**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 uczestników szkoleń w ramach projektu „Dorośli dla gospodarki*”***

**1.** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie 395 usług cateringowych dla łącznej liczby 3950 uczestników szkoleń w ramach projektu „Dorośli dla gospodarki”, które odbędą się w Bydgoszczy w okresie od października 2024r. do czerwca 2026r.

**2. Miejsce realizacji:** budynki Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy przy ul. Chodkiewicza 30,   
 ul. Kopernika 1 oraz Biblioteka UKW przy ul. Szymanowskiego 3.

**3. Termin realizacji: w okresie 21 m-cy** od dnia podpisania umowy w kresie od października 2024 r.  
 do czerwca 2026r.

**4. Opis usługi:**

**a)** Zamawiający przewiduje jedną przerwę kawową dla każdego pojedynczego szkolenia;

**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:**

1. kawę w termosie cateringowym – min. 300 ml/ 1 os.
2. herbatę w termosie cateringowym– min. 300 ml/ 1 os.
3. wodę niegazowana w dzbanku – min. 250 ml/ 1 os.
4. cukier w saszetkach lub w kostkach,
5. śmietankę do kawy w saszetkach,
6. ciastka kruche min. 5 szt./ 1 os.

**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) 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.
3. 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.
4. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
5. Wszystkie napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, UWAGA: napoje nie będą podawane na zastawie plastikowej.
6. Brudne naczynia należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
7. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu szkolenia.
8. Miejsce, w którym będzie organizowane szkolenie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte.
9. 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.