

Opis przedmiotu zamówienia:**Usługa na rzecz Uniwersytetu Gdańskiego polegająca na organizacji kolacji dla uczestników 30-tej jubileuszowej konferencji ERES 2024**

1. **Szacunkowa (przewidywana) ilość uczestników kolacji organizowanej na rzecz Zamawiającego:** maksymalnie 500 osób.
Zamawiający gwarantuje, że zamówienie obejmuje udział w kolacji dla minimum 250 osób.
2. **Termin kolacji: 28.06.2024 r. w godz.19.30 - 23.30.**
3. **Sala:**
 - 1) musi pomieścić od 400 do 500 osób w maksymalnie dwóch salach;
 - 2) musi umożliwiać serwowanie posiłków przy okrągłych stołach;
 - 3) musi posiadać wyposażenie multimedialne: nagłośnienie sali, mikrofon;
 - 4) musi się znajdować w budynku (nie w plenerze lub w namiocie);
 - 5) musi być klimatyzowana.
4. **Menu w 2 opcjach – mięsne i wegańskie, składające się z przystawki, zupy, dania głównego, deseru oraz napojów:**

Menu mięsne:

 - 1) **Przystawka:**
Plasterki podwędzanej kaczki z dodatkami.
 - 2) **Zupa:**
Kremowa zupa z pieczonych pomidorów i papryki z dodatkami.
 - 3) **Danie główne:**
Polędwiczki wieprzowe (min. 100 g), pieczone ziemniaki lub ziemniaczane gratin, piklowane buraczki, zielony groszek, inne dodatki.
 - 4) **Deser:**
Beza pavlova z sosem owocowym, kremem mascarpone, owocami sezonowymi.

Menu wegańskie:

 - 1) **Przystawka:**
Plasterki z pieczonego buraka z dodatkami.
 - 2) **Zupa:**
Kremowa zupa z pieczonych pomidorów i papryki z dodatkami.
 - 3) **Danie główne:**
Kotlety owsiane / z soczewicy / z cukinii z suszonymi pomidorami, pieczone ziemniaki, warzywa, inne dodatki.
 - 4) **Deser:**
Brownie wegańskie, krem chantilly waniliowy na śmietanie roślinnej, owoce sezonowe, inne dodatki.

Napoje:

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane, wino domowe białe i czerwone, wino musujące, piwo.
5. **Sposób serwowania posiłków:** posiłki serwowane do stołów.
6. **Kolacja musi być przyrządzana w budynku/kompleksie budynków, w których organizowana będzie kolacja** (nie może być to catering).