

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest realizacja usługi cateringowej dla uczestników XXX Balu Morskiego.

Wydarzenie to odbędzie się 22.02.2025 r. w godzinach 19:30 - 04:00 w budynku głównym Uniwersytetu Morskiego w Gdyni na ulicy Morskiej 81-87 w Gdyni.

Liczba gości balu: Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje realizację usługi dla 150 uczestników balu. Dodatkowo, w ramach prawa opcji Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia uczestników balu o 40 dodatkowych osób. Maksymalna ilość osób dla których realizowana będzie usługa to 190 osób.

Ponadto, w trakcie wydarzenia obecnych będzie 20 osób (portierzy, studenci, Panie zapewniające atrakcje wieczoru). Dla tych 20 osób przewidziany jest wyłącznie obiad tj. danie główne wskazane poniżej, oraz kawa i herbata. Trzy spośród wskazanych 20 osób powinny otrzymać posiłek w godzinach 17:00-18.00. Pozostałe osoby otrzymają posiłek w tym samym czasie, kiedy goście balu (w osobnym pomieszczeniu).

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

#### **1. Alkohole**

21\* wino musujące Martini Asti na powitanie gości, rozdawane w holu głównym przed wejściem na Aule 0,75l

20\* Wódka biała Amundsen 0,7L (z prawem opcji 40)

20\* Wino białe półwytrawne Select Moreau 0,75l (z prawem opcji 20)

20\* Wino włoskie czerwone wytrawne Primitivo di Manduria 0,75l (z prawem opcji 20)

20\* Wino włoskie wytrawne czerwone Villa Belvedere Pinot Grigio 0,75l (z prawem opcji 20)

20\* Wino hiszpańskie wytrawne białe Vina Sol Torres 12 0,75l (z prawem opcji 20)

18\* Whisky Jameson 0,7 l (z prawem opcji 18)

#### **2. Przystawka**

200g plastrów polędwicy pieczonych na różowo w formie carpaccio, z sosem pieprzowym, kaparami i rukolą - porcja dla każdego gościa balu, tj. maksymalnie 190 porcji

#### **3. Zimne zakąski**

10 rodzajów przekąsek po 114 porcji z każdej gdzie porcja to od 25-50 g :

- vol au vent z ośmiornicą z sosem aioli albo kruchą babeczką
- filety anchois z grillowaną papryką i oliwką albo filety anchois przekładane awokado
- Melon z szynka typu parmeńska
- Roladki z cukinii z szynką wędzoną
- Tartaletki z szynką typu włoską, czarnymi oliwkami i parmezanem
- Mini tatar z łososia

- Mini tatar z avocado
- Krewetka w mango z chili
- Krewetka w panko
- Tartaletki z pastą z ośmiornicy, kolendrą i czosnkiem

Na każdym stole powinna znaleźć się łącznie 60 sztuk zakąsek różnych rodzajów.

Dodatkowo na każdym stole znajdować się powinny:

-porcja pieczywa mieszanego i masła na osobę.

-1 patera z francuskimi serami, śródziemnomorski wędlinami, greckimi oliwkami i winogronami w ramach zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującego zwiększenie ilości wskazanych pater do 2 na każdy ze stołów ( o dodatkową jedną paterę na każdy stół).

#### **4. Gorąca zakąska po północy**

Pieczony prosiak z rożna z pieczywem, sosem czosnkowym i musztarda -200g / osobę (maksymalnie 190 porcji)

Barszcz czerwony -200 ml/ osobę (maksymalnie 190 porcji)

#### **5. Napoje gorące**

Kawa i herbata - bez ograniczeń dla wszystkich uczestników balu (maksymalnie 210 osób)

#### **6. Deser**

Beza Pavlova z owocami 200g\*osobę (maksymalnie 190 porcji)

#### **7. Soki**

35 Soków grapefruitowych 1l (z prawem opcji 30)

35 soków pomarańczowych 1l (z prawem opcji 30)

#### **8. Napoje zimne**

200\*0,33l Coca-cola – butelka szklana (z prawem opcji 100)

150\*0,33l Sprite - butelka szklana (z prawem opcji 50)

150\*0.33l Woda gazowana w butelce szklanej (z prawem opcji 50)

75\* 1,5 woda mineralna w dzbanku z cytryną (z prawem opcji 100)

#### **9. Dane główne**

Łosoś w sosie teriyaki z ryżem i szparagami 350 g (porcja dla każdego uczestnika balu, tj. maksymalnie 210 porcji)

#### **11. Bufet :**

Ciasto ( 4 rodzaje):

- Sernik

- Ciasto oreo z mango
- Szarlotka
- Ciasto truskawkowe

80 porcji każdego rodzaju ciasta. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości każdego z rodzajów ciasta do maksymalnie 100 kawałków (tj. o dodatkowe 20 kawałków ciasta każdego rodzaju). Porcja każdego ciasta o gramaturze nie mniejszej niż 50 g.

Owoce:

10 pater owoców sezonowych. Zawartość każdej patery o wadze nie mniejszej niż 1,5 kg.

Warzywa:

2 patery surowych warzyw z różnego rodzaju hummusami. Zawartość każdej patery o wadze nie mniejszej niż 1,5 kg.

## **12. Obsługa**

Ilość kelnerów powinna być adekwatna do liczby gości jednak nie mniejsza niż 10.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztucze.

## **13. Stoły okrągłe**

9 stołów 10 osobowych

10 stołów 8 osobowych

8 stołów bankietowych

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

### **Zamawiający wymaga:**

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- 2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- 3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
- 4) 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 Wykonawcę, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 6) 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;

7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem spotkania;

8) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;

9) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach najpóźniej w dniu następnym;

Posiłki powinny być przygotowane na miejscu, dopuszcza się opcję z dowozem posiłków, przy czym temperatura dań ciepłych podczas serwowania nie może wynosić poniżej 75°C dla zup, 65°C dla dań, dodatków i deserów ciepłych i około 4°C dla dań serwowanych na zimno. Napoje takie, jak woda, kompot, soki, powinny być serwowane w temperaturze w granicach 15-23°C. Kawa i herbata muszą być przygotowywane na miejscu.