**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

**Dotyczy:** postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez możliwości negocjacji na podstawie art. 275 ust.1 w związku z art. 359 ust. 2 ustawy Pzp na usługę pn.: ***„*Świadczenie usługi cateringowej w formie przerwy kawowej dla kadry dydaktycznej, przerwy kawowej i lunchu dla uczestników szkoleń w ramach projektu**

**„Kierunki drogi dla gospodarki*”***

**1.** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla łącznej liczby 2424 uczestników szkoleń w ramach projektu „Kierunki drogi dla gospodarki”, które odbędą się w Bydgoszczy w okresie od listopada 2024r. do czerwca 2028r.

**2. Miejsce realizacji:**

budynki Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy przy ul. Chodkiewicza 30,

ul. Kopernika 1 oraz Biblioteka UKW przy ul. Szymanowskiego 3, Plac Kościeleckich 8.

**3. Termin realizacji: w okresie 50 m-cy** od dnia podpisania umowy w okresie od listopada 2024 r.
 do czerwca 2028r.

**4. Opis usługi:**

**a)** Zamawiający przewiduje jedną przerwę kawową dla każdego pojedynczego szkolenia gdzie jest tylko kawa, w przypadku opcji z lunchem będą 2 przerwy;

**b)** liczbauczestników pojedynczego szkolenia to **10 osób** z zastrzeżeniem, iż w tym samym terminie może odbywać się kilka usług (szkoleń) jednocześnie, także w różnych budynkach UKW wskazanych w pkt. 1.1;

**c) s**zkolenia odbywać się będą od poniedziałku do soboty w godzinach 8:00-15:00 *(w wyjątkowych przypadkach mogą być to godziny popołudniowe o czym Wykonawca zostanie uprzednio powiadomiony.* Godziny przerwy kawowej pojedynczego szkolenia będą ustalane na bieżąco z Zamawiającym;

**d)** Zamawiający powiadomi o datach i miejscach świadczenia jednostkowych usług najpóźniej 5 dni roboczych przed planowanym szkoleniem/szkoleniami;

**e)** potwierdzenie ostatecznej liczby uczestników jednostkowego szkolenia nastąpi *(zgodnie z ofertą Wykonawcy)*od 1 do 3 dni roboczych przed terminem jednostkowego szkolenia.

**5. Zakres pojedynczej usługi cateringowej obejmuje:**

**Zadanie 1:**

**Przerwa kawowa** **dla uczestników szkoleń (kadra dydaktyczna)** 128 osobodni (12 dni szkoleń dla średnio 11 osób w grupie łącznie 12 grup) w okresie 01.11.2024-30.06.2025 r.

Przerwa kawowa dla 1 osoby powinna obejmować :
kawa – min. 300 ml
herbata – min. 300 ml
woda niegaz. – min. 500 ml

cukier w saszetkach lub w kostkach,

śmietanka do kawy
ciastka min. 2 rodzaje po 5 szt. z każdego rodzaju (10 szt.)

Grupy szkoleniowe będą liczyły 11 osób, miejsce świadczenia usługi budynki UKW.

**Zadanie 2:**

**Przerwa kawowa dla uczestników szkoleń z lunchem** **(studenci)** 1356 osobodni – 113 dni szkoleniowych dla średnio 12 osób w grupie w okresie 01.11.2024-30.06.2028 r.

Przerwa kawowa dla 1 osoby powinna obejmować :
kawa – min. 300 ml
herbata – min. 300 ml
woda niegaz. – min. 500 ml

cukier w saszetkach lub w kostkach,

śmietanka do kawy
ciastka min. 2 rodzaje po 5 szt. z każdego rodzaju (10 szt.)

Grupy szkoleniowe będą liczyły 12 osób, miejsce świadczenia usługi budynki UKW.

**Lunch:**

Ciepły posiłek w lunch box (120-150 g mięso), 250-300 g ziemniaki/kasza/ryż, 120-150 g surówki.

**Zadanie 3:**

**Przerwa kawowa dla uczestników szkoleń** **(studenci)** 940 osobodni – 94 dni szkoleniowe dla średnio 10 osób w grupie w okresie 01.11.2024-30.06.2028 r.

Przerwa kawowa dla 1 osoby powinna obejmować:
woda niegaz. – min. 500 ml

Sok owocowy – 300 ml.

**Bułka z wędliną/serem + drożdżówka**

Grupy szkoleniowe będą liczyły 10 osób, miejsce świadczenia usługi budynki UKW.

**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.

**7. Obowiązki Wykonawcy dotyczące zamówienia:**

1. Dowóz do miejsca wykonywania usługi/usług.
2. 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.
3. Wykonawca zapewni takie ustawienie stołu/stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich w przypadku gdy w szkoleniach będą brały udział osoby niepełnosprawne.
4. W ramach usługi cateringowej wykonawca zapewni posiłki dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (np. posiłki diety niskobiałkowej w liczbie podanej przez zamawiającego zgłoszonych w maksymalnym terminie 5 dni przed terminem szkolenia.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
7. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
8. Dopuszczalne jest podawanie napojów w naczyniach jednokrotnego użytku.
9. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu szkolenia.
10. Miejsce, w którym będzie organizowane szkolenie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
11. 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.