**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczna dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w dniach 21-23.10.2018 r. na potrzeby Konferencji „ Przeszłość w języku zamknięta II” i obejmuje:**

* **W dniu 21.10.2018:**

**- kolacja dla min. 8 max. 17 osób**

**- nocleg ze śniadaniem w dniu 22.10.2018 r. dla min. 8 max. 17 osób**

* **W dniu 22.10.2018:**

**- uroczysta kolacja w dniu 22.10.2018 r wraz z obsługą kelnerską dla min. 30 - osób, max.- 40 osób w wydzielonej odrębnie sali bankietowej**

**- nocleg w ze śniadaniem w dniu 23.10.2018 r. dla min. 8 max. 17 osób**

**Wykonawca w trakcie realizacji usługi zapewni:**

1. Nocleg dla min. 8 max. 17 osób w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych (z przeznaczeniem dla 1 osobowych), klimatyzowanych, wyposażonych w łazienki, z dostępem do bezprzewodowego Internetu w hotelu.
2. Miejsce świadczenia usługi winno być zlokalizowane na terenie Miasta Częstochowa w odległości nie większej niż 2,0 km od siedziby Zamawiającego przy ul. Waszyngtona 4/8 w Częstochowie.
3. Posiłki podawane w ramach kolacji w dniu 21.10.2018 r. oraz śniadania w dniu 22.10.2018 i 23.10.2018 r. dla min. 8 osób, max. 17 osób serwowane będą zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2010 r. nr 136, poz.914 z późn. zm).
4. Uroczysta kolacja w dniu 22.10.2018 r. dla min. 30 osób, max. 40 osób obejmuje:
5. Świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
6. 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.;
7. realizacji usługi w wydzielonej sali bankietowej, w godzinach od 18: 00 do 23:00 **dla min. 30 max. 40 osób.**
8. przygotowania stołów, przykrytych białym obrusem z tkaniny, umieszczenia na stołach dekoracji - świeże kwiaty;
9. Serwowania posiłków na zastawie porcelanowej białej, z metalowymi sztućcami i serwetkami z tkaniny, serwowania napojów w szklanych naczyniach, przygotowania szklanych szklanek ewentualnie szklanych kieliszków dla gości;
10. Zupa i danie główne podawane do stołu, pozostałe dania w formie bufetu.
11. Liczba osób (kelnerów, kucharzy) wydających posiłki musi być wystarczająca, aby zapewnić szybką obsługę gości.
12. Dania muszą być podane gorące, świeże, nie odgrzewane i serwowane estetycznie.
13. Menu:

-przystawka,

-zupa,

-danie główne,

- zimna płyta (w tym min. 2 rodzaje sałatek, wędliny),

- deser;

- lampka wina (białe lub czerwone wg. życzenia gości),

- napoje: woda mineralna, soki, kawa, herbata wg. życzenia gości.

W dniu zawarcia umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru 3 propozycje menu.