

Warszawa, 27 lutego 2024 roku

ZP-27/77/2024**Zaproszenie do składania ofert na usługę cateringową**

W związku z organizacją obchodów 70-lecia Wydziału Reżyserii Dźwięku Uniwersytet Muzyczny Fryderyka Chopina zaprasza do składania ofert na usługę cateringową wspomnianej uroczystości.

Miejsce: przestrzeń UMFC (klub Gama, foyer).

Zaleca się przed złożeniem oferty odbycie wizji lokalnej w uzgodnionym terminie. Wymagane jest uprzednie poinformowanie o zamiarze uczestnictwa w wizji lokalnej, co najmniej na dzień przed zamiarem jej dokonania drogą elektroniczną na adres e-mail: jacek.dziolak@adm.chopin.edu.pl.

Uczestnictwo Wykonawcy w wizji lokalnej ma stanowić źródło dodatkowych informacji, które uzupełnią jego wiedzę o warunkach zamówienia, a pozyskane informacje o przedmiocie zamówienia mogą okazać się pomocne, czy nawet niezbędne, do prawidłowego sporządzenia oferty i oszacowania ceny.

Data: 06 kwietnia 2024 roku, godz. 20:00- 02:00

Ilość gości: 200/250 osób

Przykładowe MENU:

BUFET ZIMNY:

TARTINKI DEKORACYJNE (- z wędzonym łososiem, - z wędlinami, - z pastami, - z serami),
KOLOROWE TORTILLE (- z grillowanym kurczakiem, - z rybą, - wegetariańskie),
KORECZKI BANKIETOWE (- z pieczonym batatem, - z bekonem, - z mozzarellą i pomidorkiem cherry)

SALATKI:

- cezar z kurczakiem, grzankami i płatkami parmezanu z sosem winegret
lub
- gajowego z indykiem, jajkiem w sosie z musztardą Dijon, - śródziemnomorska z paluszkami krabowymi
lub

-
- grecka z serem feta i świeżymi warzywami, - klasyczna jarzynowa
lub
 - ziemniaczana z kaparami i czerwoną cebulką

BUFET CIEPŁY:

Zupa krem z pieczonych pomidorów z bazylią, - polędwiczki z indyka w sosie z suszonych pomidorów, - łosoś pieczony w sosie cytrynowym, - makaron z pesto genovese, cukinią i oliwkami, - ziemniaczki zapiekane z rozmarynem, - warzywa pod beszamelem

SURÓWKI: - miks sałat w sosie winegret, - czerwona kapusta z jabłkiem

BUFET SŁODKI: - migdałowe makaroniki (czekoladowe, pistacjowe, malinowe, cytrynowe), - domowy sernik, - ciasto ormiańskie

NAPOJE: - kawa vergnano, - wybór herbat, - woda z miętą i cytryną, - sok pomarańczowy, - wino czerwone (Merlot, Cabernet Sauvignon), - wino białe (Sauvignon blanc, chardonnay) - aperol spritz bezalkoholowy

- Dopuszcza się możliwość zaproponowania innego MENU równoważnego z przykładowym.
- Uniwersytet nie zapewnia zaplecza kuchennego.
- Proponowana oferta powinna zawierać koszt obsługi, stołów cateringowych, stolików koktajlowych, stołów, krzeseł, zastawy stołowej, podgrzewaczy, kieliszków do wina, szklanek czy dekoracji.

Oferty prosimy przesyłać na adres mailowy: przetargi@chopin.edu.pl do dnia 6 marca 2024 r.

Kryteria wyboru oferty:

- cena
- atrakcyjność menu