

Załącznik nr 1 do umowy nr z dnia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Informacja o Zamawiającym i obszarze jego działania

Zamawiającym jest Skarb Państwa Ministerstwo Zdrowia.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Cel świadczenia usług.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie całodziennej usługi cateringowej realizowanej w związku z VII i VIII posiedzeniem Komitetu Sterującego organizowanym przez Ministerstwo Zdrowia.

2. Miejsce realizacji usługi.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w siedzibie Ministerstwa Zdrowia - ul. Miodowa 15, w Warszawie.

2. Termin realizacji zamówień:

Zamówienie będzie realizowane dwuetapowo, tj. 17.06.2016 r. oraz 14.07.2016 r. Zamawiający zastrzega, że ww. terminy mogą ulec zmianie o czym wykonawca zostanie powiadomiony min. na 3 dni przed dniem planowanej usługi.

3. Liczba uczestników.

Zamawiający przewiduje udział 90 osób na każdym z posiedzeń KS. Zamawiający zastrzega jednak, że liczba ta może się zmienić. Płatność będzie dokonywana w oparciu o ostateczną liczbę uczestników przekazaną wykonawcy minimum 2 dni przed planowaną usługą.

4. Wymagania dotyczące świadczonej usługi cateringowej (dla obydwu posiedzeń KS).

Poczęstunek podawany na stołach w sali posiedzenia, uzupełniany na bieżąco, typu finger food – zdrowa żywność, świeże produkty, kuchnia wegańska)

- świeże owoce (min. 5 rodzajów), w tym sezonowe;
- przekąski (min. 2 rodzaje) typu koreczki;
- przekąski (min. 2 rodzaje) typu roladki;
- pokrojone warzywa (min. 5 rodzajów) wraz z dipami typu humus (min. 2 rodzaje dipów);
- sałatki na bazie warzyw (min. 2 rodzaje);
- sałatka na bazie warzyw i kasz;
- świeżo parzona kawa, herbata (w dzbankach-termosach lub w warniku);
- mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna;
- soki owocowe (min. 2 rodzaje) w dzbankach;
- sok wielowarzywny w dzbanku;

- woda gazowana i niegazowana w dzbankach lub małych butelkach.

Wykonawca przedstawi zamawiającemu menu do akceptacji min. 3 dni przed planowaną usługą.

Uwaga do posiłków

Zamawiający zapewnia salę, na której będzie podawany posiłek. Zamawiający nie dysponuje i nie zapewnia innych sal (np. kuchni), urządzeń (kuchenek, lodówek, podgrzewaczy) ani mebli.

Ponadto:

- Poczęstunek musi być dostępny bezpośrednio na sali posiedzenia. Wszystkie produkty muszą być ustawione na stołach przykrytych obrusami. Ilość dzbanków z napojami, butelek wody, owoców, , przekąsek, sałatek musi umożliwiać swobodny poczęstunek. Poczęstunek musi być dostępny przez cały czas trwania posiedzenia (uzupełniany na bieżąco, np. w trakcie przerw w obradach). Dodatkowo wykonawca zapewni 2 stoliki koktajlowe.
- Filiżanki, szklanki, talerzyki, łyżeczki – wymieniane w razie potrzeby na czyste.
- Naczynia, na których będzie serwowany oraz konsumowany poczęstunek mogą być ceramiczne, szklane (z wyłączeniem plastikowych, papierowych i innych jednorazowego użytku).
- Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
- Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane.
- Usługa będzie świadczona przez obsługę kelnerską.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Wykonawca przedstawi zamawiającemu menu do akceptacji minimum 3 dni przed planowaną usługą.