

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa pośrednictwa polegająca na sukcesywnym świadczeniu usług rezerwacji 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 usług rezerwacji 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. Świadczenie usług będzie odbywało się w podziale na następujące grupy¹:
 - 1) Rezerwacja usług cateringowych na potrzeby planowanych uroczystości, konferencji, spotkań, inauguracyj, itp. świadczonych na terenie obiektów należących do Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II, znajdujących się na terenie kraju (w zależności od potrzeb Zamawiającego), **(ok. 80 posiłków dla grup ok. 30 osób)**;
 - 2) Rezerwacja usług cateringowych i restauracyjnych w ramach wyjazdów szkoleniowych, planowanych konferencji, wycieczek, itp. świadczona w lokalu Wykonawcy na terenie kraju **(ok. 120 posiłków dla grup ok. 30 osób)**;
 - 3) Rezerwacja usług cateringowych i restauracyjnych w ramach wyjazdów szkoleniowych, planowanych konferencji, wycieczek, itp. świadczona w lokalu Wykonawcy za granicą **(ok. 50 posiłków dla grup ok. 30 osób)**.
3. Każdorazowo w ramach danego zlecenia Zamawiający zobowiązuje się do określenia standardu świadczonej usługi, datę, miejsce, godzinę, czas trwania danego wydarzenia, przewidywaną liczbę uczestników, szczegółowe menu, dodatkowe dyspozycje dotyczące w szczególności: dostarczenia i/lub ustawienia stołów, rodzaj naczyń, rodzaj zastawy stołowej i sztućców, dekoracji stołów, zakresu obsługi kelnerskiej.
4. Usługi cateringowe realizowane będą w formie: bufetu szwedzkiego i/lub stolików koktajlowych.
5. Usługi cateringowe i restauracyjne będą obejmowały następujące zakresy: barek kawowy i/lub śniadania i/lub obiady i/lub kolacje.
6. W przypadku usług cateringowych świadczonych w obiektach Zamawiającego, Wykonawcy wykonujący usługę zobowiązani będą w szczególności do:
 - a) dostarczenia oraz zapewnienia stołów;
 - b) nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - c) dostarczenia oraz zapewnienia zastawy stołowej oraz sztućców 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 ppoz. obowiązującymi na terenie Uniwersytetu);
 - h) zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiadającej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
7. W przypadku usług restauracyjnych i cateringowych świadczonych na terenie miasta, kraju i za granicą, Wykonawcy wykonują usługi zgodnie ze standardami określonymi w danym zleceniu, w szczególności:
 - 1) zapewnienia stołów;
 - 2) nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - 3) zapewnienia zastawy stołowej oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - 4) 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;
 - 5) użycia własnych materiałów i narzędzi do prawidłowego wykonania usługi;

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

- 6) zapewnienia obsługi kelnerskiej w liczbie osób odpowiedniej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
8. Niezależnie od wymagań określonych w pkt 6 i pkt 7, Wykonawca usług cateringowych i restauracyjnych zobowiązany jest do:
- 1) 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;
 - 2) 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;
 - 3) podawania dań i napojów w sposób gwarantujący utrzymanie ich odpowiedniej temperatury i jakości potraw;
 - 4) przestrzegania aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i podawania artykułów spożywczych;
 - 5) świadczenia usług z wykorzystaniem w szczególności:
 - a) czystej, jednorakiej, nieuszkodzonej i wysterylizowanej, białej zastawy stołowej porcelanowej lub ceramicznej, szklanek, filiżanek, sztućców platerowanych, naczyń wieloporcjowych, dzbanków szklanych wg wskazań Zamawiającego, przy poszczególnych zamówieniach białych niezbędnych do podawania potraw ciepłych, warników lub termosów do podawania kawy i herbaty;
 - b) jednobarwnych, wyprasowanych, bez śladów zagniecia, wysterylizowanych obrusów i serwetek bawełnianych lub jednobarwnych obrusów i/lub serwetek papierowych wg wskazań Zamawiającego;
 - c) naczyń jednorazowych (papierowych, styropianowych lub plastikowych) – tylko w przypadkach wyjątkowych (określonych w zleceniu Zamawiającego).
 - 6) 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;
 - 7) zapewnienia obsługi kelnerskiej, technicznej, menadżerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie i podawanie oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia – w liczbie zapewniającej sprawną obsługę wydarzenia jak i prowadzenie ciągłego nadzoru nad realizacją zlecenia;
 - 8) zapewnienia osób wykonujących obsługę kelnerską ubranych w jednolite, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie standardami;
 - 9) świadczenie usługi wyłącznie przez osób przygotowujące posiłki oraz zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadające aktualne badania lekarskie w tym aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne;
 - 10) w przypadku realizacji usługi podczas wydarzenia międzynarodowego zapewnienia min. 3 kelnerów posługujących się językiem angielskim, w sposób pozwalający na swobodną komunikację z gośćmi (tj. w sposób biegły);
 - 11) estetycznego podawania potraw oraz na życzenie organizatora wydarzenia opisywania potraw w języku polskim, angielskim i/lub niemieckim oraz oznaczania potraw przeznaczonych dla osób będących na specjalnej diecie np. potraw wegetariańskich, bezglutenowych, itp.;
 - 12) zapewnienia opakowań jednorazowych pozwalających na spakowanie niewykorzystanego jedzenia;
 - 13) utrzymania pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa w należytym porządku i czystości przez cały czas trwania usługi.
9. Zakres świadczonych usług cateringowych i restauracyjnych będzie uzależniony od potrzeb Zamawiającego i obejmował on będzie:
- 1) *przygotowanie serwisu kawowego, w ramach którego dostępne będą w szczególności:*
 - kawa z ekspresu bez ograniczeń,
 - herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - cukier bez ograniczeń;
 - cytryna w plastrach bez ograniczeń;
 - mleko do kawy, zawartość tłuszczu 3,2% lub śmietanka do kawy bez ograniczeń;
 - soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;

- ciasta kruche (kilka rodzajów) min. 100 g na osobę;
 - ciasta świeże w papilotach (kilka rodzajów) min. 5 szt. na osobę;
 - owoce bez ograniczeń;
 - kanapeczki bankietowe (według wskazań Zamawiającego) min. 6 szt. na osobę.
- 2) *przygotowanie śniadania, w ramach którego dostępne będą w szczególności:*
- pieczywo – chleb/bułka (białe, razowe) – 80 gr na osobę;
 - omlet jajeczny z warzywami (jajka 2 szt. na osobę) lub parówki gotowane (min. udział mięsa 90 %, 2 szt. na osobę) lub inne danie na ciepło o podobnej gramaturze – według wskazań Zamawiającego;
 - masło około - 10g, nabiał ser żółty/twaróg – 25-30 g, wędlna różna (szynka: wieprzowa, drobiowa, wędzona, kiełbasa) – 30-35 g;
 - warzywa (sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp.) – 50 gr/os.;
 - herbata/kawa/woda/sok – w ilości 500 ml na osobę.
- 3) *przygotowanie obiadu, w ramach którego dostępne będą w szczególności:*
- przystawki – według wskazań Zamawiającego, min. 60-100g na osobę;
 - zupa min. 250 ml na osobę;
 - dania mięsne lub rybne min. 150g na osobę;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki/ryż/kasza/makaron min. 150g na osobę, surówki/warzywa na ciepło min. 150g na osobę;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
 - owoce bez ograniczeń;
 - deser min. 100 g na osobę.
- 4) *przygotowanie kolacji, w ramach której dostępne będą w szczególności:*
- zupa min. 250 ml na osobę oraz danie główne min. 150g na osobę (mięsne np. dziczyzna, koszerne, wegetariańskie), podane na ciepło lub inne danie na ciepło o podobnej gramaturze – według wskazań Zamawiającego;
 - przekąski zimne składające się z różnych składników np. wędlna, sery, warzywa marynowane, warzywa sezonowe, sałatki, owoce morza, sushi min. 60-100g na osobę;
 - pieczywo (białe, razowe) – 80 gr na osobę;
 - woda gazowana i woda niegazowana (0,5l lub 0,33l) bez ograniczeń;
 - soki owocowe bez ograniczeń;
 - bufet słodki min. 100 g na osobę;
 - świeże owoce bez ograniczeń;
 - herbata, kawa z ekspresu, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy bez ograniczeń.
10. Dokonywanie rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych będzie odbywało się w zależności od potrzeb Zamawiającego. Realizacja rezerwacji usług będzie następowała na podstawie pojedynczych zleceń kierowanych do Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w formie elektronicznej e-mail, na adres wskazany w umowie do kontaktów.
11. Minimalny termin zgłoszenia jednostkowego zlecenia, a więc termin, w którym Zamawiający będzie mógł zgłosić Wykonawcy wydarzenie na maksymalnie 10 osób – zgodny z deklaracją Wykonawcy złożoną w Formularzu „Oferta Wykonawcy”. Zgłaszanie zlecenia usługi restauracyjnej powyżej 10 osób będzie odbywało się w terminie maksymalnie 4 dni roboczych od dnia planowanego wydarzenia.
12. Rezerwacja usług będzie odbywała się na podstawie standardów świadczenia usług przez realizatora danej usługi, cen oferowanych przez realizatora usługi oraz możliwości wykonania danej usługi.
13. Zamawiający w momencie rezerwacji usługi zobowiązuje się do przekazania wszystkich niezbędnych informacji (m.in. ilości, osób, terminu, miejsca wydarzenia, planowanego zakresu usługi, możliwych do poniesienia kosztów w ramach danego wydarzenia) w celu umożliwienia Wykonawcy dokonania rezerwacji u właściwego realizatora usługi.
14. Wykonawca po wyborze realizatora usługi, umożliwi Zamawiającemu bezpośredni z nim kontakt w celu szczegółowego omówienia menu oraz zasad realizacji danej usługi.

15. Wykonawca będzie zobowiązany do każdorazowego przekazania 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 cen i doświadczenia danego podmiotu w zakresie świadczenia tego rodzaju usług.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wskazania realizatora usługi w przypadku, gdy żadna z propozycji Wykonawcy nie będzie spełniała jego oczekiwań. W takim przypadku realizatorem usługi będzie podmiot wskazany przez Zamawiającego, z którym Wykonawca będzie dokonywał wszelkich niezbędnych rozliczeń.
17. Zamawiający będzie uiszczał zapłatę tylko za faktycznie wykonane usługi, w skład których będzie wchodziła kwota za wykonane usługi cateringowej i/lub restauracyjnej oraz kwotę za opłatę transakcyjną.
18. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca jest obowiązany przejąć wszelkie rezerwacje usług, o których mowa w ust. 1, poczynione samodzielnie przez Zamawiającego, niezależnie od etapu ich realizacji.
19. Wartość brutto zamówienia na ww. usługi wynosi 60 696,00 zł brutto.

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.

4

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:
 - 1) 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.);
 - 2) gdzie zapewniona jest możliwość wstępu osobie z niepełnosprawnością z psem asystującym;
 - 3) spełniające inne warunki wynikające z potrzeb osoby z niepełnosprawnością, która zgłosiła chęć uczestnictwa w organizowanym wydarzeniu.
3. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o specjalnych potrzebach osób, które zgłosiły chęć uczestnictwa w organizowanym wydarzeniu.