

Số: 1005/TB-VSR

Hà Nội, ngày 13 tháng 9 năm 2023

## YÊU CẦU BÁO GIÁ

### Kính gửi: Các nhà cung cấp dịch vụ tại Việt Nam

Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: Hiệu chuẩn hiệu chỉnh trang thiết bị từ nguồn kinh phí thường xuyên không tự chủ với nội dung cụ thể như sau:

#### I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương
2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá: Nguyễn Thị Mai Hương, Phòng kế hoạch tổng hợp; Số điện thoại: 0977703659; địa chỉ mail: maihuongnimpe@gmail.com.
3. Cách thức tiếp nhận báo giá:
  - Bản cứng (có chữ ký, đóng dấu hợp pháp) gửi trực tiếp hoặc qua đường bưu điện.
  - Địa điểm nhận báo giá: Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương, Số 34, đường Trung Văn, Phường Trung Văn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội.
4. Thời gian tiếp nhận báo giá từ: 08h ngày 14 tháng 9 năm 2023 đến trước 17h ngày 25 tháng 9 năm 2023.
5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 120 ngày kể từ ngày ký.
6. Nhà thầu có thể báo giá cho 1 hoặc nhiều danh mục dịch vụ phù hợp theo năng lực của nhà thầu.

#### II. Nội dung yêu cầu báo giá:

##### Yêu cầu chung cho các đơn vị hiệu chuẩn, hiệu chỉnh

1. Được thành lập theo quy định của pháp luật.
2. Có đủ cơ sở vật chất kỹ thuật đáp ứng các yêu cầu của đơn vị hiệu thực hiện hiệu chuẩn, hiệu chỉnh:
  - a) Có mặt bằng làm việc, điều kiện môi trường và điều kiện khác theo yêu cầu của quy trình kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm quy định;
  - b) Có đủ chuẩn đo lường, phương tiện thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo yêu cầu của quy trình kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm tương ứng. Các chuẩn đo lường và phương tiện này được định kỳ kiểm định, hiệu chuẩn theo quy định; giấy chứng nhận kiểm định, hiệu chuẩn phải còn thời hạn có giá trị.
3. Có đủ quy trình kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm do tổ chức cung cấp dịch vụ kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm công bố áp dụng đối với lĩnh vực đăng ký hoạt động. Quy trình kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm do tổ chức cung cấp dịch vụ kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm công bố áp dụng không được trái với: Quy định hiện hành của cơ quan nhà nước có thẩm quyền, khuyến nghị quốc tế của Tổ chức đo lường pháp định quốc tế (OIML), tiêu chuẩn của Ủy ban kỹ thuật điện quốc tế (IEC), tiêu chuẩn của

Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế (ISO), tiêu chuẩn của nước ngoài và tài liệu của nhà sản xuất có liên quan.

4. Có ít nhất hai (02) nhân viên kỹ thuật (viên chức, lao động hợp đồng có thời hạn từ 12 tháng trở lên, lao động hợp đồng không xác định thời hạn) cho mỗi lĩnh vực đăng ký hoạt động.

5. Ban hành và thực hiện đúng quy định về chứng chỉ kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm gồm: Nội dung, hình thức của chứng chỉ, việc chế tạo, quản lý và sử dụng chứng chỉ. Nội dung và hình thức của chứng chỉ kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm.

6. Danh mục trang thiết bị:

TT	Tên hàng hóa	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
1	Micropipette đơn kênh, đa mức	- Kiểm tra cơ cấu điều chỉnh mức dung tích; - Kiểm tra piton, đầu hút; - Dung tích hiệu chuẩn: tại 3 mức trên dải dung tích.	Cái	116
2	Micropipette đa kênh đa mức	- Kiểm tra cơ cấu điều chỉnh mức dung tích; - Kiểm tra piton, đầu hút; - Dung tích hiệu chuẩn: 3 mức dung tích trên mỗi kênh - Kiểm tra sự đồng đều giữa các đầu hút pipette	Cái	21
3	Tủ an toàn sinh học cấp 2	- Kiểm tra các điều kiện để tủ an toàn sinh học cấp 2 hoạt động bình thường: + Sự phù hợp của nguồn điện đầu vào; + Màn hình, phím bấm và các chức năng điều khiển, cảm biến xung quanh tủ; + Rò điện ra vỏ bên ngoài; + Vệ sinh bên ngoài, vệ sinh bên trong buồng tủ; + Hệ thống đèn chiếu sáng, UV; nguồn điện trong tủ. - Các chỉ tiêu thử nghiệm: + Tốc độ luồng khí đi vào (nếu có); + Tốc độ luồng khí thổi xuống bề mặt làm việc; + Cường độ chiếu sáng bề mặt làm việc; + Độ ồn làm việc; + Hiệu suất màng lọc; + Rò rỉ màng lọc; + Đèn UV tiệt trùng (nếu có).	Cái	7

4	Máy đo pH	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy đo pH hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra toàn bộ hệ thống nguồn, dây dẫn, cầu chì, cơ cấu an toàn cho máy;</li> <li>+ Kiểm tra màn hình, phím bấm và các chức năng điều khiển, vệ sinh toàn bộ máy;</li> <li>+ Kiểm tra, bổ sung dung dịch đầu đo (nếu có);</li> <li>- Điểm pH hiệu chuẩn: (4; 7; 10) pH.</li> </ul>	Cái	8
5	Máy đọc ELISA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy đọc Elisa hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, vị trí lắp đặt;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra màn hình, phím bấm và các chức năng điều khiển;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh thân máy và buồng đo và khay mẫu;</li> <li>- Hiệu chuẩn: Bước sóng theo bước sóng của các filter có sẵn và độ hấp thụ của máy;</li> </ul>	Cái	6
6	Thiết bị đo nhiệt độ tủ lạnh, tủ ẩm, tủ sấy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để thiết bị hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra màn hình, phím bấm, chức năng hoạt động;</li> <li>+ Kiểm tra pin, vệ sinh các điện cực pin;</li> <li>+ Kiểm tra, vệ sinh khe cắm sensor (nếu có);</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: các điểm nhiệt độ trong dải đo của thiết bị và yêu cầu của đơn vị sử dụng.</li> </ul>	Cái	38
7	Thiết bị đo nhiệt độ, độ ẩm phòng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để thiết bị đo nhiệt độ, độ ẩm phòng hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra màn hình, phím bấm, chức năng hoạt động;</li> <li>+ Kiểm tra pin, vệ sinh các điện cực pin;</li> <li>+ Vệ sinh khe cắm sensor ngoài (nếu có);</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: (15; 25; 35)<sup>o</sup>C</li> <li>- Ẩm độ hiệu chuẩn: (30; 55; 80)%RH.</li> </ul>	Cái	22

8	Máy lắc ủ nhiệt khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy lắc ủ nhiệt khô hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, vị trí lắp đặt;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra hệ thống dây đốt, tốc độ gia nhiệt, hệ điều khiển dây đốt, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>+ Kiểm tra hoạt động của cơ cấu lắc;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, Vệ sinh bên trong máy và Block gia nhiệt;</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: (37; 56; 72; 99)°C với 05 vị trí đo trên Block gia nhiệt theo yêu cầu của đơn vị sử dụng;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ trên block gia nhiệt;</li> <li>- Hiệu chỉnh, hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ trên block không đồng đều hoặc sai lệch nhiều;</li> <li>- Tốc độ lắc hiệu chuẩn: (300; 500; 900; 1200; 1400)rpm.</li> </ul>	Cái	6
9	Máy ủ lắc ELISA, máy ủ nhiệt 1 mức nhiệt, tủ ẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy ủ lắc ELISA, máy ủ nhiệt 1 mức nhiệt, tủ ẩm, nồi cách thủy hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, vị trí lắp đặt;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra hệ thống dây đốt, tốc độ gia nhiệt, hệ điều khiển dây đốt, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>+ Kiểm tra hoạt động của động cơ tạo rung, lắc;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, Vệ sinh bên trong máy và Block gia nhiệt;</li> <li>-Tốc độ lắc hiệu chuẩn:</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: tại 01 nhiệt độ sử dụng với 05 vị trí đo trên mỗi Plate theo yêu cầu của đơn vị sử dụng;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ trên block gia nhiệt;</li> <li>- Hiệu chỉnh, hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ</li> </ul>	Cái	12

		trên block không đồng đều hoặc sai lệch nhiều.		
10	Tủ sấy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để tủ sấy hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, vị trí lắp đặt;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra hệ thống gia nhiệt, tốc độ gia nhiệt, hệ điều khiển, phím bấm/ nút vận hành, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, Vệ sinh bên trong buồng tủ;</li> <li>- Hiệu chuẩn: tại 1 điểm nhiệt độ sử dụng với 5 vị trí trong không gian buồng nhiệt theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn sử dụng;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ trong buồng tủ;</li> <li>- Hiệu chỉnh và hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ trong tủ bị sai lệch nhiều/ không đồng đều.</li> </ul>	Cái	5
11	Nồi hấp tiệt trùng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để nồi hấp hoạt động bình thường:</li> <li>+ Đồng hồ đo áp suất; Đồng hồ đo nhiệt độ;</li> <li>+ Bảng điều khiển;</li> <li>+ Kiểm tra bên trong và bên ngoài nồi hấp</li> <li>+ Độ an toàn của van xả khi mở cưỡng bức ở nhiệt độ làm việc 121°C;</li> <li>- Hiệu chuẩn: Nhiệt độ hiệu chuẩn theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn và tại ít nhất 2 vị trí trong không gian tiệt trùng;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ trong nồi;</li> <li>- Hiệu chỉnh và hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ trong nồi bị sai lệch nhiều;</li> <li>- Kiểm tra khả năng diệt khuẩn bằng chỉ thị sinh học.</li> <li>- Thời gian hiệu chuẩn: theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn.</li> </ul>	Cái	8
12	Nhiệt kế thủy tinh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra thân nhiệt kế cột thủy ngân/ rượu màu trong nhiệt kế;</li> <li>- Kiểm vạch chia, đảm bảo không bị mờ, rõ nét, dễ đọc;</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: các điểm nhiệt độ</li> </ul>	Cái	2

		trong dải đo của thiết bị và theo yêu cầu của đơn vị sử dụng.		
13	Đồng hồ bấm giây	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra màn hình, phím bấm, chức năng hoạt động của thiết bị;</li> <li>- Kiểm tra pin, vệ sinh các điện cực pin;</li> <li>- Thời gian hiệu chuẩn: mức thời gian hiệu chuẩn theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn.</li> </ul>	Cái	1
14	Máy ly tâm thường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy ly tâm hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, bảo vệ;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên trong, ngoài buồng li tâm;</li> <li>+ Kiểm tra quạt tản nhiệt (nếu có);</li> <li>- Tốc độ li tâm hiệu chuẩn: toàn dải tốc độ của thiết bị hoặc theo yêu cầu riêng của đơn vị chuyên môn (nếu có)</li> <li>- Thời gian hiệu chuẩn: từ 1 đến 3 mức thời gian sử dụng theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn.</li> </ul>	Cái	10
16	Máy ly tâm đĩa 96	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy ly tâm đĩa 96 hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, bảo vệ;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên trong, ngoài buồng li tâm;</li> <li>+ Kiểm tra quạt tản nhiệt (nếu có);</li> <li>- Tốc độ li tâm hiệu chuẩn: toàn dải tốc độ của thiết bị hoặc theo yêu cầu riêng của đơn vị chuyên môn (nếu có)</li> <li>- Thời gian hiệu chuẩn: tại 03 mức thời gian sử dụng theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn.</li> </ul>	Cái	1
17	Máy ly tâm lạnh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy ly tâm lạnh hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, bảo vệ;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên trong, ngoài buồng li tâm;</li> <li>+ Kiểm tra dàn nóng, dàn lạnh, quạt đối</li> </ul>	Cái	4

		<p>lưu (nếu có);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tốc độ hiệu chuẩn: toàn dải tốc độ của thiết bị và theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn (nếu có);</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: theo nhiệt độ li tâm sử dụng phù hợp với yêu cầu của đơn vị chuyên môn</li> <li>- Thời gian hiệu chuẩn: tại 03 mức thời gian sử dụng theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn.</li> </ul>		
18	Máy lắc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để máy lắc hoạt động bình thường: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, bảo vệ;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên trong, ngoài buồng li tâm;</li> <li>+ Kiểm tra quạt tản nhiệt (nếu có);</li> </ul> </li> <li>- Tốc độ lắc hiệu chuẩn: toàn dải tốc độ hoặc theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn (nếu có);</li> <li>- Thời gian hiệu chuẩn: tại 03 mức thời gian sử dụng theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn (nếu có yêu cầu).</li> </ul>	Cái	4
19	Cân điện tử	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để cân hoạt động bình thường: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào và adapter cân;</li> <li>+ Kiểm tra màn hình, phím bấm và các chức năng điều khiển;</li> <li>+ Kiểm tra vệ sinh bên ngoài cân, đĩa cân, bàn cân</li> </ul> </li> <li>- Hiệu chuẩn độ chính xác của cân trên toàn dải: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra cân trước hiệu chuẩn;</li> <li>+ Kiểm tra mức cân nhỏ nhất (chỉ đối với cân kỹ thuật);</li> <li>+ Kiểm tra độ động (chỉ đối với cân kỹ thuật);</li> <li>+ Kiểm tra tải trọng đặt lệch tâm;</li> <li>+ Hiệu chuẩn kết hợp hiệu chỉnh đánh giá sai số và độ không đảm bảo đo tại các mức tải từ Min lên đến khả năng cân Max của cân, phân bố theo dãy 1-2-2-5.</li> </ul> </li> </ul>	Cái	12
20	Tủ bảo quản mẫu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để tủ bảo quản mẫu hoạt động bình thường: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, bảo vệ;</li> </ul> </li> </ul>	Cái	2

		<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, vệ sinh bên trong buồng tủ;</li> <li>+ Kiểm tra dàn nóng, lạnh, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: tại 1 điểm nhiệt độ sử dụng với 05 điểm đo trong không gian bảo quản mẫu theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ;</li> <li>- Hiệu chỉnh và hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ trong tủ bị sai lệch nhiều/ không đồng đều.</li> </ul>		
21	Tủ lạnh âm, Tủ lạnh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện để tủ bảo quản mẫu hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, bảo vệ;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, vệ sinh bên trong buồng tủ;</li> <li>+ Kiểm tra dàn nóng, dàn lạnh, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: ngăn mát: <math>(5\pm 3)^{\circ}\text{C}</math> (nếu có); ngăn đá: 1 điểm nhiệt độ âm với 05 vị trí đo trong không gian lạnh theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ trong buồng tủ;</li> <li>- Hiệu chỉnh, hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ trong tủ bị sai lệch nhiều.</li> </ul>	Cái	11
22	Hệ thống máy PCR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện hệ thống máy PCR hoạt động bình thường:</li> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, vị trí lắp đặt;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra hệ thống dây đốt, tốc độ gia nhiệt, hệ điều khiển dây đốt, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>+ Kiểm tra hoạt động của cơ cấu lắc;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, Vệ sinh bên trong máy và Block gia nhiệt;</li> </ul>	Cái	8



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhiệt độ hiệu chuẩn: tại các nhiệt độ sử dụng với 05 vị trí đo trên Block gia nhiệt theo yêu cầu của đơn vị chuyên môn;</li> <li>- Độ đồng đều/ ổn định nhiệt độ trên block gia nhiệt;</li> <li>- Hiệu chỉnh, hiệu chuẩn lại khi nhiệt độ trên block không đồng đều hoặc sai lệch nhiều.</li> </ul>		
23	Hệ thống giải trình tự Sanger	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện hệ thống máy giải trình tự hoạt động bình thường: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra cầu chì, cơ cấu an toàn, vị trí lắp đặt;</li> <li>+ Kiểm tra sự phù hợp của nguồn điện đầu vào;</li> <li>+ Kiểm tra hệ thống dây đốt, tốc độ gia nhiệt, hệ điều khiển dây đốt, quạt đối lưu (nếu có);</li> <li>+ Kiểm tra hoạt động của cơ cấu lắc;</li> <li>+ Kiểm tra rò điện ra vỏ bên ngoài;</li> <li>+ Vệ sinh bên ngoài, Vệ sinh bên trong máy và Block gia nhiệt</li> </ul> </li> <li>- Kiểm tra hiệu chuẩn các kênh màu</li> <li>- Kiểm tra hiệu chuẩn sự đồng đều giữa các ống mao dẫn trong quá trình giải trình tự.</li> </ul>	Hệ thống	1

1. Địa điểm thực hiện: Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương;  
- Địa chỉ: Số 34, đường Trung Văn, Phường Trung Văn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố Hà Nội.

2. Thời gian thực hiện dự kiến: 45 ngày kể từ ngày ký hợp đồng

Xin trân trọng cảm ơn./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Website của Viện (để công khai);
- Lưu: VT, KHTH.

**VIỆN TRƯỞNG**  
  
  
**Hoàng Đình Cảnh**