

BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG

Số: 126/TMBG-VDD

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

Hà Nội, ngày 4 tháng 7 năm 2024

THƯ MỜI BÁO GIÁ

**Về việc cung cấp báo giá gói thầu mua nguyên vật liệu, gia công sản phẩm dinh dưỡng
quý 3 năm 2024**

Kính gửi: Quý Công ty, đơn vị cung cấp nguyên vật liệu, dịch vụ 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 cung cấp nguyên vật liệu, dịch vụ gia công sản phẩm dinh
dưỡng.

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 mua sắm

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 10 giờ 00 Ngày 19 tháng 07 năm 2024.

Số điện thoại 02439717090; 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 HÀNG HÓA DỊCH VỤ YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Công văn số 126/TMBG-VDD ngày 04 tháng 7 năm 2024)

TT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Số lượng	Đơn vị đóng gói/đo lường	Hạn sử dụng
1.	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất, để sản xuất sản phẩm dinh dưỡng nhóm 1	100	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
2.	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất, để sản xuất sản phẩm dinh dưỡng nhóm 2	30	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
3.	Sữa bột	250	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
4.	Chất béo thực vật	175	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
5.	Maltodextrin	875	kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
6.	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất, để sản xuất sản phẩm dinh dưỡng nhóm 3	100	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
7.	Canxi cacbonate (CaCO ₃)	75	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
8.	Di kali hydrophosphat (K ₂ HPO ₄)	200	Kg	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
9.	Dầu hạt cải	516	Lít (1lít/chai, 12chai/thùng)	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
10.	Shortening	425	Kg (25kg/thùng)	≥ 2/3 thời gian kể từ ngày sản xuất
11.	Tem chống hàng giả	13.031	Cái	
12.	Hộp giấy và tờ hướng dẫn sử dụng (kích thước 14 cm x 6,5 cm x 9 cm)	7.000	Cái	

TT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Số lượng	Đơn vị đóng gói/đo lường	Hạn sử dụng
13.	Hộp giấy và tờ hướng dẫn sử dụng (kích thước 13,5 cm x 8,0 cm x 3,0 cm)	7.000	Cái	
14.	Gia công sản phẩm dinh dưỡng y học HEBI	264.384	viên	
15.	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Bibomix	402.000	gói	
16.	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Davinmama	193.500	viên	

PHỤ LỤC 02
TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Công văn số 124/TMBG-VDD ngày 04 tháng 4 năm 2024)

STT		Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
			Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
1		Hỗn hợp vitamin và khoáng chất, để sản xuất sản phẩm dinh dưỡng nhóm 1			
		Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
		Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu trắng ngà đến vàng nhạt
			Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng, không có mùi lạ
			Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
			Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất.
		Chỉ tiêu hoá lý	Đồng (từ đồng sulfate)	mg/g	3,6 – 4,6
			Vitamin B ₉ (Axit Folic)	mcg/g	713 - 911
			Iot (từ kali Iodide)	mcg/g	270 - 345
			Sắt (từ sắt pyrophosphat)	mg/g	54 – 69
			Vitamin B ₃ (Nicotinamide)	mg/g	35,6 – 45,5

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Vitamin B ₆ (Pyridoxine hydrochlorid)	mg/g	3,76 – 4,81
		Vitamin B ₂ (Riboflavin)	mg/g	2,77 - 3,54
		Selen (từ Natri selenite)	mcg/g	117 - 150
		Vitamin B ₁ (Thiamine Hydrochlorid)	mg/g	3,42 – 4,37
		Vitamin A (Retinyl Acetate)	IU/g	5275 – 6740
		Vitamin B ₁₂ (Cyanocobalamin)	mcg/g	4,58 - 6,86
		Vitamin C (Natri Ascorbat)	mg/g	139 - 177
		Vitamin D ₃ (Cholecalciferol)	IU/g	396 - 506
		Vitamin E (Vitamin E acetate)	mg/g	19,8 – 25,3
		Kẽm (từ kẽm sulfat)	mg/g	27,0 – 34,5
	Chỉ tiêu vi sinh vật	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤10000
		<i>Salmonella</i> spp.	/25g	Không phát hiện
		<i>E. coli</i>	MPN/g	≤10
		<i>S. aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	< 100
		<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g	<10
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg	≤ 3

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
		Cadimi	mg/kg	Tiêu chuẩn/Hàm lượng $\leq 1,0$
		Thủy ngân	mg/kg	$\leq 0,1$
	Yêu cầu khác			Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bao gói bằng màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton
				Khối lượng tịnh: 20 kg/thùng
		Bao bì		Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau:
				- Tên sản phẩm
				- Lô sản phẩm
				- Ngày sản xuất
				- Hạn sử dụng
				- Thông tin nhà sản xuất
				- Xuất xứ
				Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
				Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng		$\geq 2/3$ Thời hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng.
2	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất, để sản xuất sản phẩm dinh dưỡng nhóm 2			
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu trắng ngà đến vàng nhạt
		Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng, không có mùi lạ

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất.
	Chỉ tiêu hoá lý	Kẽm (dạng kẽm sunfat)	mg/g	31,5 - 40,3
		Đồng (dạng đồng sunfat)	mg/g	4,05 – 5,2
		Sắt (dạng sắt pyrophosphate)	mg/g	29,7 – 38,0
		Iot (dạng Kali Iodide)	mcg/g	309 - 394
		Vitamin E (Vitamin E acetat)	mg/g	84,3 – 107,7
		Vitamin B ₁ (Thiamine mononitrat)	mg/g	1,85 – 2,37
		Vitamin B ₆ (Pyridoxin hydrochlorid)	mg/g	1,73 – 2,2
		Vitamin B ₂ (Riboflavin)	mg/g	4,92 – 6,29
		Vitamin C (Natri Ascorbat)	mg/g	167 - 214
		Vitamin B ₉ (Acid Folic)	mcg/g	743 - 949
		Vitamin B ₃ (Nicotinamide)	mg/g	15,6 – 19,8
		Vitamin B ₅ (D- canxi pantothenat)	mg/g	11,1 – 14,2
		Selen (Natri selenite)	mcg/g	77,4 – 98,9
		Vitamin K ₁ (Phylloquinon)	mcg/g	60,8 – 77,1
		Vitamin B ₁₂ (Cyanocobalamin)	mcg/g	5,35 – 8,03

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Biotin (D- Biotin)	mcg/g		201 – 256
		Vitamin A (Retinyl acetate)	IU/g		8775 – 11213
		Vitamin D ₃ (Cholecalciferol)	IU/g		1845 – 2339
	Chỉ tiêu vi sinh (theo QCVN 8-3: 2012/BYT, mục 5.3)	<i>Samonella</i>	CFU/25g		Không phát hiện
		<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g		Không phát hiện
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg		≤ 3
		Cadimi	mg/kg		≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg		≤ 0,1
	Yêu cầu khác	Bao gói			- Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton. - Khối lượng tịnh 20kg/thùng Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - 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
		Cơ sở sản xuất			Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. 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 hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng
3	Sữa bột				
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm			Là nguyên liệu thực phẩm.

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Màu sắc			Trắng sữa hoặc kem nhạt
	Chỉ tiêu cảm quan	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)	Chì	mg/kg		≤ 0,02
	Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	Aflatoxin M1 Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin Clortetracyclin/Oxytetracyclin / Tetracyclin Dihydrostreptomycin/Streptomycin Gentamicin Spiramycin Endosulfan Aldrin và dieldrin	µg/kg µg/kg µg/kg µg/kg µg/kg µg/kg mg/kg mg/kg		≤0,5 ≤4,0 ≤100 ≤200 ≤200 ≤200 ≤0,01 ≤0,006

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Cyfluthrin DDT	mg/kg mg/kg	≤0,04 ≤0,02
	Yêu cầu khác	Bao gói		-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: - 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
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. 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 hàng.
4	Chất béo thực vật			
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng ngà hoặc vàng nhạt
		Mùi vị		Mùi thơm nhẹ của sữa, vị béo ngậy
		Trạng thái		Dạng bột, hạt mịn, rời, không vón cục
	Chỉ tiêu hoá lý	Chất béo	%	78 – 82
		Chất tro	%	≤ 10
		Độ ẩm	%	≤ 2
	Chỉ tiêu vi sinh	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10000
		<i>Coliform</i>	MPN/g	≤ 10

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/kỹ thuật
		<i>E. coli</i>	MPN/g	≤3
		<i>S.aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤100
		<i>Salmonella spp.</i>	CFU/25g	Không phát hiện
	Hàm lượng kim loại nặng	Chì	mg/kg	≤ 0,1
		Asen	mg/kg	≤ 0,1
	Yêu cầu khác			Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy.
				Khối lượng tịnh 20 - 25 kg/ bao
				Trên bao bì có ghi nhãn thông tin
		Bao gói		- Tên sản phẩm
				- Lô sản phẩm
				- Ngày sản xuất
				- Hạn sử dụng
				- Thông tin nhà sản xuất
				- Xuất xứ
				- Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng còn lại		Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
				≥ 2/3 Thời hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng.
5	Maltodextrin			
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Mùi vị		Không mùi. Vị ngọt nhẹ
		Trạng thái		Dạng bột mịn, toí 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	≤10
		<i>Salmonella spp.</i>	CFU/25g	≤10
	Chỉ tiêu vi sinh vật	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤100
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤10000
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg	≤ 3
		Cadimi	mg/kg	≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1
	Yêu cầu khác			
		Bao gói		Bao bì: Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. Khối lượng tịnh: 20 kg – 25 kg/bao. Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				- Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. 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 Hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng
6	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất, để sản xuất sản phẩm dinh dưỡng nhóm 3			
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu vàng nhạt
		Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng
		Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất
	Chỉ tiêu hoá lý	Vitamin A (Retinyl Acetate)	mcg/g	2050 – 2950
		Vitamin D3 (Cholecalciferol)	mcg/g	25,63 - 36,88
		Vitamin E (Vitamin E acetate)	mg/g	23,61 - 31,94
		Vitamin B ₁ (Thiamine Mononitrate)	mg/g	2,59 - 3,38
		Vitamin B ₂ (Riboflavin)	mg/g	2,50 - 3,38

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng	
	Vitamin B ₃ (Nicotinamide)	mg/g	28,33 - 38,33	
	Vitamin B ₆ (Pyridoxine hydrochloride)	mg/g	2,50 - 3,38	
	Vitamin B ₁₂ (Cyanocobalamin)	mcg/g	4,34 - 6,25	
	Vitamin C (Natri Ascorbat)	mg/g	158,9 - 194,2	
	Vitamin B ₉ (Axit Folic)	mcg/g	796,8 - 1078,3	
	Sắt (dạng sắt pyrophosphat)	mg/g	45 – 55	
	Iot (dạng Kali Iodid)	mcg/g	382,5 - 517,5	
	Đồng (dạng Copper sulfat)	mg/g	2,38 - 3,22	
	Kẽm (dạng kẽm gluconat)	mg/g	18,45 - 22,55	
	Selen (Natri selenite)	mcg/g	68,00 - 102,00	
	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤10000	
Chi tiêu vi sinh vật	<i>Samonella spp.</i>	CFU/25g	Không phát hiện	
	<i>Coliform</i>	MPN/g	Không phát hiện	
	<i>E. coli</i>	MPN/g	Không phát hiện	
	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	≤10	
	<i>S. aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	
	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	< 200	

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/g		<10
		Chi	mg/kg		≤ 3
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8- 2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Cadimi	mg/kg		≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg		≤ 0,1
				Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bao gói bằng màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton	
				Khối lượng tịnh: 20 kg/thùng	
	Yêu cầu khác	Bao bì		Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau:	
				- Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói	
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.	
				Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.	
		Hạn sử dụng		≥ 2/3 Thời hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng.	
7	Canxi Cacbonate (CaCO₃)				
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.	
	Chỉ tiêu cảm quan	Trạng thái		Dạng bột mịn, tơi xốp, không vón cục	
		Màu		Màu trắng	

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Mùi vị		Không mùi, có vị chất nhẹ
	Chủng loại	Chủng loại		Canxi cacbonat, dạng light
	Chỉ tiêu hóa lý	Độ ẩm	%	≤2
		Mật độ khối (Bulk density)	g/l	≤ 400
		CaCO ₃ (tính theo chất khô)	%	≥ 98
		Các chất không tan trong axit	%	≤ 0,2
	Độ tinh khiết (theo QCVN 3-4:2010/BYT)	Muối magie và muối kiềm	%	≤ 1,0
		Asen	mg/kg	≤ 3,0
		Chì	mg/kg	≤ 3,0
	Yêu cầu khác			- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong là túi nilon PE, bên ngoài là bao giấy. - Khối lượng tịnh 20 - 25 kg/bao. Trên bao bì có ghi nhãn thông tin
				- Tên sản phẩm
				- Lô sản phẩm
				- Ngày sản xuất
				- Hạn sử dụng
				- Thông tin nhà sản xuất
				- Xuất xứ
				- Khối lượng đóng gói
		Bao 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		≥ 2/3 Thời hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng.

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
8	Dikali hydrophosphat (K_2HPO_4)				
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm			Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan				
		Màu			Màu trắng
		Mùi vị			Không mùi
		Trạng thái			Dạng bột mịn, không vón cục
	Chi tiêu hoá lý	K_2HPO_4 (tính trên hàm lượng chất khô)	%		≥ 98
		Độ ẩm	%		≤ 2
		Chất rắn không hoà tan	%		$\leq 0,2$
		Hàm lượng asen	%		$\leq 0,0003$
	Hàm lượng kim loại nặng	Hàm lượng chì	%		$\leq 0,0002$
		Hàm lượng cadimi	%		$\leq 0,0001$
		Hàm lượng thủy ngân	%		$\leq 0,0001$
	Yêu cầu khác				
		Bao gói			- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. - Khối lượng tịnh 25 kg/bao. Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng



STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				- Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. 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 Hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng
9	Dầu hạt cải			
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm		Là nguyên liệu thực phẩm.
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Vàng sáng
		Mùi vị		Không mùi hoặc trung tính, không có mùi ôi, khét
		Trạng thái		Lỏng, không có cặn hoặc khối đông lẫn trong dung dịch
	Thành phần	Thành phần		100% dầu hạt cải nguyên chất và bổ sung vitamin A.
	Chỉ tiêu hoá lý	Trị 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
		Trị số i-ốt	Gam i-ốt/100g	105-126
		Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
		Trị số peroxit	MeqO ₂ /kg	≤ 10
		Năng lượng	Kcal/100g	900
		Omega-3	g/100g	≥ 5

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		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
		Vitamin A (bổ sung)	IU/100g	≥9200
		Cholesterol	g/100g	0
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	≤10000
	Chỉ tiêu vi sinh vật (theo 46/2007/QĐ-BYT, dầu mỡ)	<i>Coliforms</i>	MPN/ml	≤10
		<i>E. coli</i>	MPN/ml	≤3
		<i>S. aureus</i>	CFU/ml	0
		<i>Salmonella spp.</i>	CFU/25ml	0
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	≤100
	Hàm lượng kim loại nặng	Asen	mg/kg	≤0,1
	(Theo QCVN 8-2/2011/BYT, dầu thực vật)	Chì	mg/kg	≤0,1
	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì: Dầu ăn được đóng chai nhựa 1 lít, 12 chai/thùng, đựng trong thùng carton Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
					- Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Hạn sử dụng còn lại			≥ 2/3 Thời gian hạn sử dụng in trên bao bì tại thời điểm giao hàng.
		Cơ sở sản xuất			Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
10	Shortening				
	Nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm			Là nguyên liệu thực phẩm.
	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	Thành phần			Dầu stearin cộ tinh luyện và chất chống oxy hóa
	Chỉ tiêu hoá lý	Trị số axit	mg KOH/g		≤ 0,6
		Tạp chất không tan	%		≤ 0,05
		Hàm lượng các chất dễ bay hơi ở 105°C	%		≤ 0,2
		Chất béo toàn phần	%		≥ 99,5
		Trị số I-ôt	Gam lot/100g		≤ 48
		Trị số peroxit	MeqO ₂ /kg		≤ 10
		Nhiệt độ nóng chảy	°C		≥ 44

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g		≤ 1000
		<i>Coliforms</i>	MPN/g		≤ 10
		<i>E. coli</i>	MPN/g		≤ 3
		<i>S. aureus</i>	CFU/g		Không phát hiện
		<i>Salmonella spp.</i>	CFU/25g		Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g		≤ 100
	Hàm lượng kim loại nặng	Hàm lượng Asen	mg/kg		≤ 0,1
	(Theo QCVN 8-2/2011/BYT, dầu thực vật)	Hàm lượng Chì	mg/kg		≤ 0,1
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là thùng carton. - Khối lượng tịnh: 25kg/thùng. Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - 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 tại thời điểm giao hàng	
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.	

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
11	Tem chống hàng giả			Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Quy cách		Tem tròn, kích thước 18 mm x 28 mm
		Chất liệu		Decal UPM
		Cảm quan bên ngoài		Màu sắc, nội dung theo file mẫu đã được thiết kế
		Quy cách bao gói		Tem được đóng gói trong túi nilon và được đặt trong thùng carton
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		Cơ sở sản xuất được cấp phép bởi cơ quan có thẩm quyền.
12	Hộp giấy và tờ hướng dẫn sử dụng (kích thước 14 cm x 6,5 cm x 9 cm)			
		Hình dạng hộp		Hình hộp chữ nhật
		Kích thước hộp		14 cm x 6,5 cm x 9 cm 2 nắp 14 cm x 6,5 cm
		Chất liệu		Giấy Ivory: 350 g/m ²
		Quy cách		- In theo bản thiết kế, nội dung được Viện Dinh dưỡng phê duyệt, cán, bẻ, gia công 2 nắp. - Hộp in kèm tờ hướng dẫn sử dụng bằng tiếng Việt, tiếng Anh, kích thước: + Chiều rộng: $9,5 \pm 0,2$ cm + Chiều dài: $20 \pm 0,2$ cm + Chất liệu giấy: Giấy Bãi Bằng, in 1 màu. + Nội dung tờ hướng dẫn sử dụng được Viện Dinh dưỡng phê duyệt.
		Cảm quan bên ngoài		Màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt
		Đóng gói		Đóng 50 hộp/bó, xếp vào thùng carton . Bên ngoài có dán nhãn các thông tin : + Loại bao bì: + Số lượng: + Ngày đóng gói:

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
13	Hộp giấy và tờ hướng dẫn sử dụng (kích thước 13,5 cm x 8,0 cm x 3,0 cm)				
		Hình dạng hộp			Hình hộp chữ nhật
		Kích thước hộp			13,5 cm x 8,0 cm x 3,0 cm 2 nắp: 8,0 cm x 3,0 cm
		Chất liệu			Giấy Ivory: 350 g/m ²
		Quy cách			- In theo bản thiết kế, nội dung được Viện Dinh dưỡng phê duyệt, cán, bẻ, gia công 2 nắp. - Hộp in kèm tờ hướng dẫn sử dụng bằng tiếng Việt, tiếng Anh, kích thước: + Chiều dài: 17,7 ± 0,2 cm + Chiều rộng: 7,5 ± 0,2 cm + Chất liệu giấy: Giấy Bãi Bằng, in 1 màu. + Nội dung tờ hướng dẫn sử dụng được Viện Dinh dưỡng phê duyệt.
		Cảm quan bên ngoài			Màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt
		Đóng gói			Đóng 50 hộp/bó, xếp vào thùng carton . Bên ngoài có dán nhãn các thông tin: + Loại bao bì: + Số lượng: + Ngày đóng gói:
14	Gia công sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng y học HEBI				
		Mô tả sản phẩm cần gia công			- Nhóm sản phẩm: Thực phẩm dinh dưỡng Y học - Dạng bảo 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

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				- Tiêu chuẩn sản phẩm sau sản xuất: Đạt tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm do Viện Dinh dưỡng ban hành.
		Các công đoạn chế biến chính		Sơ chế (đậu tương, đậu xanh sấy, rang chín; gạo tẻ 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 viên khối chữ nhật → Xếp khay → Vào túi → Xếp thùng.
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		- 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: + 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
15	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe BIBOMIX			
		Mô tả sản phẩm cần gia công		- Nhóm sản phẩm: Thực phẩm bảo vệ sức khỏe - Dạng bào chế: Dạng bột. - Khối lượng tịnh: 1 g ± 5%/gói. - Quy cách: đóng gói: 1g/gói, kiểu túi 4 biên, kích thước túi: dài x rộng = 47,5 mm x 65 mm, độ rộng mép hàn: ≥ 5 mm; Xếp túi: 10 gói/túi, 6 túi/hộp, 60 hộp/thùng.

Tiêu chuẩn kỹ thuật				
STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				Tiêu chuẩn sản phẩm sau sản xuất: Đạt tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm do Viện Dinh dưỡng ban hành.
		Các công đoạn chế biến chính		Phối trộn → Đóng gói → Xếp túi → Xếp hộp → Xếp thùng.
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		- 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 bảo vệ sức khỏe. - Cơ sở sản xuất đã được cấp giấy chứng nhận thực hành sản xuất tốt (GMP) sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.
16	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Davinmama			
		Mô tả sản phẩm cần gia công		- Nhóm sản phẩm: Thực phẩm bảo vệ sức khỏe. - Dạng bảo chế: Viên nén bao phim, màu tím, hình oval. - Khối lượng viên: $845 \pm 84,45$ mg/viên - Quy cách: Dập vỉ: 10 viên/vỉ, 3 vỉ/hộp, 180 hộp/thùng. - Tiêu chuẩn sản phẩm sau sản xuất: Đạt tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm do Viện Dinh dưỡng ban hành.
		Các công đoạn chế biến chính		Xát hạt → Dập viên → Bao film → Dập vỉ → Xếp hộp → Xếp thùng.
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		- 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 bảo vệ sức khỏe - Cơ sở sản xuất đã được cấp giấy chứng nhận thực hành sản xuất tốt (GMP) sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.