**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**Nr postępowania: 42/2020/S/DZP**

**Dotyczy: świadczenie usług hotelowo - gastronomicznych na potrzeby organizacji VI 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. 16-19.09.2020r. - 9 apartamentów, 59 pokoi 1-osobowych, oraz 12 pokoi 2-osobowych oraz 7 apartamentów w dodatkowym terminie 15.09.2020 i 20.09.2020. Wykonawca zapewni śniadanie dla każdego uczestnika korzystającego z noclegu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie zamawianych pokoi najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.
2. Zamawiający wymaga wyposażenia pokoi w lodówki oraz dostęp do sieci wi-fi.
3. Zamawiający zastrzega sobie wynajęcie całej powierzchni obiektu hotelowego na wyłączność do dyspozycji na czas trwania konferencji tj. od godz. 12:00 w dniu 16.09.2020r. do godz.15:00 w dniu 19.09.2020r.
4. Wykonawca zapewni pełne wykonanie przedmiotu zamówienia w jednym budynku (noclegi, wyżywienie, udostępnienie sal konferencyjnych, baza rekreacyjna).
5. Wykonawca zapewni możliwość wcześniejszego zakwaterowania uczestników konferencji tj. od godz. 12.00 w dniu 16.09.2020r. i późniejszego wykwaterowania tj. do godz. 15.00 w dniu 19.09.2020r. oraz dodatkowo 7 uczestników od godz. 12.00 w dniu 15.09.2020r. i późniejszego wykwaterowania tj. do godz. 15.00 w dniu 20.09.2020r.
6. Zakwaterowanie odbywać się musi poza Olsztynem w odległości nie większej niż 40 km od miasteczka uniwersyteckiego Kortowo (ul. Oczapowskiego 2, 10-719 Olsztyn), na terenie leśnym w bezpośrednim sąsiedztwie jeziora. Obiekt wykonawcy musi być wyposażony w zaplecze rekreacyjno-wypoczynkowe (basen, sauna, tenis stołowy) wliczone w cenę pokoju hotelowego.
7. 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
8. Wykonawca udostępni w holu hotelu wyodrębnione miejsce dla ciągłej sesji posterowej w dniach konferencji dla około 20 posterów, wymagana powierzchnia holu hotelu – min.90 m2.

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 na twardo, 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 kawowy.

W dniu 16.09.2020 r. odbędzie się ciągły serwis kawowy od godziny 12:00 dla 80 uczestników:

1. kawa, herbata, mineralna woda niegazowana, ciasteczka kruche (3 rodzaje), ciasto wypieku domowego (2 rodzaje), mleko, cytryna, cukier;

W dniu 17-18.09.2020 r. odbędzie się ciągły serwis kawowy dla 80 uczestników:

1. kawa, herbata, mineralna woda niegazowana, ciasteczka kruche (3 rodzaje), ciasto wypieku domowego (2 rodzaje), mleko, cytryna, cukier;

W dniu 19.09.2020 r. odbędzie się ciągły serwis kawowy do godziny 15:00 dla 80 uczestników:

1. kawa, herbata, mineralna woda niegazowana, ciasteczka kruche (3 rodzaje), ciasto wypieku domowego (2 rodzaje), mleko, cytryna, cukier;

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z przerw kawowych najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.

1. W trakcie trwania konferencji Wykonawca zapewni **cztery obiady w postaci 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 16.09.2020 r. obiad dla 80 osób:

1. **Zupa:** barszcz czerwony z uszkami;
2. **Danie główne:** pieczone roladki z cielęciny nadziewane serem pleśniowym, polędwiczki z dorsza z kaparami i sosem maślano-cytrynowym, puree ziemniaczane, ryż biały i dziki, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** ciasto wypieku domowego (2 rodzaje);
4. **Napoje:** kawa, herbata, sok, mineralna woda niegazowana mleko, cytryna, cukier

W dniu 17.09.2020 r. obiad dla 80 osób:

1. **Zupa:** zupa krem z batatów z krewetkami i limonką
2. **Danie główne:** pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem mozzarella, grillowany filet z łososia, ryż biały i dziki, cząstki ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** delicja owocowa z kruszoną czekoladą;
4. **Napoje:** kawa, herbata, soki, mineralna woda niegazowana, mleko, cytryna, cukier.

W dniu 18.09.2020 r. obiad dla 80 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:** galaretka z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
4. **Napoje:** kawa, herbata, sok, woda mineralna niegazowana, mleko, cytryna, cukier

W dniu 19.09.2020 r. obiad dla 80 osób:

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

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z obiadów najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.

1. W dniach 15.09.2020 r. oraz 20.09.2020 Wykonawca zapewni dwa obiady standard serwowane 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).

W dniu 15.09.2020 r. obiad dla 7 osób:

1. **Zupa:** zupa kurkowa z ziołami;
2. **Danie główne:** pieczony udziec jagnięcy z czosnkiem, czerwoną cebulą i rozmarynem, puree ziemniaczane, ryż biały i dziki, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** ciasto wypieku domowego (2 rodzaje);

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

W dniu 20.09.2020 r. obiad dla 7 osób:

1. **Zupa:** francuska zupa cebulowa z serową grzanką;
2. **Danie główne:** pieczone udka z kaczki z jabłkami, puree ziemniaczane, ryż biały i dziki, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** ciasto wypieku domowego (2 rodzaje);

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

1. W dniach 15.09.2020 r. oraz 19.09.2020 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 15.09.2020 r. kolacja dla 7 osób:

1. **Danie serwowane do stołu:** pieczone polędwice z dorsza w towarzystwie sałatki z duszonego fenkułu
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, mleko, cukier, cytryna

W dniu 19.09.2020 r. kolacja dla 7 osób:

1. **Danie serwowane do stołu:** stek z polędwicy wołowej z dodatkiem sosu demi glace oraz z grillowanymi warzywami
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, mleko, cukier, cytryna
5. W trakcie trwania konferencji w dniu 16.09.2020 r. Wykonawca zorganizuje **kolację powitalną w godzinach 19.00-24.00 dla 80 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 17.09.2020 r. Wykonawca zorganizuje **uroczystą kolację bankietową w godzinach 19.00-02.00 dla 80 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 18.09.2020 r. Wykonawca zorganizuje **biesiadę grillową w godzinach 19.00-02.00 dla 80 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 4 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.

IV. USŁUGI DODATKOWE

1. Wykonawca zapewni bezpłatny, monitorowany parking dla 60 samochodów, położony przy obiekcie, w którym świadczona będzie usługa.
2. Restauracja w której odbywają się posiłki oraz imprezy wieczorne będzie salą klimatyzowaną.
3. W cenie pobytu w obiekcie świadczenia usługi Wykonawca zapewnia możliwość skorzystania z basenu, wellness z sauną, ze stołu do tenisa oraz gry w bilard.
4. Biesiada grillowa musi odbywać się nad jeziorem, w odległości maksymalnie 30 metrów od budynku hotelu.
5. Wykonawca zapewni klimatyzowaną plenarną salę konferencyjną o powierzchni co najmniej 170 m2 (mogącą pomieścić 80 osób w kinowym ustawieniu) oraz dwie mniejsze klimatyzowane sale o powierzchniach co najmniej 55 m2 (mieszczących po 40 osób każda) w celu prowadzenia trzech równoległych sekcji. Każda sala ma być wyposażona w: mównicę, ekran, flipchart + mazaki, projektor multimedialny wraz z pilotem do zmiany slajdów, laptop, bezprzewodowy Internet.
6. Wykonawca umieści ogólne informacje o konferencji na swojej stronie internetowej.

……………………….. ……………………………..

Miejscowość data (Podpis Wykonawcy)