**Załącznik nr 1 do SWZ
Postępowanie nr: 9/2023/TP/DZP**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dotyczy postępowania pt:** Świadczenie usług konferencyjno-restauracyjnych na potrzeby Ogólnopolskiego Zjazdu Dziekanów Kierunku Budownictwo organizowanego przez Wydział Geoinżynierii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

**Termin:** od 14.06.2023 r. (od godziny 14:00) do 16.06.2023 r. (po obiedzie).

**Opis przedmiotu zamówienia :**

**Warunki:**

1. Miejsce: woj. warmińsko-mazurskie, lokalizacja obiektu w odległości nie większej niż 5 km od Kortowa (zapewnienie wyżywienia oraz konferencja odbywać się ma w ramach jednego obiektu, w bezpośrednim sąsiedztwie jeziora, dogodna lokalizacja: dojazd środkami komunikacji miejskiej – przystanek autobusowy zlokalizowany przy obiekcie umożliwiający bezpośrednie połączenie komunikacyjne z dworcem zachodnim oraz głównym).
2. Sala konferencyjna/bankietowa na min. 100 osób dostępna w terminie 16.06.2023 r., jasna, przestronna, z tarasem. Charakteryzować się musi brakiem kolumn.
3. Baza żywieniowa w miejscu świadczenia usługi konferencyjnej:
4. Zamawiający wymaga, aby *Zjazd* rozpoczął się kolacją (grillem) zorganizowaną w plenerze w dniu: 14.06.2023 r., w przypadku złych warunków atmosferycznych dopuszczalne jest zorganizowanie kolacji wewnątrz budynku.
5. Zamawiający wymaga zorganizowania uroczystej kolacji w dniu 15.06.2023 r.
6. Zamawiający wymaga przygotowania przerwy kawowej oraz zapewnienia obiadu w dniu: 16.06.2023 r.

**Przykładowe menu na kolację (grill) w plenerze:**

Zupy:

* Grochówka

Bufet gorący:

* Karkówka marynowana w rozmarynie
* Klasyczna kiełbasa
* Żeberka w miodowo musztardowej marynacie
* Ćwiartki ziemniaka z masłem czosnkowym
* Warzywa grillowane

Bufet zimny:

* Roladki z tortilli
* Smalec ze skwarkami
* Ogórki małosolne
* Sałatki
* Pieczywo

Bufet słodki:

* Ciasto
* Kawa
* Herbata
* Woda

**Przykładowe menu na uroczystą kolację:**

Zupa serwowana (1 do wyboru):

* Rosół z makaronem
* Krem z białych warzyw

Danie główne serwowane (1 do wyboru):

* Filet z kurczaka faszerowany kremowym szpinakiem / kopytka ziemniaczane / kremowy sos ziołowy / młoda marchew w maśle
* Policzki wieprzowe puree ziemniaczane / sos własny z nutą chrzanu / buraczki z marmoladą z czerwonej cebuli

Bufet gorący:

* Pstrąg w sosie
* Udka z kurczaka
* Makaron w sosie
* Pieczone ziemniaki z cebulką
* Warzywa gotowane

Bufet zimnych przekąsek:

* Kompozycja mięs i rolad własnego wyrobu
* Pasztet z konfiturą borówkową
* Śledź z cebulką
* Tortilla z mixem sałat i grillowanym kurczakiem
* Kompozycja sałat z warzywami
* Pieczywo
* Masło
* Sosy

Bufet słodki

* Ciasto
* Kawa
* Herbata
* Woda

**Przykładowe menu na obiad w formie bufetu:**

Zupa

Bufet dań gorących:

* Filet duszony z papryką w sosie
* Grillowana pierś z kurczaka w sosie
* Pulpety w sosie pomidorowym
* Fasolka szparagowa z sezamem
* Opiekane ziemniaki
* Ryż basmati
* Sałaty i surówki

Bufet słodki:

* Ciasto

**Ciągła przerwa kawowa:**

* Kawa
* Herbata
* Woda
* Soki
* Mleko do kawy
* Ciasteczka
* Ciasto

**Sposób wykonania zamówienia, dodatkowe wymagania**:

1. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
2. Szacowana liczba uczestników konferencji – maksymalnie 80. Ostateczną liczbę zaproszonych gości Zamawiający przekaże Wykonawcy na 14 dni przed terminem wykonania usługi, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych usług. Liczba uczestników może być mniejsza niż szacowana. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktyczną liczbę wykonanych usług – faktyczną ilość wydanych posiłków.