

YÊU CẦU BÁO GIÁ
Dịch vụ kiểm nghiệm mẫu thực phẩm

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

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định có nhu cầu kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ 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. 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:

1. Yêu cầu:

- 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.
- Đề nghị Quý đơn vị gửi kèm quyết định chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cấp.

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định (Số 01 Trần Đăng Ninh, phường Bà Triệu, TP. Nam Định, tỉnh Nam Định).
- Nhận qua email: attpnamdinh@gmail.com

3. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 8h00 ngày 05/10/2023 đến trước 17h00' ngày 16/10/2023

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

4. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày 05/10/2023.

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 Yêu cầu báo giá số 608/ATTP-NV ngày 04/10/2023)

| 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 | | | |
| 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 | | | | | |