**KZ-272-45/19 Zadanie 5a**

**Zadanie 1.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiot zamówienia stanowi usługa cateringowa dla gości spotkania opłatkowego Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.

Usługę cateringową – podczas spotkania opłatkowego 2019 w Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie należy wykonać w terminie 19 grudnia (czwartek) 2019 roku, godz. 13.00, zgodnie z poniższym szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie i serwowanie usługi cateringowej podczas uroczystego bankietu (stojącego) dla 450 osób, które obejmuje następujące menu:

**MENU obejmuje:**

* Opłatek 450 sztuk

**Zimna płyta**

* Ryba po grecku min. 80 porcji x 50 gr
* Łosoś marynowany min. 100 porcji x 50 gr
* Karp w galarecie min. 150 porcji x 50 gr
* Karp po żydowsku min.40 porcji x 50 gr
* Kulebiaki min.300 porcji x 100 g
* Paszteciki/kapuśniaczki min.200 porcji x 50g
* Tortille z pastami, łososiem, babeczki wytrawne, mini volaventy   
  - min. 400 szt. x 50 gr (min. 100 sztuk każda)
* Kanapeczki na jasnym i ciemnym pieczywie, zarówno z pastami jak i szynka, rybą min. 200 szt.
* Pieczywo pszenne i żytnie min. 250 porcji (po 2 kromki w każdym rodzaju)
* Wędliny(pokrojona w plasterki) (szynka wiejska min. 2 rodzaje, polędwica sopocka, mięsa pieczone, pasztet, kiełbasa wiejska) min. 15 kg
* Rolady, galantyny min. 100 porcji x 50 gr

**Sałatki**

* Sałatka jarzynowa min. 20 kg
* Sałatka śledziowa min. 20 kg
* Mix sałat zielonych z  **mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, i**  sosem winegret 100 porcji **po 100 gr każda**

**Ciepły bufet serwowany**

* Karp smażony (filetowany bez ości) min. 370 porcji x 100 gr
* Zupa grzybowa z łazankami min. 150 porcji x 250 ml
* Barszcz czerwony min. 250 porcji x 250 ml
* Pieczone pierożki wigilijne min. 40 porcji
* Kapusta z grochem i grzybami min. 20 kg
* Gołąbki wigilijne z czerwonej kapusty z ryżem, kapustą i grzybami min. 40 porcji x 100 gr każda
* Ziemniaki pieczone ćwiartki min.1200 porcji x 100gr
* Pierogi (ruskie, z kapustą i grzybami) (**Uwaga** !!! Zamawiający wymaga by pierogi były świeże, nie mogą być wcześniej mrożone, ręcznie klejone) : Ruskie min. 30 kg, z kapusta i grzybami min. 30 kg
* Makaron zapiekany z kapustą i grzybami oraz rybą z sosem beszamelowym   
  a’la lasagne min. 100 porcji x 70 gr

**Słodki bufet**

* Ciasta; piernik, ciasto serowo-makowe, babka, ciasto ucierane min. 400 szt. x 75gr (po 100 sztuk z każdego rodzaju)
* Babeczki z owocami, ptysie - 150 szt. x 30 gr

**Napoje**

* Wino białe i czerwone: białe min. 200 lampek, czerwone min. 250 lampek
* woda w szklanych dzbankach łącznie min. 35 l
* Soki owocowe 100 % min. 2 rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy) w szklanych dzbankach łącznie min. 30 l (sok pomarańczowy min. 15 l, sok jabłkowy 15 l)
* Kompot z suszu (tradycyjny wigilijny) – min. 20 l
* Kawa (min. 1 filiżanka na osobę), herbata (min. 1 torebka na osobę)   
  – min. 4 warniki
* Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania)

Bankiet stojący, w formie szwedzkiego stołu z **zastrzeżeniem p 7.pp.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   
   19 grudnia 2019 r. (czwartek), godz. 13:00 hol w pawilonie Sportowo-Dydaktycznym, Kampus UEK, ul. Rakowicka 27. Czas trwania ok. 1,5 godziny.

UWAGA! Usługa cateringowa musi być przygotowana na godz. 12.30. Bankiet odbędzie się po uroczystym otwarciu z udziałem Władz UEK. Przewidujemy, że będzie to godz. 13:00, jednakże podczas otwarcia usługa cateringowa musi być już gotowa.

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. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę   
   oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
8. Liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę cateringu, obsługę kelnerską w tym min. 5 kelnerów oraz min. 3 osoby serwujące danie z ciepłego bufetu.
9. Obsługa kelnerska podaje opłatki uczestnikom bankietu podczas uroczystego otwarcia
10. 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),
11. 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)
12. 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.
13. 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.
14. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących   
    lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
15. 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,
16. Wykonawca jest zobowiązany uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu bankietu, nie później niż 30 minut po zakończeniu bankietu,
17. 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,
18. 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.),
19. 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.
20. 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.