

Số: 221 /TM-VDD

Hà Nội, ngày 25 tháng 9 năm 2023

### THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá các khóa đào tạo nhân viên phòng xét nghiệm về hệ thống và kỹ thuật phục vụ hoạt động “Đào tạo thành thạo các quy trình quản lý, quy trình kỹ thuật chuẩn về kiểm nghiệm thực phẩm”.

Kính gửi: Quý công ty, đơn vị cung các khóa đào tạo nhân viên phòng xét nghiệm về hệ thống và kỹ thuật

Viện Dinh dưỡng xin thông báo đến Quý Công ty có đủ điều kiện và năng lực tham gia báo giá các khóa đào tạo nhân viên phòng xét nghiệm về hệ thống và kỹ thuật cho Khoa Vi sinh vật thực phẩm và Sinh học phân tử.

Danh mục báo giá: Chi tiết theo mẫu đính kèm.

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm thuế, phí lệ (nếu có). Bên mua không phải trả bất kỳ một chi phí nào thêm.

Báo giá bằng giá tiền đồng Việt Nam.

Mục đích báo giá: Làm cơ sở triển khai hoạt động.

Hình thức báo giá: 01 bản cứng và bản mềm scan PDF (Đã đóng dấu và gửi qua Email).

Thông tin xin gửi về: Phòng Vật tư - Quản trị, Viện Dinh dưỡng.

Địa chỉ: 48B Tầng Bạt Hồ, Phường Phạm Đình Hồ, Quận Hai Bà Trưng, Tp Hà Nội.

Thời gian gửi báo giá: Trước 16 giờ 00 Ngày 27 tháng 9 năm 2023.

Thông tin liên hệ: Bà Lý Thị Tuyền, phòng Vật tư - Quản trị.

Số điện thoại 0989664052; Email: thauvtqt.nin@gmail.com.

Xin trân trọng cảm ơn!

**Nơi nhận:**

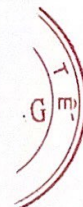
- Website của Viện Dinh dưỡng (để công khai);
- Lưu: VT,VTQT.

VIỆN TRƯỞNG  
VIỆN  
DINH DƯỠNG  
Trần Thanh Dương

**PHỤ LỤC**  
**DANH MỤC CÁC KHÓA ĐÀO TẠO NHÂN VIÊN PHÒNG XÉT NGHIỆM VỀ**  
**HỆ THỐNG VÀ KỸ THUẬT YÊU CẦU BẢO GIÁ**

(Kèm theo TMBG số: 221 /TM-VDD ngày 25 tháng 9 năm 2023)

TT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Tham gia khóa đào tạo: “Xây dựng & áp dụng HTQL An toàn thực phẩm theo HACCP Code 2020”	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thời lượng: 3 ngày.</li> <li>- Thời gian diễn ra khóa học: tháng 10 đến 12/2023.</li> <li>- Khóa học cung cấp cho học viên những kiến thức về:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Cung cấp những kiến thức về GMP &amp;SSOP, những yêu cầu từ khâu thiết kế, xây dựng nhà xưởng, lắp đặt máy móc thiết bị, kiểm soát vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát quá trình chế biến, kiểm soát vệ sinh cá nhân, vận chuyển và bảo quản nhằm đảm bảo sản phẩm được sản xuất và cung cấp đáp ứng đầy đủ các yêu cầu quy định về an toàn thực phẩm;</li> <li>+ Cung cấp những kiến thức về 7 nguyên tắc và 12 bước áp dụng HACCP của Codex, cách thức xây dựng và áp dụng HACCP thông qua việc phân tích mối nguy, xác định điểm kiểm soát tới hạn, thiết lập hệ thống giám sát, hành động khắc phục, kiểm tra xác nhận hệ thống HACCP và thiết lập tài liệu hệ thống hồ sơ.</li> <li>+ Đảm bảo quản lý đáp ứng yêu cầu của ISO/IEC 17025:2017;</li> <li>+ Vai trò và trách nhiệm của nhân sự quản lý theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017;</li> <li>+ Hướng dẫn cụ thể cách thức để thực hiện tốt vai trò quản lý trong PTN.</li> </ul> </li> </ul>	Khóa học	1	Người	2	



2	Tham gia khóa đào tạo: "Kỹ năng quản lý Chất lượng và quản lý Kỹ thuật của Phòng Thí nghiệm"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thời lượng: 2 ngày.</li> <li>- Thời gian diễn ra khóa học: tháng 10 đến 12/2023.</li> <li>- Khóa học cung cấp cho học viên những kiến thức về: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Đảm bảo quản lý đáp ứng yêu cầu của ISO/IEC 17025:2017;</li> <li>+ Vai trò và trách nhiệm của nhân sự quản lý theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017;</li> <li>+ Hướng dẫn cụ thể cách thức để thực hiện tốt vai trò quản lý trong PTN.</li> </ul> </li> </ul>	Khóa học	1	Người	1	
---	--	---	----------	---	-------	---	--