

SỞ Y TẾ HÀ NỘI
TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
Số 565/KSBT-KHNV

V/v chào giá tham gia Chương trình
Thử nghiệm thành thạo năm 2024 (lần 2)

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

Hà Nội, ngày 19 tháng 3 năm 2024

Kính gửi:

Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội có nhu cầu mời các đơn vị có đủ năng lực tham gia triển khai Chương trình Thử nghiệm thành thạo năm 2024 (*danh mục theo phụ lục đính kèm*).

Ngày 13/3/2024, Trung tâm đã đăng tải và 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, đề nghị gửi báo giá kèm hồ sơ năng lực (bản tiếng việt) theo thông tin như sau:

- Thời gian nhận báo giá: Từ ngày 29/3/2024 đến hết ngày 5/4/2024.

- Đơn vị nhận báo giá: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật TP Hà Nội (*Số 70 Nguyễn Chí Thanh, Láng Thượng, Đống Đa, Hà Nội*) (Phòng Kế hoạch – Nghiệp vụ, điện thoại: 0243.2321467).

(*Lưu ý: báo giá đã bao gồm thuế VAT và các chi phí khác; có dấu, chữ ký của đại diện hợp pháp của đơn vị; 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 ./-jh

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ban giám đốc TT;
- Khoa TTGDSK (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHNV.



Bùi Văn Hòa

DANH SÁCH THAM GIA THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO NĂM 2024

(Theo Công văn số 865/KSBT-KHNV ngày 29/03/2024 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật TP Hà Nội)

TT	Nền mẫu	Tên chương trình	Chỉ tiêu phân tích	Thời gian	Số tiền	Ghi chú
1	Nước sạch	Vi sinh trong nước sạch	<i>Coliforms</i>			
			<i>Escherichia coli</i>			
			<i>Staphylococcus aureus</i>			
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>			
2	Nước uống	Vi sinh trong nước uống	<i>Coliforms</i>			
			<i>Escherichia coli</i>			
			Bào tử kỵ khí khử sunfit			
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>			
3	Thịt và sản phẩm thịt	Vi sinh vật trong thịt	<i>Listeria monocytogenes</i>			
			<i>Salmonella</i>			
4	Sữa và sản phẩm sữa	Vi sinh vật trong sữa	<i>Enterobacteriaceae</i>			
			<i>Listeria monocytogenes</i>			
5	Nước giải khát	Vi sinh trong bia và nước giải khát	<i>Faecal streptococci</i>			
		Vi sinh trong bia và nước giải khát	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>			
6	Thực phẩm	Vi sinh trong ngũ cốc, rau củ quả	<i>Bacillus cereus</i> giả định			
7	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	<i>Staphylococcus</i> dương tính với coagulase			
8	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	<i>Coliforms</i>			
9	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	<i>Escherichia coli</i>			
10	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
11	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	<i>Salmonella</i>			
12	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	Tổng số Nấm men, nấm mốc có hoạt độ nước >0,95			
13	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	Tổng số Nấm men, nấm mốc có hoạt độ nước <0,95			
14	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	<i>Enterobacteriaceae</i>			



TT	Nền mẫu	Tên chương trình	Chỉ tiêu phân tích	Thời gian	Số tiền	Ghi chú
15	Thực phẩm	Vi sinh trong thực phẩm	<i>Clostridium perfringens</i>			
16	Nước sạch, Nước ăn uống	Anion trong nước sạch và nước ăn uống	N ₂ NO ₂ ⁻ (NO ₂ ⁻ tính theo N)			
			N ₂ NO ₃ ⁻ (NO ₃ ⁻ tính theo N)			
			SO ₄ ²⁻			
17	Nước sạch, Nước ăn uống	Anion trong nước sạch và nước ăn uống	Cl ⁻			
18	Nước sạch, nước ăn uống	Chất lượng nước sạch và nước ăn uống	N ₂ NH ₄ ⁺ (NH ₄ ⁺ tính theo N)			
			Độ cứng			
19	Rượu, cồn và đồ uống có cồn	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°			
20	Thịt và sản phẩm từ thịt	Các thành phần dinh dưỡng trong thịt hộp	Tổng chất béo			
			Protein			
			Muối			
			Độ ẩm			
			Tro			
21	Bánh, mứt, kẹo	Các chỉ tiêu chất lượng trong bánh, mứt, kẹo	Độ ẩm			
			Protein			
			Béo			
			Tro			
			Đường tổng			
22	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Chỉ tiêu chất lượng chính trong thủy sản và sản phẩm thủy sản	Độ ẩm			
			Protein			
			Béo tổng			
			Tro tổng			
23	Bia	Chỉ tiêu hóa học	Muối (NaCl)			
			Etanol			

TT	Nền mẫu	Tên chương trình	Chỉ tiêu phân tích	Thời gian	Số tiền	Ghi chú
			Cacbon dioxit (CO ₂)			
			Độ axit			
24	Sữa và sản phẩm sữa	Các chỉ tiêu chất lượng trong sữa và sản phẩm sữa	Độ ẩm			
			Béo tổng			
			Nitrogen			
			Đường tổng			
25	Bao bì nhựa tiếp xúc thực phẩm	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%) (Theo QCVN 12-1:2011/BYT hoặc tương đương)			

