

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 usługi cateringowej realizowanej w związku z V posiedzeniem Komitetu Sterującego organizowanego 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 29.04.2016 r. Termin może jednak ulec zmianie. Wykonawca zostanie poinformowany o przedmiotowej zmianie nie później niż na 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.

3. Liczba uczestników.

Zamawiający przewiduje udział 90 osób. Zamawiający zastrzega jednak, że liczba ta może się zmienić. Płatność będzie dokonywana w oparciu o ostateczną listę uczestników przekazaną wykonawcy min. 2 dni przed planowaną usługą.

4. Wymagania dotyczące świadczonej usługi cateringowej.

Poczęstunek podawany na stołach w sali posiedzenia, uzupełniany na bieżąco

- świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata (w dzbankach-termosach)
- mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna,
- soki owocowe (min. 2 rodzaje) w dzbankach,
- woda gazowana i niegazowana w dzbankach lub małych butelkach,
- owoce (min. 5 rodzajów), ciasteczka, ciasta,
- kanapki typu tartinki - na białym i ciemnym pieczywie, z wędlinami, rybami, serami i warzywami ,
- przekąski typu koreczki z wędlinami, rybami, serami, warzywami, owocami .

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 konferencyjnych. Przed każdym uczestnikiem musi być wystawiona filiżanka, szklanka do soków/wody, talerzyk. Napoje gorące będą podawane w dzbankach-termosach a napoje zimne w dzbankach (lub w przypadku wody w małych butelkach). Ilość dzbanków z napojami, butelek wody, ciastek, ciast, owoców, kanapek, przekąsek, musi umożliwiać swobodny poczęstunek (min. 1 dzbanek z kawą, 1 dzbanek z herbatą, 1 dzbanek z sokiem, 1 dzbanek z wodą/4 butelki z wodą, talerz z owocami, talerz z ciastkami i ciastami, talerz z kanapkami, talerz z przekąskami na 8 osób). Poczęstunek musi być dostępny przez cały czas trwania posiedzenia (uzupełniany na bieżąco, np. w trakcie przerw w obradach).
- 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 min. 3 dni przed planowaną usługą.