

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej dla uczestników jednodniowego szkolenia planowanego przez Departament Funduszy Europejskich i e-Zdrowia w Ministerstwie Zdrowia

Termin szkolenia: 10.03.2017

Liczba uczestników: maksymalnie 50 osób (5 osób prowadzących + maksymalnie 45 uczestników)

Miejsce szkolenia: Warszawa, Ministerstwo Zdrowia ul. Miodowa 15, Sala Kinowa

Wymagania dotyczące zapewnienia usługi gastronomicznej

a) Serwis kawowy (w formie bufetu, bezpośrednio w sąsiedztwie sali konferencyjnej, uzupełniany na bieżąco)

- świeżo parzona kawa z ekspresu, mleko, cukier,
- herbata (woda w warniku) - min. 3 rodzaje herbat w torebkach, cytryna, cukier,
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności max. 0,5 l,
- min. 2 rodzaje soków owocowych serwowanych w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka),
- min. 2 rodzaje świeżych warzyw,
- min. 3 rodzaje świeżych owoców,
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie)
- uwaga: w

b) Obiad (w formie szwedzkiego stołu, uzupełniany na bieżąco w razie potrzeby)

- zupa - 2 rodzaje,
- 3 drugie dania, w tym 1 bezmięsne,
- surówki ze świeżych warzyw - 2 rodzaje,
- warzywa gotowane na parze - 2 rodzaje,
- dodatki skrobiowe – 2 rodzaje,
- deser (3 rodzaje świeżych owoców),
- świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata (min. 2 rodzaje herbat w torebkach), woda
- w warnikach, mleko do kawy, cukier, cytryna,
- woda mineralna,
- min. 2 rodzaje soków owocowych serwowanych w dzbankach,
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie)

c) 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, niejednokrotnego użytku,
- żadna z pozycji menu nie może być podana w opakowaniu fabrycznym,
- napoje zimne serwowane będą w szklankach,
- do konsumpcji przygotowane zostaną sztuczki metalowe,
- użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana,
- stoły obiadowe zostaną nakryte obrusami,
- użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone,

- o wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane,
- o posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi,
- o posiłki muszą być serwowane estetycznie,
- o produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.

d) Wymagania odnośnie komponowania dania (na podstawie zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie zdrowego żywienia)

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

Źródło:

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

II. Liczba uczestników

Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczestników szkolenia najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem. Faktura za usługę będzie sporządzona w oparciu o przekazaną przez Zamawiającego ostateczną listę z liczbą uczestników.

III. Wymagania dodatkowe

Wykonawca zapewni także:

- o koordynatora spotkania - osobę obecną w miejscu realizacji usługi w trakcie całego spotkania,
- o 5 stolików koktajlowych.

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

Wykonawca zobowiązuje się do właściwego przetwarzania powierzonych mu danych osobowych, z zachowaniem obowiązujących przepisów w szczególności przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.2015 r. poz. 2135 j.t.), o której mowa we wzorze umowy Wykonawczej.