

Załącznik nr 1 do umowy nr.....

z dnia.....

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie 7 usług gastronomicznych (dostarczenia posiłków tj. serwis kawowy ciągły oraz obiad) w trakcie seminariów realizowanych na potrzeby Wydziału Koordynacji Polityki Rozwoju Departamentu Funduszy Europejskich i e-Zdrowia w Ministerstwie Zdrowia. Usługa będzie serwowana w siedzibie Ministerstwa Zdrowia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

2. Termin realizacji zamówienia:

O dokładnym terminie seminariów Zamawiający powiadomi Wykonawcę co najmniej na 7 dni przed planowanym terminem spotkania. Pierwsze trzy seminaria planowane są w maju 2017 r. Kolejne seminarium planowane jest w czerwcu 2017 r. Następne trzy seminaria planowane są w sierpniu 2017 r.

Przewidywane godziny trwania spotkań: 10.00 – 17.00

Zamawiający zastrzega, że wskazane terminy mogą ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie powiadomiony co najmniej na 3 dni przed terminem posiedzenia.

Realizacja przedmiotu zamówienia nastąpi do 15 grudnia 2017 r.

3. Liczba uczestników:

Zamawiający przewiduje udział 50 osób na każdym z seminariów. Zamawiający zastrzega jednak, że liczba ta może się zmienić. Ostateczna kwota wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie uzależniona od liczby osób korzystających z ww. usługi gastronomicznej i będzie

stanowiła sumę kwot wynagrodzenia należnego za każdy dzień wykonywania usługi obliczonego jako iloczyn kosztu świadczenia usługi dla jednej osoby oraz liczby osób faktycznie korzystających z usługi w danym dniu posiedzenia. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania w terminie 2 dni roboczych przed terminem każdego z posiedzeń informacji dotyczącej przewidywanej liczby uczestników każdego posiedzenia.

4. Wymagania dotyczące świadczonej usługi gastronomicznej:

Wszystkie posiłki będą uzupełniane na bieżąco w razie potrzeby.

Serwis gastronomiczny – koszty transportu, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie). Ewentualne zapewnienie (na wniosek Zamawiającego) przez Wykonawcę stolików koktajlowych. Zamawiający na 3 dni przed terminem spotkania potwierdzi Wykonawcy konieczność dostarczenia stolików koktajlowych.

Przerwa kawowa. Serwowana na sali.

- świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata (herbata w torebkach), woda w warnikach, mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna;
- owoce sezonowe filetowane (3 rodzaje);
- woda gazowana i niegazowana.

Ilość zastawy oraz produktów spożywczych, musi umożliwiać swobodny poczęstunek. Poczęstunek musi być dostępny przez cały czas trwania posiedzenia, musi być uzupełniany na bieżąco, np. w trakcie przerw.

Obiad: Serwowany około godziny 13.30, czas trwania około 30 - 45 minut. Podany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ostateczne godziny i miejsce serwowania obiadu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 2 dni przed terminem świadczenia usługi.

- zupa -1 rodzaj;
- 2 drugie dania: do wyboru 1 mięsne i 1 danie wegetariańskie;
- dodatek skrobiowy;
- surówki – 2 rodzaje (w tym jedna z warzyw gotowanych);

Ilość zastawy oraz produktów spożywczych musi umożliwiać swobodny poczęstunek. Poczęstunek musi być uzupełniany na bieżąco.

Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że koszt serwisu kawowego w przeliczeniu na 1 osobę nie może być wyższy niż 15,00 PLN, a koszt obiadu w przeliczeniu na 1 osobę nie może być wyższy niż 35,00 PLN.

5. Uwagi ogólne do posiłków:

- Wszystkie produkty muszą być ustawione na stołach przykrytych obrusami;
- Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku;
- Żadna z pozycji menu nie może być podana w opakowaniu fabrycznym;
- Do napojów zimnych podane zostaną szklanki;
- Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe;
- Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- Filiżanki, szklanki, talerzyki, łyżeczki będą wymieniane w razie potrzeby na czyste;
- Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane i zabrane przez Wykonawcę niezwłocznie po zakończeniu świadczenia usługi.

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, i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania dań ciepłych z produktów mrożonych. Dania obiadowe będą serwowane na podgrzewaczach zapewnionych przez Wykonawcę w celu utrzymania odpowiedniej temperatury dania.

6. Harmonogram realizacji:

W terminie najpóźniej do 3 dni 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.

Zastrzega się prawo odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku trzykrotnego nieuwzględnienia przez Wykonawcę tych samych uwag zgłoszonych przez Zamawiającego do przekazywanych propozycji menu.

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

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