**Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna (cateringowa) dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie świadczona podczas spotkania „Naukowcy dla Przedsiębiorców” w budynku Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie (al. Armii Krajowej 13/15, Częstochowa) **w dniu 28.02.2019 r. w godzinach 8:40-12:00 dla min. 20 osób - max. 50 osób.**
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
3. Przygotowania stołów – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
4. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, ekspresów kawowych, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzyków i sztućców itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowego użytku, w tym wykonanych z plastiku;
5. Dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkania.
6. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
7. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych ( m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm).
8. Usługa gastronomiczna (cateringowa) obejmuje zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym podczas trwania spotkania.
9. Serwis kawowy składa się z :
10. Kawa przygotowywana w ekspresach ciśnieniowych, herbata czarna i zielona, mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń;
11. woda mineralna gazowana i niegazowana po 0,5 l/na osobę
12. pączki z nadzieniem 2 sztuki/na osobę. Zamawiający wymaga, aby podano pączki w trzech nadzieniach do wyboru: nadzienie różane, czekolada, adwokat, toffi, marmolada wieloowocowa.
13. donaty w polewie czekoladowej 1 sztuka/na osobę
14. faworki 2 sztuki/na osobę
15. kanapeczki bankietowe 3 sztuki/na osobę: z wędzoną rybą i serkiem kanapkowym, z szynką, serem żółtym i pomidorem, z twarożkiem.
16. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbę uczestników spotkania, za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie, najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem wykonania usługi.