**K-DZP-272-31/19 Załącznik nr 5**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiot zamówienia stanowi usługa cateringowa dla gości uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.

Usługę cateringową – podczas Inauguracji Roku Akademickiego 2019/2020 na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie należy wykonać w terminie 02.10.2019 roku ok. godz. 12.30 zgodnie z poniższym szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie i serwowanie usługi cateringowej podczas uroczystego bankietu (stojącego) będącego częścią jubileuszowej Inauguracji Roku Akademickiego 2019/20 dla ok. 400 osób, które obejmuje następujące menu:

**Menu**

**Zimna płyta**

* Plastry mięsa pieczone (schab, karkówka, drób) - 250 porcji
* Wędliny (szynka min. 2 rodzaje, pasztet, kiełbasa itp.) - 250 porcji
* Tarty minimum 3 rodzaje ( np. szpinakowa, pieczarkowa, warzywna) - 100 porcji
* Kanapeczki typu finger food (róże rodzaje) - 300 szt
* Babeczki faszerowane z kruchego ciasta - 100 szt
* Ciasto francuskie ( min. 3 rodzaje) - 100 szt
* Faszerowane muszle makaronowe - 80 szt
* Roladki z łososia - 80 porcji
* Łosoś marynowany - 80 porcji
* Ryba po grecku - 100 szt

**Sałatki**

* Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, mozzarellą w sosie winegret - 8 kg
* Sałatka jarzynowa - 8 kg
* Sałatka z porem naciowym, ananasem - 8 kg

**Ciepły bufet serwowany**

* Bogracz - 300 porcji
* Gołąbki z mięsem - 200 szt
* Pierogi 2 rodzaje:
* ruskie - 20 kg
* z kapustą - 15 kg

**Słodki bufet**

* babeczki, ptysie - 80 szt
* kruche ciasteczka
* cista różne rodzaje (ciasto jogurtowe z owocami sezonowymi/szarlotka/sernik) - 400 porcji
* owoce świeże (3 rodzaje), mile widziane owoce sezonowe

**Napoje**

* woda w szklanych dzbankach łącznie 35 l
* Soki owocowe 100 % min. 2 rodzaje w szklanych dzbankach łącznie 30 l
* Kawa, Herbata - 3 warniki
* Wino: czerwone 150 kieliszków, białe - 150 kieliszków

Bankiet stojący, w formie szwedzkiego stołu z zastrzeżeniem pkt 5 ppkt.c) OPZ -

obsługa kelnerska min. 5 osób, obsługa ciepłego bufetu min. 3 osoby serwujące danie   
z ciepłego bufetu.

1. **Termin miejsce i czas realizacji:** usługę cateringową należy zrealizować   
   2 października 2019 r. (środa) ok. godz. 12.30 hol w pawilonie Sportowo-Dydaktycznym, Kampus UEK, ul. Rakowicka 27. Czas trwania ok. 1,5 godziny.

UWAGA! Usługa cateringowa musi być przygotowana na godz. 12.00. Bankiet odbędzie się po uroczystości inauguracji. Przewidujemy, że będzie to godz. 12.30, jednakże jeśli uroczystość inauguracji się przedłuży lub będzie chwilę krótsza, usługa cateringowa musi być już gotowa.

1. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie   
   go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów wraz z ich transportem, montażem i demontażem.
3. Ponadto obsługa cateringowa będzie obejmować:
4. przygotowanie stołów zapewnionych przez Zamawiającego oraz stołów zapewnionych przez Wykonawcę (nakrycie obrusami i ustawienie naczyń), Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów, w tym obrusy wykonane z materiału (obrusy-pokrowce), bieżniki/ serwety, świeże kwiaty, dekoracyjne serwetki flizelinowe oraz papierowe serwetki
5. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę   
   oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
6. obsługę kelnerską w tym min. 5 kelnerów oraz min. 3 osoby serwujące danie z ciepłego bufetu.
7. dostarczenie naczyń niezbędnych do realizacji usługi, zestaw szklanek do soków i wody oraz zestaw kieliszków do wina, porcelanowe/ceramiczne filiżanki do kawy i herbaty, zastawa stołowa porcelanowa lub ceramiczna – użyta zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. (Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych)
8. bezpośrednio po zakończeniu świadczenia usługi: zabranie naczyń, obrusów, dodatkowych stołów itp. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w dniu realizacji usługi pozostawionych naczyń niezwłocznie po realizacji usługi.
9. W związku z tym, że Zamawiający kładzie szczególny nacisk na to, aby Wykonawca serwował świeże napoje, zobowiązuje Wykonawcę do tego, aby ustawienie napojów   
   w siedzibie Zamawiającego rozpoczynało i kończyło się nie wcześniej niż 2 godziny   
   i nie później niż 15 minut przed zaplanowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
10. Wykonawca musi posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.