

Số: 3628/TM-TĐT

TP. Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 10 năm 2025

THƯ MỜI BẢO GIÁ

Kính gửi: Quý đơn vị/ đối tác

Trường Đại học Tôn Đức Thắng đang triển khai thủ tục tổ chức lựa chọn nhà thầu cho dự toán tổ chức gặp gỡ thân mật ngày 20/11/2025 nội dung cụ thể như sau:

- 1. Tên dự toán/hạng mục: Tổ chức buổi gặp gỡ thân mật ngày 20/11/2025
- 2. Địa điểm thực hiện: Trường Đại học Tôn Đức Thắng
- 3. Thời điểm thực hiện: 20/11/2025
- 4. Số lượng: 111 bàn mặn + 2 bàn chay
- 5. Mô tả dịch vụ/ sản phẩm:

Nội dung	Định lượng tối thiểu
Menu bàn mặn: 1. Gỏi hải sản khoai môn tổ chim 2. Mực phú quý hấp ngũ sắc 3. Vịt nướng hạt dổi lá mắc mật 4. Bắp bò hầm pate đồng quê Pháp và bánh mì 5. Lẩu cá tầm nấu măng chua – Bún tươi 6. Nho Mỹ 7. Khăn lạnh	1. Gỏi hải sản khoai môn tổ chim: + Tôm thẻ: 350g (10 con tôm, size 28 con/kg) + Mực nang: 200g + Khoai môn và các lagim đi kèm 2. Mực phú quý hấp ngũ sắc + Mực phú quý: 800g + Bông cải trắng, Bông cải xanh, Ớt Đà Lạt, Hành lá và các nguyên liệu phụ đi kèm 3. Vịt nướng hạt dổi và mắc mật 1 con 4. Bắp bò hầm Patê đồng quê Pháp và bánh mì + Bắp bò Úc: 800g + Bánh mì bông: 1 ổ lớn + Cà rốt, Khoai tây và các nguyên liệu phụ đi kèm 5. Lẩu cá tầm nấu măng chua và Bún tươi + Cá tầm: 1300g (chưa sơ chế) + Măng chua, Cần khô, Ngò ôm, Ngò gai, Hành lá, Cà chua, Bún tươi và các nguyên liệu phụ đi kèm 6. Nho Mỹ: 700g

Menu bàn chay: 1.Súp nấm tứ xuyên 2.Gỏi cung đình hải sản 3.Đậu hũ thần tiên 4.Heo quay và bánh bao 5.Lẩu nấm trúc xinh hải sản 6.Nho Mỹ 7.Khăn lạnh	1. Súp nấm tứ xuyên + Nấm bạch tuyết: 100g + Nấm kim châm: 100g 10 chén cho 10 khách dùng 2. Gỏi cung đình hải sản + Rau Tiễn Vua: 300g + Tôm: 150g + Mực: 150g + Và các lagim đi kèm 3. Đậu hũ thần tiên + Đậu hũ: 20 miếng, mỗi khách 2 miếng + Chà bông: 150g 4. Heo quay và bánh bao + Heo quay: 800g + Bánh bao: 10 cái 5. Lẩu nấm trúc xinh hải sản và Bún tươi + Tôm, mực, chả chay + Các loại nấm + Các lagim đi kèm 6. Nho Mỹ: 700g
--	---

Chi phí bao gồm:

- Phục vụ thức ăn như thực đơn trên, sử dụng thực phẩm tươi sống có nguồn gốc rõ ràng;
- Nhân viên phục vụ suốt tiệc trang phục sạch sẽ, nữ búi tóc gọn gàng, nam cắt tóc ngắn, 13 bàn Vip mỗi bàn 1 nhân viên phục vụ, còn các bàn còn lại 01 nhân viên phục vụ 02 bàn;
- Vận chuyển vật dụng đến nơi tổ chức tiệc, set up bàn, ghế bọc nệm có lưng tựa, khăn trải bàn và bọc ghế còn mới 90% không rách, sử dụng nơ vải voan cho ghế, sử dụng chén, đĩa, muỗng sứ, ly thủy tinh không bể, sút mẻ;
- Thuế giá trị gia tăng;
- Trên bàn trang trí hoa tươi, bàn có mâm xoay, có khăn ăn;
- Thu dọn vệ sinh mặt bằng sạch sẽ sau tiệc;
- Lấy mẫu đi kiểm nghiệm thực phẩm trước tiệc tại nơi tổ chức tiệc, lưu mẫu thực phẩm tối thiểu 2 bộ mẫu;
- Bảng tên món ăn song ngữ tiếng anh và tiếng việt;
- Chuẩn bị 1 bàn ăn mẫu trước ngày diễn ra tiệc.

Kính mời Quý Công ty gửi báo giá với các nội dung như trên đến Phòng Quản trị thiết bị, Trường Đại học Tôn Đức Thắng; địa chỉ: Phòng A0103, 19 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, TP. HCM

Thời hạn nhận báo giá: đến hết ngày 12/10/2025.

Thông tin đầu mối liên hệ phía Nhà trường: Số điện thoại nhân sự phụ trách: (028) 37 755 060 – Bích Dương.

Trân trọng./. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Hiệu trưởng (để báo cáo);
- Lưu VT, QTTB.

ĐẠI DIỆN BÊN MỜI BÁO GIÁ

TL. HIỆU TRƯỞNG

TRƯỞNG PHÒNG QTTB 



ThS. Nguyễn Văn Hưng

