KZ-272-42/19 załącznik 5

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**§1**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa świadczona w ramach projektu „*Inkubator Innowacyjności 2.0“* finansowanego ze środków MNiSW– obiad konferencyjny.
2. Miejsce świadczenia usługi – kampus Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie przy ul.Rakowickiej 27 w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego, z dostępem do prądu.
3. Ramy czasowe - usługa świadczona będzie w dniu 12 grudnia 2019 r. w godzinach od 13:00 do 13:45.
4. Całkowita liczba osób 57.
5. W ramach usługi Wykonawca zapewnia uczestnikom projektu obiad.
6. Szczegółowy zakres specyfikacji wymaganego menu znajduje się w §3 OPZ.

**§2**

1. W ramach wykonywanej usługi Wykonawca zobowiązuje się:
2. zapewnić dowóz cateringu nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem serwowania, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
3. uwzględnić w cenie oferty koszt dowozu i rozłożenia posiłków w formie szwedzkiego stołu;
4. posiłki dodatki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów,
5. przygotowanie posiłków metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych np. dania mrożone),
6. zapewnienie zastawy i sztućców (Zamawiający nie dopuszcza stosowania sztućców i zastawy jednorazowego użytku, np. z plastiku),
7. Do wykonania usługi winna być zapewniona zastawa porcelanowa i szklana, ewentualnie dopuszczalne są elementy zastawy wykonane z drewna lub żeliwa (gorące półmiski) (wyklucza się tworzywo sztuczne). Sztućce powinny być metalowe, nieuszkodzone, wysterylizowane. Nie dopuszcza się opakowań jednorazowych.
8. transportować posiłki środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności w termosach termoizolacyjnych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę;
9. zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę cateringu,
10. Obsługa kelnerska - kelnerzy wydający gorące dania i sprzątający na bieżąco.
11. zapewnić wszystko, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, w tym własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerzyki, sztućce, szklanki, serwetki itp.), zgodnie z wymaganiami menu oraz w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania, zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń i sztućców jednorazowych (np. papierowych lub plastikowych),
12. przygotowywać posiłki w zakładzie, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
13. zadbać o estetykę usługi cateringowej i jakość serwowanych dań, tj. zapewnić przygotowanie poczęstunków i dań przy użyciu składników najwyższej jakości, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
14. uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia,
15. przechowywać próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od ich dostarczenia, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek,
16. przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.),
17. przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi; w przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
18. Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie oraz wymagane prawem badania.

**§3**

**Specyfikacja menu**

Zamawiający wymaga, aby lunch serwowany był zgodnie ze wskazanym poniżej menu. Minimalne wymagania dotyczące menu

* + Danie główne:
  + zupa: krem z pomidorów z lanym ciastem lub makaronem (co najmniej 250 ml na osobę);
  + ziemniaki gotowane/pure (co najmniej 100 g na osobę);
  + filet z kurczaka zapiekany z serem mozzarella i pomidorem (co najmniej 150 g na osobę)
  + kompot owocowy (co najmniej 200 ml na osobę);
  + surówka colesław, (składająca się co najmniej z kapusty, marchewki, cebuli),(co najmniej 100 g na osobę);
  + deser: szarlotka na kruchym cieście lub sernik – 1 porcja (co najmniej 150 g) na osobę