

SỞ Y TẾ THÁI BÌNH
TRUNG TÂM
KIỂM SOÁT BỆNH TẬT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 09 /TB-KSBT

Thái Bình, ngày 19 tháng 02 năm 2025

V/v mời chào giá cung cấp
dịch vụ ăn uống

Kính gửi: Các Nhà cung cấp dịch vụ ăn uống.

Ngày 25/02/2025 Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thái Bình có kế hoạch tổ chức tiệc kỷ niệm Ngày thầy thuốc Việt Nam. Do đó Trung tâm có nhu cầu tiếp nhận báo giá cung cấp dịch vụ ăn uống với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

- Đơn vị yêu cầu báo giá: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thái Bình
- Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá: Hội đồng mua sắm Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Thái Bình. Địa chỉ: Số 113 Nguyễn Tông Quai, phường Trần Lãm, thành phố Thái Bình, tỉnh Thái Bình.

Số điện thoại: 02273.640.026, email: hdms.cdctb@gmail.com

- Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Số 113 Nguyễn Tông Quai, phường Trần Lãm, thành phố Thái Bình, tỉnh Thái Bình.

Nhận qua email: hdms.cdctb@gmail.com

- Thời hạn tiếp nhận báo giá: Trước 17h00 ngày 20 tháng 2 năm 2025.

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

- Thời hạn hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 15 ngày kể từ ngày ký.

Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Thái Bình kính mời đại diện các đơn vị gửi bản báo giá trong thời gian và địa điểm nêu trên.

II. Nội dung yêu cầu báo giá: (Có phụ lục đính kèm)

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, HĐMS.



Nguyễn Văn Thơm

Phụ lục: Yêu cầu chi tiết dịch vụ ăn uống ngày 25/02/2025

(kèm theo Thông báo số 09 /TB-KSBT ngày 19/02/2025 của
Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Thái Bình)

1. Thời gian tổ chức: Trưa ngày 25/02/2025

2. Địa điểm tổ chức: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thái Bình

3. Số lượng người dự kiến: 300 người

4. Thực đơn dự kiến/bàn:

- Tiết nấu rau muống
- Lòng lợn
- Lợn mường hấp
- Lợn mường nướng
- Lợn mường chao dầu
- Lợn mường rựa mặn
- Bún
- Xương chuối
- Củ quả luộc
- Dưa muối
- Cơm tám
- Tráng miệng (ổi)
- 04 bia Sài gòn
- 03 nước ngọt
- Rượu

5. Yêu cầu chung:

- Sắp xếp: 10 người/bàn
- Đồ dùng phục vụ tiệc bao gồm: bát, đĩa, cốc, chén, nhân viên phục vụ,... do Nhà hàng/Công ty mang đến và bố trí theo yêu cầu của Trung tâm.
- Sau khi kết thúc tiệc, bố trí dọn dẹp, hoàn trả mặt bằng như trước khi tiệc.
- Tuân thủ các quy định của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật.