**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Nr postępowania: 203/2022/TP/DZP**

**Dotyczy: świadczenie usług hotelowo - gastronomicznych na potrzeby organizacji VIII Konferencji Matematyczno-Informatycznej „Congressio-Mathematica" dla Wydziału Matematyki i Informatyki   
Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

I. ZAKWATEROWANIE

1. Zamawiający wymaga zapewnienia w trakcie trwania konferencji,   
   tj.19-22.09.2022r. - 9 apartamentów, 31 pokoi 1-osobowych, 5 pokoi dwuosobowych oraz 7 apartamentów w dodatkowym terminie 18.09.2022 i 23.09.2022. Wykonawca zapewni śniadanie dla każdego uczestnika korzystającego z noclegu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie zamawianych pokoi najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Łączna kwota przeznaczona na noclegi w **pokoju jednoosobowym** musi wynosić **21,21%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na noclegi w **pokoju dwuosobowym** musi wynosić **7,07%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona noclegi **w apartamencie** musi wynosić **11,81%** ceny oferty brutto.

1. Zamawiający wymaga wyposażenia pokoi w łóżka o powierzchni **min. 150x200  cm** oraz dodatkowe miejsca do siedzenia, klimatyzację, dostęp do sieci wi-fi, prywatne łazienki, lodówki, zestaw do parzenia kawy, herbaty.
2. Wykonawca zapewni pełne wykonanie przedmiotu zamówienia w jednym budynku (noclegi, wyżywienie, udostępnienie sali konferencyjnej, baza rekreacyjna).
3. Wykonawca zapewni możliwość wcześniejszego zakwaterowania uczestników konferencji tj. od godz. 12.00 w dniu 19.09.2022r. i późniejszego wykwaterowania tj. do godz. 15.00 w dniu 22.09.2022r. oraz dodatkowo 7 uczestników od godz. 12.00 w dniu 18.09.2022r. i późniejszego wykwaterowania tj. do godz. 15.00 w dniu 23.09.2022r.
4. Zakwaterowanie odbywać się musi w Olsztynie woj. Warmińsko – Mazurskie. Obiekt wykonawcy musi być wyposażony w zaplecze rekreacyjne wliczone w cenę pokoju hotelowego.
5. Wykonawca przygotuje w holu hotelu recepcję konferencji, stanowiącą 2 stoły, 4 krzesła i zapewni możliwość podłączenia zasilania dla 2 komputerów oraz dostęp do sieci Wi-Fi.
6. Wykonawca zapewni wykonanie usługi w reżymie sanitarnym. Organizacja konferencji zgodna ma być z aktualnie obowiązującymi Rozporządzeniami Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w RP.
7. Do limitu osób mogących wziąć udział w konferencji nie wlicza się osób zaszczepionych przeciwko COVID-19. Wykonawca będzie miał obowiązek sprawdzenia czy osoby zaczepione posiadają:

* unijne cyfrowe zaświadczenia COVID; lub
* zaświadczenia o szczepieniu, wyniku testu i wyzdrowieniu.

1. Zakwaterowanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2211) oraz rozporządzeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 15 lipca 2016 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2016 r. poz. 1035),
2. Zamawiający informuje, że wobec niedających się przewidzieć okoliczności związanych z ograniczeniami wywołanymi zakażeniem wirusem COVID - 19  nie jest w stanie zagwarantować realizacji konferencji na wskazanym poziomie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian ilości osób biorących udział w konferencji, w granicach wynagrodzenia określonego w ofercie, a także możliwość niewykorzystania przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym i wartościowym. Wykonawcy w takim przypadku nie będzie przysługiwać jakiekolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez zamawiającego przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

II. WYŻYWIENIE

1. Wykonawca zapewni śniadania dla wszystkich uczestników wliczone w cenę noclegu w formie bufetu szwedzkiego na podstawie przedstawionego poniżej menu:
2. **Bufet szwedzki:** półmisek domowych wędlin, półmisek mięs pieczystych, pasztet domowy z żurawiną, półmisek serów żółtych i pleśniowych, jajka zapiekane z łososiem, bagietki z pieczonym camembertem i pastą pomidorowo-kaparową, twarożek z ziołami, ser biały, mix warzyw sezonowych, sałatka sezonowa, jajecznica, kiełbaski, pieczywo jasne i ciemne
3. Dodatki: jogurty naturalne i owocowe, płatki śniadaniowe, orzechy, owoce suszone, bakalie, masło, pieczywo, dżem, miód, chrzan, musztarda, majonez
4. **Napoje**: kawa, herbata, woda, sok, mleko, cukier, cytryna
5. W trakcie trwania konferencji Wykonawca zorganizuje ciągły serwis napojów.

W dniach 20-22.09.2022 r. odbędzie się ciągły serwis napojów dla 50 uczestników:

1. kawa, herbata, napoje zimne w ilości nie mniejszej niż 1,5l na osobę;

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z ciągłego serwisu napojów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

1. W trakcie trwania konferencji Wykonawca zapewni **cztery obiady w formie bufetu szwedzkiego** na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym).

W dniu 19.09.2022 r. obiad dla 50 osób:

1. **Zupa:** zupa kurkowa z ziołami;
2. **Danie główne:** Boeuf Bourguignon z polędwicy wołowej, grillowany filet z łososia, ryż biały i dziki, cząstki ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** pistacjowy crème brulee;
4. **Napoje:** kawa, herbata, sok w ilości nielimitowanej, mineralna woda niegazowana, mleko, cytryna, cukier.

W dniu 20.09.2022 r. obiad dla 50 osób:

1. **Zupa:** zupa krem z awokado z łososiem
2. **Danie główne:** polędwiczki wieprzowe w sosie z kawałkami jabłek i tymiankiem, sandacz w porach, cząstki ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** krem kataloński
4. **Napoje:** kawa, herbata, sok w ilości nielimitowanej, woda mineralna niegazowana, mleko, cytryna, cukier

W dniu 21.09.2022 r. obiad dla 50 osób:

1. **Zupa:** cebulowa z parmezanową grzanką
2. **Danie główne:** zrazy wołowe w sosie myśliwskim, roladki z soli, ryż biały i dziki, puree ziemniaczane, kasza gryczana, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** tarte tatin,
4. **Napoje:** kawa, herbata, sok w ilości nielimitowanej, woda mineralna niegazowana, mleko, cytryna, cukier

W dniu 22.09.2022 r. obiad dla 50 osób:

1. **Zupa:** krem szpinakowy z serem ricotta
2. **Danie główne:** pieczone roladki z cielęciny nadziewane serem pleśniowym, pieczony filet z halibuta z warzywami, ryż biały i dziki, cząstki ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** panna cotta waniliowa z owocami lasu,
4. **Napoje:** kawa, herbata, sok w ilości nielimitowanej, woda mineralna niegazowana, mleko, cytryna, cukier

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z obiadów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

1. W dniu 18.09.2022 r. Wykonawca zapewni obiad standard dla 7 osób serwowany do stołu na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym).
2. **Zupa:** zupa krem z batatów z krewetkami i limonką lub zupa włoska minestrone (do wyboru dla wegetarian).
3. **Danie główne:** stek z polędwicy wołowej z sosem demi glace oraz z grillowanymi warzywami; polędwiczki z dorsza z kaparami i sosem maślano-cytrynowym (do wyboru dla wegetarian), puree ziemniaczane, ryż biały i dziki, surówka sezonowa (3 rodzaje)
4. **Deser:** malinowy sernik w pucharku;
5. **Napoje:** kawa, herbata, sok w ilości nielimitowanej, mineralna woda niegazowana mleko, cytryna, cukier
6. W dniach 18.09.2022 r. oraz 22.09.2022r. Wykonawca zapewni dwie kolacje standard w postaci ciepłego dania serwowanego oraz bufetu szwedzkiego, na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym).

W dniu 18.09.2022 r. kolacja dla 7 osób:

1. **Danie serwowane do stołu:** pieczone udka z kaczki z jabłkami, puree ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
2. **Bufet szwedzki:** półmisek domowych wędlin, półmisek mięs pieczystych, pasztet domowy z żurawiną, półmisek serów żółtych i pleśniowych, twarożek z ziołami, ser biały, mix warzyw sezonowych, sałatka sezonowa, pieczywo jasne i ciemne
3. Dodatki: jogurty naturalne i owocowe, orzechy, owoce suszone, bakalie, masło, pieczywo, dżem, miód, chrzan, musztarda, majonez
4. **Napoje**: kawa, herbata, woda, sok w ilości nielimitowanej, mleko, cukier, cytryna

W dniu 22.09.2022 r. kolacja dla 7 osób:

1. **Danie serwowane do stołu:** pieczony udziec jagnięcy z czosnkiem, czerwoną cebulą i rozmarynem, puree ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
2. **Bufet szwedzki:** półmisek domowych wędlin, półmisek mięs pieczystych, pasztet domowy z żurawiną, półmisek serów żółtych i pleśniowych, twarożek z ziołami, ser biały, mix warzyw sezonowych, sałatka sezonowa, pieczywo jasne i ciemne
3. Dodatki: jogurty naturalne i owocowe, orzechy, owoce suszone, bakalie, masło, pieczywo, dżem, miód, chrzan, musztarda, majonez
4. **Napoje**: kawa, herbata, woda, sok w ilości nielimitowanej, mleko, cukier, cytryna
5. W trakcie trwania konferencji w dniu 19.09.2022 r. Wykonawca zorganizuje **kolację powitalną w godzinach 19.00-24.00 dla 50 osób** na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym). W trakcie trwania kolacji Zamawiający wymaga zapewnienia sprzętu muzycznego. Kolacja powitalna musi mieć charakter imprezy zamkniętej- niedopuszczalne jest uczestnictwo w bankiecie osób spoza grona uczestników konferencji.
6. **Przystawki:** ruloniki z szynki hiszpańskiej w akompaniamencie świeżego ogórka i kremowego serka, rolada z indyka z musem jabłkowo-chrzanowym i żurawiną, naleśnikowe sakiewki z łososiem i serkiem fromage, volavanty francuskie faszerowane wędzoną makrelą, krążki kalmarowe na palecie sałat z dipem czosnkowym, roladki z kurczaka z papryką i białym serem, deski pieczystego, plastry pieczonego bekonu, pieczona szynka z czosnkiem, masło, pieczywo
7. **Bufet ciepły:** rolada ze schabu faszerowana jabłkiem, filety drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami, sola w sosie, krokiety z mięsem w sosie z grzybów leśnych, ziemniaki opiekane, makaron penne, ryż dziki i biały, warzywa z grilla, sałata grecka
8. **Deser:** Ciasto wypieku domowego (3 rodz. ), gruszki w czekoladzie z chili
9. **Napoje:** kawa, herbata, soki, woda z cytryną, mleko, cytryna, cukier
10. W trakcie trwania konferencji w dniu 20.09.2022 r. Wykonawca zorganizuje **uroczystą kolację bankietową w godzinach 19:00-00:00 dla 50 osób** na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym). W trakcie trwania kolacji Zamawiający wymaga zapewnienia sprzętu muzycznego. Kolacja bankietowa musi mieć charakter imprezy zamkniętej- niedopuszczalne jest uczestnictwo w bankiecie osób spoza grona uczestników konferencji.
11. **Dania serwowane do stołu:** krem porowo-ziemniaczany z grzankami, stek z polędwicy wołowej, ziemniaki opiekane, surówka,
12. Bufet zimny: śledź po warmińsku z duszoną cebulką i rodzynkami, carpaccio ze schabu dojrzewającego na rukoli, roladki cielęce z pesto, pasztet z dzika na grzance, mieszane sałaty z marynowanym łososiem i parmezanem, półmisek mięs pieczystych, sos tatarski, sałata z czerwoną fasolą, masło, pieczywo białe i ciemne,
13. **Bufet gorący:** filet z kurczaka faszerowany suszonymi śliwkami i wędzonym serem, pierożki nadziewane szpinakiem i ziołową fetą, krewetki tygrysie w mleku kokosowym z czosnkiem i natką pietruszki,
14. **Dodatki:** ziemniaki cząstki, placuszki ryżowe, warzywa gotowane, wybór surówek,
15. **Bufet** słodki: ciasta domowe (3 rodzaje), panna cotta z figą, fontanna czekoladowa
16. **Napoje:** kawa, herbata, woda mineralna niegazowana, mleko, cytryna, cukier
17. W trakcie trwania konferencji w dniu 21.09.2020 r. Wykonawca zorganizuje **biesiadę grillową w godzinach 19:00-00:00 dla 50 osób** na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym). Biesiada grillowa odbędzie się w formie bufetu szwedzkiego, na świeżym powietrzu na terenie obiektu, w którym odbędzie się szkolenie, Wykonawca udostępni zadaszone miejsce z utwardzonym podłożem o powierzchni około 250 m2 oraz zapewni możliwość przeniesienia się do pomieszczenia na terenie obiektu hotelowego w przypadku wystąpienia niekorzystnych warunków atmosferycznych (niska temperatura, opady). W trakcie trwania kolacji Zamawiający wymaga zapewnienia sprzętu muzycznego. Kolacja grillowa musi mieć charakter imprezy zamkniętej- niedopuszczalne jest uczestnictwo w bankiecie osób spoza grona uczestników konferencji.
18. **Dania z grilla:** tradycyjna karkówka marynowana, żeberka wieprzowe w chilli, kaszanka wiejska z cebulką, kiełbasa z grilla, grillowanie pieczarki nadziewane serem pleśniowym bigos myśliwski, szaszłyki warzywne
19. Sałatki: buraczki, salsa pomidorowa, ogórki
20. **Dodatki:** pieczywo jasne i ciemne, smalec, ketchup, musztarda ogórki kiszone z kamionki
21. **Deser:** szarlotka na ciepło z lodami
22. **Napoje:** kawa, herbata, soki, woda mineralna niegazowana , mleko, cytryna, cukier

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób uczestniczących w kolacji powitalnej, uroczystej kolacji oraz biesiady grillowej najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

Posiłki powinny być przygotowane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Wykonawca zobowiązany będzie przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia- Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późń. zm.).

Wykonawca zapewni ochronę posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby posiłki wydawane były osobom spoza grona uczestników konferencji.

Łączna kwota przeznaczona na **obiady oraz kolacje** musi wynosić **13,43%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **serwis napojów** ciągły musi wynosić **6,87%** ceny oferty brutto. Łączna kwota przeznaczona na **uroczystą kolację** powitalną musi wynosić **7,53%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na uroczystą **kolację bankietową** musi wynosić **7,86%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **biesiadę grillową** musi wynosić **7,20%** ceny oferty brutto.

III. TRANSPORT INDYWIDUALNY

Zamawiający wymaga zapewnienia w terminie 18-23.09.2022 organizacji transportu indywidualnego na potrzeby przewozu gości zagranicznych pomiędzy lotniskiem (Port lotniczy Olsztyn-Mazury, Lotnisko Chopina w Warszawie, Port Lotniczy Gdańsk im. Lecha Wałęsy) a miejscem konferencyjnym. Zamawiający wymaga przewozu uczestników konferencji samochodem klasy wyższej-średniej (segment E) wg europejskiej klasyfikacji samochodów osobowych. Samochód przewoźnika musi być wyposażony w klimatyzację. Wymagana jest od kierowcy przewożącego gości konferencji znajomość języków: polskiego oraz angielskiego.

1. Transport indywidualny pomiędzy Portem lotniczym Olsztyn-Mazury a Hotelem Wykonawcy, liczba przejazdów 4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o faktycznej, ostatecznej przejazdów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
2. Transport indywidualny pomiędzy Lotniskiem Chopina w Warszawie a Hotelem Wykonawcy, liczba przejazdów 6. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o faktycznej, ostatecznej przejazdów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
3. Transport indywidualny pomiędzy Portem Lotniczym Gdańsk im. Lecha Wałęsy a Hotelem Wykonawcy, liczba przejazdów 4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o faktycznej, ostatecznej przejazdów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Łączna kwota przeznaczona na **transport indywidualny** musi wynosić **12,83%** ceny oferty brutto.

IV. USŁUGI DODATKOWE

1. Wykonawca zapewni bezpłatny, monitorowany parking dla 30 samochodów, położony przy obiekcie, w którym świadczona będzie usługa.
2. Restauracja w której odbywają się posiłki będzie salą klimatyzowaną.
3. W cenie pobytu w obiekcie świadczenia usługi Wykonawca zapewnia możliwość skorzystania zaplecza rekreacyjnego.
4. Wykonawca zapewni klimatyzowaną salę konferencyjną o powierzchni co najmniej 30 m2 w celu prowadzenia sekcji konferencji. Sala ma być wyposażona w: klimatyzację, ekran, flipchart + mazaki, projektor multimedialny wraz z pilotem do zmiany slajdów, laptop, bezprzewodowy Internet.

Łączna kwota przeznaczona wynajem **sali konferencyjnej** musi wynosić **4,19%** ceny oferty brutto.

…..................., dnia ….................

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***(Kwalifikowany podpis elektroniczny)***