

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa pośrednictwa polegająca na sukcesywnym świadczeniu rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych w kraju i za granicą dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa pośrednictwa polegająca na sukcesywnym świadczeniu rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych na terenie kraju i za granicą (w zależności od potrzeb Zamawiającego) dla pracowników, studentów oraz gości zapraszanych przez Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II przez okres 12 miesięcy kalendarzowych od daty podpisania umowy.**
2. Usługa obejmuje¹:
 - 1) Rezerwacje usług cateringowych i restauracyjnych w ramach planowanych wyjazdów szkoleniowych, konferencji oraz wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego itp. świadczona w lokalach gastronomicznych lub w innych lokalach wskazanych przez Zamawiającego (usługa cateringowa) na terenie kraju (**ok. 700 posiłków**);
 - 2) Rezerwacja usług cateringowych i restauracyjnych w ramach planowanych wyjazdów szkoleniowych, konferencji oraz wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego itp. świadczona w lokalach gastronomicznych lub innych lokalach wskazanych przez Zamawiającego (usługa cateringowa) za granicą (**ok. 200 posiłków**).
3. Do zadań Wykonawcy w szczególności należy:
 - 1) Wyszukiwanie usług cateringowych i restauracyjnych;
 - 2) Rezerwacja i zakup usług cateringowych i restauracyjnych w lokalach gastronomicznych lub innych lokalach wskazanych przez Zamawiającego (usługa cateringowa);
 - 3) Przejmowanie rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych w lokalach gastronomicznych lub innych lokalach wskazanych przez Zamawiającego (usługa cateringowa);
 - 4) Pośredniczenie w odwoływaniu i zmianach rezerwacji, zwrotach opłat;
 - 5) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia zamawiającemu całodobowej obsługi, w tym również w dni wolne od pracy;
 - 6) Zapewnienia płatności należnej wykonawcom usług cateringowych i restauracyjnych wskazanym lub zarezerwowanym przez Zamawiającego, według specjalnie wynegocjowanych stawek lub stawek promocyjnych, w zależności, które będą niższe;
 - 7) reprezentowanie Zamawiającego w sprawach odwołań i reklamacji, wynikających z rezerwacji i zakupu usług dokonywanych za pośrednictwem wykonawcy;
 - 8) wystawienie faktury VAT na podstawie zrealizowanych zamówień wykorzystanych rezerwacji lub rezerwacji anulowanych po terminie bezkosztowego odwołania. Termin płatności - 30 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
4. Realizacja zleceń następować będzie według następujących zasad:
 - 1) Dokonywanie rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych będzie odbywało się w zależności od potrzeb Zamawiającego. Realizacja rezerwacji usług będzie następowała na podstawie pojedynczych zleceń kierowanych

¹ Wskazana liczba usług jest jedynie wartością szacunkową, niezbędną do oceny i porównania ofert.

do Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w formie elektronicznej e-mail, na adres wskazany w umowie do kontaktów;

- 2) Każdorazowo w ramach danego zlecenia Zamawiający zobowiązuje się do określenia standardu świadczonej usługi, daty, lokalizacji, godziny, czasu trwania danego wydarzenia, przewidywanej liczby uczestników, szczegółowego menu, oraz w przypadku usług realizowanych poza lokalami restauracyjnymi dodatkowych dyspozycji dotyczących w szczególności: dostarczenia i/lub ustawienia stołów, nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek, dostarczenia oraz zapewnienia zastawy stołowej oraz sztuców dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia, zaaranżowania zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków, zapewnienia obsługi kelnerskiej odpowiedniej dla liczby uczestników danego wydarzenia;
- 3) Wykonawca będzie zobowiązany do każdorazowego przekazania w terminie jednego dnia roboczego² Zamawiającemu drogą elektroniczną, na wskazany adres e-mail, informacji na temat minimum trzech różnych propozycji podmiotów spełniających wymagania Zamawiającego wskazane w zamówieniu, uwzględniających najkorzystniejsze na rynku ceny i promocje, najwyższą jakość i standard świadczonych usług wraz z podaniem: nazwy i adresu podmiotu mającego wykonywać usługę oraz cenę usługi;
- 4) Jeżeli nie jest możliwe przedstawienie trzech propozycji usług cateringowych lub restauracyjnych spełniających wymagania zamawiającego wskazane w zleceniu, wykonawca powiadomi o tym zamawiającego, przedstawi uzasadnienie i wskaże mniejszą ich liczbę odpowiadającą liczbie dostępnych opcji). W przypadku braku usług spełniających wymagania zamawiającego wskazane w zleceniu dopuszczalne jest zaproponowanie usługi o innym standardzie (minimum trzy propozycje). Decyzję o akceptacji propozycji zamawiający podejmie po przedstawieniu przez wykonawcę wszystkich możliwych rozwiązań oraz uzasadnienia;
- 5) Zamawiający wybiera jedną z opcji przedstawionych przez wykonawcę, jeżeli uzna ją za korzystną, informując go o tym w formie wiadomości e-mail lub telefonicznie (potwierdzając wybór e-mailem), a wykonawca na tej podstawie dokonuje rezerwacji, zgodnie ze złożonym zleceniem;
- 6) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wskazania realizatora usługi. W takim przypadku Wykonawca będzie dokonywał wszelkich niezbędnych rozliczeń ze wskazanym realizatorem usługi, niezależnie od etapu ich realizacji, do której doliczy wskazaną w ofercie prowizję. W takim przypadku Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za standard wskazanej usługi oraz do rozliczenia zlecenia nie ma zastosowania zaoferowany w ofercie przez Wykonawcę opust;
- 7) W przypadku jeśli Zamawiający uzyska szczególne warunki finansowe, w tym - upusty, rabaty, bezkosztową anulację – korzystniejsze od wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia przysługujących Zamawiającemu upustów i rabatów;
- 8) Wykonawca będzie zobowiązany każdorazowo do przesyłania w formie wiadomości e-mail, potwierdzenia dokonania rezerwacji wraz z numerem rezerwacji. W sytuacji, gdy usługa jest świadczona w sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, wykonawca dostarczy za pośrednictwem poczty elektronicznej, potwierdzenia dokonania rezerwacji w ostatni dzień roboczy poprzedzający dzień rozpoczęcia usługi najpóźniej do godz. 12.00;
- 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość do weryfikacji cen zaoferowanych usług poprzez weryfikację ceny w ogólnodostępnych wyszukiwarkach lub bezpośrednio u realizatorów usługi;
- 10) Wykonawca po wyborze realizatora usługi, umożliwi Zamawiającemu bezpośredni z nim kontakt w celu szczegółowego omówienia menu oraz zasad realizacji danej usługi.

² Zamawiający określa jako dni robocze, tj. dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

5. Rozliczenia z Zamawiającym:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktury każdorazowo po realizacji usługi, w terminie do 7 dni od jej zakończenia (poprzez dzień zakończenia realizacji usługi Zamawiający rozumie ostatni dzień świadczenia usług cateringowych i/lub usług restauracyjnych): termin płatności – 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury;
- 2) Faktura powinna zawierać: cenę usługi cateringowej i/lub restauracyjnej przed i po opuszczeniu wraz z opłatą transakcyjną, nazwę wydarzenia oraz datę i miejsce świadczenia usługi;
- 3) Zamawiający nie będzie finansował dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w zleceniu) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego.

6. Minimalne wymagania w zakresie usług świadczonych przez podmioty realizujące usługi:

- 1) Usługi cateringowe realizowane będą w formie: bufetu szwedzkiego i/lub stolików koktajlowych;
- 2) W przypadku usług cateringowych świadczonych w lokalach wskazanych przez Zamawiającego (usługa cateringowa), Wykonawca przedstawi oferty podmiotów realizujących usługę zgodnie ze standardami określonymi w danym zleceniu w szczególności do:
 - a. dostarczenia oraz zapewnienia stołów;
 - b. zapewnienia odpowiedniej liczby stołów bufetowych oraz stolików koktajlowych oraz obsługi technicznej (montaż, demontaż, ustawienie), a także aranżacji i dekoracji stołów (w tym również kwiaty cięte), zapewnienia koszy na śmieci w sposób uzgodniony z Zamawiającym i odpowiadający ogólnie przyjętym standardom;
 - c. dostarczenia oraz zapewnienia zastawy stołowej oraz sztuczków dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - d. zaaranżowania zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków;
 - e. zapewnienia pełnego wyżywienia w ramach usług opisanych w zleceniu wraz z ich przygotowaniem, dostarczeniem i podaniem na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
 - f. użycia własnych materiałów i narzędzi do prawidłowego wykonania usługi;
 - g. zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych niezbędnych do wykonania usługi (zgodnie z warunkami ppoż. obowiązującymi na terenie Uniwersytetu);
 - h. zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiadającej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
- 3) Usługi restauracyjne będą realizowane w formie zasilanej i będą obejmowały następujące zakresy: barek kawowy i/lub śniadania i/lub obiady i/lub kolacje;
- 4) W przypadku usług restauracyjnych świadczonych w lokalach gastronomicznych na terenie miasta, kraju i za granicą, Wykonawca przedstawi oferty podmiotów realizujących usługę zgodnie ze standardami określonymi w danym zleceniu, w szczególności:

- a. zapewnienia stołów;
 - b. nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - c. zapewnienia zastawy stołowej oraz sztuców dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - d. zapewnienia pełnego wyżywienia w ramach usług opisanych w zleceniu wraz z ich przygotowaniem i podaniem na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
 - e. użycia własnych materiałów i narzędzi do prawidłowego wykonania usługi;
 - f. zapewnienia obsługi kelnerskiej w liczbie osób odpowiedniej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
- 5) Niezależnie od wymagań określonych w ppkt 3) i ppkt 4), zaoferowane podmioty realizujące usługi cateringowe i restauracyjne zobowiązane są do:
- a. przygotowania, dostarczania i podawania posiłków wyłącznie świeżych (przyrządzonych w dniu świadczenia usługi), charakteryzujących się wysoką jakością produktów użytych do ich przyrządzenia, w terminie (dzień, godzina, czas trwania wydarzenia) i miejscu, w którym będzie odbywało się wydarzenie;
 - b. świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywienia i żywności, a w przypadku produktów przetworzonych posiadających terminy przydatności do spożycia nie krótsze niż 1 m-c w dniu wykonania usług;
 - c. podawania dań i napojów w sposób gwarantujący utrzymanie ich odpowiedniej temperatury i jakości potraw;
 - d. przestrzegania aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i podawania artykułów spożywczych;
 - e. zapewniania osób wykonujących obsługę kelnerską ubranych w jednolite, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie standardami;
 - f. świadczenie usługi wyłącznie przez osób przygotowujące posiłki oraz zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadające aktualne badania lekarskie w tym aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.
7. Szacowana wartość brutto zamówienia na ww. usługi wynosi 492 000,00 zł
8. Inne:
- 1) Jeżeli zostanie zgłoszona taka potrzeba, Wykonawca zobowiązany będzie wykonać zamówienie z uwzględnieniem wymagań w zakresie dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami oraz projektowania uniwersalnego, w szczególności z uwzględnieniem obowiązków wynikających z art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240);
 - 2) W przypadku rezerwacji usług restauracyjnych, jeżeli zostanie zgłoszona taka potrzeba, Wykonawca zarezerwuje miejsca:

- a. dostępne dla osób z różnego rodzaju niepełnosprawnościami (dostępne windy/podjazdy, wyraźne oznakowanie, pomieszczenia sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością, windy zaopatrzone w przyciski (nie sensory dotykowe) itp.);
- b. gdzie zapewniona jest możliwość wstępu osobie z niepełnosprawnością z psem asystującym;
- c. spełniające inne warunki wynikające z potrzeb osoby z niepełnosprawnością, która zgłosiła chęć uczestnictwa w organizowanym wydarzeniu;
- d. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację o specjalnych potrzebach osób, które zgłosiły chęć uczestnictwa w organizowanym wydarzeniu.