

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

Số: **281** /VKNQG-NCPT
V/v báo giá khảo nghiệm

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

Hà Nội, ngày **04** tháng **11** năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp dịch vụ khảo nghiệm, kiểm nghiệm thực phẩm

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia có nhu cầu tiếp nhận báo giá làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: Phân tích khảo nghiệm mẫu thực phẩm, phục vụ xây dựng dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm như sau:

1. Nội dung yêu cầu báo giá: Danh mục chỉ tiêu (*Phụ lục đính kèm*).

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm các loại thuế, phí, dịch vụ có liên quan.

2. Thời hạn gửi báo giá: Trước 17 giờ 00 ngày 10 tháng 11 năm 2025.

3. Hình thức gửi báo giá: Nhận trực tiếp hoặc gửi qua bưu điện về địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật, phường Phú Diễn, thành phố Hà Nội. Yêu cầu: Báo giá cần có chữ ký, đóng dấu đỏ của đơn vị.

4. Thời gian có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

5. Thông tin liên hệ của người tiếp nhận báo giá:

Bà Mạc Thị Thanh Hoa, Khoa Nghiên cứu và phát triển. Số điện thoại: 0949.934.881. Email: thithanhhoa.mac@gmail.com.

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Viện trưởng (để b/c);
- Lưu: VT, KHĐT, MTTH.

**KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG**



Lê Thị Phương Thảo



Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU BÁO GIÁ

(Kèm theo Công văn số 281/VKNQG-NCPT ngày 04 tháng 11 năm 2025)

STT	Chỉ tiêu phân tích	Nền mẫu	Số lượng mẫu dự kiến	Phương pháp tham chiếu	Thời gian thực hiện dự kiến
1	Xác định hàm lượng Nickel bằng kỹ thuật AAS	Chè	132	AOAC 971.20	Tháng 11 – 12/2025
2	Xác định hàm lượng các chất phenolic bằng kỹ thuật HPLC (Caftaric acid, Chlorogenic acid, Cynarin, Echinacoside, Cichoric acid)	Nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa <i>Echinacea</i>	45	AOAC 2018.08	Tháng 1 – 2/2026
3	Xác định hàm lượng các ginsenoside bằng kỹ thuật HPLC (Rg1, Re, Rb1, Rc, Rb2, Rd)	Nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa <i>Panax ginseng</i> và <i>Panax quinquefolius</i>	45	AOAC 2018.09	Tháng 1 – 2/2026
4	Xác định hàm lượng một số hợp chất không bay hơi có nguồn gốc từ gừng (<i>Ginger</i>) bằng kỹ thuật HPLC (6-gingerol, 8-gingerol, 10-gingerol, 6-shogaol, 8-shogaol, 10-shogaol, Zingerone, 6-Paradol)	Nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe	45	AOAC 2018.04	Tháng 1 – 2/2026
5	Xác định hàm lượng Bisphenol A bằng kỹ thuật LC-MS/MS	Nước, đồ uống không cồn có ga và không có ga	120	AOAC 2017.15	Tháng 11 – 12/2025
6	Xác định và định danh <i>Salmonella species</i> , <i>Cronobacter species</i> , <i>Campylobacter species</i> và các vi khuẩn gram âm khác bằng kỹ thuật MALDI-TOF	Thực phẩm	27	AOAC 2017.19	Tháng 11 – 12/2025
7	Xác định và định danh <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria spp.</i> , và các vi khuẩn gram dương khác bằng kỹ thuật MALDI-TOF	Thực phẩm	21	AOAC 2017.10	Tháng 11 – 12/2025