

Số: 2186 /KTHK-HCTH

Hà Nội, ngày 18 tháng 12 năm 2024

V/v mời báo giá dịch vụ ăn uống.

Kính gửi: Cơ quan/đơn vị hoạt động trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống

Trung tâm Khí tượng hàng không xin gửi tới Quý Cơ quan/đơn vị lời chào trân trọng!

Trung tâm Khí tượng hàng không đang có kế hoạch tổ chức bữa ăn liên hoan cho Hội nghị đại biểu người lao động năm 2025 và Hội nghị tổng kết hoạt động sản xuất kinh doanh năm 2024 vào ngày 24/12/2024 tại Trụ sở Trung tâm - số 196 Nguyễn Sơn, Bồ Đề, Long Biên, Hà Nội.

Trung tâm kính đề nghị Quý Cơ quan/đơn vị quan tâm và có nhu cầu hợp tác cung cấp báo giá chi tiết theo yêu cầu tại phụ lục kèm theo.

Thời gian gửi Báo giá chi tiết: trước 11h00 ngày 19/12/2024.

Địa chỉ: Phòng Hành chính – Tổng hợp; số 196 Nguyễn Sơn, Bồ Đề, Long Biên, Hà Nội.

Mọi thông tin xin liên hệ:


- Bà Nguyễn Thanh Thủy, Phó trưởng phòng Hành chính – Tổng hợp, Trung tâm Khí tượng hàng không.

- Email: thanhthuyvatm@gmail.com

- Số điện thoại: 0917708867

Xin chân thành cảm ơn! 

Nơi nhận:

- Như trên;
 - Ban giám đốc (để b/c);
 - Lưu: VT, HCTH (03b).
- 

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG HC-TH



Nguyễn Thị Phương Anh

Phụ lục: Yêu cầu chi tiết dịch vụ ăn uống ngày 24/12/2024
(Kèm theo công văn số 2186 /KTHK-HCTH ngày 18/12/2024)

1. Thời gian tổ chức: ngày 24/12/2024
2. Địa điểm: Trung tâm Khí tượng hàng không – số 196 Nguyễn Sơn, Bồ Đề, Long Biên, Hà Nội.
3. Số lượng dự kiến:
 - Tiệc trưa ngày 24/12/2024: 77 người
 - Tiệc tối ngày 24/12/2024: 143 người
4. Thực đơn dự kiến (bàn 6 người):

Tiệc trưa ngày 24/12/2024:	Tiệc tối ngày 24/12/2024:
<i>Nem hải sản sốt mayonaise</i>	<i>Salad mâm cải cá hồi</i>
<i>Salad thịt nguội tổng hợp</i>	<i>Súp bí đỏ nhân sò</i>
<i>Súp sò điệp tóc tiên ngọc châu</i>	<i>Bí bao tử xào tỏi</i>
<i>Tôm sú rang muối Hồng Kông</i>	<i>Cá hồi sốt chanh dây</i>
<i>Cá bống mú hấp xì dầu</i>	<i>Tôm sú bỏ lò phô mai (kèm bánh mì)</i>
<i>Lõi vai bò Mỹ nướng sốt kem nấm – Rau củ xào bơ</i>	<i>Nem cá hồi</i>
<i>Rau củ luộc chấm muối vừng</i>	<i>Cháo cá hồi</i>
<i>Lẩu Thái hải sản nấm tươi – Bún tươi</i>	<i>Chim câu quay</i>
<i>Trái cây thập cẩm</i>	<i>Xôi chim câu</i>
<i>Đồ uống: 06 chai/bàn tiệc (nước suối, nước ngọt, ...)</i>	<i>Trái cây thập cẩm</i>
<i>Khăn lạnh: 06 chiếc/bàn tiệc</i>	<i>Đồ uống: 06 chai/bàn tiệc (nước suối, nước ngọt, ...)</i>
	<i>Khăn lạnh: 06 chiếc/bàn tiệc</i>

5. Yêu cầu chung
 - a. Set up phòng tiệc:
 - Set up: 06 người/bàn
 - Đồ dùng bao gồm: khăn trải bàn, cốc uống nước, bát, đĩa, đũa... do Cơ quan/đơn vị cung cấp và bố trí theo yêu cầu của Trung tâm Khí tượng hàng không.
 - b. Nhân viên phục vụ: yêu cầu mặc đồng phục gọn gàng, đảm bảo tối thiểu 02 bàn tiệc có 1 nhân viên phục vụ tại bàn.
 - c. Sau khi kết thúc tiệc, phải dọn dẹp, hoàn trả mặt bằng như trước khi setup tiệc.
 - d. Tuân thủ quy định về an ninh trật tự, an toàn phòng chống cháy nổ khác khi ra vào phục vụ tại Trung tâm Khí tượng hàng không.