

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 całodzienniej usługi cateringowej (serwis kawowy ciągły oraz obiad) realizowanej w związku z 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 w dniu 22.07.2016 r. Zamawiający zastrzega, że termin ten ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie, o czym wykonawca zostanie powiadomiony najpóźniej na 3 dni przed terminem posiedzenia.

Przewidywane godziny trwania spotkania 10:00 – 18:00.

3. Liczba uczestników.

W VIII posiedzeniu Komitetu Sterującego będzie brało udział maksymalnie 90 osób a minimalnie 70 osób. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania w terminie dwóch dni roboczych przed terminem posiedzenia informacji dotyczącej przewidywanej liczby uczestników posiedzenia. Ostateczna kwota wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie uzależniona od liczby osób korzystających z ww. usługi gastronomicznej i będzie obliczona jako iloczyn kosztu świadczenia usługi dla jednej osoby oraz liczby osób faktycznie korzystających z usługi, nie mniej niż 70 osób.

4. Wymagania dotyczące świadczonej usługi cateringowej.

Wszystkie posiłki będą nielimitowane, uzupełniane na bieżąco w razie potrzeby.

Serwis gastronomiczny – koszty transportu, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątnięcie). Ewentualne zapewnienie (na wniosek Zamawiającego) przez

Wykonawcę stolików koktajlowych. Zamawiający na 3 dni przed terminem spotkania potwierdzi Wykonawcy konieczność dostarczenia stolików koktajlowych.

Przerwa kawowa. Serwowana na sali

- świeże owoce sezonowe;
- świeżo parzona kawa, herbata (w dzbankach-termosach lub w warniku);
- mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna;
- woda gazowana i niegazowana w dzbankach lub małych butelkach.

Obiad: Serwowany około godziny 14.00, czas trwania około 30 - 45 minut. Podany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ostateczne godziny i miejsce serwowania obiadu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 2 dni przed terminem świadczenia usługi.

- zupa -1 rodzaj;
- 2 drugie dania: do wyboru 1 mięsne i 1 danie wegetariańskie;
- dodatek skrobiowy;
- surówki – 2 rodzaje (w tym jedna z warzyw gotowanych);

Ilość zastawy oraz produktów spożywczych musi umożliwiać swobodny poczęstunek.

Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że koszt serwisu kawowego w przeliczeniu na 1 osobę nie może być wyższy niż 15,00 PLN, a koszt obiadu w przeliczeniu na 1 osobę nie może być wyższy niż 40,00 PLN.

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:

- Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku;
- Filiżanki, szklanki, talerzyki, łyżeczki – wymieniane w razie potrzeby na czyste.
- Żadna z pozycji menu nie może być podana w opakowaniu fabrycznym;
- Do napojów zimnych podane zostaną szklanki;
- Do konsumpcji przygotowane zostaną sztuczce metalowe;
- Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane i zabrane przez Wykonawcę niezwłocznie po zakończeniu świadczenia usługi.

- 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.

Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania dań ciepłych z produktów mrożonych. Dania obiadowe będą serwowane na podgrzewaczach zapewnionych przez Wykonawcę w celu utrzymania odpowiedniej temperatury dania.

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