|  |
| --- |
| 4 WOJSKOWY SZPITAL KLINICZNY Z POLIKLINIKĄ |
| SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ |
| 50-981 Wrocław, ul. Rudolfa Weigla 5, telefon (071) 7 660 535, fax 7 660 778 |

 Wrocław ……………. r

 **Wg rozdzielnika**

**PROSZĘ O PRZESŁANIE OFERTY CENOWEJ**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie na rzecz zamawiającego kompleksowej usługi

Cateringowej wraz z wynajmem namiotów plenerowych dla 4 Wojskowego Szpitala Klinicznego z Polikliniką SP ZOZ organizowanej przez zamawiającego w terminie 16 listopada w godzinach od 1100do 1400

**Oferta (która będzie stanowić załącznik nr 1 ) w postaci kalkulacji powinna zawierać szczegółowy jadłospis z gramaturą i ceną uwzględniając:**

1. Wymagania dotyczące potraw na 140 osób na stojąco
2. Wino musujące na powitanie – 100g ( 1/3 bezalkoholowy) min. serwowany przez kelnerów w szklanych kieliszkach
3. napoje gorące serwowane w porcelanowych filiżankach– bez ograniczeń :
* kawa czarna pierwszej jakości (100% Arabika)
* herbat min.4 rodzaje w saszetkach ( earl grey, owocowa, czarna)
1. dodatki bez ograniczeń:
* cukier w saszetkach (biały, brązowy)
* śmietanka do kawy,
* cytryna do herbaty,
1. napoje zimne:
* woda niegazowana w dzbankach rozlana częściowo w wysokie szklanki – bez limitu
* soki owocowe 100% (jabłko, pomarańcza, grejfrut) rozlane w wysokich szklanka po 200 ml /os
1. wino półwytrawne dobrej znanej marki rozlane w szklanych kieliszkach ustawionych na stolach:
* 100 ml / os, czerwone, białe, w proporcjach 50:50
1. przekąski słodkie min.3 rodzaje -2 szt. / os - **typu finger food**
2. przekąski zimne min.10 rodzajów - 2 szt./os - **typu finger food**
3. dania gorące
* Grochówka 250 ml/os - serwowana przez kelnerów
1. namioty
* 1 namiot wymiary (5m\*5m)
* 1 namiot (10m\*15m) podgrzewany z podłogą
* 1 namiot (5m\*15m)
1. Wymagania dotyczące potraw na 12 osób serwowane przez kelnera w wyznaczonej sali prze zamawiającego
2. napoje gorące serwowane w porcelanowych filiżankach– bez ograniczeń :
* kawa czarna pierwszej jakości (100% Arabika)
* herbat min.4 rodzaje w saszetkach
1. dodatki bez ograniczeń:
* cukier w saszetkach (biały, brązowy, trzcinowy)
* śmietanka do kawy,
* cytryna do herbaty,
1. napoje zimne – bez ograniczeń:
* niegazowana rozlane w wysokich szklankach kieliszkach
* soki owocowe 100% (jabłko, pomarańcza, grejfrut) rozlane w wysokich szklanka po 200 ml /os
1. wykwintna przystawka 150 g/os
2. deser- torcik podany jedno porcjowo, elegancko
3. danie gorące - główne
* wykwintna potrawa serwowana przez kelnerów
1. Wymagania dotyczące obsługi
2. Odpowiednią ilość kelnerów (1 kelner na 30 osób) ubranych jednakowo stosownie do okazji
3. Zabezpieczenie techniczne ( należy podać w formie opisowej, katalogowej, zdjęciowej propozycje nakryć i wyposażenia)
4. Nadzór menadżerski proszę o podanie nazwiska konkretnej osoby Pan/Pani………………

**W załączeniu projekt umowy.**

## Sposób zapłaty: przelew

Termin składania ofert: do dnia 13.11 godzina12.00

Miejsce składania ofert: kancelaria logistyki bud. nr 44 lub faxem: 261-660-778

**Uwaga: Dodatkowe informacje na temat przedmiotu zapytania o cenę można uzyskać pod numerem telefonu Pan Józef Kamiński – 261 660 535 lub Pan Ireneusz Wysocki - 693 309 967**

poniżej przedstawiam przykładowe propozycje potraw dla. 12 osób:

PRZYSTAWKA:

* Kozi ser z marynowanymi burakami, prażonymi orzechami nerkowca, roszponką i miodowym winegretem

DANIE GŁÓWNE:

* Wolno pieczony comber cielęcy w sosie tymiankowym z gratin ziemniaczanym i jesiennymi warzywami

DESER:

* Torcik waniliowy z musem porzeczkowym, świeżymi owocami oblany czekoladą

poniżej przedstawiam przykładowe propozycje potraw dla. 140 osób

PRZEKĄSKI ZIMNE

* Kremowa pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami na biszkopcie z kaszy jaglanej- 2 szt / os
* Kulki z koziego sera otulone czarnuszką i płatkami migdałowymi z salsą z mango i pikantną papryką - 2 szt / os
* Roladki z łososia z paprykową ricottą - 2 szt / os
* Plastry rostbefu marynowanego w chilli, imbirze i kolendrze na sałatce z zielonego ogórka - 2 szt / os
* Carpaccio z polędwicy wołowej z cebulką balsamiczną i suszonym pomidorem - 2 szt / os
* Duszone śliwki w soku z cytryny z miodem i kroplą Brandy na chrupiących grzankach - 2 szt / os
* Roladki z grillowanej cukinii z serem pleśniowym i marynowaną gruszką - 2 szt / os
* Zielone oliwki nadziewane serem feta - 2 szt / os
* Deska hiszpańskich serów i szynki serrano - 2 szt / os
* Jajka przepiórcze faszerowane pastą z avocado i musem z czerwonego kawioru - 2 szt / os

PRZEKĄSKI SŁODKIE

* Mini ptysie z kremem mascarpone i malinami - 2 szt / os
* Beziki migdałowe - 2 szt / os
* Pariny smakowe - 2 szt / os

DANIA CIEPŁE

* Grochówka – 250 ml/ os