**Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi hotelowo-gastronomicznej dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie na potrzeby Konferencji „Applications of Algebra in Logic and Computer Science XXIII” organizowanej przez Zakład Logiki, Metodologii i Epistemologii Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w dniach 11-17.03.2019 r.

1. **Usługa hotelowa dla 6 osób wraz z zapewnieniem sal konferencyjnych winna być zrealizowana z uwzględnieniem następujących wymagań:**
   1. Hotel o standardzie minimum 3-gwiazdkowym,określonym przez Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz.U z 2017 r. poz. 2166),
   2. **Obiekt hotelowy położony w Zakopanem.**
   3. Hotel zlokalizowany w odległości do 2 km od dworca PKP Zakopane, pieszo przy użyciu aplikacji googlemaps,
   4. Miejsca noclegowe zlokalizowane na terenie jednego obiektu (przyjazd w dniu 11.03.2019 r. godzina 14:00, wyjazd w dniu 17.03.2019 r. godzina 12:00),
   5. Pokoje z pełnym węzłem sanitarnym: 6 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych (z przeznaczeniem dla 1 osoby), klimatyzowanych, wyposażonych w łazienki, z dostępem do bezprzewodowego Internetu w hotelu, wraz z pełnym wyżywieniem, w tym:
      1. Śniadania w formie bufetu ( w dniach od 12.03.2019 r. do 17.03.2019 r.), obiad 3 –daniowy ( w dniach od 11.03.2019 r. do 16.03.2019 r.), kolacja zawierająca ciepły posiłek (w dniach 11.03.2019 r., 12.03.2019 r., 14.03.2019 r., 15.03.2019 r., 16.03.2019 r.),
      2. Goście rozpoczynają pobyt od obiadu w dniu 11.03.2019 r., a kończą śniadaniem w dniu 17.03.2019 r.,
   6. Zapewnienie miejsc parkingowych dla uczestników konferencji (bez dodatkowych opłat),
   7. Zapewnienie 2 sal na terenie obiektu, na wyłączność uczestników konferencji, w tym:
      1. Jedna sala konferencyjna dla 50 osób, mieszcząca się w kompleksie hotelowym, wyposażona w ekran i rzutnik multimedialny, tablicę suchościeralną typu Flipchart z kompletem pisaków, dostępna w dniach od 12.03.2019 r. do 16.03.2019 r. w godzinach 8:00 – 21:00,
      2. Zapewnienie obsługi technicznej (obsługa sali konferencyjnej) na 1 godzinę przed i w trakcie obrad konferencyjnych,
      3. Jedna sala dla 30 osób inna niż konferencyjna), przeznaczona do spotkań uczestników konferencji, dostępna w dniach od 11.03.2019 r. do 16.03.2019 r. w godzinach 20:00 – 23:00,
   8. Zapewnienie miejsca na recepcję konferencji, w którym znajdą się: stolik i dwa krzesła.

1. **Usługa gastronomiczna obejmuje dwie pozycje, które winny być zrealizowane z uwzględnieniem następujących wymagań:**
   1. **Uroczysta kolacja w dniu 13.03.2019 r.:**
      1. Przygotowanie w dniu 13.03.2019 r. uroczystej kolacji wraz z obsługą kelnerską dla min. 40 osób - max. 50 osób, w formie zasiadanej, na terenie obiektu, w którym będzie świadczona usługa hotelowa,
      2. Wykonawca zapewni zastawę białą, porcelanową lub ceramiczną, sztućce trwałe w odpowiedniej ilości oraz stoły, obrusy materiałowe wraz z dekoracją stołu oraz dopasowanymi serwetkami papierowymi (jednorazowymi),
      3. Kolacja rozpocznie się o godzinie 19:00 w dniu 13.03.2019 r., natomiast sala gastronomiczna, w której odbywać się będzie kolacja, będzie dostępna dla gości do godziny 3:00 dnia następnego,
      4. Na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji Wykonawca zaproponuje 3 zestawy menu z daniami tradycyjnymi (mięsnymi) oraz 3 zestawy menu z daniami wegetariańskimi, za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie, spośród których Zamawiający wybierze po jednym zestawie, który będzie serwowany podczas kolacji,
      5. Zamawiający na 2 dni przed uroczystą kolacją poinformuje wykonawcę o ilości osób korzystających z menu tradycyjnego oraz menu wegetariańskiego,
      6. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące menu podczas uroczystej kolacji: dwa dania ciepłe (zupa, drugie danie) deser, napoje (bez ograniczeń)- kawa i herbata, woda oraz stolik z ciastem i owocami.
   2. **Przerwy kawowe w dniach od 12.03.2019 do 16.03.2019 r.:**
      1. Przygotowanie w dniach od 12.03.2019 r. do 16.03.2019r. usługi cateringowej dla min. 35 osób - max. 50 osób w trakcie przerw kawowych w sali konferencyjnej,
      2. Każdego dnia będą dwie przerwy kawowe, w godzinach wskazanych przez Zamawiającego na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
      3. Zakres przerwy kawowej obejmować będzie: kawę, herbatę, wodę gazowaną, wodę niegazowaną, soki, ciastka (bez ograniczeń).
   3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników w zakresie usługi gastronomicznej wskazanej w pkt II obejmującej uroczystą kolację i przerwy kawowe na 2 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.