

**SỞ Y TẾ QUẢNG NINH
CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM**

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

Số: 681 /CCATVSTP-NV
V/v mời báo giá dịch vụ
kiểm nghiệm ATTP

Quảng Ninh, ngày 29 tháng 9 năm 2025

Kính gửi: Các đơn vị kiểm nghiệm về an toàn thực phẩm.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm. Danh mục, chỉ tiêu cụ thể theo phụ lục 1 đính kèm.

Thời gian tiếp nhận báo giá trước: 16h00 ngày 05/10/2025.

Mẫu báo giá chi tiết theo phụ lục 2 đính kèm.

Địa chỉ tiếp nhận báo giá: Báo giá được ký, đóng dấu hợp pháp gửi bản scan về địa chỉ email: **chicucativstpqn@gmail.com**, đồng thời văn bản giấy được gửi qua đường công văn về địa chỉ tiếp nhận: Phòng Nghiệp vụ - Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh; địa chỉ: Tầng 18, liên cơ quan số 3, phường Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh.

Mọi chi tiết xin liên hệ: Bà Phạm Khánh Linh, Phòng Nghiệp vụ, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh, số điện thoại: 0972.217.769.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh rất mong nhận được phản hồi thông tin từ các đơn vị cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (b/c);
- CCT (b/c);
- Các PCNCC;
- Lưu: VT, NV.

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

Lưu Đức Dũng

Phụ lục 1:
Chi tiết danh mục chỉ tiêu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm
(Kèm theo Công văn số: 681 /CCATVSTP-NV ngày 29/9/2025)

ĐVT: đồng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
1.	Các sản phẩm từ thịt gia súc, gia cầm đã chế biến		
1.1	TSVSVHK		
1.2	E. Coli		
1.3	Salmonella		
1.4	Hàm lượng Pb		
1.5	Hàm lượng protein		
1.6	Hàm lượng hormon beta-agonist (Clenbuterol, Salbutamol, Ractopamin)		
1.7	Hàm lượng Cadmi		
1.8	Hàm lượng Nitrit		
1.9	Định tính Hàn the		
1.10	Kháng sinh Tetracycline		
1.11	(Tetracylin, oxytetracyclin, clotetracyclin, docytetracyclin, 4-epitetetracycline, 4-epioxytetracycline, 4 epichlotetracycline, metacyclin)		
1.12	Chất bảo quản nhóm Sorbat		
1.13	Chất bảo quản nhóm benzoat		
1.14	Phẩm màu cấm trong thực phẩm (Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Malachite Green, Sudan Red 7B, Chrysoidine G, Leuco Malachite Green, Oil Orange SS, Sudan Red B, Leuco Crystal Violet, Crystal Violet, Metanil Yellow, Sudan Orange G, Dimethyl Yellow, Auramine O, Sudan Red G, Pararosaniline, Toluidine Red, Rhodamine B, Sudan Black B, Para Red)		
1.15	Định danh và định lượng phẩm màu (tartrazin, quinoline, sunset yellow, amaranth, ponceur 4R, brilliant blue, fast green, patent blue, allura red, carmoisine, carmine, indigo)		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
	carmine)		
1.16	Phản ứng Kreiss		
1.17	Phản ứng định tính Hydro sulfua		
1.18	Hàm lượng ammoniac, mg/100g		
1.19	Phát hiện nang ấu trùng sán dây lợn		
1.20	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Ampicillin, amoxicillin, penicillin V, penicillin G (Benzylpenicillin), cloxacillin, oxacillin		
1.21	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm Aminoglycoside: Streptomycin, Dihydrostreptomycin, Gentamycin, Neomycin, Spectinomycin		
1.22	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Difloxacin, Danofloxacin, Orbifloxacin, Ofloxacin, Sarafloxacin, Flumequin		
1.23	Xác định dư lượng hormon steroids: 17 β -estradiol, Testosterone, diethylstilbestrol, dexamethasone		
1.24	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin Tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline, doxycycline		
1.25	Xác định hàm lượng Colistin (thuốc kháng khuẩn)		
1.26	Xác định kháng sinh nhóm Phenicol: Cloramphenicol, Florfenicol, Thiamphenicol		
1.27	Xác định malachite green, leucomalachite green, crystal violet, leucocrystal violet		
1.28	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)		
1.29	Xác định hàm lượng NO ₃ ⁻		
1.30	Xác định hàn the (tính theo		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
	Na ₂ B ₄ O ₇)		
1.31	Xác định hàm lượng nitơ		
1.32	Xác định độ ẩm		
1.33	Hàm lượng nước		
1.34	Xác định hàm lượng Auramine O		
1.35	Xác định hàm lượng các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs): (Naphthalen, Acenaphthylen, Acenaphthen, Flouren, Phenanthren, Anthracen, Flouranthen, Pyren, Benzo(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)flouranthen, Benzo(k)flouranthen, Benzo(a)pyren, Indeno (1,2,3-c,d)pyren, Benzo(g,h,i)perylene, Dibenzo(a,h)anthracen)		
2.	Thịt gia súc, gia cầm tươi sống		
2.1	E.coli		
2.2	Salmonella		
2.3	TSVSVHK		
2.4	Xác định hormon tăng trưởng beta - agonist Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamin		
2.5	Xác định hàm lượng Colistin		
2.6	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Ampicillin, amoxicillin, penicillin V, penicillin G (tên khác là Benzylpenicillin), cloxacillin, oxacillin		
2.7	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm Aminoglycoside: Streptomycin, Dihydrostreptomycin, Gentamycin, Neomycin, Spectinomycin		
2.8	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Difloxacin, Danofloxacin, Orbifloxacin, Ofloxacin, Sarafloxacin, Flumequin		
2.9	Xác định dư lượng hormon steroids:		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
	17 β -estradiol, Testosterone, diethylstilbestrol, dexamethasone		
2.10	Xác định hàm lượng Colistin		
2.11	Xác định kháng sinh nhóm Phenicol: Cloramphenicol, Florfenicol, Thiamphenicol		
2.12	Xác định malachite green, leucomalachite green, crystal violet, leucocrystal violet		
2.13	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurán (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)		
2.14	Xác định hàm lượng NO ₃ ⁻		
2.15	Xác định hàn the (tính theo Na ₂ B ₄ O ₇)		
2.16	Xác định hàm lượng Nitrit		
2.17	Xác định hàm lượng nitơ		
2.18	Xác định độ ẩm/hàm lượng nước		
2.19	Xác định hàm lượng nitơ amoniac		
2.20	Xác định hàm lượng Auramine O		
2.21	Xác định hàm lượng các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs): (Naphthalen, Acenaphthylen, Acenaphthen, Flouren, Phenanthren, Anthracen, Flouranthen, Pyren, Benzo(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)flouranthen, Benzo(k)flouranthen, Benzo(a)pyren, Indeno (1,2,3-c,d)pyren, Benzo(g,h,i)perylene, Dibenzo(a,h)anthracen)		
3.	Các sản phẩm từ thủy sản đã chế biến		
3.1	Salmonella		
3.2	E. Coli		
3.3	Staphylococci dương tính với coagulase		
3.4	Hàm lượng methyl thủy ngân		
3.5	Hàm lượng Nitrit		
3.6	Hàm lượng Cadmi		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
3.7	Hàm lượng Chì		
3.8	Hàm lượng Thủy ngân		
3.9	Hydro peroxit		
3.10	Hàm lượng Histamine		
3.11	Hàm lượng Ure		
3.12	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin Tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline, doxycycline		
3.13	Xác định kháng sinh nhóm Phenicol: Cloramphenicol, Florfenicol, Thiamphenico		
3.14	Xác định malachite green, leucomalachite green, crystal violet, leucocrystal violet		
3.15	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)		
3.16	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, ciprofloxacin, flumequin, danofloxacin, difloxacin, ofloxacin		
3.17	Xác định đa dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật: Trifluralin, Trichlorfon		
3.18	Xác định hàm lượng Tylosin, trimethoprim		
3.19	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Amoxicillin, Cloxacillin		
3.20	Xác định hàn the (tính theo Na ₂ B ₄ O ₇)		
3.21	Định tính Hàn the		
3.22	Xác định hàm lượng Cyanide		
4.	Thủy hải sản tươi sống		
4.1	Hàm lượng Cadmi		
4.2	Hàm lượng Chì		
4.3	Hàm lượng Thủy ngân		
4.4	Chất bảo quản		
4.5	E.coli		
4.6	Salmonella		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
4.7	Hàm lượng Histamin		
4.8	Hàm lượng Ure		
4.9	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin Tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline, doxycycline		
4.10	Xác định kháng sinh nhóm Phenicol: Cloramphenicol, Florfenicol, Thiamphenico		
4.11	Xác định malachite green, leucomalachite green, crystal violet, leucocrystal violet		
4.12	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurán (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)		
4.13	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, ciprofloxacin, flumequin, danofloxacin, difloxacin, ofloxacin		
4.14	Xác định đa dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật: Trifluralin, Trichlorfon		
4.15	Xác định hàm lượng Tylosin, trimethoprim		
4.16	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Amoxicillin, Cloxacillin		
4.17	Xác định hàn the (tính theo Na ₂ B ₄ O ₇)		
4.18	Xác định hàm lượng Cyanide		
4.19	Xác định hàm lượng Hàm lượng Green Malachite, Chloramphenicol, Chloroform, Cypermethrin, Deltamethrin, Enrofloxacin		
5.	Các sản phẩm từ ngũ cốc		
5.1	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)		
5.2	Aflatoxin M1		
5.3	Aflatoxin B1		
5.4	Ochratoxin A		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
5.5	Deoxynivalenol		
5.6	Zearalenone		
5.7	Fumonisin		
5.8	Hàm lượng Cadmi		
5.9	Hàm lượng Chì		
5.10	Chất bảo quản nhóm Sorbat (mg/kg)		
5.11	Chất bảo quản nhóm benzoat (mg/kg)		
5.12	Xác định hàm lượng tro		
5.13	Năng lượng		
5.14	Carbohydrat		
6.	Các sản phẩm từ rau, củ, quả		
6.1	E.coli		
6.2	Salmonella		
6.3	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Aldrin và Dieldrin)		
6.4	Định danh và định lượng phẩm màu		
6.5	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)		
6.6	Aflatoxin M1		
6.7	Aflatoxin B1		
6.8	Ochratoxin A		
6.9	Patulin (độc tố vi nấm mycotoxin, có trong táo, lê, nho, đào, cà chua, ngũ cốc và rau củ bị mốc)		
6.10	Fumonisin (độc tố vi nấm mycotoxin, có trong lúa mì, gạo, kê)		
6.11	Sàng lọc phẩm màu cấm		
6.12	Định tính chất màu		
6.13	Hàm lượng Asen		
6.14	Hàm lượng Cadmi		
6.15	Hàm lượng Thủy ngân		
6.16	Hàm lượng Chì		
7.	Rau củ quả tươi sống		
7.1	E.coli		
7.2	Salmonella		
7.3	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Aldrin và Dieldrin)		
7.4	Định danh và định lượng phẩm màu		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
7.5	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)		
7.6	Aflatoxin M1		
7.7	Aflatoxin B1		
7.8	Ochratoxin A		
7.9	Patulin		
7.10	Fumonisin		
7.11	Sàng lọc phẩm màu cấm		
7.12	Định tính chất màu		
7.13	Hàm lượng Asen		
7.14	Hàm lượng Cadmi		
7.15	Hàm lượng Thủy ngân		
7.16	Hàm lượng Chì		
8.	Gia vị		
8.1	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)		
8.2	Aflatoxin M1		
8.3	Aflatoxin B1		
8.4	Salmonella		
8.5	E. Coli		
8.6	Chất bảo quản acid sorbic		
8.7	Chất tạo ngọt aspartame		
8.8	Chất tạo ngọt Cyclamat		
8.9	Chất bảo quản Nattribezoat		
8.10	Hàm lượng Cadmi		
8.11	Hàm lượng Chì		
8.12	Hàm lượng Thủy ngân		
8.13	Hàm lượng Arsen		
8.14	Định danh và định lượng phẩm màu		
8.15	Chất bảo quản Kalibezoat		
9.	Nước chấm, nước mắm		
9.1	TSVSVHK		
9.2	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)		
9.3	Tổng số NM- NM		
9.4	Cl.perjringens		
9.5	E. Coli		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
9.6	Chất bảo quản acid sorbic		
9.7	Chất tạo ngọt aspartame		
9.8	Chất tạo ngọt Cyclamat		
9.9	Hàm lượng Nito		
9.10	Định danh và định lượng phẩm màu		
9.11	Hàm lượng Cadmi		
9.12	Hàm lượng Chì		
9.13	Thủy ngân		
9.14	Hàm lượng Kẽm		
9.15	Hàm lượng Đồng		
9.16	Hàm lượng Asen		
9.17	Hàm lượng Natri clorua		
9.18	Hàm lượng nito toàn phần		
9.19	Hàm lượng nito amin		
9.20	Hàm lượng nito amoniac		
9.21	Hàm lượng axit tính theo số ml natri hydroxyt 0.1 N		
10.	Dầu, mỡ động vật		
10.1	Hàm lượng Asen		
10.2	Hàm lượng Chì		
10.3	BHT (butylate hydroxytoluen		
10.4	Butylate hydroxyanisole (BHA)		
10.5	và Tert butyl hydroxyquinon (TBHQ)		
10.6	Hàm lượng Lipid		
10.7	Chỉ số Peroxid		
10.8	Phản ứng Kreiss		
10.9	Hàm lượng Asen		
10.10	Hàm lượng Chì		
11.	Đồ hộp		
11.1	E.coli		
11.2	Salmonella		
11.3	S.aureus		
11.4	Cl.perpringens		
11.5	Cl.botulinums		
11.6	TS NM-M		
11.7	Định tính Hàn the		
11.8	Thiếc		
11.9	Thủy ngân		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
11.10	Chì		
11.11	Cadimi		
12.	Đồ uống có cồn		
12.1	Hàm lượng diacetyl		
12.2	Hàm lượng ethanol		
12.3	Hàm lượng methanol		
12.4	Chì		
12.5	Thiếc		
12.6	Độ cồn % tính theo thể tích ethanol ở 20 ⁰ C		
12.7	Hàm lượng acid tổng số		
12.8	Hàm lượng ester		
12.9	Hàm lượng aldehyd		
12.10	Hàm lượng rượu bậc cao		
12.11	Hàm lượng chất khô		
12.12	Hàm lượng furfural		
12.13	Tổng số vi sinh vật hiếu khí		
13	Đồ uống không cồn		
13.1	Chì		
13.2	Coliform		
13.3	E. coli		
13.4	Streptococci faecal		
13.5	Pseudomonas aeruginosa		
13.6	Staphylococcus aureus		
13.7	Clostridium perfringens		
13.8	Tổng số NM- NM		
13.9	Chất bảo quản Natribezoat		
13.10	Chất bảo quản acid sorbic		
13.11	Chất tạo ngọt aspartame		
13.12	Chất tạo ngọt Cyclamat		
13.13	Phẩm màu: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth,...		
14.	Bánh, mứt kẹo, thạch các loại		
14.1	TSVSVHK		
14.2	Coliforms		
14.3	E.coli		
14.4	S.aureus		
14.5	B.cereus		
14.6	TS NM-NM		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
14.7	Aflatoxin tổng số		
14.8	Hàm lượng Cadmi		
14.9	Hàm lượng Chì		
14.10	Hàm lượng Arsen		
14.11	Chất bảo quản acid sorbic		
14.12	Chất tạo ngọt aspartame		
14.13	Hàm lượng Aflatoxin B1		
14.14	Hàm lượng Orchatoxil A		
14.15	Hàm lượng Deoxynivalenol (độc tố vi nấm mycotoxin)		
14.16	Hàm lượng Zeazalenone		
14.17	Hàm lượng Fumonisin		
14.18	Phẩm màu: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth,...		
15.	Bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm		
15.1	Hàm lượng Chì		
15.2	Hàm lượng Cadmin		
15.3	Hàm lượng thôi nhiễm kim loại nặng quy theo chì trong axit axetic 4%, 60°C/30phút		
15.4	Hàm lượng cạn khô trong Heptan ở nhiệt độ 25 độ C trong 60 phút		
15.5	Hàm lượng cạn khô trong Ethanol 20% trong nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút		
15.6	Hàm lượng cạn khô trong nước ở nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút		
15.7	Hàm lượng cạn khô trong axit acetic ở nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút		
16.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe		
16.1	Hàm lượng Asen		
16.2	Hàm lượng Cadmi		
16.3	Hàm lượng Chì		
16.4	Hàm lượng Thủy ngân		
16.5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí		
16.6	E. coli		
16.7	Tổng số nấm men nấm mốc		
16.8	Salmonella spp.		
16.9	Enterobacteriaceae (VK Gr (-) dung		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
	nap mật)		
16.10	Staphylococcus aureus		
16.11	Vi khuẩn không sinh acid lactic		
16.12	Lorcaserin và Sibutramine		
16.13	Sildenafil và Vardenafil		
16.14	Diclofenac và Piroxicam		
16.15	Dexamethason - Prednisolone - Fluticasone		
17.	Thực phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ nhỏ		
17.1	Năng lượng		
17.2	Chất đạm		
17.3	Chất béo		
17.4	Carbonhydrat (không bao gồm chất xơ)		
17.5	Natri		
17.6	Hàm lượng Asen		
17.7	Hàm lượng Cadmi		
17.8	Hàm lượng Chì		
17.9	Hàm lượng Thủy ngân		
17.10	Hàm lượng Thiếc		
17.11	Enterobacteriaceae		
17.12	Staphylococcal Enterotoxins		
17.13	Staphylococci dương tính với coagulase		
17.14	L.monocytogens		
17.15	Salmonella spp.		
17.16	Hàm lượng Aflatoxin M1		
17.17	Hàm lượng Melamin		
18.	Thực phẩm bổ sung		
18.1	Năng lượng		
18.2	Chất đạm		
18.3	Chất béo		
18.4	Carbonhydrat		
18.5	Natri saccharin		
18.6	Hàm lượng Cadmi		
18.7	Hàm lượng Chì		
18.8	Hàm lượng Thủy ngân		
18.9	Hàm lượng Thiếc		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
18.10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí		
18.11	Tổng số nấm men nấm mốc		
18.12	E. coli		
19.	Bao bì, dụng cụ		
19.1	Chì		
19.2	Cadimi		
19.3	Lượng KMnO4 sử dụng		
20.	Thực phẩm khác		
20.1	Năng lượng		
20.2	Chất đạm		
20.3	Chất béo		
20.4	Carbonhydrat		
20.5	Natri		
20.6	Hàm lượng Cadmi		
20.7	Hàm lượng Chì		
20.8	Hàm lượng Thủy ngân		
20.9	Hàm lượng Thiếc		
20.10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí		
20.11	Tổng số nấm men nấm mốc		
20.12	E. coli		
20.13	Salmonella spp.		
20.14	Staphylococcus aureus		
20.15	Coliforms		
21.	Nước uống đóng chai		
21.1	Hàm lượng Asen tổng số		
21.2	Hàm lượng Bari		
21.3	Hàm lượng Bo tính chung cho cả Borat và Axit boric		
21.4	Hàm lượng Cadimi		
21.5	Hàm lượng Crom tổng số		
21.6	Hàm lượng Đồng tổng số		
21.7	Hàm lượng Florua		
21.8	Hàm lượng Chì		
21.9	Hàm lượng Mangan tổng số		
21.10	Hàm lượng Thủy ngân tổng số		
21.11	Hàm lượng Molybden		
21.12	Hàm lượng Niken		
21.13	Hàm lượng Nitrat		
21.14	Hàm lượng Nitrit		

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn giá/ 1 chỉ tiêu	Ghi chú
21.15	Hàm lượng Selen		
21.16	Clo		
21.17	Bromat		
21.18	Clorit		
21.19	Coliform tổng số		
21.20	E.coli hoặc Coliform chịu nhiệt		
21.21	Streptococci faecal		
21.22	Pseudomonas		
21.23	Bào tử kỵ khí khử Sulfit		
21.24	Hàm lượng Cyanid		
21.25	Hàm lượng clorat		
21.26	Hàm lượng Stibi		
22.	Nước đá dùng liền		
22.1	Clo dư		
22.2	E.coli		
22.3	Coliforms		
22.4	Streptococci faecal		
22.5	P.aeruginosa		
22.6	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunfit		

Phụ lục 2:
Mẫu báo giá chỉ tiêu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm
(Kèm theo Công văn số: 681 /CCATVSTP-NV ngày 29/9/2025)

BÁO GIÁ DỊCH VỤ

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh.
Địa chỉ: Tầng 18, liên cơ quan số 3, phường Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh.

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh, chúng tôi [ghi tên, địa chỉ, số điện thoại liên hệ của đơn vị cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm] báo giá danh mục dịch vụ, chỉ tiêu kiểm nghiệm về an toàn thực phẩm như sau:

ĐVT: đồng

TT	Tên chỉ tiêu	Chỉ tiêu được chỉ định hoặc được công nhận phù hợp ISO 17025		Đơn giá/ Chỉ tiêu	Ghi chú
		Được chỉ định hoặc công nhận	Không được chỉ định hoặc công nhận		

* Ghi chú:

Báo giá này có hiệu lực trong vòng: ngày, kể từ ngày ... tháng ... năm [ghi cụ thể số ngày].

Báo giá trên đã/ chưa bao gồm thuế VAT, phí các loại theo quy định, chi phí lấy và vận chuyển mẫu [ghi rõ, cụ thể].

Chúng tôi cam kết:

- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.
- Giá trị của các hàng hóa/dịch vụ nêu trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.
- Những thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

....., ngày.... tháng....năm....
Đại diện hợp pháp của hãng sản xuất,
nhà cung cấp
(Ký tên, đóng dấu)