**Załącznik nr 1 do SWZ
 Nr postępowania: 86/2023/TP/DZP**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

***Dotyczy postępowania nr 86/2023/TP/DZP pt: „******Organizacja konferencji na potrzeby Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Katedry Farmakologii i Toksykologii Uniwersytetu Warmińsko - Mazurskiego w Olsztynie”.***

**Termin:** od 12.06.2023 r. (od godziny 15:00) do 15.06.2023 r. (do godz. 11:00).

**Liczba uczestników: 40 osób**

**Opis przedmiotu zamówienia :**

Przedmiotem zamówienia jest obsługa hotelarsko-cateringowa 4 dniowej konferencji w dniach 12-15.06.2023 r. Przewidywana liczba uczestników konferencji 40 osób. W ramach zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do (m.in.): wynajęcia Sali konferencyjnej z wyposażeniem i jej obsługą techniczną; zapewnienie usługi gastronomiczno-restauracyjnej; zapewnienie noclegów dla wskazanej liczby uczestników konferencji w obiekcie spełniającym standard czterogwiazdkowego hotelu; zapewnienie atrakcji dla uczestników konferencji promującej walory historyczno-przyrodnicze regionu warmińsko-mazurskiego. Lokalizacja obiektu: w okolicach miasta Olsztyn (w odległości maksymalnie 30 km). Obiekt musi znajdować się nad akwenem wodnym, na uboczu, w spokojnym nie ruchliwym miejscu, w otoczeniu przyrody. Zamawiający wymaga, aby całość usługi świadczona była w ramach jednego obiektu (z wyłączeniem punktu dotyczącego atrakcji dla uczestników konferencji promującej walory historyczno-przyrodnicze regionu warmińsko- mazurskiego). Warunkiem jest aby w odległości ok. 200 m od obiektu był przystanek autobusowy umożliwiający bezpośredni dojazd do obiektu środkami komunikacji miejskiej z dworca PKP i PKS w Olsztynie.

**Zakwaterowanie**

Pokoje jednoosobowe i dwuosobowe z pełnym węzłem sanitarnym w pokoju (trzy noclegi).

**Wyżywienie:**

* Kolacja w formie grilla/ogniska (12.06.2023 r.)
* Śniadanie bufetowe, przerwa kawowa, lunch, kolacja uroczysta (13.06.2023r.),
* Śniadanie bufetowe, lunch, kolacja zwykła (14.06.2023 r.)
* Śniadanie bufetowe (15.06.2023 r.).

Wykonawca zapewni: spożywanie przez uczestników posiłków w restauracji znajdującej się w ośrodku zakwaterowania uczestników, estetyczne nakrycie stołów (obrus, serwetki, czysta zastawa).

**Kolacja plenerowa**

**Kociołek:** Żurek warmiński z białą kiełbasą

**Grill:**

Karkówka marynowana

Szaszłyki z piersi kurczaka

Szaszłyki wegetariańskie

Pstrąg marynowany z masłem ziołowym

Kiełbaska z rusztu

Kaszanka z cebulą i kurkami

Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym

Warzywa grillowane

**Dodatki:**

Sosy (2 rodzaje), Chleb ze smalcem i ogórkiem

Sałatka ziemniaczana, Sałatka grecka

Sałatka z kaszy gryczanej i suszonych pomidorów

Pikle i marynaty, Pieczywo, Babka drożdżowa

**Śniadania bufetowe**

Menu śniadań bufetowych powinny składać się z: wędlin, serów, owsianki, mleka, jogurtów, sałatek, twarożków, warzyw świeżych, 3 potrawy na ciepło, pieczywa, świeżych owoców, dżemu, marmolady, miodu, masła, kawy z ekspresu, kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, wody, mleka do kawy, herbaty, (3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa), cukru, cytryny w plastrach.

**Obiad bufetowy**

Menu obiadu bufetowego ma się składać z dwóch dań, tj.: **zupa, drugie danie** - np. ziemniaki (gotowane, pieczone, frytki), mięso, ryby, zestaw surówek warzywnych/warzyw na ciepło, **deser** (np. ciasto: sernik, szarlotka, piernik, makowiec, itp.), **napoje zimne:** woda gazowana, niegazowana, kompot.

**Kolacja uroczysta**

**DANIA ZIMNE**

Patera mięs własnego wyrobu z sosami

Roladki z cukinii i grillowanego hallumi

Sałata cezar z grillowanym kurczakiem

Carpaccio z pieczonego buraka i musem z koziego sera z dodatkiem orzechów włoskich i rukolą

Bruschetta z kawałkami świeżych pomidorków, czarną oliwką i aromatyzowanym pesto

Deska serów regionalnych

Buraczki, ogórki, grzyby marynowane

Pieczywo, masło

**ZUPA**

Rosół z kaczki z warzywami korzennymi

**DANIA CIEPŁE**

Konfitowana wieprzowina w sosie z ciemnego piwa

Grillowana pierś z kurczaka, biały sos z rodzynkami

Filet pstrąga tęczowego z pieczonym porem i jarmużem

Pierogi ze szpinakiem i lazurem

Polenta z suszonym pomidorem i sosem bazyliowym

Ziemniaki z majerankiem i okrasą

Brokuł z kalafiorem gotowany w migdałach

**DESERY**

Sernik z rodzynkami i wanilią

Jabłecznik z cynamonem na kruchym spodzie

Ciasto makowe

Kosz owoców sezonowych

**Obiadokolacja**

Menu obiadokolacji bufetowej ma składać się z: wędlin, serów, sałatek, warzyw świeżych, potraw na ciepło (2 rodzaje- mięsne + wegetariańskie), pieczywa, świeżych owoców, masła, kawy z ekspresu, mleka do kawy, herbaty w saszetkach (3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa), cukru, cytryny w plastrach, soków owocowych.

**Przerwa kawowa ciągła**

Wykonawca zapewni podczas konferencji (w dniu 2 konferencji) jednorazową przerwę kawową w postaci: kawy, herbaty, wody, kruchych i domowych wypieków.

**Sala szkoleniowa**

Wykonawca zapewni salę szkoleniową dostępną przez wszystkie dni trwania konferencji i wyposażoną w urządzenia oraz zasoby niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem ergonomicznych, bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki.

Wyposażenie sali szkoleniowej: stoły, krzesła, tablica flipchartowa z papierem, markery, laptop przygotowany do wyświetlenia prezentacji podłączony pod rzutnik multimedialny oraz drugi rzutnik z możliwością podłączenia laptopa, ekran do rzutników, system nagłośnieniowy, klimatyzacja.

**Atrakcja dla uczestników konferencji**

Wykonawca zapewni atrakcję dla uczestników konferencji promującej walory historyczno-przyrodnicze regionu warmińsko-mazurskiego (Wykonawca przedstawi Zamawiającemu szczegółowy plan proponowanych atrakcji wraz ze szczegółowym kosztorysem. Kosztorys zawierać będzie wszelkie niezbędne koszty planowanych atrakcji takich jak: koszty biletów wstępu, koszty transportu, koszty wynajęcia przewodników etc.).