóa học		Dl- alpha tocopherol acetate
		Màu sắc		Màu từ vàng nhạt tới trắng, không có hạt khác màu
		Trạng thái		Dạng bột
		Mùi vị		Mùi trung tính, không có mùi vị lạ
		Kích thước hạt		100% hạt lọt qua sàng 40 mesh, 80% hạt lọt qua sàng 80 mesh
		Hàm lượng Dl- alphotocopherol acetate	%	≥50
		Hàm lượng nước	%	≤5
		Hàm lượng Asen	ppm	≤2
		Hàm lượng chì	ppm	≤2

48

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		Hàm lượng cadimi	ppm	≤1
		Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	≤1000
		Enterobacterial	CFU/g	≤10
		S.aureus	CFU/10g	Không được có
08	Đường kính			
	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, toi khô, không vón cục.
	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
	Hàm lượng kim loại	Asen (As)	mg/kg	≤ 1
		Đồng (Cu)	mg/kg	≤ 2
		Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,5
	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
	Yêu cầu khác	Bao bì		-Bao bì gồm 2 lớp: lớp bên trong là nilon, bên ngoài là bao tải dứa hàn kín mép. 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.

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
				-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.
09	Gạo			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu trắng ngà đặc trưng của gạo
		Mùi vị		Mùi thơm đặc trưng, không có mùi vị lạ.
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có
	Thành phần	Chủng loại gạo		Gạo tám
		Tỉ lệ hạt vỡ hạt tấm	%	$\leq 4,5$
		Độ ẩm	%	≤ 14
		Tỉ lệ tạp chất	%	$\leq 0,05$
	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì: bao tải dứa. Phải sạch, khô, bền chắc không bị bục thủng, không có mùi ảnh hưởng đến sản phẩm Quy cách đóng bao nguyên: 50 kg/ bao
		Xuất xứ		Việt Nam
		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
10	Đậu tương			
	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
	Thành phần	Tỉ lệ hạt vỡ, mốc, hạt sâu mọt, tạp chất	%	< 1

g

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
		Độ ẩm	%	≤ 14
		Độc tố Aflatoxin TS		Không phát hiện
	Yêu cầu khác	Bao bì		Đậu tương đóng trong bao nylon bên trong, bên ngoài là bao tải dứa, không bị rách nát, bục thủng, khối lượng mỗi bao 30 kg. Khối lượng lẻ: bên ngoài là bao tải dứa, có dán nhãn thông tin sản phẩm, và khối lượng đóng gói. Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dán trên bao. - Tên sản phẩm - Ngày sản xuất/đóng bao - Người thực hiện - 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
11	Khay nhựa			
		Kích thước	mm	Chiều dài : 104mm Chiều rộng: 34 mm Chiều cao : 34mm
		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 bên trong là túi nylon, bên ngoài là 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 đựng khay nhựa hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dính ở miệng mỗi bao: - Tên sản phẩm - Ngày đóng bao:

9/5

TT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
				- 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
12	Đậu xanh			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Hạt đậu xanh sống, 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 (%)		≤ 13,50
		Tỉ lệ tạp chất (%)		< 1,0
	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 bục thủng, 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 các thông tin như sau: - Tên sản phẩm - Ngày sản xuất/đóng bao - Người thực hiện - 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.
13	Gia công sản phẩm dinh dưỡng HEBI			

TT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
	Mô tả sản phẩm			Sản phẩm dinh dưỡng cao năng lượng, có thể sử dụng để thay thế bữa ăn
	Các công đoạn chế biến chính		→	Sấy đậu → Rang đậu → Nghiền đậu → Phối trộn → Dập viên → Xếp khay → Vào túi → Xếp thùng.
	Chỉ tiêu cảm quan	Quy cách		Viên hình khối, kích thước theo khuôn định sẵn (22 mm x 17 mm x 26 mm $\pm 7\%$), khối lượng 11,5g/viên Xếp khay nhựa 8 viên/khay; Khối lượng mỗi khay chưa bao gồm màng đóng gói: 92g $\pm$ 4,5g/khay Xếp túi màng phức hợp; Xếp thùng carton: 150 túi/thùng.
		Cảm quan bên ngoài của sản phẩm		Viên màu vàng sáng, mùi thơm đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ
	Chỉ tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	$\leq 2,5$
	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	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện
		Coliforms	MPN/g	≤ 10
		E.coli	MPN/g	Không có
		Cl.perfringens	CFU/g	≤ 10
		B.cereus	CFU/g	≤ 10
		S.aureus	CFU/g	≤ 3
		Enterobacteria sakazaki	CFU/10g	Không có
		Listeria monocytogens	CFU/g	KPH
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
	Chỉ tiêu kim loại nặng	Chì	mg/kg	$\leq 3,0$
		Thủy ngân	mg/kg	$\leq 0,1$
		Cadimi	mg/kg	$\leq 1,0$
	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

TT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
				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 dễ 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		15 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 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

4/2