

Załącznik nr 1 do umowy nrz dnia.....

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 usługi.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej (obiad) w trakcie posiedzenia Komitetu Współpracy Programu Operacyjnego PL013 „*Ograniczanie społecznych nierówności w zdrowiu*” (program partnerski z darczyńcami) Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.

2. Miejsce realizacji usługi.

Usługa będzie świadczona w siedzibie Wykonawcy w restauracji zlokalizowanej na terenie Starego Miasta w odległości nie większej niż 500 metrów od siedziby Zamawiającego (odległość jest liczona wg narzędzia: mapy Google od pkt: Ministerstwo Zdrowia, Warszawa, ul. Miodowa 15).

3. Termin realizacji zamówień:

Zamówienie będzie realizowane w dniu **14.06.2016 r.** W przypadku zmiany terminu posiedzenia, Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie nie później niż na 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi. Przewidywany czas trwania obiadu: 12.30 – 13.30)

4. Liczba uczestników.

W posiedzeniu będzie uczestniczyć maksymalnie 24 osoby. Zamawiający zastrzega jednak, że liczba ta może ulec zmianie. Na dwa dni robocze przed terminem posiedzenia Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników, która będzie podstawą do przygotowania odpowiedniej liczby posiłków i do późniejszych rozliczeń pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

5. Wymagania dotyczące świadczonej usługi gastronomicznej

Obiad zasiadany. Serwowany o godz. 12.30, czas trwania około godziny, potrawy serwowane na bieżąco w razie potrzeby.

- zupa
- drugie danie (do wyboru: w tym jedno mięsne i jedno bezmięsne)
- woda mineralna w dzbankach,

Zamówienie finansowane z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014 oraz budżetu państwa

➤ ciasto.

Koszt obiadu w przeliczeniu na 1 osobę nie może być wyższy niż 40,00 PLN.

Sprzęt i zastawę zapewnia Wykonawca. Sprzątanie na bieżąco.

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. Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania dań ciepłych z produktów mrożonych.

6. Harmonogram realizacji:

W terminie najpóźniej do 3 dni roboczych przed datą świadczenia usługi gastronomicznej, Wykonawca jest zobowiązany do:

- przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu;
- uzyskania akceptacji Zamawiającego w zakresie propozycji menu.

Zamawiający zastrzega możliwość trzykrotnego zgłaszania uwag do propozycji menu z zastrzeżeniem, iż powtórzenie uwag przez Zamawiającego z powodu ich uprzedniego nieuwzględnienia przez Wykonawcę, nie jest traktowane jako zgłoszenie uwag.

Wykonawca ma obowiązek uwzględniać i wprowadzać wszystkie uwagi Zamawiającego do propozycji menu.

Proces konsultowania i akceptowania menu nie wpływa na zmianę terminu świadczenia usługi.