

Số: /TB-ATTP

Nam Định, ngày 24 tháng 5 năm 2024

**THÔNG BÁO**  
**Về việc mời Báo giá dịch vụ kiểm nghiệm**  
**các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm**

Kính gửi: Quý Công ty, đơn vị

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định có nhu cầu kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ hậu kiểm xuất sản phẩm thực phẩm sau công bố chất lượng của các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm do ngành Công thương quản lý trên địa bàn tỉnh Nam Định năm 2024; đề nghị quý công ty, tổ chức/cá nhân có đủ 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.

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](mailto:attpnamdinh@gmail.com)

3. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Trước 17h00' ngày 30/5/2024 (trong giờ hành chính).

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 báo giá.

Trân trọng thông báo./.

**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 xác xuất sản phẩm thực phẩm sau công bố chất lượng của các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm do ngành Công thương quản lý trên địa bàn tỉnh Nam Định năm 2024

(Kèm theo Thông báo số /TB-ATTP ngày 24/5/2024 của Chi cục ATVSTP)

TT	Thực phẩm	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Số lượng mẫu	Đơn giá	Thành tiền
1	Bánh, kẹo	Hàm lượng đường tổng	12		
		Bacillus cereus			
		Clostridium perfringens			
		E. Coli			
		Samonella			
		Tổng số nấm men và nấm mốc			
2	Rượu	Hàm lượng ethanol % thể tích ở 20°C	5		
		Hàm lượng Methanol			
		Hàm lượng Aldehyde			
3	Nước giải khát	Hàm lượng Chì	5		
		Clostridium perfringens			
		Coliforms			
		E. Coli			
		Staphylococcus aureus			
		Streptococci faecal			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
4	Bột, tinh bột	Hàm lượng Aflatoxin B1	5		
		Hàm lượng Ochratoxin A			
		Tổng số nấm men và nấm mốc			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
5	Dầu ăn	Chỉ số peroxyt	3		
		Hàm lượng Aflatoxin B1			
		Hàm lượng Asen			
		Hàm lượng Chì			
		Tổng số nấm men và nấm mốc			
<b>Tổng cộng</b>					