

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 realizowanej w związku z VI 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 19.05.2016 r. Zamawiający zastrzega, że termin może ulec zmianie o czym powiadomi wykonawcę min. na dwa dni przed dniem planowanej usługi. Agenda spotkania zostanie przekazana wykonawcy po jej zatwierdzeniu.

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 - na białym i ciemnym pieczywie, z wędlinami, rybami, serami i warzywami ,
- przekąski typu koreczki z wędlinami, rybami, serami, warzywami, owocami
- pokrojone warzywa wraz z dipami (sosami).

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. 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. 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 min. 3 dni przed planowaną usługą.