



Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w czasie spotkania z Beneficjentami Systemowymi Działania 2.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

2. Termin realizacji zamówienia: 13 stycznia 2012 r.

3. Liczba uczestników: W spotkaniu uczestniczyć będzie 40 osób. W przypadku uczestnictwa mniej niż 40 osób, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę. Na 2 dni przed terminem spotkania Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników. Informacja ta będzie podstawą do przygotowania odpowiedniej liczby posiłków i do późniejszych rozliczeń pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

4. Wymagania dotyczące świadczonej usługi gastronomicznej:

Obiad: od godziny 13.00 do 14.00 (w formie szwedzkiego stołu, serwowany w sali konferencyjnej Ministerstwa Zdrowia ul. Miodowa 15, 00-952 Warszawa lub ul. Długa 38/40, 00-238 Warszawa)

- zupa,
- 3 drugie dania do wyboru, w tym 2 mięsne i 1 wegetariańskie,
- surówka,
- 3 rodzaje przekąsek w tym sałatka,
- deser (ciasta, owoce),
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cukier, cytryna,
- soki owocowe,

- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie).

Dodatkowo: w czasie trwania spotkania (w godzinach 9.30 – 13.00) Wykonawca zapewni na stołach (uzupełniane na bieżąco):

- świeżo parzoną, gorącą kawę i herbatę, mleczko do kawy, cukier, cytrynę,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach,
- 3 rodzaje ciasteczek,
- filiżanki, szklanki, talerzyki, łyżeczki – wymieniane w razie potrzeby na czyste.

Ponadto:

- 1) Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych;
- 2) Napoje zimne serwowane będą w szklankach;
- 3) Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe;
- 4) Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- 5) Przygotowane zostaną stoły koktajlowe (minimum 8 sztuk) wraz z nakryciem (skirtingi);
- 6) Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane;
- 7) Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

W dniu 11 stycznia 2012 r. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji pełen jadłospis. Zamawiający w terminie 1 dni dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić wszystkie uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

W dniu 12 stycznia 2012 r. Zamawiający spotka się z Wykonawcą w siedzibie Ministerstwa Zdrowia w celu ustalenia szczegółów serwowania posiłku.