**ZP-371/110/18 Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej i cateringowej dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w dniach 18-19.10.2018 r. na potrzeby konferencji *„Prawo publiczne w Europie”*.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na zadania.

**Zadanie 1: Usługa gastronomiczna w dniu 18.10.2018 r. wraz z obsługą kelnerską**

**Zadanie 2: Usługa cateringowa w dniach 18-19.10.2018 r.**

1. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolnie wybrane zadanie/zadania
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: **W zakresie zadania nr 1** - lokal Wykonawcy oddalony od miejsca obrad, Wydział Prawa, Administracji i Ekonomii Uniwersytetu Wrocławskiego ul. Uniwersytecka 22/26, 50-145 Wrocław o maksymalnie 1000 m. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie nazwę i adres lokalu. **W zakresie zadania nr 2** - Wydział Prawa, Administracji i Ekonomii Uniwersytetu Wrocławskiego ul. Uniwersytecka 22/26, 50-145 Wrocław.
4. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
5. Świadczenia usługi gastronomicznej i cateringowej 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. **W zakresie zadania nr 1:**

* realizacji usługi w wydzielonej sali, z wydzielonym miejscem dla DJ’a oraz parkietem (Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania rozkładanego parkietu), w godzinach 19:00 – 00:30 **dla min. 50 max. 80 osób.**
* przygotowania okrągłych stolików z miejscami dla 10-12 osób każdy podczas kolacji, przykrytych białym obrusem z tkaniny, umieszczenia na stołach dekoracji - świeże kwiaty;
* 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;
* Zupa i danie główne podawane do stołu, pozostałe dania w formie bufetu.
* Menu:

**Zupa:** Krem pomidorowy- 250g/ osobę

**Danie główne:** Pieczone polędwiczki wieprzowe(120g/osobę) z placuszkami ziemniaczanymi(120g/ osobę) i borowikami duszonymi w śmietanie(60g/osobę)

**Przekąski zimne:** Szynka parmeńska z melonem miodowym, Włoska mortadela z pistacjami, Wybór serów z suszonymi owocami, Włoska salami typu Felino, Pomidory i ser mozzarella przekładane listkami świeżej bazylii, Sos cesar z parmezanem, Faszerowane oliwki, kabaczki z octem winnym, Focaccio rozmarynowe, Tartinki z kiełbasą typu chorizo, Tartinki z szynka typu prosciutto i oliwkami, Płatki schabu z kremem chrzanowym, Vol-au-vent z kremowym serkiem śmietankowym i wędzonym pstrągiem, Cukinia faszerowana kozim serem

**Sałatki:** Sałatka z grillowanych warzyw z sosem Balsamico, Nicejska sałatka z tuńczyka i zielonej fasoli, Bukiet sałat ze świeżymi figami i papryczkami chilli

**Bufet słodki:** Panna cotta z malinowym sosem, Sycylijskie ciasto cytrusowe z migdałami

**Napoje:** Kawa, herbata, soki bez ograniczeń

* Dodatkowo zapewnienie miejsc parkingowych dla gości.

1. **W zakresie zadania nr 2:**

* Realizacja usługi **w dniu 18-19.10.2018 r. dla min. 50 - max. 85 osób**, zgodnie z harmonogramem: przerwy kawowe w godzinach: 11:30-11:45 oraz 15:15-15:30, obiad 13:00-14:00;
* Wykonawca zapewni serwis cateringowy: stoły po stół szwedzki, zastawa porcelanowa biała, metalowe sztućce, szklanki i szklane kieliszki, napoje serwowane w szklanych naczyniach, serwetki, obrusy z tkaniny, dekoracja kwiatowa – świeże kwiaty.
* Menu:

**Przerwa kawowa w dniu 18-19.10.2018 r.:** kawa z ekspresu, herbata wielosmakowa, cytryna, cukier;

**Obiad w dniu 18.10.2018 r.:** Krem z hiszpańskich pomidorów -300ml/ osobę, roladki schabowe z salami i mozzarellą -200g/osobę, ćwiartki ziemniaczane pieczone z ziołami prowansalskimi -150g/ osobę, kasza gryczana na sposób orientalny z warzywami -150g/ osobę, warzywa gotowane mix (marchewka, mini brokuły, mini kalafior) -80g/ osobę, kapusta biała typu Coleslaw -80g/ osobę, mix ogórki i pomidory podane z sosem jogurtowym -80g/ osobę, soki owocowe (pomarańcza, jabłko, grapefruit) - 0,25l/osobę, woda mineralna (woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną i miętą) -0,25l/osobę

**Obiad w dniu 19.10.2018 r.:** Krem z pieczonych polskich warzyw lub krem z dyni 300 ml/ osobę, polędwiczki drobiowe w sosie serowym 200 g / osobę , mini kluski śląskie 150 g/ osobę, rizzotto wegetariańskie 200g/osobę, Warzywa meksykańskie s sosem salsa 80 g/ osobę, Surówka ala grecka 80g/ osobę, Ogórki kiszone z papryką 80 g/ osobę, soki owocowe (pomarańcza, jabłko, grapefruit ) - 0,25l/osobę, woda mineralna (woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną i miętą) -0,25l/osobę