**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas Wojewódzkiego Święta Szkolnictwa Zawodowego w Opolu w ramach projektu pod nazwą „Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy”

1. Termin wykonania usługi: 01.05.2015 r.
2. Miejsce usługi: Narodowe Centrum Polskiej Piosenki w Opolu (NCPP).
3. Poprzez „świadczenie usług cateringowych” Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego wraz z przygotowaniem wystroju.
4. Wykonawca odpowiedzialny będzie za wniesienie i ustawienie wszystkich mebli, o których mowa poniżej.
5. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
6. krzeseł (solidne/nie składane) na salę konferencyjną – 100 szt.;
7. jednakowych stolików na stoiska dla szkół zawodowych (szerokość stołu 80-100 cm) – 50 szt. Stoły rozmieszczone będą na terenie amfiteatru NCPP;
8. okrągłych stolików koktajlowych w pokrowcach do spożywania dań na stojąco (średnica stolika 60-70 cm, wysokość regulowana min. 110 cm) – 25 szt.;
9. zastawy porcelanowej i szklanej z jednej serii, bez wzorów firmowych i informacji reklamowych;
10. dekoracji florystycznych wykonanych z żywych kwiatów; każdy stół przyozdobiony kwiatami,
11. obrusów z falbanami do stołów (skirting) oraz pokrowców na stoliki koktajlowe w kolorze białym;
12. kawy serwowanej z ekspresów ciśnieniowych – kawa ziarnista, świeżo mielona bezpośrednio przed podaniem (co najmniej dwa ekspresy);
13. herbaty do wyboru (co najmniej 6 smaków), podawanej w ekspozytorach na herbatę;
14. warnika podgrzewającego wodę do zaparzenia herbaty – 2 szt.;
15. dozowników na napoje zimne chłodzonych lodem – 2 szt.;
16. dań gorących w profesjonalnych otwieranych podgrzewaczach typuroll-top.
17. Na każdym stole dostępne serwetki jednorazowe podawane w serwetnikach.
18. **Usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską.**
19. Miejsce usługi: Sala kameralna NCPP, godz. 15:30.
20. Zamawiający wymaga profesjonalnej obsługi kelnerskiej w ilości min. 3 osób.
21. Serwis kawowy + słodki poczęstunek dla 100 osób:
22. kawa z ekspresu ciśnieniowego + mleczko, cukier – 100 porcji (1 porcja = min. 180 ml);
23. herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) + cytryna, cukier – 50 porcji (1 porcja = min. 180 ml);
24. soki owocowe 100% – 60 porcji (1 porcja = min. 200 ml);
25. woda mineralna w szklanej butelce (gazowana, niegazowana) – 40 szt. (330 ml);
26. tarta z serkiem mascarpone i owocami, tarta creme brulee – 30 porcji (1 porcja = min. 100 g);
27. deser tiramisu – 20 porcji (1 porcja = min. 100 g);
28. sernik z musem malinowym i bitą śmietaną – 25 porcji (1 porcja = min. 100 g);
29. szarlotka z czekoladą i bitą śmietaną – 25 porcji (1 porcja = min. 100 g);
30. ciasteczka bankietowe (beziki, rogaliki nadziewane, delicje, rożki z kremem, wafelki kuleczki kokosowe i orzechowe, kruche rureczki itp.) – 20 porcji (1 porcja = min. 100 g);
31. francuskie ciasteczka z serem i rodzynkami, z ananasem i żurawiną – 20 szt. (1 szt. = min. 100 g);
32. ciasteczkowe kuleczki (cake poops) – 20 szt. (1 szt. = min. 100 g);
33. owoce sezonowe w belgijskiej czekoladzie (opcjonalnie: truskawki, ananas, winogrona) – 30 porcji (1 porcja = min. 50 g);
34. patera owoców filetowanych – 2 szt. (40 porcji).
35. Ciepłe dania dla 100 osób, podane w porcelanowej zastawie, wystój stołu szwedzkiego oraz obsługa kelnerska:
36. polędwiczki wieprzowe pod serową kołderką lub polędwiczki wieprzowe w żurawinowym sosie, lub polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej otulone sosem borowikowym – 35 porcji (1 porcja = min. 200 g);
37. duszona wołowina z migdałami w sosie chrzanowym lub pieczeń ze schabu faszerowana mięsem w sosie ogórkowym – 35 porcji (1 porcja = min. 200 g);
38. łosoś marynowany w soku ananasowym lub filet z łososia w sezamie w szmaragdowym sosie, lub grillowany łosoś z puree z jabłek i kopru włoskiego – 30 porcji (1 porcja = min. 200 g);
39. kluseczki gnocchi – 35 porcji (1 porcja = 7 szt.);
40. kuleczki ryżowo-serowe w panierce – 35 porcji (1 porcja = 3 szt.);
41. ziemniaki country zapiekane z ziołami (1 porcja = min. 250 g) lub krokieciki ziemniaczane w panierce (1 porcja = 2 szt.) – 30 porcji;
42. zestaw surówek /mix sałat, surówka colesław z oliwą, mix sałat z serem camambert, warzywami i słonecznikiem w miodowym sosie winegret, bukiet warzyw gotowanych – 100 porcji (1 porcja = min. 150 g).
43. **Usługa cateringowa**
44. Miejsce usługi: sala kameralna NCPP, godz. 15:30.
45. Lunch pakiet w ilości 1100 szt., pakowane zbiorczo w ilościach wskazanych przez Zamawiającego. Lunch pakiet powinien zawierać:
46. banan – 1 szt. (min. 150 g);
47. słodki baton – 1 szt. (min. 52 g);
48. napój owocowy w plastikowej butelce – 1 szt. (500 ml);
49. kanapka szkoleniowa na bułce kajzerce z masłem, serem, szynką i liściem sałaty – 1 szt. (min. 150 g).
50. **Usługa cateringowa wraz z usługą kelnerską**
51. Miejsce usługi: Sala kameralna NCPP, godz. 14:00.
52. Zamawiający wymaga profesjonalnej obsługi kelnerskiej w ilości min. 1 osoby.
53. Danie obiadowe dla 30 osób, na talerzu porcelanowym, zawartość 1 porcji obiadowej:
54. kluski (min. 6 szt.), rolada śląska (min. 100 g), ciemny sos (min. 50 g), czerwona kapusta na ciepło (min.100 g);
55. sok owocowy (min. 500 ml).
56. Dodatkowo wykonawca dostarczy wodę mineralną niegazowaną w plastikowej butelce – 100 szt. (500 ml).