1. **Miejsce świadczenia usługi:**

Posiłki będą serwowane w miejscach wskazanych przez Zamawiającego (w wynajętych przez Zamawiającego salach, w 10 powiatach województwa opolskiego).

Poniżej dokładne adresy miejsc świadczenia usługi oraz planowana ilość posiłków serwowanych w tych miejscach:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Miejsce świadczenia usługi cateringu | Liczba posiłków |
| 1 | Publiczne Gimnazjum Nr 1 im. J. Piłsudskiegoul. Oławska 2, 49-300 Brzeg | 583 |
| 2 | Zespół Szkół Ogólnokształczących im. Adama Mickiewiczaul. Mickiewicza 10, 46-200 Kluczbork | 583 |
| 3 | Centrum Kształcenia Zawodowegoi Ustawicznego w Strzelcach Opolskichul. Powstańców Śl. 3, 47-100 Strzelce Opolskie | 583 |
| 4 | Publiczne Gimnazjum im. Jana Pawła IIul. Piastowska 17, 46-380 Dobrodzień | 583 |
| 5 | Zespół Szkół Rolniczych w Prudnikuul. Kościuszki 76, 48-200 Prudnik | 583 |
| 6 | Zespół Szkół Sportowych Nr 1 im. J. KorczakaOsiedle XXX lecia 24, 47-303 Krapkowice | 583 |
| 7 | Zespół Szkół Ogólnokształczącychw Głubczycachul. Kochanowskiego 22, 48-100 Głubczyce | 583 |
| 8 | Zespół Szkół Nr 1 im. Powstańców Śląskichul. Skarbowa 2, 47-200 Kędzierzyn-Koźle | 583 |
| 9 | Zespół Szkół i Placówek Oświatowychul. Rodziewiczówny 1, 48-303 Nysa | 583 |
| 10 | Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curieul. Częstochowska 26, 46-040 Ozimek | 587 |

Liczba posiłków określona w poszczególnych miejscach jest liczbą maksymalną i jest zależna od liczby nauczycieli i dyrektorów biorących udział w kursach z danego terenu. Całkowita liczba posiłków (w trakcie trwania umowy) - 5834.

1. **Specyfikacja posiłków oraz maksymalne łączne ich ilości:**

Przewiduje się realizację kursów dwu i trzy dniowych, dla których zakłada się następujące menu oraz maksymalne ilości posiłków:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Opis**  | **jednostka** | **max. liczba w kursach 60h** | **max. liczba w kursach 40h** | **Łącznie maksymalna liczba posiłków** | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |  | **7** | **8** |
| 1. | Poczęstunek | herbata | herbata czarna, tradycyjna, świeżo parzona z saszetek, min. 200 ml/osobę , gorąca, podana w termosach. Do herbaty: - cukier biały podawany w jednorazowych saszetkach po 5g, min. 2 porcje/osobę, - porcjowane plasterki oczyszczonej cytryny , min. 2 porcje/osobę, | zestaw | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 4. | kawa | kawa czarna, naturalna, mielona, 100% arabica, świeżo parzona w ekspresie przelewowym, gorąca, min. 200 ml/osobę, podana w termosach. Do kawy: - cukier biały podawany w jednorazowych saszetkach po 5g, min. 2 porcje/osobę, - śmietanka UHT 10g, min. 3 szt./osobę. | zestaw | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 2. | sok | sok owocowy, 100%,, tłoczony (lub z zagęszczonego soku), pasteryzowany, bez konserwantów i sztucznych barwników, pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50, min. 200 ml łącznie/osobę, podawany w szklanych dzbankach | porcja | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 3. | woda | woda mineralna, butelkowana, gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, min. 200 ml łącznie/osobę | porcja | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 5.  | ciastka |  ciastka kruche 3 rodzaje – porcja nie mniej niż 80g/osobę | porcja | 3500 | 2334 | 5834 | każdy dzień kursów 60h i 40h |
| 6. | Posiłek podstawowy | filet | filet drobiowy z piersi kurczaka panierowany 100 g (100% mięsa z piersi kurczaka) | porcja | 1167 | 1167 | 2334 | 1-wszy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych porcji zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 7. | ziemniaki | ziemniaki (z wody lub pieczone),z koperkiem i masełkiem, min. 200 g,  | porcja | 1167 | 1167 | 2334 | 1-wszy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych porcji zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 8. | surówka | surówka z marchwi i jabłka, min. 100 g.  | porcja | 1167 | 1167 | 2334 | 1-wszy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych porcji zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 9. | pierogi | pierogi ruskie z masłem i śmietaną 320 g | porcja | 1167 | 1167 | 2334 | 2-gi dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych porcji zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 10. | placek po węgiersku | placek po węgiersku 450 g (placek ziemniaczany, gulasz z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-drobiowego) | porcja | 1166 | 0 | 1166 | 3-ci dzień kursów 60h, faktyczna ilość zamawianych porcji zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h  |
| 11. | herbata | herbata czarna, tradycyjna, świeżo parzona z saszetek, min. 200 ml/osobę , gorąca, podana w termosach. Do herbaty: - cukier biały podawany w jednorazowych saszetkach po 5g, min. 2 porcje/osobę, - porcjowane plasterki oczyszczonej cytryny , min. 2 porcje/osobę, | zestaw | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 12. | kawa | kawa czarna, naturalna, mielona, 100% arabica, parzona w ekspresie przelewowym, gorąca, min. 200 ml/osobę, podana w termosach. Do kawy: - cukier biały podawany w jednorazowych saszetkach po 5g, min. 2 porcje/osobę, - śmietanka UHT 10g, min. 3 szt./osobę. | zestaw | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 13. | sok | sok owocowy, 100%,, tłoczony (lub z zagęszczonego soku), pasteryzowany, bez konserwantów i sztucznych barwników, pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50, min. 200 ml łącznie/osobę, podawany w szklanych dzbankach | porcja | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |
| 14. | woda | woda mineralna, butelkowana, gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, min. 200 ml łącznie/osobę | porcja | 1750 | 1167 | 2917 | każdy dzień kursów 60h i 40h, faktyczna ilość zamawianych napojów zgodna z liczbą uczestników kursów 60h i 40h |

1. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**

3.1 Przy poczęstunku:

- filiżanki ceramiczne lub porcelanowe z uchwytem lub jednorazowe kubki termo do napojów gorących,

- talerzyki ceramiczne lub porcelanowe lub jednorazowe plastikowe odpowiednie do serwowanych potraw,

- naczynia szklane lub jednorazowe kubki na soki i wodę mineralną,

- łyżeczki ze stali nierdzewnej lub jednorazowe plastikowe lub plastikowe mieszadełka,

- nakrycie stołu (obrusy, serwety, serwetki jednorazowe).

3.2 Przy posiłku podstawowym (ciepły obiad jednodaniowy):

- talerze ceramiczne lub porcelanowe lub jednorazowe plastikowe odpowiednie do serwowanych potraw,

- filiżanki ceramiczne lub porcelanowe z uchwytem lub jednorazowe kubki termo do napojów gorących,

- naczynia szklane lub jednorazowe kubki na soki i wodę mineralną,

- sztućce ze stali nierdzewnej lub plastikowe jednorazowe go użytku,

- nakrycie stołu (obrusy, serwety, serwetki jednorazowe).

 - dostawę obiadu jako posiłku wyporcjowanego lub zapewni porcjowanie w chwili jego podawania. Obiad musi być podany w porcjach na każdą osobę.

1. **Dodatkowe informacje do opisu zamówienia:**

- posiłek świeży, pachnący, ciepły w momencie podania uczestnikom kursów, pozbawiony zbędnych konserwantów i sztucznych barwników

- wydanie posiłków realizują pracownicy Wykonawcy. Wykonawca zagwarantuje w miejscu wydawania posiłków minimum 1 osobę na 30 zamawianych posiłków podczas trwania jednej tury przerwy.

- Zamawiający przewiduje wydawania posiłków w dwóch przerwach pomiędzy zajęciami tj.:

* **Poczęstunek** - pomiędzy godz. 14.00-14:30 – w dni powszednie, 9:00-9:30 - w soboty,
* **Posiłek podstawowy** (Obiad**)** - pomiędzy godz. 16.00-16.30 w dni powszednie,13:00 – 13:30 - w soboty,

- odpady pokonsumpcyjne i opakowania po posiłkach muszą zostać zebrane i wywiezione z miejsca konsumpcji nie później niż w dniu jego dostarczenia. Wykonawca gwarantuje prawidłową segregację odpadów i ich utylizację.

- osoby serwujące posiłki muszą posiadać odpowiednie badania gwarantujące zachowanie jakości i higieny posiłków, być ubrani czysto i estetycznie.