**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

„Świadczenie usługi cateringowej w ramach krajowej konferencji naukowej  
 pn. „Trendy rozwoju AI - TRAI 2024”

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla Wydziału Informatyki Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy w ramach krajowej konferencji pn. *„Trendy rozwoju AI – TRAI 2024”*, która odbędzie się w Bydgoszczy w dniu 19 listopada 2024r.

1. **Miejsce realizacji:** Collegium Copernicanum ul. Mikołaja Kopernika 1 w Bydgoszczy
2. **Liczba osób/uczestników konferencji:** 
   1. 19.11.2024 – 40 osób
3. **Zakres usługi cateringowej:**

**Rozpoczęcie** 19.11.2024 – godz. 10:00

**I przerwa kawowa**  od godziny 11:40 do 12:00

**Przerwa na Lunch** od godziny 13:45 do 14:30

**II przerwa kawowa** od godziny 15:15 do 15:35

**Zakończenie** między godziną 17:30 a 18:00

1. **Menu:**
2. Rozpoczęcie obejmować będzie;

•kawa z ekspresu ciśnieniowego z funkcją mielenia wg. Zapotrzebowania i bez ograniczeń. Wykonawca zapewni co najmniej 1 ekspres ciśnieniowy;

•wybór herbat: co najmniej 3 rodzaje (w tym czarna, zielona i owocowa), woda gorąca do zaparzenia w termosach bez ograniczeń;

•dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach) , cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami;

•napoje zimne: woda mineralna - co najmniej 500 ml/os, 2 rodzaje soków 100% (co najmniej 300 ml na osobę), napoje serwowane w szklanych dzbankach lub karafkach

•ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny - co najmniej 100 g/os.;

1. Pierwsza przerwa kawowa - do powyższego menu zostanie dołożone:

•ciasto bankietowe w papilotkach np. sernik, jabłecznik, browne - co najmniej 2 por./os.   
min 200g/os.;

•owoce sezonowe – różne rodzaje, co najmniej 50 g/os.

1. Przerwa na lunch – do powyższego menu zostanie dołożone:

•danie na ciepło jednogarnkowe typu zupa krem np. zupa pomidorowa z kluskami półfrancuskimi w ilości 300 ml/os.;

•trzy rodzaje kanapek bankietowych w ilości 2 por./os. min 200g/os.

1. Druga przerwa kawowa aż do zakończenia – dostępne powyższe menu.
2. Warunki szczegółowe:
   * 1. stoły wydawcze z czarnymi naciągami – w ilości odpowiedniej do realizacji przedmiotowej usługi
     2. soki/woda podane będą w szklanych dzbankach/karafkach ze szkła przezroczystego, szklanki do napojów;
     3. filiżanki muszą być ustawione w taki sposób, aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania, talerzyki ustawione w stosie. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
     4. danie na ciepło typu zupa krem będzie podawana w bulionówkach.
     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.

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

**1.7.** 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.

**1.8** Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego pocztą elektroniczną o ewentualnej zmianie liczby uczestników oraz usług cateringowych, w terminie do 3 dni roboczych przed dniem realizacji usługi wskazanej w pkt. 1.2.

**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).