ZP- 371/136/18

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej (cateringowej) – przygotowanie, dostawa posiłków oraz zapewnienie obsługi kelnerskiej dla wskazanej przy każdym posiłku liczby osób (Śniadanie: min. 12 osób, max. 18 osób, Bufet kawowy: min. 18 osób, max. 28 osób, Obiad: min. 18 osób max., 28 osób, Kolacja: min. 18 osób max., 26 osób)
2. Usługa realizowana będzie podczas IV Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. *Twórczość i kultura muzyczna krajów słowiańskich,* organizowanej przez Instytut Muzyki Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, w dniu 24 listopada 2018.
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę do dnia 22.11.2018 r do godz. 12:00 o ostatecznej liczbie uczestników każdego posiłku, z zachowaniem ilości wskazanych w pkt 1.
4. Miejsce realizacji usługi: Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza   
   w Częstochowie, Wydział Sztuki, ul. Zbierskiego 2/4, Częstochowa, hall IV piętro,   
   w godzinach wskazanych w pkt 6 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.
5. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
6. Przygotowania stołów, obrusów bawełnianych, serwetek, 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 oraz zapewnienia obsługi kelnerskiej;
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. **Śniadanie** godz. 815 (w formie szwedzkiego stołu, w formie zasiadanej):  
    - wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, sery białe, warzywa, pieczywo, dżem, masło – 350g/os.  
    - frankfurterki na gorąco, ketchup, musztarda – 180g/os.  
    - kawa, herbata (bez ograniczeń)  
    min. ilość osób 12  
    max. ilość osób 18

**b) bufet kawowy** godz. 1130-- 1830

- kawa, herbata, cytryna, cukier, mleczko do kawy – bez ograniczeń  
- woda mineralna n/g w dzbankach lub butelkach 330 ml - bez ograniczeń  
- ciasteczka kruche 150g/ os.   
min. ilość osób 18  
max. ilość osób 28

**c) Obiad** godz. 1300 (w formie szwedzkiego stołu, w formie zasiadanej):  
- zupa podana w kociołku: krem z pomidorów z serem feta i bazylią lub rosół z makaronem   
– 300ml/os  
- drugie danie w podgrzewaczach (3 dania do wyboru gości): devolay drobiowy lub filet  
z dorsza w ziołach lub karczek w sosie, mini-kluseczki śląskie, ziemniaki pieczone, zestaw surówek – mięso 180g/os, skrobia 200g/os, surówka 180g/os  
- deser - panna cotta z malinami lub ciasta (2 desery do wyboru gości) 150g/os   
- kawa, herbata – bez limitu  
min. ilość osób 18  
max. ilość osób 28

**d) Kolacja** godz. 1900 -(w formie szwedzkiego stołu, w formie zasiadanej):  
- (2 dania do wyboru) żurek po częstochowsku (300ml/os) lub przystawka na zimno róża   
z łososia na miksie sałat – 130g/os   
- drugie danie w podgrzewaczach: filet drobiowy w otoczce z boczku, ziemniaki z wody   
z koperkiem, surówka z kapusty - mięso 180g/os, skrobia 200g/os, surówka 180g/os  
- kawa, herbata, woda n/g w dzbankach– bez limitu  
min. ilość osób 18  
max. ilość osób 26