**Załącznik nr 1 do SWZ  
Postępowanie nr: 205/2024/US/DZP**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dotyczy postępowania pt:** Świadczenie usług hotelowo-gastronomicznych na potrzeby organizacji

"XVII Kongresu Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych" dla Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu Warmińsko- Mazurskiego w Olsztynie

**Termin:** od 18.09.2024 r. do 21.09.2024 r.

**Opis przedmiotu zamówienia :**

I. LOKALIZACJA OBIEKTU

1. Usługa musi być świadczona w obiekcie zlokalizowanym w odległości nie większej niż 4km (mierzonej przez Google Maps) od Centrum Konferencyjnego UWM w Olsztynie, położonego przy ul. B. Dybowskiego 11.
2. Wykonawca zapewni pełne wykonanie przedmiotu zamówienia w jednym budynku (noclegi, wyżywienie, udostępnienie sali konferencyjnej, baza rekreacyjna).

II. ZAKWATEROWANIE

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. zmieniającym rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2016 r. poz. 1035).
2. Zamawiający wymaga zapewnienia w dniach 18 – 21 września 2024 roku 40 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Wykonawca zapewni śniadanie dla każdego uczestnika korzystającego z noclegu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie zamawianych pokoi najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji, przy czym w dniach 19 – 21 września 2024 roku nie będzie ona mniejsza niż 35.
3. Wykonawca zapewni możliwość wcześniejszego zakwaterowania uprzednio zgłoszonych uczestników konferencji tj. od godz. 08.00 w dniu 19.09.2024 r. w liczbie nie większej niż 10 osób i późniejszego wykwaterowania, tj. do godz. 15.00 w dniu 21.09.2024 roku dla 30 osób.
4. Zamawiający wymaga wyposażenia pokoi w łóżka o powierzchni min. 150 x 200  cm oraz dodatkowe miejsca do siedzenia, klimatyzację, dostęp do sieci wi-fi, prywatne łazienki, zestaw do parzenia kawy, herbaty.
5. Obiekt wykonawcy musi być wyposażony w zaplecze rekreacyjne, z którego korzystanie jest wliczone w cenę pokoju hotelowego.
6. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla 30 samochodów gości hotelowych w okresie zakwaterowania.

III. WYŻYWIENIE

1. Wykonawca zapewni śniadania w formie bufetu szwedzkiego zgodnie z przedstawionym poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym) dla wszystkich uczestników korzystających z noclegu:

**Bufet szwedzki:** półmisek domowych wędlin, półmisek mięs pieczystych, pasztet domowy z żurawiną, półmisek serów żółtych i pleśniowych, jajka zapiekane na grzance, bagietki z hummusem, twarożek z ziołami, ser biały, mix warzyw sezonowych, sałatka sezonowa, jajecznica, kiełbaski, pieczywo jasne i ciemne,jogurty naturalne i owocowe, płatki śniadaniowe, orzechy, owoce suszone, bakalie, masło, pieczywo, dżem, miód, chrzan, musztarda, majonez

**Napoje**: kawa, herbata, woda, sok, mleko, cukier, cytryna

1. W dniu 18.09.2024 r. Wykonawca zorganizuje kolację powitalną w godzinach 19.00 - 22.00 dla 40 osób na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym). Kolacja powitalna musi mieć charakter imprezy zamkniętej, zorganizowanej w oddzielnej Sali. Posiłki serwowane do stołu. Ostateczna liczba osób uczestniczących w kolacji zostanie podana z 7 dniowym wyprzedzeniem.
2. **Przystawka:** rostbef wołowy w kolorowym pieprzu z salsą paprykową i kaparami
3. **Zupa:** zupa z grzybów leśnych ze śmietaną
4. **Danie główne:** do wyboru: polędwiczka wieprzowa w sosie z czerwonego wina z ziemniakami gratin i warzywami gotowanymi lub sandacz z sosem grzybowym na risotto ze szpinakiem z karmelizowaną marchwią
5. **Deser:** beza z mascarpone i owocami
6. **Napoje:** kawa, herbata, soki, woda z cytryną, mleko, cytryna, cukier
7. W dniu 20.09.2024 r. Wykonawca zorganizuje uroczystą kolację bankietową w godzinach 19:00 - 02:00 dla 400 osób na podstawie przedstawionego poniżej menu (przedstawione menu jest wiążące i niedopuszczalnym jest wprowadzanie w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego uzgodnienia ich z Zamawiającym). Kolacja bankietowa musi mieć charakter imprezy zamkniętej. Ostateczna liczba osób uczestniczących w kolacji bankietowej zostanie podana z 7 dniowym wyprzedzeniem.
8. **Bufet gorący:** luzowane udko z kurczaka w sosie teriyaki z sezamem, żeberka wieprzowe wolno pieczone w sosie BBQ ze śliwkami, filety z dorsza w sosie cytrynowo ziołowym, falafel z bakłażanem pomidorami i pieczarkami, mix pierogów
   1. **Bufet zimny:** rolada z kaczki z jabłkami i tymiankiem, polędwiczka wieprzowa pieczona w pesto, pasztet domowy, befsztyk tatarski z marynatami, śledzie w konfiturze z czerwonej cebuli, dorsz w sosie warzywno-pomidorowym, sałata z sosem cezar z grzankami, boczkiem, parmezanem i grillowanym kurczakiem, sałata z serami pleśniowymi, selerem naciowym i owocami sezonowymi, carpaccio z buraków z rukoli, serem feta i orzechami włoskimi, tarta ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
   2. **Dodatki:** ziemniaki pieczone, kluski śląskie, warzywa gotowane, wybór surówek
   3. **Zupa w bufecie:** tajska z kurczakiem i warzywami, gulaszowa na ostro
   4. **Bufet słodki:** szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe z wiśnią, mini bezy z mascarpone i owocami
   5. **Napoje:** kawa, herbata, woda mineralna niegazowana, mleko, cytryna, cukier.
9. Podczas kolacji bankietowej Wykonawca zapewni parkiet do tańczenia oraz oprawę muzyczną wraz z DJ. Ponadto umożliwi odbycie się krótkiego (30 min.) recitalu muzycznego, w trakcie którego wystąpią studenci Wydziału Sztuki UWM w Olsztynie.
10. W dniu 21.09.2024 r. Wykonawca zorganizuje obiad 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). Posiłki serwowane do stołu. Ostateczna liczba osób uczestniczących w kolacji zostanie podana z 7 dniowym wyprzedzeniem.
11. **Zupa:** krem z pieczonych buraków
12. **Danie główne:** roladki z indyka z warzywami julienne z sosem na bazie białego wina, ziemniaki gratin i warzywami
13. **Deser:** mus kasztanowy z kruszoną chałwą
14. **Napoje:** kawa, herbata, sok w ilości nielimitowanej, mineralna woda niegazowana, mleko, cytryna, cukier.
15. Wymagania ogólne:
16. Wykonawca zobowiązany jest 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.).
17. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
18. Restauracja, w której odbywają się posiłki musi być salą klimatyzowaną
19. Zamawiający zastrzega sobie 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.