

Số: /TB-ATTP

Nam Định, ngày 02 tháng 8 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 Nông nghiệp quản lý trên địa bàn tỉnh Nam Định năm 2024; 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.

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: Trước 17h00' ngày 08/8/2024 (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 Nông nghiệp quản lý trên địa bàn tỉnh Nam Định năm 2024

(Kèm theo Thông báo số /TB-ATTP ngày 02/8/2024 của Chi cục ATVSTP)

T	Thực phẩm	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Số lượng mẫu	Đơn giá	Thành tiền
1	Tương ớt	E. Coli	3		
		Salmonella			
		Hàm lượng axit (tính theo axit axetic)			
		Hàm lượng chất khô hòa tan			
		Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%			
		Hàm lượng Asen			
		Hàm lượng Chì			
2	Dấm	E. Coli	2		
		Tổng số nấm men - nấm mốc			
		Hàm lượng axit (tính theo axit axetic)			
		Hàm lượng Cadimi			
		Hàm lượng Chì			
		Hàm lượng Thủy ngân			
3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	E. Coli	3		
		Salmonella			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		Hàm lượng Cadimi			
		Hàm lượng Thủy ngân			
4	Gạo	Hàm lượng aflatoxin B1	5		
		Hàm lượng aflatoxin tổng số			
		Hàm lượng Asen			
		Hàm lượng Chì			
		Hàm lượng Thủy ngân			
5	Nước mắm, mắm tôm	Vibrio parahaemolyticus	10		
		Hàm lượng ni tơ toàn phần (g/l)			
		Hàm lượng Nito axit amin, % so với Nito toàn phần			
		Hàm lượng Cadimi			
		Hàm lượng Chì			
		Hàm lượng Thủy ngân			
6	Thịt và các sản phẩm từ thịt	E. Coli	4		
		Salmonella			
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí			
		Hàm lượng protein			
		Hàm lượng Cadimi			
		Hàm lượng Chì			
Tổng cộng					