

Số: /TM-ATTP

Nam Định, ngày 18 tháng 10 năm 2023

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Kính gửi: Quý Công ty

Căn cứ Kế hoạch số 607/KH-ATTP ngày 04/10/2023 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định về Hậu kiểm sản phẩm thực phẩm sau công bố chất lượng của các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm do ngành Nông nghiệp, Công thương quản lý trên địa bàn tỉnh Nam Định năm 2023;

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định đề nghị quý công ty, tổ chức/cá nhân có đủ điều kiện, năng lực về thẩm định giá chi phí kiểm nghiệm sản phẩm thực phẩm theo nội dung sau:

- Danh mục cần thẩm định giá: *Chi tiết theo phụ lục đính kèm*
- Thời hạn hiệu lực của báo giá: 30 ngày

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm thuế, phí, lệ phí (*nếu có*).

- Thời gian nhận báo giá: Trước 11h30' ngày 23/10/2023
- Yêu cầu báo giá: Bản chính bằng Tiếng Việt.
- Địa chỉ nhận báo giá:

+ Bản cứng báo giá (yêu cầu có chữ ký và đóng dấu của người đại diện pháp luật) gửi về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định (Địa chỉ: Số 01 Trần Đăng Ninh, phường Bà Triệu, TP. Nam Định, tỉnh Nam Định)

+ Bản file Excel và PDF gửi về địa chỉ Email: attpnamdinh@mail.com

Trân trọng./.

Nơi nhận:

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

CHI CỤC TRƯỞNG

Hoàng Vũ Lợi

PHỤ LỤC
DANH MỤC MẪU THỰC PHẨM VÀ CÁC CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM PHỤC VỤ
HẬU KIỂM SẢN PHẨM SAU CÔNG BỐ CHẤT LƯỢNG NĂM 2023
(Kèm theo Thư mời báo giá số 635/ATTP-NV ngày 18/10/2023)

TT	Thực phẩm	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Số lượng mẫu	Đơn giá (đ)	Thành tiền (đ)
1	Bánh, kẹo	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%	14		
		Hàm lượng đường toàn phần %			
		<i>Coliforms tổng số</i>			
		<i>E. Coli</i>			
		<i>Bacillus cereus</i>			
		<i>Clostridium perfringens</i>			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc			
2	Rượu	Hàm lượng ethanol ở 20°C (%)	5		
		Hàm lượng methanol, mg/l			
		Hàm lượng Aldehyde, mg/l			
3	Nước giải khát	Chì	6		
		<i>Coliforms tổng số</i>			
		<i>E. Coli</i>			
		<i>Streptococci faecal</i>			
		<i>Staphylococcus aureus</i>			
		<i>Clostridium perfringens</i>			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc			
4	Trà	Chì	6		
		Cadimi			
		Asen			
		Aflatoxin tổng số			
		<i>Coliforms tổng số</i>			
		<i>Salmonella</i>			
		<i>Clostridium perfringens</i>			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc			
5	Rau củ quả sấy	Chì	6		
		<i>Clostridium perfringens</i>			

		<i>E. Coli</i>			
		<i>Coliforms tổng số</i>			
		<i>Staphylococcus aureus</i>			
		<i>Bacillus cereus</i>			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc			
6	Thủy sản và các sản phẩm từ thủy sản (nước mắm, mắm tôm)	Hàm lượng ni tơ toàn phần (g/l)	7		
		Hàm lượng Nitơ axit amin, % so với Nitơ toàn phần			
		Chì			
		Hàm lượng muối			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		<i>Coliforms tổng số</i>			
		<i>E. Coli</i>			
		<i>Clostridium perfringens</i>			
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>			
		<i>Staphylococcus aureus</i>			
7	Thịt và các sản phẩm từ thịt	<i>E. Coli</i>	6		
		<i>Salmonella</i>			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		<i>Clostridium perfringens</i>			
		Hàm lượng protein tổng			
		Cadimi			
		Thủy ngân			
Chì					