



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania pt: świadczenie usług konferencyjno-hotelowych na potrzeby Sympozjum pt. „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka TECHMILK 2022” dla Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Termin: od 15.02.2022 r. (od godziny 14:00) do 18.02.2022 r. (po obiedzie).

Opis przedmiotu zamówienia :

Warunki:

1. Miejsce: woj. warmińsko-mazurskie (zakwaterowanie, wyżywienie i seminarium odbywać się ma w jednym budynku, w pobliżu lasu, jeziora, poza miastem).
2. Wykonawca zapewni wykonanie usługi w reżymie sanitarnym.
3. Zakwaterowanie w hotelu o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym, 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),
4. Strzeżony parking dla 300 samochodów (uczestników seminarium),
5. Baza noclegowa dla maksymalnie 450 osób (w tym 350 pokoi jednoosobowych, 50 pokoi dwuosobowych, nie mogą być domki). Goście uczestniczący w seminarium będą mogli na swój koszt wynająć pokój hotelowy, zamawiający pokrywa koszt zakwaterowania pracowników zamawiającego oraz gości wskazanych przez zamawiającego (zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ).
6. Śniadania wliczone w cenę noclegu w formie bufetu szwedzkiego. Doba hotelowa nie powinna być krótsza niż 20 godzin, z tym że w dniu 18.02.2022 r. doba hotelowa zakończy się po obiedzie.
7. Sala konferencyjna dla 300 osób w terminie realizacji zamówienia. Sala wyposażona w sprzęt audiowizualny.
8. Umożliwienie korzystania z dodatkowych dwóch sal konferencyjnych – (jedna sala dla 250 osób i druga dla około 100 osób) w terminie realizacji zamówienia, w godzinach popołudniowych. Sale wyposażone w sprzęt audiowizualny.
9. Umożliwienie korzystania ze sprzętu audiowizualnego oraz powierzchni wystawowej dla minimum 70 stoisk,
10. Baza żywieniowa w miejscu świadczenia usługi hotelowej: obiady (15.02-18.02.2022 r.), kolacje (15.02-17.2022 r.). Posiłki w formie bufetu szwedzkiego.
11. Przygotowanie przerw kawowych w dniach 15.02.2022 r., 16.02.2022 i 17.02.2022 r.
12. Zamawiający wymaga zorganizowania uroczystej kolacji w dniu 17.02.2022 r.
13. Zamawiający wymaga zorganizowania spotkania towarzyskiego wraz z kolacją w dniu 16.02.2022 r.
14. Zamawiający wymaga, aby w miejscu świadczenia usługi hotelowej dostępna była baza rekreacyjna (co najmniej basen, sauna, odnowa biologiczna),
15. Zamawiający wymaga zastosowania efektywnego systemu kontroli osób uczestniczących w uroczystej kolacji w dniu 17.02.2022 r. oraz w spotkaniu towarzyskim w dniu 16.02.2022 r.



Niedopuszczalnym jest aby w obu brały udział osoby spoza grona uczestników Seminarium i zaproszonych gości.

Przykładowe menu na obiad (bufet szwedzki) – wariant 1:

Dania gorące:

- Łosoś pieczony w pomidorowej salsie
- Filet z kurczaka w parmezanie
- Polędwica wieprzowa z suszonymi pomidorami
- Dzik w czerwonym winie
- Małże zapiekane w ziołach
- Pierogi z mięsem
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki puree z marchewką
- Warzywa
- Frytki

Zupy:

- Barszcz czerwony
- Jarzynowa
- Krem z cukinii

Dania smażone i z grilla:

- Indyk
- Naleśniki z cielęciną
- Makaron z szynką i serem

Danie z rożna:

- Golonka

Przekąski i sałatki:

- Śliwka z nadzieniem imbirowym
- Galaretka ze szparagami
- Wołowina faszerowana
- Galantyna z indyka
- Szynka z melonem
- Sałatka szpinakowa
- Sałatka z pieczarek
- Sałatka z ogórka kiszzonego
- Sałatka hawajska
- Sałatka z marchewki
- Sałatka z selera
- Sałatka z buraczków
- Sałatka z białej kapusty
- Pomidory
- Ogórki świeże
- Kolorowa sałata
- Wybór sosów dresingowych

Desery:

- Wybór ciast domowego wypieku
- Galaretki owocowe



- Musy
- Kawa, herbata

Przykładowe menu na obiad (bufet szwedzki) –wariant 2:

Dania gorące:

- Okoń smażony w ziołach
- Pałka kurczaka smażona w piwie
- Schab nadziewany papryką z pieczarkami
- Filety wołowe w sosie rozmarynowym
- Krewetki w warzywach
- Kopytka
- Ryż z kurkumą
- Ziemniaki pieczone z bekonem
- Warzywa
- Frytki

Zupy:

- Borowikowa
- Rosół wołowy z makaronem
- Krem z kalafiora

Dania smażone i z grilla

- Karkówka
- Gruszka w cieście
- Pene w śmietanowym pesto

Dania z różna:

- Kaczka

Przekąski i sałatki:

- Galaretką z owoców morza
- Rolada z kurczaka
- Galantyna wołowa
- Roladki szynkowe z chrzanem
- Kalmary marynowane
- Sałatka z selera konserwowego
- Sałatka z brukselki
- Sałatka prowansalska
- Sałatka leśna
- Sałatka z marchewki
- Sałatka z selera
- Sałatka z buraczków
- Sałatka z białej kapusty
- Pomidory
- Ogórki świeże
- Kolorowa sałata
- Wybór sosów dresingowych

Desery:

- Wybór ciast domowego wypieku
- Galaretki owocowe
- Musy



- Kawa, herbata

Przykładowe menu na kolację (bufet szwedzki):

Przekąski zimne:

- Polędwica sopocka, salami, kabanosy, kiełbasa krakowska, mielonka
- Pasztet z wątróbek drobiowych
- Roladki z kurczaka
- Śledź po hawajsku
- Jajo gotowane
- Kompozycja serów
- Boczek faszerowany
- Ryba w marynacie
- Dżem, miód
- Smalec
- Twarożek na słono i na słodko
- Pomidory
- Ogórki świeże
- Sałata
- Sałatka z indyka
- Sałatka z tuńczyka
- Sałatka warzywna

Zupy:

- Orientalna
- Potrawka z sarny

Dania gorące:

- Lin w śmietanie
- Udko z kurczaka w ziołach
- Ślimaki zapiekane w pieczarkach
- Schab pieczony w sosie madera
- Krokiety ziemniaczano-serowe

Dania z grilla:

- Żeberka
- Babka ziemniaczana
- Pieczarki

Dania z rożna

- Gęś

Desery:

- Wybór ciast domowego wypieku
- Galaretki owocowe
- Musy
- Kawa, herbata



Uroczysta kolacja:

Wariant 1:

- Aperitif
- Comber z królika nadziewany kalifornijską śliwką i morelą z wasabi i malinami
- Krem ze świeżych pomidorów z bazylią
- Polędwica wieprzowa na runie leśnym w sosie z mazurskiej jałowcówki i rozmarynu z kluskami mazurskimi i kompozycją sałat
- Deser pomarańczowy z likierem Cointreau
- Kawa lub herbata
- Sok owocowy 250 ml

Wariant 2:

- Aperitif
- Koktajl z krewetek z awocado, ananasem i brzoskwinią
- Krem z białych warzyw z chrustą z ciasta francuskiego
- Eskalopki cielęce w sosie z dodatkiem bacardi Black z krokietami ziemniaczano-serowym, sałatką ze szpinaku, grantów i zielonych pomidorów
- Torcik czekoladowy z wiśniami
- Kawa, herbata
- Sok owocowy 250 ml

Wariant 3:

- Aperitif
- Mule marynowane w trawie cytrynowej, winie ryżowym z chili i szafranem
- Krem z brokułów z ciastem ptysiowym
- Filet z indyka nadziewany cielęciną i peperonata na pieczonych z mozzarellą z sosem z dzikiej róży, opiekane ziemniaki, kompozycja sałat i kiełków warzywnych
- Torcik pralinowy
- Kawa lub herbata
- Sok owocowy 250 ml

Wariant 4:

- Aperitif
- Przysmak z ryb mazurskich z aromatycznym sosem z leśnych grzybów
- Krem z pora i szalotki z ciastem francuskim
- Schab pieczony w sosie z suszonych pomidorów i bazylii z kluskami mazurskimi i sałatką warzywną
- Ciasto Raffaello
- Kawa lub herbata
- Sok owocowy 250 ml

Wariant 5:

- Aperitif
- Łosoś w aromatycznych ziołach z rukolą, rozszponką, pomidorami cherry, jajem przepiórczym i kolorową papryką
- Zupa z indyka, szafranu, wina ryżowego i oliwek



- Szaszłyk z polędwicy wieprzowej na szpadce z pikantnym ryżem i sałatką z kapusty pekińskiej, kielków, prażonego sezamu i zielonej pistacji
- Deser czekoladowy z malinami
- Kawa lub herbata
- Sok owocowy 250 ml

Wariant 6:

- Aperitif
- Roladki z sandacza z łososiem i szpinakiem baby na ziołowej grzance z sosem kawiorowym
- Kremowa zupa z borowików i oliwy truflowej
 - Udko z kaczki confit w sosie z grantów z kluskami mazurskimi i cytrusową kompozycją sałat z prażonymi migdałami
 - Tocik whisky
 - Kawa lub herbata
 - Sok owocowy 250 ml

Wariant 7:

- Aperitif
- Comber z królika z borowikami na sałacie z leśnych owoców
- Rosół z przepiórki z kolorowym kluseczkami
 - Polędwica wieprzowa zapiekana serem ziołowym z obsmażanymi kopytkami i bukietem gotowanych warzyw
 - Tiramisu
 - Kawa lub herbata
 - Sok owocowy 250ml

Wariant 8:

- Aperitif
- Krewetki duszone w szampanie i koniaku na rucoli z mango, granatem i ziołami
- Krem z cukinii z grzankami
 - Gęsie udko confit w sosie śliwkowym, z parmezanową polentą i kolorową sałatą
 - Tort whisky
 - Kawa lub herbata
 - Sok owocowy 250 ml

Sposób wykonania zamówienia, dodatkowe wymagania:

1. Szacowana liczba uczestników Seminarium - maksymalnie 450. Ostateczną liczbę zaproszonych gości Zamawiający przekaże Wykonawcy na 6 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. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktyczną liczbę wykonanych usług.
2. Wykonawca musi zapewnić ochronę posiłków tj. niedopuszczalnym jest aby posiłki były wydawane osobom spoza grona zaproszonych gości.
3. Wszystkie dania zostaną podane w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne serwowane będą w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane metalowe sztućce. Użyta zastawa oraz stoły i obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania seminarium (do uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń oraz uzupełnienia braków na stołach). Osoby obsługujące muszą być ubrane w eleganckie, czyste



i wyprasowane uniformy. Wszystkie posiłki zapewnione przez wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia wykorzystywanych powierzchni oraz zabrania niewykorzystanych lub pozostawionych przez uczestników seminarium materiałów.
5. Wykonawca zapewni ubezpieczenie OC organizatora (do kwoty 300 000 zł).
6. Zamawiający informuje, że wobec niedających się przewidzieć okoliczności związanych z ograniczeniami wywołanymi zakażeniem wirusem COVID - 19 nie jest w stanie zagwarantować realizacji seminarium na wskazanym poziomie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian ilości osób biorących udział w seminarium, w granicach wynagrodzenia określonego w ofercie, a także możliwość niewykorzystania przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym i wartościowym. Wykonawcy w takim przypadku nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez zamawiającego przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.