

**BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM
AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM QUỐC GIA**

Số: 39 /VKNQG-ĐBCL
V/v Báo giá dịch vụ tham gia các
chương trình thử nghiệm thành thạo

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

Hà Nội, ngày 02 tháng 8 năm 2023

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp dịch vụ
tham gia các chương trình thử nghiệm thành thạo

Căn cứ nhu cầu đánh giá tay nghề nhân viên và đảm bảo chất lượng kết quả thử nghiệm của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia;

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia kính mời các đơn vị có đủ điều kiện kinh doanh, năng lực, kinh nghiệm báo giá dịch vụ tham gia các chương trình thử nghiệm thành thạo theo nội dung như sau:

- Danh mục báo giá: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.

(Báo giá đã bao gồm thuế, phí (nếu có) chi phí vận chuyển mẫu đến địa chỉ Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia - số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội và các loại chi phí khác liên quan).

- Mục đích báo giá: Làm cơ sở xây dựng dự toán mua sắm.

- Thời hạn gửi báo giá: Trước ngày 07 tháng 8 năm 2023.

- Yêu cầu báo giá: 01 bản chính bằng tiếng Việt, hiệu lực báo giá tối thiểu 90 ngày kể từ ngày ký báo giá.

- Hình thức gửi báo giá: Bản cứng báo giá (yêu cầu có chữ ký, đóng dấu của người đại diện (nếu có)).

- Địa điểm nhận báo giá: Khoa Đảm bảo chất lượng – Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội.

Điện thoại: 024.3971.4512, Email: qm@nifc.gov.vn

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Viện trưởng (để b/c);
- PVT Trần Cao Sơn (để biết);
- Bộ phận CNTT (để đăng tải website);
- Lưu: VT, ĐBCL, NTH.

**KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG**



Lê Thị Phương Thảo

PHỤ LỤC 1. DANH MỤC BÁO GIÁ
CÁC CHƯƠNG TRÌNH THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO

(Kèm theo Công văn số 139 /VKNQG-ĐBCL ngày 02 / 8 /2023 của
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia)

STT	Tên chương trình thử nghiệm thành thạo	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Số lượng
1	Thử nghiệm thành thạo trong sữa đông khô <i>Proficiency Testing Scheme in Freeze-dried milk</i>	Kháng sinh/ <i>Antibiotics</i> (sulphonamides)	Chương trình	1
2	Thử nghiệm thành thạo trong thức ăn chăn nuôi <i>Proficiency Testing Scheme in Wet pet food</i>	Độ ẩm (<i>Moisture</i>); Protein thô (<i>Crude protein</i>); Chất béo thô (<i>Crude fat</i>); Tro thô (<i>Crude ash</i>); Tro không tan trong acid HCl (<i>Ash insoluble in hydrochloric acid</i>); Đường (<i>Sugars</i>); Xơ thô (<i>Crude fibre</i>); Tinh bột (<i>Starch</i>); pH	Chương trình	1
3	Thử nghiệm thành thạo trong thịt <i>Proficiency Testing Scheme in raw meat</i>	Năng lượng (<i>Energy</i>); Tổng chất béo (<i>Total Fat</i>); Béo bão hòa (<i>Saturates</i>); Cholesterol, Carbohydrat (<i>Carbohydrate</i>); Đường tổng số (<i>Total Sugars</i>); Chất xơ (<i>Dietary Fibre</i>); Protein, Muối (<i>Salt</i>); Tro (<i>Ash</i>); Độ ẩm (<i>Moisture</i>); Natri (<i>Sodium</i>); Phosphat (<i>Phosphate</i>); pH; Canxi (<i>Calcium</i>); Kali (<i>Potassium</i>); Sắt (<i>Iron</i>); Magie (<i>Magnesium</i>)	Chương trình	1
4	Thử nghiệm thành thạo trong tiêu trắng xay <i>Proficiency Testing Scheme in Ground white pepper</i>	Độ ẩm (<i>Moisture</i>); Tro tổng (<i>Total ash</i>); Xơ thô (<i>Crude fibre</i>), chỉ số không hòa tan (<i>insoluble index</i>); Dầu dễ bay hơi (<i>Volatile oil</i>); Hàm lượng piperine (<i>Piperine content</i>); tro không tan trong axit (<i>Acid insoluble ash</i>); Chiết xuất ether không bay hơi (<i>Non volatile ether extract</i>)	Chương trình	1
5	Thử nghiệm thành thạo trong thử phẩm bổ sung Ginseng <i>Proficiency Testing Scheme in Ginseng supplement</i>	Ginsenoside-Rb1; Ginsenoside-Rb2; Tổng (<i>Total</i>) ginsenosides	Chương trình	1
6	Thử nghiệm thành thạo trong thực phẩm bổ sung dạng bột <i>Proficiency Testing Scheme in Powdered supplement</i>	Sildenafil	Chương trình	1
7	Thử nghiệm thành thạo trong nước uống và đồ uống <i>Proficiency Testing Scheme in Simulated beverages and clean drinking water</i>	Định lượng (CFU/mL): Định lượng ở 21°C, Định lượng ở 37°C (CFU/100mL): Coliforms, Clostridium spp.; Enterococcus spp., Coliforms chịu nhiệt (Faecal coliforms), <i>E. coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Pseudomonas</i> spp., Nấm men, Nấm mốc, Faecal streptococci; Staphylococci dương tính với Coagulase	Chương trình	1

STT	Tên chương trình thử nghiệm thành thạo	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Số lượng
		<i>Count (cfu/mL): Plate count 21°C, Plate count 37°C Count (cfu/100mL): Coliforms, Clostridium spp. (vegetative), Enterococcus spp, Thermotolerant (faecal) Coliforms, E. coli, Ps. aeruginosa, Pseudomonas spp, Yeast, Mould, Faecal Streptococcus spp, Coagulase positive Staphylococcus spp.</i>		
8	Thử nghiệm thành thạo trong Gelatine <i>Proficiency Testing Scheme in Gelatine (QGS)</i>	Phát hiện/ không phát hiện (<i>Presence / Absence</i>) – <i>Staphylococcus aureus</i>	Chương trình	1

- Báo giá ghi chi tiết các nội dung về giá và hiệu lực báo giá; thời gian, địa điểm giao hàng và các điều kiện thương mại khác.

