

Załącznik nr 1
do Umowy nr
z dnia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej podczas spotkania informacyjno-warsztatowego pn. *Programy polityki zdrowotnej z perspektywy AOTMiT – aspekty prawne, proces opiniowania*, organizowanego przez Departament Funduszy Europejskich i e-Zdrowia Ministerstwa Zdrowia.

Usługa będzie świadczona w dniu 17 marca 2017 r. w godzinach: 10.00-14.00 w Warszawie, w siedzibie Ministerstwa Zdrowia - ul. Miodowa 15.

I. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) Zapewnienie usługi gastronomicznej i obsługi kelnerskiej.

W ramach realizacji usługi Wykonawca zapewni:

- A. bufet powitalny w formie szwedzkiego stołu i
- B. serwis kawowy

Wszystkie produkty muszą być ustawione na stołach w sali spotkania na godzinę przed jego rozpoczęciem. Poczęstunek musi być dostępny przez cały czas trwania spotkania (uzupełniany na bieżąco, np. w trakcie przerw w obradach).

Wymagania ogólne dotyczące wyżywienia:

- wszystkie posiłki i napoje będą uzupełniane na bieżąco w razie potrzeby,
- wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku,
- żadna z pozycji menu nie może być podana w opakowaniu fabrycznym,
- napoje zimne serwowane będą w szklankach,
- do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe,
- użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana,
- wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane,

- posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą być serwowane estetycznie.
- produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Wychodząc naprzeciw zaleceniom Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie zdrowego żywienia, Zamawiający wymaga, aby w ramach usługi gastronomicznej Wykonawca komponował dania zgodnie z poniższym wykazem:

- Minimum 80% produktów wykorzystanych w potrawach muszą stanowić produkty z 2 i 3 kategorii w ramach piramidy (zgodnie z numeracją przyporządkowaną w piramidzie zamieszczonej poniżej),
- Maksymalnie 10 % produktów wykorzystanych w potrawach mogą stanowić produkty z 4 kategorii w ramach piramidy (zgodnie z numeracją przyporządkowaną w piramidzie zamieszczonej poniżej - wyłącznie produkty niskotłuszczowe),
- Maksymalnie 10% produktów wykorzystanych w potrawach mogą stanowić produkty z 5 kategorii w ramach piramidy (zgodnie z numeracją przyporządkowaną w piramidzie zamieszczonej poniżej - wyłącznie ryby i owoce morza oraz produkty pochodzenia roślinnego),
- Do przygotowania potraw może zostać użyty zdrowy tłuszcz typu olej.



Źródło: <http://www.izz.waw.pl/pl/strona-gowna/3-aktualnoci/aktualnoci/555-naukowcy-zmodyfikowali-zalecenia-dotyczace-zdrowego-zywienia>

A. Bufet powitalny (w formie szwedzkiego stołu serwowany w sali konferencyjnej):

- kanapki typu tartinki – na białym i ciemnym pieczywie, z wędlinami, rybami, serami i warzywami;
- świeże owoce i warzywa pokrojone w słupki lub plastry, świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), woda w warnikach, mleko do kawy, cukier, cytryna;
- woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach szklanych o pojemności max. 0,5 l;
- soki w dzbankach (min. 3 rodzaje – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy);
- serwis gastronomiczny (obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprząatanie).

B. Serwis kawowy (w formie bufetu, serwowany w sali konferencyjnej, uzupełniany na bieżąco):

- świeżo parzona kawa z ekspresu, mleko, cukier,
- herbata (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), woda w warniku, cytryna, cukier,
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności max. 0,5 l;
- min. 4 rodzaje soków owocowych serwowanych w dzbankach - jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy,
- min. 3 rodzaje świeżych warzyw,
- min. 4 rodzaje świeżych owoców,
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprząatanie na bieżąco).

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przykładowe menu wraz z ofertą.

II. Liczba uczestników

1. Maksymalna liczba uczestników - 60 osób. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania w terminie trzech dni roboczych przed spotkaniem informacji dotyczącej liczby uczestników spotkania.

Faktura za usługę będzie sporządzona w oparciu o przekazaną przez Zamawiającego ostateczną liczbę uczestników spotkania.

III. Informacje i wymagania dodatkowe.

1. Komunikacja z Zamawiającym

- 1) Wykonawca i Zamawiający wyznaczą osoby odpowiedzialne za koordynację realizacji niniejszej Umowy. Rolą koordynatorów Umowy będzie w szczególności:
 - a) monitorowanie przebiegu realizacji Umowy;
 - b) dbanie o jakość i prawidłowość realizacji usług zgodnie z Umową;
 - c) komunikacja w zakresie przebiegu Umowy, w tym zauważalnych problemów, wniosków dotyczących usprawnienia realizacji Umowy.
- 2) Komunikacja z Wykonawcą będzie się odbywać za pomocą poczty elektronicznej, faksu lub telefonicznie (ustalenia telefoniczne każdorazowo muszą zostać niezwłocznie potwierdzone e-mailowo lub za pomocą faksu)