

ZADANIE 3

Przedmiotem postępowania jest zorganizowanie Kolacji w formie bufetu w dniu 12.06.2025 w godzinach 19:30-24:00 (+/-1godz.) dla uczestników Międzynarodowej Konferencji TransNav2025.

Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje obecność minimum 170 gości bankietu.

Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji, zwiększenia liczby osób dla których świadczona ma być usługa o dodatkowe 60 osób.

Maksymalna liczba osób obecnych na bankiecie to 230, tj. maksymalnie Zamawiający wykorzysta 230 porcji dla każdej z 230 osób.

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych na balu, tj. zamawianych posiłków najpóźniej na 3 dni przed planową datą wydarzenia.

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

Deska śródziemnomorska

waga 1 deski/ 10osób

- ser manchego 100g
- kiełbasa chorizo 80g
- szynka serrano 80g
- humus z bakłazana 150g
- kandyzowana papryka jalapeno -150g
- oliwki hiszpańskie 150g
- foccacia z rozmarynem 120g

Śledzik, croissant, szara reneta, chrzan, śmietana

1 porcja/ osoba - 60g

- śledz 30g
- dodatki 30g

Salatka cezarska z krewetkami w panko, prażony boczek, sałata rzymska, Grana Padano, grzanki

1 porcja/ osoba - 100g

- krewetka 35g
- mix sałat + dodatki 60g

Hiszpańskie kanapki, manchego, chorizo, grillowana papryka, suszone pomidory, oliwki

1 porcja/ osoba 80g

2 sztuki/ osoba - 1 sztuka 40g

Pasta z wędzonego łososia, kapary, tost

1 porcja/osoba-50g

Zupa Rybna, dorsz, koper włoski, pomidory, szafran, estragon

1 porcja/ osoba - 200ml

Krewetki w panko, aioli czosnkowe

1 porcja/ osoba – 45g

- krewetka 35g

Łosoś, palone masło z kaparami i cytryną, zielone nowalijki, pieczone ziemniaki

1 porcja/osoba/120g

- łosoś 80g

- pieczone ziemniaki – 100g

- sos + dodatki 60g

Strogonov z grzybami, gnocchi

1 porcja/ osoba - 200g

- Strogonov z grzybami -120ml

- gnocchi 80g

Pierogi ze szpinakiem i serem feta

1 porcja/osoba - 100g

Pierogi z mięsem, okrasa

1 porcja/osoba - 100g

Creme brulee, maliny

waga 1 sztuki – 90g

Babeczki czekoladowe z maliną

waga 1 sztuki - 40g

Półmiski z owocami

1 osoba/ 100g

Arbuz 30g

Winogrona 20g

Truskawka 20g

Melon 30g

Alkohole

Wino białe i czerwone Terre di Mario - osoba 350 ml

Piwo (Złote Lwy/ Koźlak) - osoba 200 ml

9. Obsługa

Liczba kelnerów powinna być adekwatna do liczby gości jednak nie mniejsza niż 6.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- Pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztućce.

Zamawiający wymaga:

- 1) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług;
- 2) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, sosy w pudełku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. zobowiązuje się Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 3) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
- 4) menu w klimacie śródziemnomorskim z akcentami polskimi;
- 5) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 7 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi;
- 6) siedziba na uroczystą kolację musi znajdować się maksymalnie 800m od Wydziału Nawigacyjnego UMG;
- 7) podczas trwania bankietu wszyscy goście muszą mieć możliwość korzystania z miejsc siedzących;
- 8) wymagany jest parkiet do tańca dla gości Konferencji TransNav;
- 9) zalecane aby lokal był z tarasem i widokiem na zatokę/ Uczelnię;
- 10) restauracja musi być na wyłączność podczas trwania bankietu.