**KZ-272-45/19 załącznik 5b**

**Zadanie 2.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiot zamówienia stanowi usługa cateringowa dla gości oraz wykonawców Wieczoru Kolęd Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.

Usługę cateringową – podczas Wieczoru Kolęd 2020 w Uniwersytecie Ekonomicznym   
w Krakowie należy wykonać w terminie 18 stycznia (sobota) 2020 roku: dla wykonawców   
ok. godz. 12:00, natomiast dla gości Wieczoru Kolęd (bankiet właściwy) ok. godz. 18.00 (ostatecznie godziny realizacji zostaną potwierdzone na 3 dni przed planowanym wydarzeniem), zgodnie z poniższym szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie i serwowanie usługi cateringowej podczas uroczystego bankietu (stojącego) dla 500 osób oraz przygotowanie, dostarczenie i rozłożenie w poszczególnych garderobach cateringu dla wykonawców. Zamówienie obejmuje następujące menu:

**MENU obejmuje:**

**Obsługa cateringowa gwiazd Wieczoru Kolęd**

* Tortille z pastami, łososiem min. 100 szt. x 50 gr
* Babeczki wytrawne min. 100 szt. x 50 gr
* Suche ciasteczka min. 1 kg
* Kanapeczki na jasnym i ciemnym pieczywie, zarówno z pastami jak i szynka, rybą min. 200 szt.
* Ciasta; piernik, ciasto serowo-makowe, babka, ciasto ucierane 200 porcji x 100 gr (każdego rodzaju min. 50 szt.)
* Soki owocowe 100 % min. 2 rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy) w szklanych dzbankach, łącznie min. 10 l (sok pomarańczowy min. 5 l, sok jabłkowy min. 5 l)
* Kawa, herbata – termosy, 15 l kawy, 20 l herbaty
* Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania)

Bankiet właściwy

**Zimna płyta**

* Tortille z pastami, łososiem min. 100 szt x 50 gr
* Babeczki wytrawne min. 100 szt x 50 gr
* Mini volaventy min. 100 szt x 35 gr
* Kanapeczki na jasnym i ciemnym pieczywie, zarówno z pastami jak i szynka, rybą min. 1000 szt. (500 szt na jasnym pieczywie, 500 szt na ciemnym pieczywie)
* Kapuśniaczki z kapustą i grzybami min. 100 szt x 50 gr

**Słodki bufet**

* Pączki z nadzieniem różanym min. 400 szt x 120 gr (200 szt pączków pokrytych lukrem, 200 pączków pokrytych cukrem pudrem)
* Ciasta; piernik, ciasto serowo-makowe, babka, ciasto ucierane min. 1000 porcji x 100 gr ( 250 szt z każdego rodzaju)
* Muffiny min. 100 szt x x min. 75 gr każda (50 szt czekoladowych, 50 szt na cieście jogurtowym lub waniliowe)
* Mini babeczki z kruchego ciasta z budyniem i owocami min. 50 szt x 80 gr
* Ptysie – min. 100 szt. x 60 gr
* Suche ciasteczka min. 5 kg

**Napoje**

* Woda w szklanych dzbankach łącznie min. 35 l
* Soki owocowe 100 % min. 2 rodzaje (pomarańczowy oraz jabłkowy) w szklanych dzbankach, łącznie min. 30 l, każdego rodz. min. 15 l
* Kawa (min. 1 filiżanka na osobę), herbata (min. 1 torebka na osobę)   
  – min. 6 warników
* Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania)

Catering dla wykonawców rozłożony bezpośrednio przed próbą w poszczególnych garderobach (Pawilon Sportowo-Dydaktyczny UEK) dokładne sale zostaną wskazane na 3 dni przed koncertem.

Bankiet właściwy stojący, w formie szwedzkiego stołu obsługa kelnerska min.3 osoby

1. **Termin miejsce i czas realizacji:** usługę cateringową należy zrealizować   
   18 stycznia 2020 r. (sobota): catering dla wykonawców ok. godz. 12:00, dostarczony bezpośrednio do wskazanych garderób pawilonie Sportowo-Dydaktycznym, Kampus UEK, ul. Rakowicka 27 zakończenie ok. godz. 19:00, bankiet główny ok. godz. 18:00, hol w pawilonie Sportowo-Dydaktycznym, Kampus UEK, ul. Rakowicka 27. Czas trwania ok. 1,5 godziny.

**UWAGA!** Usługa cateringowa musi być przygotowana na godz. 11.30. – w przypadku cateringu dla wykonawców oraz na godzinę 16.30 w przypadku bankietu właściwego. Bankiet właściwy odbędzie się bezpośrednio po Koncercie Kolęd. Przewidujemy, że będzie to godz. 18:00, jednakże podczas koncertu usługa cateringowa musi być już gotowa - godz. 16.30.

1. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, w termosach termoizolacyjnych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę; oraz podanie   
   przedmiotu zamówienia w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. Posiłki oraz dodatki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów,
3. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych np. dania mrożone),
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów wraz z ich transportem, montażem i demontażem.
5. Ponadto obsługa cateringowa będzie obejmować:
6. Przygotowanie stołów zapewnionych przez Zamawiającego oraz stołów zapewnionych przez Wykonawcę (nakrycie obrusami i ustawienie naczyń), Wykonawca zapewni odpowiednią, świąteczną dekorację stołów, w tym obrusy wykonane z materiału (obrusy-pokrowce), bieżniki/ serwety, stroiki świąteczne, dekoracyjne serwetki flizelinowe oraz papierowe serwetki
7. Liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę cateringu,
8. Zapewnić wszystko, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, w tym własne naczynia (termosy, 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),
9. 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)
10. 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.
11. 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.
12. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
13. Wykonawca jest zobowiązany 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. Wykonawca jest zobowiązany uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu bankietu, nie później niż 30 minut po zakończeniu jedzenia,
15. Wykonawca jest zobowiązany 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. Wykonawca jest zobowiązany 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. Wykonawca jest zobowiązany 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.