

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT
Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu:

- Chủ đầu tư: Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh
- Tên kế hoạch lựa chọn nhà thầu: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2025
- Tên gói thầu: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2025
- Tóm tắt công việc chính của gói thầu: Thuê đơn vị kiểm nghiệm an toàn thực phẩm
- Giá gói thầu: **774.040.000 VND**
- Nguồn vốn: Kinh phí không tự chủ thực hiện nhiệm vụ chuyên môn về an toàn thực phẩm năm 2025
- Thời gian tổ chức lựa chọn nhà thầu: 45 ngày
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Tháng 11 năm 2025
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi trong nước, qua mạng
- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện gói thầu: 45 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực

2. Nội dung chính:

- Thuê đơn vị kiểm nghiệm an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất, kinh doanh trên địa bàn tỉnh Quảng Ninh

3. Yêu cầu về kỹ thuật:

- Nhà thầu chuẩn bị đầy đủ dụng cụ, trang thiết bị bảo quản, vận chuyển mẫu thông thường và mẫu đặc biệt đúng theo quy định
- Phân tích mẫu đúng phương pháp thử được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt. (Được chỉ định của Bộ y tế hoặc được Công nhận theo ISO 17025 hoặc được đăng ký kiểm nghiệm theo Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 hoặc tương đương)

3.1. Phạm vi cung cấp:

Stt	Nội dung	ĐVT	Số lượng
I.	Hoạt động kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác kiểm tra, hậu kiểm cơ sở sản xuất kinh doanh trên địa bàn tỉnh	Mẫu	110
1.	<i>Nước uống đóng chai</i>	<i>Mẫu</i>	<i>22</i>

1.1	Hàm lượng Asen tổng số	Chỉ tiêu	22
1.2	Hàm lượng Bari	Chỉ tiêu	22
1.3	Hàm lượng Bo tính chung cho cả Borat và Axit boric	Chỉ tiêu	22
1.4	Hàm lượng Cadimi	Chỉ tiêu	22
1.5	Hàm lượng Crom tổng số	Chỉ tiêu	22
1.6	Hàm lượng Đồng tổng số	Chỉ tiêu	22
1.7	Hàm lượng Florua	Chỉ tiêu	22
1.8	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	22
1.9	Hàm lượng Mangan tổng số	Chỉ tiêu	22
1.10	Hàm lượng Thủy ngân tổng số	Chỉ tiêu	22
1.11	Hàm lượng Molybden	Chỉ tiêu	22
1.12	Hàm lượng Niken	Chỉ tiêu	22
1.13	Hàm lượng Nitrat	Chỉ tiêu	22
1.14	Hàm lượng Nitrit	Chỉ tiêu	22
1.15	Hàm lượng Selen	Chỉ tiêu	22
1.16	Clo	Chỉ tiêu	22
1.17	Bromat	Chỉ tiêu	22
1.18	Clorit	Chỉ tiêu	22
1.19	<i>Coliform</i> tổng số	Chỉ tiêu	22
1.20	<i>E.coli</i> hoặc <i>Coliform</i> chịu nhiệt	Chỉ tiêu	22
1.21	<i>Streptococci faecal</i>	Chỉ tiêu	22
1.22	<i>Pseudomonas</i>	Chỉ tiêu	22
1.23	Bào tử kỵ khí khử Sulfit	Chỉ tiêu	22
1.24	Hàm lượng Cyanid	Chỉ tiêu	22
1.25	Hàm lượng clorat	Chỉ tiêu	22
1.26	Hàm lượng Stibi	Chỉ tiêu	22
2.	<i>Nước đá dùng liền</i>	<i>Mẫu</i>	<i>15</i>
2.1	Clo dư	Chỉ tiêu	15
2.2	E.coli	Chỉ tiêu	15
2.3	Coliforms	Chỉ tiêu	15

2.4	Streptococci feacal	Chỉ tiêu	15
2.5	P.aeruginosa	Chỉ tiêu	15
2.6	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunfit	Chỉ tiêu	15
3.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Mẫu	3
3.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	3
3.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	3
3.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	3
3.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	3
3.5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	1
3.6	E. coli	Chỉ tiêu	3
3.7	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	2
3.8	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	3
3.9	Enterobacteriaceae (VK Gr (-) dung nạp mật)	Chỉ tiêu	1
3.10	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	1
3.11	Vi khuẩn không sinh acid lactic	Chỉ tiêu	1
3.12	Lorcaserin và Sibutramine	Chỉ tiêu	3
4.	Thực phẩm bổ sung	Mẫu	40
4.1	Năng lượng	Chỉ tiêu	16
4.2	Chất đạm	Chỉ tiêu	16
4.3	Chất béo	Chỉ tiêu	16
4.4	Carbonhydrat	Chỉ tiêu	16
4.5	Natri	Chỉ tiêu	16
4.6	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	40
4.7	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	40
4.8	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	10
4.9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	40
4.10	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	40
4.11	E. coli	Chỉ tiêu	40
5.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa	Mẫu	8
5.1	Chì	Chỉ tiêu	8

5.2	Cadimi	Chỉ tiêu	8
5.3	Lượng KMnO4 sử dụng	Chỉ tiêu	8
5.4	Hàm lượng cặn khô ngâm trong Heptan, 25 độ C/1h	Chỉ tiêu	8
5.5	Hàm lượng cặn khô ngâm trong Ethanol 20%, 60 độ C/30 phút	Chỉ tiêu	8
5.6	Hàm lượng cặn khô ngâm trong Nước, 60 độ C/30 phút	Chỉ tiêu	8
5.7	Hàm lượng cặn khô ngâm trong Acid acetic 4%, 60 độ C/30 phút	Chỉ tiêu	8
6.	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh	Mẫu	5
6.1	Chì	Chỉ tiêu	5
6.2	Cadimi	Chỉ tiêu	5
7.	Sản phẩm khác	Mẫu	17
7.1	Năng lượng	Chỉ tiêu	3
7.2	Chất đạm	Chỉ tiêu	3
7.3	Chất béo	Chỉ tiêu	3
7.4	Carbonhydrat	Chỉ tiêu	3
7.5	Natri	Chỉ tiêu	3
7.6	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
7.7	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
7.8	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	2
7.9	Hàm lượng Thiếc	Chỉ tiêu	2
7.10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	17
7.11	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	17
7.12	E. coli	Chỉ tiêu	17
7.13	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	17
7.14	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	17
7.15	Coliforms	Chỉ tiêu	17
II.	Hoạt động kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác giám sát môi nguy, phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm, ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh	Mẫu	185

1.	Các sản phẩm từ thịt gia súc, gia cầm đã chế biến chín	Mẫu	15
1.1	Hàm lượng Pb	Chỉ tiêu	15
1.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	15
1.3	Kháng sinh Tetracycline (Tetracylin, oxytetracyclin, clotetracyclin, docytetracyclin)	Chỉ tiêu	15
1.4	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: amoxicillin, penicillin G (Benzylpenicillin),	Chỉ tiêu	15
1.5	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm Aminoglycoside: Streptomycin, Dihydrostreptomycin,	Chỉ tiêu	15
1.6	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Danofloxacin, Ofloxacin	Chỉ tiêu	15
1.7	Xác định hàm lượng Colistin (thuốc kháng khuẩn)	Chỉ tiêu	15
1.8	Định tính Hàn the	Chỉ tiêu	15
1.9	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)	Chỉ tiêu	15
2	Thịt gia súc, gia cầm tươi sống	Mẫu	15
2.1	Xác định hormon tăng trưởng beta – agonist <u>Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamin</u>	Chỉ tiêu	15
2.2	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: penicillin G (tên khác là Benzylpenicillin)	Chỉ tiêu	15
2.3	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm Aminoglycoside: Streptomycin, Dihydrostreptomycin	Chỉ tiêu	15
2.4	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin Tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline	Chỉ tiêu	15
2.5	Xác định hàm lượng Colistin	Chỉ tiêu	15
2.6	Xác định kháng sinh nhóm Phenicol: Cloramphenicol, Florfenicol, Thiamphenicol	Chỉ tiêu	15
2.7	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)	Chỉ tiêu	15
3	Các sản phẩm từ thủy sản đã chế biến	Mẫu	15
3.1	Hàm lượng methyl thủy ngân	Chỉ tiêu	15
3.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	15
3.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	15

3.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	15
3.5	Hàm lượng Histamine	Chỉ tiêu	15
3.6	Hàm lượng Ure	Chỉ tiêu	15
3.7	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin Tetracycline, clotetracycline	Chỉ tiêu	15
3.8	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)	Chỉ tiêu	15
3.9	Xác định hàm lượng Trimethoprim	Chỉ tiêu	15
3.10	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Amoxicillin	Chỉ tiêu	15
3.11	Định tính Hàn the	Chỉ tiêu	15
4	Thủy hải sản tươi sống	Mẫu	15
4.1	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	15
4.2	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	15
4.3	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	15
4.4	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin: Tetracycline, clotetracycline	Chỉ tiêu	15
4.5	Xác định kháng sinh nhóm Phenicol: Cloramphenicol, Florfenicol, Thiamphenicol	Chỉ tiêu	15
4.6	Xác định malachite green, leucomalachite green, crystal violet	Chỉ tiêu	15
4.7	Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nhóm Nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)	Chỉ tiêu	15
4.8	Xác định đa dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật: Trifluralin	Chỉ tiêu	15
4.9	Xác định hàm lượng Trimethoprim	Chỉ tiêu	15
4.10	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Amoxicillin	Chỉ tiêu	15
5	Các sản phẩm từ ngũ cốc	Mẫu	15
5.1	Ochratoxin A	Chỉ tiêu	15
5.2	Deoxynivalenol	Chỉ tiêu	15
5.3	Zearalenone	Chỉ tiêu	15
5.4	Fumonisin	Chỉ tiêu	15

5.5	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	15
6	Các sản phẩm từ rau, củ, quả chế biến	Mẫu	10
6.1	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
6.2	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
7	Rau củ quả tươi sống	Mẫu	10
7.1	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Aldrin và Dieldrin)	Chỉ tiêu	10
7.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
7.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
8	Gia vị	Mẫu	10
8.1	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) bao gồm các loại tương ớt, tương cà, sa tế, cà ri, mì chính, hạt nêm...)	Chỉ tiêu	10
8.2	Chất bảo quản acid sorbic	Chỉ tiêu	10
8.3	Chất tạo ngọt aspartame	Chỉ tiêu	10
8.4	Chất tạo ngọt Cyclamat	Chỉ tiêu	10
8.5	Chất bảo quản Natribezoat	Chỉ tiêu	10
8.6	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
8.7	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
8.8	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	10
8.9	Hàm lượng Arsen	Chỉ tiêu	10
8.10	Định danh và định lượng phẩm màu (phẩm màu Allura Red/ CAMEL),	Chỉ tiêu	10
8.11	Chất bảo quản Kalibezoat	Chỉ tiêu	10
9	Nước chấm, nước mắm	Mẫu	10
9.1	Chất bảo quản acid sorbic	Chỉ tiêu	10
9.2	Định danh và định lượng phẩm màu (Caramel)	Chỉ tiêu	10
9.3	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
9.4	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
9.5	Thủy ngân	Chỉ tiêu	10
9.6	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	10
10	Dầu, mỡ động vật	Mẫu	5

10.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	5
10.2	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
10.3	BHT (butylate hydroxytoluen): chất chống oxy hóa hồng ôi thiu, giữ màu sắc, mùi vị và kéo dài thời hạn sử dụng	Chỉ tiêu	5
10.4	Butylate hydroxyanisole (BHA)	Chỉ tiêu	5
10.5	và Tert butyl hydroxyquinon (TBHQ)	Chỉ tiêu	5
10.6	Chỉ số Peroxid	Chỉ tiêu	5
10.7	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	5
10.8	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
11	Đồ hộp	Mẫu	15
11.1	E.coli	Chỉ tiêu	15
11.2	Salmonella	Chỉ tiêu	15
11.3	Định tính Hàn the	Chỉ tiêu	15
11.4	Thiếc	Chỉ tiêu	15
11.5	Chì	Chỉ tiêu	15
11.6	Cadimi	Chỉ tiêu	15
12	Đồ uống có cồn	Mẫu	5
	Hàm lượng methanol	Chỉ tiêu	5
13	Đồ uống không cồn	Mẫu	10
13.1	Chì	Chỉ tiêu	10
13.2	Coliform	Chỉ tiêu	10
13.3	E. coli	Chỉ tiêu	10
13.4	Streptococci faecal	Chỉ tiêu	10
13.5	Pseudomonas aeruginosa	Chỉ tiêu	10
13.6	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	10
13.7	Clostridium perfringens	Chỉ tiêu	10
13.8	Tổng số NM- NM	Chỉ tiêu	10
13.9	Chất bảo quản Natribezoat	Chỉ tiêu	10
13.10	Chất bảo quản acid sorbic	Chỉ tiêu	10
13.11	Chất tạo ngọt aspartame	Chỉ tiêu	10

13.12	Chất tạo ngọt Cyclamat	Chỉ tiêu	10
13.13	Phẩm màu: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth,...	Chỉ tiêu	10
14	Bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm	Mẫu	5
14.1	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
14.2	Hàm lượng Cadmin	Chỉ tiêu	5
14.3	Hàm lượng thôi nhiễm kim loại nặng quy theo chì trong axit axetic 4%, 600C/30phút	Chỉ tiêu	5
14.4	Hàm lượng cặn khô trong Heptan ở nhiệt độ 25 độ C trong 60 phút	Chỉ tiêu	5
14.5	Hàm lượng cặn khô trong Ethanol 20% trong nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút	Chỉ tiêu	5
14.6	Hàm lượng cặn khô trong nước ở nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút	Chỉ tiêu	5
14.7	Hàm lượng cặn khô trong axit acetic ở nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút	Chỉ tiêu	5
15	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe hỗ trợ giảm cân	Mẫu	2
15.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	2
15.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	2
15.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	2
15.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	2
15.5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	2
15.6	E. coli	Chỉ tiêu	2
15.7	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	2
15.8	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	2
15.9	Enterobacteriaceae (VK Gr (-) dung nạp mật)	Chỉ tiêu	2
15.10	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	2
15.11	Vi khuẩn không sinh acid lactic	Chỉ tiêu	2
15.12	Lorcaserin và Sibutramine	Chỉ tiêu	2
16	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe hỗ trợ cường dương	Mẫu	5
16.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	5
16.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	5
16.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5

16.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	5
16.5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	5
16.6	E. coli	Chỉ tiêu	5
16.7	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	5
16.8	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	5
16.9	Enterobacteriaceae (VK Gr (-) dung nạp mật)	Chỉ tiêu	5
16.10	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	5
16.11	Vi khuẩn không sinh acid lactic	Chỉ tiêu	5
16.12	Sildenafil và Vardenafil	Chỉ tiêu	5
17	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe hỗ trợ giảm đau xương khớp	Mẫu	5
17.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	5
17.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	5
17.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
17.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	5
17.5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	5
17.6	E. coli	Chỉ tiêu	5
17.7	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	5
17.8	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	5
17.9	Enterobacteriaceae (VK Gr (-) dung nạp mật)	Chỉ tiêu	5
17.10	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	5
17.11	Vi khuẩn không sinh acid lactic	Chỉ tiêu	5
17.12	Diclofenac và Piroxicam	Chỉ tiêu	5
18	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe hỗ trợ giảm ho, sốt	Mẫu	5
18.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	5
18.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	5
18.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
18.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	5
18.5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	5
18.6	E. coli	Chỉ tiêu	5

18.7	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	5
18.8	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	5
18.9	Enterobacteriaceae (VK Gr (-) dung nạp mật)	Chỉ tiêu	5
18.10	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	5
18.11	Vi khuẩn không sinh acid lactic	Chỉ tiêu	5
18.12	Dexamethason - Prednisolone - Fluticasone	Chỉ tiêu	5
19	Thực phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ nhỏ	Mẫu	5
19.1	Chất đạm	Chỉ tiêu	5
19.2	Chất béo	Chỉ tiêu	5
19.3	Carbonhydrat (không bao gồm chất xơ)	Chỉ tiêu	5
19.4	Natri	Chỉ tiêu	5
19.5	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	5
19.6	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	5
19.7	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
19.8	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	5
19.9	Hàm lượng Thiếc	Chỉ tiêu	5
19.10	Enterobacteriaceae	Chỉ tiêu	5
19.11	Staphylococcal Enterotoxins	Chỉ tiêu	5
19.11	Staphylococcal Enterotoxins	Chỉ tiêu	5
19.12	Staphylococci dương tính với coagulase	Chỉ tiêu	5
19.13	L.monocytogens	Chỉ tiêu	5
19.14	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	5
19.15	Hàm lượng Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	5
19.16	Hàm lượng Melamin	Chỉ tiêu	5
20	Thực phẩm bổ sung	Mẫu	8
20.1	Natri saccharin	Chỉ tiêu	8
20.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	8
20.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	8
20.4	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	8

4. Giải pháp và phương pháp luận:

Nhà thầu nộp cùng E-HSDT bản trình bày về giải pháp và phương pháp luận để

thực hiện dịch vụ phi tư vấn tối thiểu bao gồm các nội dung dưới đây:

- Giải pháp và phương pháp luận phù hợp với yêu cầu tại mục 3, chương V. Yêu cầu về kỹ thuật.

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm:

- Thực hiện và nghiệm thu dịch vụ tại: tỉnh Quảng Ninh

- Nhà thầu chịu trách nhiệm về việc quản lý và triển khai nhân lực đảm bảo hiệu quả công việc phân tích xét nghiệm hàng ngày, hàng giờ đảm bảo đáp ứng thời gian lấy mẫu trong ngoài giờ (thứ 7, chủ nhật, ngày lễ) cũng như các yêu cầu về kỹ thuật khác, tiến độ của E-HSMT.

- Trả kết quả trong vòng 05 ngày làm việc tính từ khi lấy mẫu, trong trường hợp cần đáp ứng khẩn cấp trả lời kết quả trong vòng 03 ngày (kể cả thứ 7, chủ nhật, ngày lễ);

- Thời gian lưu mẫu tối thiểu 07 ngày.

- Kiểm nghiệm/xét nghiệm lại nếu kết quả phân tích của từng xét nghiệm/kiểm nghiệm chưa đúng với yêu cầu của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh

- Nhà thầu tự chịu trách nhiệm chi trả các chi phí phát sinh do việc kết quả xét nghiệm/kiểm nghiệm không đạt theo yêu cầu dẫn tới việc dẫn tới việc trả kết quả không đúng thời gian quy định