**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Miejsce świadczenia usługi: Regionalne Centrum Rozwoju Edukacji, Głogowska 27, 45-315 Opole**
2. **Termin świadczenia usługi: 20.11.2015 r., w godzinach od 08.30 do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 15:00.**
3. **Specyfikacja posiłków oraz maksymalne łączne ich ilości:**

Przewiduje się świadczenie **dla 100** osób usług cateringowych polegających na przygotowaniu i serwowaniu w warunkach restauracyjnych poczęstunku podczas Konferencji metodycznej pn. „Budząca się szkoła”. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie się usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu, o którym mowa w pkt 1.

Zakłada się następujące menu oraz maksymalne ilości posiłków:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Opis**  | **jednostka** | **Łączna maksymalna liczba posiłków** | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1. | Ciągły serwis kawowy z poczęstunkiem | herbata | Herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) podana w ekspozytorach na herbatę, min. 180 ml/osobę.Do herbaty: - cukier podany w jednorazowych saszetkach po 5g, min. 2 porcje/osobę, - porcjowane plasterki oczyszczonej cytryny, min. 2 porcje/osobę, | zestaw | 100 | Ciągły serwis kawowy wraz z napojami + słodki poczęstunek **dla 100** osób, dostępny od godz. 08.30 do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 15:00 (bez obsługi kelnerskiej) |
| 2. | kawa | Kawa czarna, naturalna, mielona, 100% arabica, świeżo parzona w ekspresie przelewowym, gorąca, min. 180 ml/osobę, podana w termosach z funkcją pompki.Do kawy: - cukier podawany w jednorazowych saszetkach po 5g, min. 2 porcje/osobę, - śmietanka UHT 10g, min. 2 szt./osobę. | zestaw | 100 |
| 3. | sok | Sok owocowy, 100%,, tłoczony (lub z zagęszczonego soku), pasteryzowany, bez konserwantów i sztucznych barwników, pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50, min. 250 ml łącznie/osobę, podawany w szklanych dzbankach | porcja | 100 |
| 4. | woda | woda mineralna, butelkowana, gazowana i niegazowana w proporcji 50/50, min. 500 ml łącznie/osobę . Jakość i oznakowanie wody zgodne z ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA ZDROWIA z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych. | porcja | 100 |
| 5.  | ciasto |  Ciasta:(kołacz z serem, kołacz z makiem, szarlotka, z galaretką truskawkową) w proporcji 25/25/25/25, 1 porcja nie mniej niż 120g | porcja | 100  |
| 6. | Ciepłe danie | danie główne | Polędwiczki wieprzowe pod serową kołderką  lub polędwiczki wieprzowe w żurawinowym sosie lub polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej otulone sosem borowikowym, 100% mięsa (1 porcja nie mniej niż 200 g) | porcja | 35 | Ciepłe dania dla **100 osób**, dostępne od godz.13.0do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 15:000, podane w porcelanowej zastawie, wystój stołu szwedzkiego **oraz obsługa kelnerska.**Dostawa ciepłego dania jako posiłku wyporcjowanego w porcjach na każdą osobę. |
| Duszona wołowina z migdałami w sosie chrzanowym lub pieczeń ze schabu wieprzowego faszerowana mięsem w sosie ogórkowym ,100% mięsa (1 porcja nie mniej niż 200 g) | porcja | 35 |
| Łosoś marynowany w soku ananasowym  lub filet z łososia w sezamie w szmaragdowym sosie lub grillowany łosoś z puree z jabłek i kopru włoskiego (1 porcja nie mniej niż 200 g) | porcja | 30 |
| 7. | dodatki | Kluseczki gnocchi   (1 porcja nie mniej niż 7 szt.) | porcja | 35 |
| Kuleczki ryżowo-serowe w panierce   (1 porcja nie mniej niż 3 szt.) | porcja | 35 |
| Ziemniaki country zapiekane z ziołami   (1 porcja nie mniej niż 250g)lub krokieciki ziemniaczane w panierce (1 porcja nie mniej niż 2 szt.) | porcja | 30 |
| 8. | surówki | Surówki: - surówka colesław z oliwą - mix sałat z serem camambert, warzywami i słonecznikiem w miodowym sosie winegret - bukiet warzyw gotowanych w proporcji 35/35/30 (1 porcja nie mniej niż 150 g). | porcja | 100 |

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

- obsługę dostępną od godz. 8.30 do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 15:00,

- białe obrusy z falbanami (skirting) na 9 stołów (80x80cm) ustawionych w linii ciągłej oraz na 6 stołów (120x60cm) ustawionych na kształt litery L,

- zastawę porcelanową i szklaną z jednej serii dla nie mniej niż **100 osób**,

- sztućce ze stali nierdzewnej,

- warniki podgrzewającego wodę do zaparzenia herbaty – 2 szt.,

- dania gorące dostarczone w profesjonalnych otwieranych podgrzewaczach typuroll-top,

- serwetki jednorazowe podawane w serwetnikach - na każdym stole.

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 minimum 3 osoby do podawania posiłków,

- 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.