**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

***„Świadczenie usługi cateringowej w ramach międzynarodowej konferencji naukowej  
 pn. „Polska i Jugosławia XX w.”***

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla Wydziału Historycznego Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy w ramach międzynarodowej konferencji pn. *„Polska i Jugosławia XX w.”*, która odbędzie się w Bydgoszczy w dniach 26-27 września 2024r.

1. **Miejsce realizacji:** Biblioteka UKW przy ul. Szymanowskiego 3 w Bydgoszczy
2. **Liczba osób/uczestników konferencji:** 
   1. 26.09.2024 – I przerwa kawowa 50 osób, II przerwa kawowa 30 osób
   2. 27.09.2024 ~~-~~ 30 osób
3. **Zakres usługi cateringowej:**

**26.09.2024r.**

**I przerwa kawowa godz. 10.30-12.00**

**50 osób**

Woda - bez ograniczeń

Sok – bez ograniczeń

Kawa z dodatkami (mleko, śmietanka, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach)

Herbata w 3 (trzech) smakach z dodatkami (cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami)

Owoce – jednorazowo wystawiane – min. 100g/ 1 os.

Kruche ciasteczka - min. 100g/ 1 os.

**II przerwa kawowa godz. 16.00-16.30**

**30 osób**

Woda - bez ograniczeń

Sok – bez ograniczeń

Kawa z dodatkami (mleko, śmietanka, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach)

Herbata w 3 (trzech) smakach z dodatkami (cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami)

Owoce – jednorazowo wystawiane – min. 100g/ 1 os.

Wybór ciast w papilotkach : sernik tradycyjny, jabłecznik, brownie – 3 por./os - min. 100g/ 1 os.

**27.09.2024r.**

**Przerwa kawowa godz. 12.00-12.30**

**30 osób**

Woda - bez ograniczeń

Sok – bez ograniczeń

Kawa z dodatkami (mleko, śmietanka, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach)

Herbata w 3 (trzech) smakach z dodatkami (cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami)

Owoce – jednorazowo wystawiane – min. 100g/ 1 os.

Wybór ciast w papilotkach : sernik z brzoskwinią, rafaello, marchewkowe – 2 por./os - min. 100g/ 1 os.

1. Warunki szczegółowe

**1.4.1.** Wykonawca zapewni:

* + 1. stoły koktajlowe z naciągami – w ilości odpowiedniej do realizacji przedmiotowej usługi;
    2. soki/woda podane będą w szklanych dzbankach/karafkach ze szkła przezroczystego, szklanki do napojów;
    3. wodę butelkowaną dla prelegentów;
    4. zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana, filiżanki muszą być ustawione w taki sposób, aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania, talerzyki ustawione w stosie;
    5. produkty przetworzone (takie jak: kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała, odpowiednio wysoka temperatura;
    6. obrusy na stoły wydawcze (ławki);
    7. dowóz do miejsca zamówienia.

**1.4.2**. Zamawiający zapewni:

1) Stoły wydawcze (ławki) - w ilości odpowiedniej do realizacji przedmiotowej usługi

**1.5.** Menu, o którymw pkt. 1.4. może ulec zmianie za porozumieniem Zamawiającego i Wykonawcy.

**1.6.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania **Prawa opcji** zgodnie z art. 441 ustawy Pzp**:**

**a)** **„opcji ujemnej”,** tj. możliwość rezygnacji z realizacji części przedmiotu zamówienia (nieudzielenie dostaw jednostkowych). Zakres przedmiotu zamówienia (w zakresie liczby uczestników oraz usług gastronomicznych) może być pomniejszony maksymalnie o **15 %** ogólnej ilości przewidywanych dostaw. Zamawiający gwarantuje realizację zamówień w **85%**. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z Prawa Opcji „ujemnej”, wysokość Maksymalnego Wynagrodzenia może być obniżona o maksymalnie 15%, tj. Wykonawca otrzyma z tytułu realizacji umowy wynagrodzenie w kwocie równej co najmniej 85% Maksymalnego Wynagrodzenia. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń.

**b) „opcji dodatniej”**, tj. możliwość zwiększenia realizacji części przedmiotu zamówienia (udzielenie dodatkowych dostaw). Zakres przedmiotu zamówienia (w zakresie liczby uczestników oraz usług gastronomicznych) może być powiększony maksymalnie o **15%** ogólnej wartości przewidywanych dostaw. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z Prawa Opcji „dodatniej”, Zamawiający gwarantuje realizację zamówień w **100%**, a wysokość Maksymalnego Wynagrodzenia może być powiększona maksymalnie o 15%, tj. Wykonawca otrzyma z tytułu realizacji umowy wynagrodzenie w kwocie do 115% Maksymalnego Wynagrodzenia. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń.

**2. Obowiązki Wykonawcy dot. zamówienia:**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług i czynności objętych przedmiotem umowy, do zapewnienia właściwego zachowania i wyglądu własnego personelu, przy pomocy którego będzie wykonywał przedmiot umowy oraz do zapewnienia terminowego i rzetelnego sposobu wykonywania powierzonych mu usług i czynności, a także do stałej kontroli i nadzoru nad zapewnieniem prawidłowego wykonywania przedmiotu niniejszej umowy przez swój personel. Wykonawca odpowiada za wszelkie działania i zaniechania personelu oraz innych osób lub podmiotów, którymi posługuje się przy wykonywaniu przedmiotu niniejszej umowy, tak jak za działania i zaniechania własne.
2. Wykonawca w celu wykonania umowy zapewni we własnym zakresie i na własny koszt odpowiedniej jakości i posiadające polskie atesty materiały, energooszczędny sprzęt i urządzenia niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
4. Wykonawca zagwarantuje odpowiedni czas dojazdu cateringu na minimum godzinę przed konferencją.
5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona, w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy/naciągi, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Wykonawca zapewni narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, babeczek np. łopatka , szczypce itp. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: mleko, soki.
7. Brudne naczynia i resztki posiłków należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
8. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
9. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
10. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
11. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag związanych z realizacją usługi cateringowej w sposób zgodny z dokumentacją zamówienia w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do produktów pozostałych po cateringu. Wykonawca powinien zapewnić Zamawiającemu opakowania jednorazowego użytku do przechowania pozostałych produktów po cateringu (opakowania w cenie usługi).
14. Z uwagi na miejsce realizacji usługi tj. budynek Biblioteki UKW w Bydgoszczy Wykonawca nie może używać żadnych przedmiotów emitujących ogień i dym (palące się świece, podgrzewacze tzw. tealight, kadzidełka)