

Số: /ATTP-HC
V/v đề nghị gửi thư báo giá

Hà Tĩnh, ngày tháng năm 2025

Kính gửi: Các doanh nghiệp, cơ quan, đơn vị cung cấp dịch vụ
kiểm nghiệm thực phẩm lĩnh vực y tế tại Việt Nam.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Tĩnh có nhu cầu kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm năm 2025; đề nghị quý công ty, tổ chức/cá nhân có đủ điều kiện, năng lực kiểm nghiệm mẫu thực phẩm theo quy định báo giá các chỉ tiêu kiểm nghiệm theo nội dung sau:

I. THÔNG TIN CỦA ĐƠN VỊ YÊU CẦU BÁO GIÁ:

- Đơn vị yêu cầu báo giá: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Tĩnh.
- Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá: Ông Nguyễn Xuân Tuấn, Phó Trưởng Phòng Hành Chính Tổng hợp, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Tĩnh - Số điện thoại: 0915416286.
- Cách thức tiếp nhận báo giá: Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Tĩnh (Đường Hà Hoàng, phường Thạch Trung, thành phố Hà Tĩnh, tỉnh Hà Tĩnh).
- Thời hạn tiếp nhận báo giá: Trước 17h00' ngày 09/3/2025 (sau 11 ngày kể từ ngày thông tin này đăng tải thành công). Các báo giá nhận sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.
- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày đơn vị gửi báo giá cho Chi cục.

II. NỘI DUNG YÊU CẦU BÁO GIÁ:

- Danh mục và yêu cầu báo giá:
 - Danh mục báo giá: *Chi tiết theo Phụ lục đính kèm*
 - Báo giá đã bao gồm thuế, phí, lệ phí (nếu có)
 - Yêu cầu báo giá: Bản chính bằng Tiếng Việt. Báo giá phải có dấu và chữ ký của người có thẩm quyền theo quy định.
 - Các đơn vị báo giá đạt yêu cầu về năng lực kiểm nghiệm mẫu thực phẩm theo quy định: có chứng nhận hoạt động thử nghiệm theo Nghị định số 107/2016/NĐ-CP; được công nhận ISO 17025; được chỉ định kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm còn hiệu lực.

2. Thời gian thực hiện Hợp đồng dự kiến: năm 2025.

3. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng:

- Tạm ứng: Không.

- Thanh toán bằng hình thức chuyển khoản theo các đợt thực hiện kiểm nghiệm sau khi có đầy đủ chứng từ thanh toán hợp pháp.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thông báo để quý đơn vị được biết./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Trang thông tin điện tử Chi cục;
- Lưu: VT, HC.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**

Đào Thị Phương

Phụ lục
DANH MỤC MẪU THỰC PHẨM VÀ CÁC CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM PHỤC VỤ
CÔNG TÁC GIÁM SÁT MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM NĂM 2025
(Kèm theo Thông báo số /TB-ATTP ngày / /2025 của Chi cục ATVSTP)

STT	Nhóm mẫu/Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Số lượng (mẫu)	Đơn giá	Thành tiền
1	Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt ăn ngay (xúc xích, giăm bông, thịt hun khói, thịt quay, ruốc, chả nướng, thịt nướng, giò, chả...			
	TSVSVHK	20		
	E.coli	20		
	Salmonella	10		
2	Các loại bánh (bánh dẻo, bánh nướng, bánh mướt...)			
	TSVSVHK	20		
	E.coli	20		
	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase	10		
	Salmonella	10		
	Nấm mốc	10		
3	Rượu ngâm các loại			
	Methanol	5		
4	Nước đá dùng liền tại các cơ sở sản xuất			
	E.coli	25		
	Coliform tổng số	25		
	Streptococci feacal	25		
	Pseudomonas aeruginosa	25		
	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit	25		
5	Thực phẩm chức năng			
	Tổng số vi khuẩn hiếu khí,	10		
	Tổng số bào tử nấm men-mốc	10		
	Định tính chất cấm (nhóm xương khớp: prednisolone, Prednisone)	1		
	Định tính chất cấm (nhóm giảm cân: sibutramin, Phenolphthalein)	1		
	Định tính chất cấm (nhóm tiểu đường: metformin, phenformin)	1		
	Hàm lượng Glucosamin	2		
	Canxi	2		
Sắt	2			

6	Nhóm sản phẩm DD công thức cho trẻ dưới 36 tháng tuổi (75 mẫu); SP dinh dưỡng cho trẻ 6-36 tháng từ ngũ cốc: 10 mẫu; Nhóm SP thực phẩm bổ sung, dinh dưỡng Y học, chế độ ăn đặc biệt:			
	Phát hiện Enterobacteriaceae	5		
	<i>Salmonella</i>	5		
	Coliform	5		
7	Bao bì dụng cụ bằng Nhựa PET tiếp xúc với thực phẩm			
	Thôi nhiễm KMNO4	3		
	Cạn khô (2 môi trường)	3		
8	Nước trái cây trong các cửa hàng ăn uống, cửa hàng cafe, đồ uống giải khát...			
	Coliform	25		
	E.Coli	25		
9	Mẫu các bếp ăn tập thể tại khu công nghiệp.			
	-Suất ăn sẵn (tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn hoặc bếp ăn tập thể): loại gồm thịt lợn kho, trứng rán, rau xào:			
	Coliform	25		
	E.Coli	25		
	-Nguyên liệu TP (Rau, củ, quả, thịt, cá và phụ gia...) (2 nhóm -15 hoạt chất)	1		
	-Nước chế biến			
	<i>Coliforms</i>	5		
	<i>Escherichia coli</i>	5		
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5		
	<i>S.aureus</i>	5		
10	Mẫu tại bếp ăn tập thể trường học			
	-Nước uống trực tiếp cho học sinh			
	E.coli	20		
	Coliform tổng số	20		
	Streptococci feacal	20		
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20		
	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit	20		
	-Nguyên liệu TP (Rau, củ, quả, thịt, cá và phụ gia...) (2 nhóm -15 hoạt chất)	1		
	-Nước chế biến			
	<i>Coliforms</i>	10		
	<i>Escherichia coli</i>	10		
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10		

	<i>S.aureus</i>	10		
Tổng cộng				

- Giá trên là giá đã bao gồm thuế và các loại phí.
- Đơn vị báo giá Phải đáp ứng năng lực kiểm nghiệm theo quy định: có chứng nhận hoạt động thử nghiệm theo Nghị định 107/2016/NĐ-CP; được công nhận ISO 17025; được chỉ định kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm còn hiệu lực.
- Địa điểm nhận mẫu:
- Phương thức thanh toán:.....