ZP- 371/114/18

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu „Inkubator innowacyjności +", realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój na lata 2014-2020, Działanie 4.4 pn. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”.
2. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej (cateringowej) dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w dniu 23.10.2018 r. podczas spotkania KIS TECHNOLOGY OPEN DAY dla min. 50 osób, max. 70 osób.**
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę minimum siedem dni przed dniem rozpoczynającym realizację przedmiotu umowy o liczbie uczestników z zachowaniem ilości wskazanych w pkt 2.
4. Miejsce realizacji usługi: Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, Al. Armii Krajowej 13/15, Częstochowa, zgodnie z harmonogramem konferencji w godzinach: 8:30-9:00, 10:40-11:00, 14:15-15:15 – przerwa kawowa, 13:30-14:15 – obiad. Zamawiający dopuszcza możliwość wystąpienia opóźnień czasowych wynoszących maksymalnie 15 minut. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zaistniałym opóźnieniu minimum 30 minut przed przewidywaną godziną wykonania usługi.
5. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
6. Przygotowania stołów - obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
7. Zapewnienia własnych naczyń (termosów, podgrzewaczy, ekspresów kawowych, filiżanek, spodeczków, łyżeczek, cukiernic, talerzy, sztućców itp.), zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający wyklucza możliwość wykorzystania przez Wykonawcę sztućców i naczyń jednorazowego użytku, w tym wykonanych z plastiku.
8. Dowozu cateringu o wskazanej przez Zamawiającego godzinie na miejsce realizacji usługi;
9. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
10. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. nr 171 poz 1125 z późn. zm.
11. Usługa cateringowa obejmuje:
12. Zapewnienie serwisu kawowego w dwóch punktach w systemie ciągłym podczas trwania spotkania. Serwis kawowy składa się z:
    * Kawa przygotowana w ekspresach ciśnieniowych, herbata, mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń;
    * Woda mineralna gazowana i niegazowana, po ½l / na osobę
    * Ciastka, ciasta bankietowe – różne rodzaje po 150g/ na osobę
13. Zapewnienie ciepłego obiadu wraz z napojem (preferowany szwedzki stół), w jednym punkcie dla uczestników spotkania wg poniższej gramatury posiłków (na jedną osobę):

* Mięso/ Ryba 200g
* Surówka 140g
* Dodatki skrobiowe 200g
* Napój 200 ml (sok, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana)

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć dwa proponowane warianty menu, do wyboru w ciągu 2 dni licząc od daty zawarcia umowy.