

Załącznik nr 1 do umowy nr z dnia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Informacja o Zamawiającym

Zamawiającym jest Skarb Państwa Ministerstwo Zdrowia.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Cel świadczenia usług.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie 3 usług gastronomicznych realizowanych w związku ze spotkaniami z potencjalnymi beneficjentami Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014 – 2020, organizowanymi przez Departament Funduszy Europejskich i e-Zdrowia w Ministerstwie Zdrowia.

2. Miejsce realizacji usługi.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w siedzibie Departamentu Funduszy Europejskich i e-Zdrowia w Ministerstwa Zdrowia - ul. Długa 38/40, w Warszawie.

2. Termin realizacji zamówień:

Zamówienie będzie realizowane w trzech terminach, tj. 26.09.2016 r.; 27.09.2016 r. oraz 28.09.2016 r. Zamawiający zastrzega, że ww. terminy mogą ulec zmianie, o czym wykonawca zostanie powiadomiony min. na 3 dni przed dniem planowanej usługi.

3. Liczba uczestników.

Zamawiający przewiduje udział 30 osób w każdym spotkaniu (łącznie ok 90 osób). Zamawiający zastrzega jednak, że liczba ta może się zmienić. Płatność będzie dokonywana w oparciu o ostateczną liczbę uczestników przekazaną wykonawcy minimum 2 dni przed planowaną usługą.

4. Wymagania dotyczące świadczonej usługi gastronomicznej (dla każdego ze spotkań).

Poczęstunek podawany na stołach w sali, w której będą odbywały się spotkania, w razie potrzeby uzupełniany na bieżąco.

- kanapki typu tartinki – na białym i ciemnym pieczywie, z wędlinami, rybami, serami i warzywami;
- min.2 rodzaje soków owocowych serwowanych w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy)
- min. 3 rodzaje świeżych owoców

Wykonawca przedstawi zamawiającemu menu do akceptacji min. 3 dni przed planowaną usługą.

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). Ponadto:

- Poczęstunek musi być dostępny bezpośrednio na sali spotkania. Wszystkie produkty muszą być ustawione na stołach w sali spotkania. Ilość dzbanków z sokami, owoców, kanapek musi umożliwiać swobodny poczęstunek uczestnikom. Poczęstunek musi być dostępny przez cały czas trwania posiedzenia (uzupełniany na bieżąco, np. w trakcie przerw w obradach).
- Szklanki, talerzyki – 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.