1. **Opis przedmiotu zamówienia.**

**Część I – usługa gastronomiczna dla 500 osób obejmująca konsumpcję wraz z wynajęciem Sali balowej.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 24.11.2023 r. (piątek)w godz. 19.00 – 04.00 | Bal Podchorążego 2023 | 500 osób |

**Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:**

1. **Usługa gastronomiczna**
2. **serwowania przy stolikach 8-osobowych:**
* Przystawki jako przekąski głównej
* zupy
* Dania głównego z dodatkami
* przekąsek zimnych (drobiowe, rybne, sałatki + pieczywo, masło) – 4 porcje na osobę,
* ciast - min. 0,5 porcja na osobę,
* napojów gorących (kawa, herbata bez ograniczeń),
* napojów zimnych (woda gazowana, woda niegazowana) - min. 1,5l na osobę,
* Dania gorącego serwowanego o północy

**Do oferty należy dołączyć jadłospis wraz z gramaturą posiłków po obróbce termicznej.**

Minimalna gramatura:

* zupy – 250 ml.
* danie mięsne – 150 g.
* ziemniaki, frytki – 120 g.
* surówki – 150 g.
* soki, woda – 1500 ml.
* ciasta – 40 g.
* zakąski w zależności od rodzaju od 50 g do 80 g.

**Wymagania wobec wykonawcy:**

* **Miejsce świadczenia usługi w odległości nie większej niż 20 km od siedziby Zamawiającego to jest. Akademia Marynarki Wojennej, ul. Śmidowicza 69, 81-127 Gdynia.**
* **Wykonawca musi posiadać salę gastronomiczną oraz balową dla co najmniej 500 osób.**
* **Wykonawca musi posiadać osobną szatnię obok sali balowej na min. 500 osób, w której uczestnicy wydarzenia będą mogli zostawić okrycie wierzchnie**
* **Wykonawca musi zapewnić bezpłatne miejsca parkingowe dla min. 50 samochodów**
* **Wykonawca musi posiadać wydzielone miejsca do palenia dla osób palących papierosy**
* **Wykonawca musi dać możliwość wynajęcia pokoi noclegowych w tym samym budynku, gdzie znajduje się sala balowa- dla chętnych uczestników balu za dodatkową opłatą (rozliczane indywidualnie przez zainteresowane jednostki)**
* **Wykonawca musi na sali balowej posiadać parkiet do tańca o metrażu min 200 m2**
* **Wykonawca musi zapewnić miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wydarzenia w tej samej sali.**