

Kính gửi: .....

Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội đang có nhu cầu mời các đơn vị có đủ năng lực tham gia triển khai chương trình thử nghiệm thành thạo một số chỉ tiêu xét nghiệm hóa lý, vi sinh vật trong nước, thực phẩm.

Ngày 03/3/2023, Trung tâm đã gửi Thư mời báo giá đến các đơn vị, tuy nhiên số lượng cung cấp báo giá chưa đảm bảo theo yêu cầu. Để tăng thêm đơn vị cung cấp báo giá và đảm bảo tính khách quan, minh bạch trong công tác mua sắm, đấu thầu. Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội tiếp tục gửi Thư mời báo giá (lần 2).

Kính mời các đơn vị có nhu cầu và đáp ứng được một phần hoặc toàn bộ yêu cầu (theo danh mục đính kèm), đề nghị gửi Bảng báo giá kèm hồ sơ năng lực (bản tiếng việt) theo thông tin như sau:

- Thời gian nhận báo giá: Từ ngày 05../.4./2023 đến hết ngày 13../.4./2023.
- Đơn vị nhận báo giá: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội.  
(Số 70 Nguyễn Chí Thanh, Láng Thượng, Đống Đa, Hà Nội)
- Mọi chi tiết liên hệ số điện thoại: 0243.2321467

(Lưu ý: báo giá đã bao gồm thuế VAT, các chi phí vận chuyển khác; có dấu, chữ ký của đại diện hợp pháp của đơn vị/công ty; có thời gian hiệu lực báo giá).

Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội rất mong nhận được sự quan tâm, hợp tác của Quý đơn vị.

Trân trọng cảm ơn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: KHNH, HĐTVMS.

(6)



Bùi Văn Hào

**DANH SÁCH THAM GIA THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO NĂM 2023**  
(Theo Công văn số 623/KSBT-HĐMS ngày 04/04/2023 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội)

TT	Tên chương trình	Mã chương trình	Thời gian	Tên chỉ tiêu	Số tiền	Ghi chú
1	Vi sinh trong mẫu ngũ cốc			Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí		
				Định lượng tổng số Coliform		
				Định lượng <i>Escherichia coli</i>		
2	Vi sinh trong mẫu ngũ cốc			Định lượng Staphylococci dương tính với coagulase		
3	Vi sinh trong mẫu ngũ cốc			Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc		
4	Vi sinh trong mẫu ngũ cốc			Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định		
5	Vi sinh trong mẫu nước chấm			Định tính <i>Clostridium perfringens</i>		
6	Vi sinh trong mẫu Nước giải khát			Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		
7	Vi sinh trong mẫu Nước sinh hoạt			Định lượng Coliforms		
				Định lượng Fecal Coliforms		
				Định lượng <i>Escherichia coli</i>		
8	Vi sinh trong mẫu Nước uống			Định lượng Enterococci (Fecal Streptococci)		
9	Vi sinh trong mẫu nước uống			Định lượng tổng số vi sinh vật		
				Định lượng tổng số Coliforms		
				Định lượng <i>Escherichia coli</i>		
				Định lượng Fecal Coliforms		
10	Vi sinh trong mẫu nước uống			Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite		
11	Vi sinh trong mẫu Sữa bột			Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>		
12	Vi sinh trong mẫu thịt và sản phẩm thịt			Định tính <i>Salmonella</i> spp.		
13	Nước mắm			Nitơ tổng số		
				Nitơ amoniac		
				NaCl		
				pH		
14	Nước giải khát			Phụ gia bảo quản: Axit benzoic		
				Phụ gia bảo quản: Axit sorbic		
15	Nước			Fe		
16	Nước			NO $\square$		
				NO $\square$		
				SO $\square^{2-}$		
				NH $\square^+$		
				Cl $\square^-$		

ANH  
UNG T  
EM S  
NH T  
I ANH  
HÀ N  
★

TT	Tên chương trình	Mã chương trình	Thời gian	Tên chỉ tiêu	Số tiền	Ghi chú
17	Chất lượng nước sạch và nước ăn uống			Độ cứng		
18	Kim loại trong nước sạch và nước ăn uống			Fe		
				Mn		
19	Chỉ tiêu hóa học trong mẫu Bia			Chất hòa tan ban đầu		
				Etanol		
				Cacbon dioxit (CO <sub>2</sub> )		
				Độ axit		
				Độ đắng (BU)		
				Diaxetyl		
				Cd		
				Pb		
				Hg		
20	Chỉ tiêu yêu cầu đối với cồn thực phẩm			Độ cồn		
				Acid tổng số		
				Ester, tính theo mg ethyl acetat/l cồn 100°		
				Aldehyd, tính theo mg acetaldehyd/l cồn 100°		
				Rượu bậc cao, tính theo mg methyl 2-propanol/l cồn 100°		
				Methanol		
				chất khô, mg/l cồn 100°		
				Các chất dễ bay hơi có chứa nitơ, tính theo mg nitơ /l cồn 100°		
				Furfural		
21	Các chỉ tiêu chất lượng trong Sữa và sản phẩm sữa			Độ ẩm		
				Tro		
				Béo tổng		
				Nitrogen		
				Đường tổng		
22	Các chỉ tiêu chất lượng trong Bánh, mứt, kẹo			Độ ẩm		
				Protein		
				Béo		
				Tro		
				Đường tổng		
23	Các chỉ tiêu chất lượng trong Thịt và sản phẩm từ thịt			Độ ẩm		
				Protein		
				Béo tổng		
				Tro tổng		
				Na		
				Muối (NaCl)		

TT	Tên chương trình	Mã chương trình	Thời gian	Tên chỉ tiêu	Số tiền	Ghi chú
24	Các chỉ tiêu chất lượng trong Sản phẩm thủy sản (nước mắm)			pH		
				Nitơ tổng		
				Nitơ axit amin		
				Nitơ amoniac		
				NaCl		
Axit (theo axit acetic)						
25	Phân tích các chỉ tiêu an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm			Thử thôi nhiễm: Cặn khô (dung dịch ngâm: nước, ethanol 20%, acid acetic 4%, heptan) (Theo QCVN 12-1:2011/BYT hoặc tương đương)		
	<b>Tổng số</b>					