***Załącznik nr 7 – Opis Przedmiotu Zamówienia***

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn.” MBA w Ochronie Zdrowia zintegrowane z Badaniami Klinicznymi i Biobankowaniem” (dalej projekt) przez Uniwersytet Medyczny w Białymstoku na podstawie umowy o dofinansowanie nr 2023/ABM/06/00003-00. Projekt Finansowany ze środków budżetu państwa przez Agencję Badań Medycznych w ramach konkursu Nr ABM/2023/6 na opracowanie i realizację autorskiego programu studiów podyplomowych z zakresu nauk biomedycznych.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest z zachowaniem trybu konkurencyjnego w ramach procedury rozeznania rynku, zgodnie z warunkami określonymi w Regulaminie konkursu nr ABM/2023/6 na opracowanie i realizację autorskiego programu studiów podyplomowych z zakresu nauk biomedycznych oraz Umowie nr 2023/ABM/06/00003-00 o dofinansowanie projektu pn. Opracowanie i realizację autorskiego programu studiów podyplomowych z zakresu nauk biomedycznych zawartej przez Uniwersytet Medyczny w Białymstoku.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Usługa cateringowa**

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy do świadczenia usług cateringowych podczas realizacji zajęć stacjonarnych w Uniwersytecie Medycznym w Białymstoku dla Uczestników pierwszej edycji trzysemestralnych studiów podyplomowych MBA w Ochronie Zdrowia zintegrowane z Badaniami Klinicznymi i Biobankowaniem – MBA BB (dalej studia MBA).
2. Przedmiot niniejszego zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie wyżywienia obejmującego całodzienną przerwę kawową dla 35 Uczestników studiów MBA w każdym z 50 dni zajęć stacjonarnych (zjazdy weekendowe: sobota i niedziela). Każdy dzień szkoleniowy wymaga przygotowania i dostarczenia cateringu obejmującego: przerwę kawową całodzienną (trwającą w każdym dniu zjazdowym 8 godzin dydaktycznych) = 50 dni zjazdowe x 35 osób =1750 uczestnikodni cateringu. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania (łącznie):
3. Wykonawca musi zapewnić Uczestnikom studiów całodzienną przerwę kawową (w sali, w której odbywać się będą zajęcia lub przed wejściem do sali zajęciowej), na którą składają się co najmniej;
* woda mineralna gazowana i niegazowana – po 2 butelki 0,5 l wody gazowanej oraz niegazowanej na osobę,kawa z ekspresu ciśnieniowego (zabezpieczone co najmniej 600 ml na osobę) oraz dodatki, tj. mleko/śmietanka do kawy, cukier/słodzik,
* herbata - gorąca woda w termosach oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 3 rodzaje herbaty na osobę, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna, jedna owocowa i jedna zielona,
* 3 rodzaje ciastek (w sumie 5 sztuk na osobę) lub ciastka zamiennie z owocami (co najmniej 200 gram na osobę).
* 4 rodzaje przekąsek słonych/wytrawnych typu „finger food” np. mini kanapki, koreczki (w sumie co najmniej 4 sztuki przekąsek na osobę).

b) W ramach świadczonej usługi kelnerskiej, Wykonawca musi zapewnić serwis gastronomiczny (zapewnienie, przygotowani i nakryci stolików/stołów koktajlowych, zapewnienie i rozłożenie naczyń jednorazowych z tworzyw biodegradowalnych tj.: filiżanki, talerzyki, kubeczki, sztućce, ekspresy/termosy/podgrzewacze z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia oraz sprzątanie po każdym dniu zjazdu). Nie jest wymagana całodniowa obsługa kelnerska.

c) Wykonawca musi zapewnić dostarczenie cateringu na miejsce realizacji zajęć w ramach studiów wskazane przez Zamawiającego w budynku Collegium Pathologicum ul. J. Waszyngtona 13, 15-269 Białystok.

d) Wykonawca musi dostarczyć produkty przygotowane na przerwy kawowe na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 minut przed planowanym rozpoczęciem zajęć.

e) Wykonawca musi świadczyć usługi cateringowe z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych oraz przygotować posiłki na bazie produktów wysokiej jakości w dniu świadczenia usługi (napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe, mleko musi mieć odpowiednia datę przydatności do spożycia).

f) Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską, rozumianą jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie cateringu oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu świadczenia usługi.

g) Wykonawca musi uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć odpady pozostałe po świadczeniu usługi.

h) miejsce realizacji zamówienia: miejsce zapewnione przez Zamawiającego w siedzibie Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku – Collegium Pathologicum, ul. J. Waszyngtona 13, 15-269 Białystok (sala zajęciowa, korytarz przed salą zajęciową w bezpośredniej bliskości miejsca odbywania zajęć przez uczestników studiów, miejsce umożliwiające swobodne korzystanie przez uczestników z cateringu).

i) realizacja czynności administracyjno-organizacyjnych związanych z realizacją usługi cateringowej będzie leżała po stronie obowiązków Zamawiającego, tj.:

* sporządzenie z każdego dwudniowego zjazdu realizacji cateringu protokołu potwierdzającego uruchomienie i realizację cateringu, w ostatnim dniu zajęciowym na wzorze przekazanym przez Zamawiającego, protokół potwierdzony w dniu realizacji usługi przez osobę z personelu projektu lub prowadzącego zajęcia w dniu realizacji usługi;
* dostarczenie do Zamawiającego lub do wskazanej przez Zamawiającego jednostki organizacyjnej Uczelni (Zamawiającego) lub osoby stanowiącej personel Zamawiającego, protokołów potwierdzających realizację usługi cateringowej w danych dniach zajęciowych;
* oznakowanie miejsca realizacji usługi cateringowej informacją o finansowaniu realizacji usługi ze środków budżetu państwa przez Agencję Badań Medycznych (wzór informacji przekazany zostanie przez Zamawiającego na etapie realizacji przedmiotu zamówienia).
1. Pozycja we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV:

a) 55520000-1 – Usługa dostarczania posiłków

b) 55321000-6 – Usługa przygotowania posiłków

c) 55320000-9 – Usługa podawania posiłków

1. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia finansowane jest ze środków budżetu państwa przez Agencję Badań Medycznych, w ramach projektu pn. „MBA w Ochronie Zdrowia zintegrowane z Badaniami Klinicznymi i Biobankowaniem” realizowanego przez Uniwersytet Medyczny w Białymstoku.
2. Umowa zawarta z Wykonawcą będzie przygotowana i realizowana z uwzględnieniem m.in. następujących uwarunkowań:

a) Treść niniejszej oferty w tym wymagane informacje finansowe konieczne do zawarcia umowy w ofercie określają generalny sposób wynagradzania za realizację przedmiotu zamówienia tj. rozliczanie finansowe za liczbę zrealizowanych uczestnikodni cateringu.

b) Faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy będzie wynikało z faktycznej liczby zrealizowanych uczestnikodni cateringu. Wynagrodzenie za niezrealizowane usługi nie przysługuje Wykonawcy.