**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Nr postępowania: 285/2024/US/DZP**

**Dotyczy: Świadczenie usługi hotelarskiej, restauracyjnej i innych związanych z organizacją X Konferencji Matematyczno-Informatycznej pt. „Congressio-Mathematica” na potrzeby Katedry Analizy Zespolonej Wydziału Matematyki i Informatyki UWM w Olsztynie.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

I. ZAKWATEROWANIE

1. Zamawiający wymaga zapewnienia w trakcie trwania konferencji,   
   tj. 19-22.09.2024r., 40 pokoi 1-osobowych oraz 6 pokoi dwuosobowych. Wykonawca zapewni śniadanie dla każdego uczestnika korzystającego z noclegu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie zamawianych pokoi najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Łączna kwota przeznaczona na noclegi w **pokoju jednoosobowym** musi wynosić **minimum 31%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na noclegi w **pokoju dwuosobowym** musi wynosić **minimum 6%** ceny oferty brutto.

1. Zamawiający wymaga wyposażenia pokoi w łóżka o powierzchni **min. 90x200  cm** oraz dodatkowe miejsca do siedzenia, klimatyzację, dostęp do sieci wi-fi, prywatne łazienki, lodówki, zestaw do parzenia kawy, herbaty.
2. Wykonawca zapewni pełne wykonanie przedmiotu zamówienia w jednym budynku (noclegi, wyżywienie, udostępnienie sali konferencyjnej, baza rekreacyjna).
3. Wykonawca zapewni możliwość wcześniejszego zakwaterowania uczestników konferencji tj. od godz. 12.00 w dniu 19.09.2024r. i późniejszego wykwaterowania tj. do godz. 15.00 w dniu 22.09.2024r.
4. Zakwaterowanie odbywać się musi w Olsztynie woj. Warmińsko – Mazurskie. Obiekt wykonawcy musi znajdować się w odległości 130 m od jeziora, być wyposażony w zaplecze rekreacyjne wliczone w cenę pokoju hotelowego.
5. 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.
6. 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. zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2016 r. poz. 1035).

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 zapiekane z łososiem, bagietki z pieczonym camembertem i pastą pomidorowo-kaparową, 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 napojów.

W dniach 19-22.09.2024 r. odbędzie się **ciągły** **serwis napojów dla 55 uczestników**:

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

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z ciągłego serwisu napojów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

1. W trakcie trwania konferencji Wykonawca zapewni **cztery obiady w formie 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 19.09.2024 r. obiad dla 55 osób:

1. **Zupa:** zupa kurkowa z ziołami;
2. **Danie główne:** Boeuf Bourguignon z polędwicy wołowej, grillowany filet z łososia, ryż biały i dziki, cząstki ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** pistacjowy crème brulee;

W dniu 20.09.2024 r. obiad dla 55 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:** krem kataloński

W dniu 21.09.2024 r. obiad dla 55 osób:

1. **Zupa:** cebulowa z parmezanową grzanką
2. **Danie główne:** zrazy wołowe w sosie myśliwskim, roladki z soli, ryż biały i dziki, puree ziemniaczane, kasza gryczana, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** tarte tatin,

W dniu 22.09.2024 r. obiad dla 55 osób:

1. **Zupa:** krem szpinakowy z serem ricotta
2. **Danie główne:** pieczone roladki z cielęciny nadziewane serem pleśniowym, pieczony filet z halibuta z warzywami, ryż biały i dziki, cząstki ziemniaczane, surówka sezonowa (3 rodzaje)
3. **Deser:** panna cotta waniliowa z owocami lasu,

Do każdego obiadu Wykonawca zapewni **napoje zimne dla 55 uczestników**:

1. soki 3 rodzaje, mineralna woda niegazowana i gazowana - wszystko w ilości nielimitowanej.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z obiadów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

1. W trakcie trwania konferencji w dniu 19.09.2024 r. Wykonawca zorganizuje **kolację powitalną w godzinach 19.00-24.00 dla 55 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.
2. **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
3. **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
4. **Deser:** Ciasto wypieku domowego (3 rodz. ), gruszki w czekoladzie z chili

Do kolacji powitalnej Wykonawca zapewni **napoje zimne dla 55 uczestników**:

1. soki 3 rodzaje, mineralna woda niegazowana i gazowana - wszystko w ilości nielimitowanej.

Do kolacji powitalnej Wykonawca zapewni **napoje gorące dla 55 uczestników**:

1. kawa, herbata, mleko - wszystko w ilości nielimitowanej.
2. W trakcie trwania konferencji w dniu 20.09.2024 r. Wykonawca zorganizuje **uroczystą kolację bankietową w godzinach 19:00-00:00 dla 55 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.
3. **Dania serwowane do stołu:** krem porowo-ziemniaczany z grzankami, stek z polędwicy wołowej, ziemniaki opiekane, surówka,
4. 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,
5. **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,
6. **Dodatki:** ziemniaki cząstki, placuszki ryżowe, warzywa gotowane, wybór surówek,
7. **Bufet** słodki: ciasta domowe (3 rodzaje), panna cotta z figą, fontanna czekoladowa

Do uroczystej kolacji bankietowej Wykonawca zapewni **napoje zimne dla 55 uczestników**:

1. soki 3 rodzaje, mineralna woda niegazowana i gazowana - wszystko w ilości nielimitowanej.

Do uroczystej kolacji bankietowej Wykonawca zapewni **napoje gorące dla 55 uczestników**:

1. kawa, herbata, mleko - wszystko w ilości nielimitowanej.

1. W trakcie trwania konferencji w dniu 21.09.2020 r. Wykonawca zorganizuje **biesiadę grillową w godzinach 19:00-00:00 dla 55 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.
2. **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
3. Sałatki: buraczki, salsa pomidorowa, ogórki
4. **Dodatki:** pieczywo jasne i ciemne, smalec, ketchup, musztarda ogórki kiszone z kamionki
5. **Deser:** szarlotka na ciepło z lodami

Do biesiady Wykonawca zapewni **napoje zimne dla 55 uczestników**:

1. soki 3 rodzaje, mineralna woda niegazowana i gazowana - wszystko w ilości nielimitowanej.

Do biesiady Wykonawca zapewni **napoje gorące dla 55 uczestników**:

1. kawa, herbata, mleko – wszystko w ilości nielimitowanej.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób uczestniczących w kolacji powitalnej, uroczystej kolacji oraz biesiady grillowej najpóźniej na 7 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.

Łączna kwota przeznaczona na **obiady** musi wynosić **minimum 13%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **uroczystą kolację** powitalną musi wynosić **minimum 7%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na uroczystą **kolację bankietową** musi wynosić **minimum 7%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **biesiadę grillową** musi wynosić **minimum 7%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **serwis napojów** **ciągły** musi wynosić **minimum 10%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **napoje do kolacji gorące** musi wynosić **minimum 2%** ceny oferty brutto.

Łączna kwota przeznaczona na **napoje do obiadów i kolacji zimne** musi wynosić **minimum 7%** ceny oferty brutto.

III. TRANSPORT INDYWIDUALNY

Zamawiający wymaga zapewnienia w terminie 18-23.09.2024 organizacji transportu indywidualnego na potrzeby przewozu gości zagranicznych pomiędzy lotniskiem Chopina w Warszawie, a miejscem konferencyjnym. Zamawiający wymaga przewozu uczestników konferencji samochodem klasy wyższej-średniej (segment E) wg europejskiej klasyfikacji samochodów osobowych. Samochód przewoźnika musi być wyposażony w klimatyzację. Wymagana jest od kierowcy przewożącego gości konferencji znajomość języków: polskiego oraz angielskiego.

1. Transport indywidualny pomiędzy Lotniskiem Chopina w Warszawie a Hotelem Wykonawcy, liczba przejazdów 20. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o faktycznej, ostatecznej przejazdów najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Łączna kwota przeznaczona na **transport indywidualny** musi wynosić **minimum 3%** ceny oferty brutto.

IV. USŁUGI DODATKOWE

1. Wykonawca zapewni bezpłatny, monitorowany parking dla 30 samochodów, położony przy obiekcie, w którym świadczona będzie usługa.
2. Restauracja w której odbywają się posiłki będzie salą klimatyzowaną.
3. W cenie pobytu w obiekcie świadczenia usługi Wykonawca zapewnia możliwość skorzystania zaplecza rekreacyjnego.
4. Wykonawca zapewni 2 klimatyzowane sale konferencyjne o powierzchni co najmniej 30 m2 w celu prowadzenia sekcji konferencji. Sale mają być wyposażone w: klimatyzację, ekran, flipchart + mazaki, projektor multimedialny wraz z pilotem do zmiany slajdów, laptop, bezprzewodowy Internet.

Łączna kwota przeznaczona wynajem **sal konferencyjnych** musi wynosić **minimum 3%** ceny oferty brutto.

…..................., dnia ….................

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***(Kwalifikowany podpis elektroniczny)***