**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Miejsce świadczenia usługi: Teatr i Filharmonia na terenie województwa opolskiego dokładne adresy zamawiający wskaże w dniu podpisania umowy.**
2. **Termin świadczenia usługi: 18.12.2015 r., i 21.12.2015 w godzinach od 12:00 do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 21:00**
3. **Specyfikacja posiłków oraz maksymalne łączne ich ilości:**

Przewiduje się świadczenie **dla 1000 łącznie** osób usług cateringowych polegających na przygotowaniu i serwowaniu w warunkach restauracyjnych poczęstunku podczas wydarzeń edukacyjnych w instytucjach kultury, pn. Dni Zrównoważonego Rozwoju w Edukacji Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie się usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscach, o którym mowa w pkt 1.

Zakłada się następujące menu oraz maksymalne ilości posiłków:

W terminie 18.12.2015:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Opis**  | **jednostka** | **Łączna maksymalna liczba posiłków** | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **Przerwa kawowa trzy razy każda dla 80 osób łącznie 240 osób w godzinach 12:45, 13:45, 14:45** |
| 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 | 240 | Ciągły serwis kawowy wraz z napojami + słodki poczęstunek **dla 240** osób, (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 | 240 |
| 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 | 240 |
| 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 | 240 |
| 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 | 240 |
| Obiad dla 450 osób godzina 16:00-16:45 |
| 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 | 150 | Ciepłe dania dla **450 osób**, 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 | 150 |
| 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 | 150 |
| 7. | dodatki | Kluseczki gnocchi   (1 porcja nie mniej niż 7 szt.) | porcja | 150 |
| Kuleczki ryżowo-serowe w panierce   (1 porcja nie mniej niż 3 szt.) | porcja | 150 |
| Ziemniaki country zapiekane z ziołami   (1 porcja nie mniej niż 250g)lub krokieciki ziemniaczane w panierce (1 porcja nie mniej niż 2 szt.) | porcja | 150 |
| 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 | 600 |
| 9. |  | 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 | 450 |  |
| 10. |  | 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 | 450 |  |

W terminie 21.12.2015

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Opis**  | **jednostka** | **Łączna maksymalna liczba posiłków** | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **Przerwa kawowa trzy razy każda dla 50 osób łącznie 150 osób w godzinach 15:45, 16:45, 17:45** |
| 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 | 150 | Ciągły serwis kawowy wraz z napojami + słodki poczęstunek **dla 150** osób, (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 | 150 |
| 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 | 150 |
| 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 | 150 |
| 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 | 150 |
| Obiad dla 550 osób godzina 20:00-21:00 |
| 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 | 190 | Ciepłe dania dla **550 osób**, 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 | 180 |
| 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 | 180 |
| 7. | dodatki | Kluseczki gnocchi   (1 porcja nie mniej niż 7 szt.) | porcja | 190 |
| Kuleczki ryżowo-serowe w panierce   (1 porcja nie mniej niż 3 szt.) | porcja | 180 |
| Ziemniaki country zapiekane z ziołami   (1 porcja nie mniej niż 250g)lub krokieciki ziemniaczane w panierce (1 porcja nie mniej niż 2 szt.) | porcja | 180 |
| 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 | 700 |
| 9. |  | 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 | 550 |  |
| 10. |  | 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 | 550 |  |

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

- obsługę dostępną od godz. 12:00 do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 21:00,

- białe obrusy z falbanami (skirting) na wszystkie stoły

- zastawę porcelanową i szklaną z jednej serii dla wszystkichosób,

- sztućce ze stali nierdzewnej,

- 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, pozbawiony zbędnych konserwantów i sztucznych barwników,

- wydanie posiłków realizują pracownicy Wykonawcy, Wykonawca zagwarantuje niezbędne 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.