**ZP-371/108/18 Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w dniach 18-19.10.2018 r. na potrzeby konferencji *„Śmiech w literaturze :) Transfer - Przekład – Recepcja (literatura polska, austriacka, niemiecka i szwajcarska)”* dla min. 18 osób, max. 24 osób, wraz z obsługą kelnerską.
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę min. 2 dni przed dniem rozpoczynającym realizację przedmiotu umowy o liczbie uczestników z zachowaniem ilości wskazanych w pkt 1.
3. Miejsce realizacji usługi: lokal Wykonawcy oddalony od miejsca obrad, budynku Zamawiającego zlokalizowanego przy ul. Zbierskiego 2/4 o maksymalnie 800 m. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie nazwę i adres lokalu.
4. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
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, przygotowania 3 stolików z miejscami dla 8 osób każdy podczas obiadu oraz stołu ustawionego w prostokąt podczas kolacji, przykrytych białym obrusem z tkaniny, umieszczenia na stołach dekoracji - świeczniki i świeże kwiaty;
8. Serwowania posiłków na zastawie porcelanowej białej, z metalowymi sztućcami i serwetkami z tkaniny (bawełna lub len), serwowania napojów w szklanych naczyniach, przygotowania szklanych szklanek ewentualnie szklanych kieliszków dla gości;
9. Menu:

W dniu 18.10.2018 r. godz. 13:30 (obiad):

* Rosół (350ml/ osobę)
* Pierś z kurczaka (200g/ osobę) z brokułem i żółtym serem
* Ziemniaki z pieca (150g/ osobę)
* 2 rodzaje surówek (marchewka, kapusta kiszona), łącznie 200g/osobę, podane w kształcie uformowanej kulki
* Kompot jabłkowy schłodzony
* Drugie danie podane z dekoracją z mikroliści (kiełki roślin)

W dniu 18.10.2018 r. godz. 19:00 (kolacja):

* Rolada wołowa (200g/ osobę) z farszem (papryka, pomidor pelatti, czosnek, cebula ), z dodatkiem frittersów marchewkowych oraz puree z batatów z mikrogroszkiem i chipsami parmezanu
* Przekąski podawane na półmiskach: roladki z kurczaka z pomidorem suszonym i serem, sałatka warzywna z sałatą rzymską, grzanka z konfiturą z cebuli i serem, faszerowane jajka
* Napoje: woda z miętą i cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy (300ml/osobę)

W dniu 19.10.2018 r. godz. 14:00 (obiad):

* Rosół (250ml/ osobę)
* Karczek (200g/ osobę) z pieca w sosie własnym
* Kopytka (100g/ osobę)
* 2 rodzaje surówek (buraczki, modra kapusta) (łącznie 200g/ osobę)
* Kompot z jabłek schłodzony