ZP-371/3/19

Załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi gastronomicznej (cateringowej) dla Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu obiadów **dla 24 osób** **w dniach: 09.03.2019 r., 16.03.2019 r., 23.03.2019 r., 30.03.2019 r., 06.04.2019 r., 13.04.2019 r., w godzinach od 13:00 do 14:00**, w formie zasiadanej, w budynku dydaktycznym przy Al. Armii Krajowej 13/15 w Częstochowie i obejmuje:

w dniu: **09.03.2019 r.:**

Zupa: rosół królewski z makronem 300 ml

Drugie danie: devolay drobiowy 150 g, ziemniaki z wody 200g, zestaw surówek sezonowych 150 g

Deser: panna cotta 150-200 g

Napoje: woda z cytryną bez limitu w dzbankach

w dniu: **16.03.2019 r.:**

Zupa: zupa pomidorowa z ryżem 300 ml

Drugie danie: schab panierowany 150 g, kluseczki śląskie 200g, buraczki 150 g

Deser: jabłecznik150-200 g

Napoje: woda z cytryną bez limitu w dzbankach

w dniu: **23.03.2019 r. :**

Zupa: krupnik 300 ml

Drugie danie: roladka drobiowa w sosie kurkowym 150 g, ziemniaki młode opiekane w ziołach 200g, zestaw surówek sezonowych 150 g

Deser: tiramisu 150-200 g

Napoje: woda z cytryną bez limitu w dzbankach

w dniu: **30.03.2019 r.:**

Zupa: zupa ogórkowa 300 ml

Drugie danie: spaghetti bolognese 150 g,

Deser: mus z białej czekolady 150-200 g

Napoje: woda z cytryną bez limitu w dzbankach

w dniu: **06.04.2019 r.:**

Zupa: zalewajka 300 ml

Drugie danie: pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 150 g, kasza gryczana 200 g, zestaw surówek sezonowych 150 g

Deser: sernik z polewą 150-200 g

Napoje: woda z cytryną bez limitu w dzbankach

w dniu: **13.04.2019 r.:**

Zupa: zupa jarzynowa 300 ml

Drugie danie: makaron penne z kurczakiem 150 g

Deser: pucharek owocowy 150-200 g

Napoje: woda z cytryną bez limitu w dzbankach

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić również - zastawę białą porcelanową lub ceramiczną, sztućce trwałe, serwetki jednorazowe papierowe, obrusy materiałowe i dekorację stołu, obsługę kelnerską przez cały czas trwania wydarzenia. Zamawiający wyklucza możliwość wykorzystania przez Wykonawcę sztućców i naczyń jednorazowego użytku, w tym wykonanych z plastiku.
2. Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia dzieci i młodzieży.
3. Zapewnienie stolików i krzeseł leży po stronie Zamawiającego.