

Nr sprawy AZP-240/PN-p30/004/2020

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Usługa pośrednictwa polegająca na sukcesywnym świadczeniu usług rezerwacji miejsc noclegowych oraz usług cateringowych i restauracyjnych dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pośrednictwa polegającego na sukcesywnym świadczeniu usług rezerwacji miejsc noclegowych oraz usług cateringowych i restauracyjnych dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II.

**I. ŚWIADCZENIE USŁUG REZERWACJI I SPRZEDAŻY MIEJSC NOCLEGOWYCH Z WYŻYWIENIEM DLA KATOLICKIEGO UNIwersYTETU LUBELSKIEGO JANA PAWŁA II.**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa pośrednictwa w rezerwacji noclegów w hotelach na terenie kraju i zagranicą, oraz placówkach świadczących usługi noclegowe o charakterze innym niż hotele oraz wyżywienia (w zależności od potrzeb) dla pracowników, studentów oraz gości zapraszanych przez Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II przez okres 12 miesięcy kalendarzowych od daty podpisania umowy.
2. Dokonywania pojedynczych rezerwacji noclegów oraz w poszczególnych przypadkach pojedynczych rezerwacji noclegów wraz z wyżywieniem, w zależności od potrzeb Zamawiającego, w hotelach na terenie kraju i za granicą, oraz placówkach świadczących usługi noclegowe o charakterze innym niż hotele wskazanych przez KUL z zapewnieniem płatności.
3. Zapewnienia płatności należnej hotelom wskazanym lub zarezerwowanym przez organizatorów wydarzeń, w których będą brali udział goście Zamawiającego, według specjalnie wynegocjowanych stawek lub stawek promocyjnych z systemu rezerwacji hotelowych, w zależności, które będą niższe.
4. Zakres usług będących przedmiotem zamówienia obejmuje:
  - Wybór hoteli krajowych i zagranicznych świadczącym usługi noclegowe oraz placówek świadczących usługi noclegowe o charakterze innym niż hotele z uwzględnieniem następujących limitów:
  - do 350 zł za dobę za pokój jednoosobowy z łazienką i ze śniadaniem – rezerwowany w hotelach krajowych;
  - do 400 zł za dobę za pokój jednoosobowy z łazienką i ze śniadaniem – rezerwowany w hotelach za granicą;
  - do 150 zł za dobę za pokój jednoosobowy z łazienką i śniadaniem w cenie – rezerwowany w placówkach świadczących usługi noclegowe krajowe innych niż hotele;
  - do 180 zł za dobę za pokój jednoosobowy z łazienką i śniadaniem w cenie – rezerwowany w placówkach świadczących usługi noclegowe za granicą innych niż hotele.
5. Realizację: około 400 rezerwacji noclegowych krajowych oraz 50 rezerwacji noclegowych w pokojach za granicą (Zamawiający pod pojęciem rezerwacji rozumie nocleg dla 1-4 osób lub grupy osób przy czym przewidywana ilość osób w grupach kształtować się będzie w przedziale od 5 osób i więcej)<sup>1</sup>.
6. Realizację usług wyżywienia w ramach rezerwowanych noclegów (nie wliczając śniadań, będących w cenie noclegu). Rodzaj wyżywienia oraz zamawiana ilość, będzie określana przez Zamawiającego przy rezerwacji poszczególnych noclegów.
7. Każdy nocleg oznacza pełną dobę hotelową.
8. Realizację rezerwacji hotelowych na terenie całego kraju, natomiast w przypadku noclegów zagranicą rezerwacja będzie dotyczyła w szczególności pobytu w krajach Europy, Australii, Azji i Ameryki Północnej i Południowej.
9. W przypadku noclegów w hotelach, Zamawiający wymaga, aby zaproponowane hotele posiadały standard co najmniej trzygwiazdkowy według wskazań Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do rezerwacji noclegów zgodnie ze składanymi zamówieniami, pokoje jedno i dwuosobowe z łazienką i śniadaniem w cenie, z dostępem do Internetu oraz parkingiem, w niektórych przypadkach w placówkach dostosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych.

<sup>1</sup> Wskazana liczba usług jest wartością szacunkową.

11. Zamówienia będą dotyczyć rezerwacji noclegów pojedynczych oraz grupowych.
12. Zamawiający będzie uiszczał zapłatę tylko za faktycznie wykorzystane noclegi oraz wyżywienie. Zamawiający nie ma obowiązku wykorzystywać rekomendowanej ilości podanej w SIWZ noclegów.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dostosowania ilości wykorzystywanych noclegów do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego (tzn. zmniejszenia lub zwiększenia ich ilości) w ramach przeznaczonych na ten cel środków finansowych.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dodania miejsca zakwaterowania lub ilości zamawianego wyżywienia w zależności od potrzeb Zamawiającego.
15. Szacowana wartość zamówienia na w/w usługi wynosi **246 200,00** zł brutto.
16. Zamawiający przyjmuje, że w trakcie trwania umowy planuje dokonać za pośrednictwem Wykonawcy około 450 rezerwacji i zakupu miejsc w hotelach oraz placówkach świadczących usługi noclegowe o charakterze innym niż hotele (pensjonaty, domy noclegowe, schroniska, domy parafialne) w kraju oraz 50 rezerwacji i zakupu miejsc noclegowych za granicą o łącznej wartości **246 200,00** zł brutto, co stanowi szacowaną cenę wyjściową do uzyskania przez Wykonawcę za pośrednictwem systemów rezerwacyjnych lub na podstawie umów zawartych przez Wykonawcę z hotelami, czy też bezpośrednio we wskazanych przez Zamawiającego hotelach.
17. Wykonawca będzie zobowiązany do każdorazowego przekazywania Zamawiającemu drogą elektroniczną, na wskazany adres, informacji na temat minimum trzech różnych propozycji noclegów spełniających wymagania Zamawiającego wskazane w zamówieniu, uwzględniających najkorzystniejsze na rynku ceny i promocje, wraz z podaniem informacji dotyczących w szczególności:
  - a) nazwy i adresu hotelu,
  - b) standardu hotelu,
  - c) odległości od wskazanego miejsca spotkania,
  - d) ceny noclegu oferowanej przez hotel,
  - e) ceny noclegu po uwzględnieniu zaoferowanego przez Wykonawcę upustu,
  - f) wysokości opłaty city TAX.
18. Rezerwacje noclegów dla Zamawiającego będą dokonywane po najniższych cenach, możliwych do uzyskania przez Wykonawcę za pośrednictwem systemów rezerwacyjnych lub na podstawie umów zawartych przez Wykonawcę z hotelami, czy też bezpośrednio we wskazanych przez Zamawiającego hotelach.
19. Przez upust w % należy rozumieć stałą wysokość procentową upustu udzielanego Zamawiającemu każdorazowo od ceny wyjściowej.
20. Za cenę wyjściową rozumie się najniższą z kwot, tj. cenę uzyskaną za pośrednictwem systemów rezerwacyjnych, cenę wynegocjowaną z hotelem na podstawie zawartej umowy lub cenę dnia obowiązującą w hotelu w dniu dokonywania rezerwacji podanej do publicznej wiadomości przez hotel np. w cennikach lub na stronie internetowej.
21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia na usługi hotelowe w terminie 24h przed planowanym terminem realizacja usługi bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.
22. W przypadku rezerwacji usług hotelowych dla grupy przekraczającej 10 osób Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia w terminie 4 dni roboczych przed planowanym terminem realizacja usługi bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.
23. Wykonawca będzie zobowiązany do każdorazowego, w ostatnim dniu, w którym możliwe jest bezkosztowe anulowanie dokonanej rezerwacji, informowania Zamawiającego drogą elektroniczną na wskazane adresy, że tego dnia upływa termin rezerwacji, chyba że termin ten jest dniem wolnym od pracy Zamawiającego.

### **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 korzystania z zamówionego noclegu): **termin płatności – 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury**. Obliczenie należności za noclegi zagraniczne, nastąpi po przeliczeniu EURO na PLN z zastosowaniem tabeli kursów średnich, zgodnie z ustawą z dnia 27 lipca 2002 r. Prawo dewizowe (Dz. U. z 2012 poz. 826 ze zm.), w dniu rozpoczęcia realizacji usługi. W pierwszej kolejności liczony jest upust od ceny zakupu miejsc noclegowych a następnie doliczana jest opłata transakcyjna.

2. Faktura powinna zawierać: cenę zakupu miejsc noclegowych przed i po upuście wraz z opłatą transakcyjną, imię i nazwisko gościa, ewentualne wyżywienie, nazwę obiektu noclegowego i datę pobytu.
3. Zamawiający nie będzie finansował dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w zleceniu) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego.

**II. ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH I RESTAURACYJNYCH DLA KATOLICKIEGO UNIwersytetu LUBELSKIEGO JANA PAWŁA II**

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa pośrednictwa w rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych na terenie miasta Lublina, na terenie miasta Stalowa Wola oraz na terenie kraju (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 grupy:
  - 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 miasta Lublina i na terenie miasta Stalowa Wola oraz na terenie kraju (w zależności od potrzeb Zamawiającego);
  - 2) Rezerwacja usług restauracyjnych i cateringowych na potrzeby planowanych konferencji, spotkań, itp. świadczona w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Lublina;
  - 3) Rezerwacja usług cateringowych i restauracyjnych w ramach wyjazdów szkoleniowych, planowanych konferencji, wycieczek, itp. świadczona w lokalu Wykonawcy na terenie kraju;
3. Świadczenie usług pośrednictwa w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń, będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o pojedyncze zlecenia przesyłane przez upoważnionego przez Zamawiającego pracownika w formie elektronicznej, pisemnie na podany w umowie adres e-mail.
4. Każdorazowo w ramach danego zlecenia Zamawiający zobowiązuje się do określenia standardu świadczonej usługi, datę, miejsce, godzinę, czas trwania danego wydarzenia, przewidywaną ilość 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.
5. Usługi cateringowe realizowane będą w formie: bufetu szwedzkiego i/lub stolików koktajlowych i/lub restauracyjnej.
6. Usługi cateringowe i restauracyjne będą obejmowały następujące zakresy: barek kawowy i/lub śniadania i/lub obiady i/lub kolacje.
7. 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.
8. W przypadku usług restauracyjnych i cateringowych świadczonych na terenie miasta i kraju, Wykonawcy wykonują usługi zgodnie ze standardami określanymi 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 sztuczków 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;
  - 6) zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiadającej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
9. Niezależnie od wymagań określonych w pkt 7 i pkt 8, Wykonawcy 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 wygasające nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
  - 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:
    - czystej, jednorakiej, nieuszkodzonej i wysterylizowanej, białej zastawy stołowej porcelanowej lub ceramicznej, szklanek, filiżanek, sztuczków platerowanych, naczyń wieloporcjowych, dzbanków szklanych wg wskazań Zamawiającego, przy poszczególnych zamówieniach bemałów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, warkników lub termosów do podawania kawy i herbaty,
    - jednobarwnych, wyprasowanych, bez śladów zaniecień, wysterylizowanych obrusów i serwetek bawełnianych lub jednobarwnych obrusów i/lub serwetek papierowych wg wskazań Zamawiającego,
    - w przypadkach wyjątkowych określonych w zleceniu Zamawiającego, naczyń jednorazowych styropianowych lub plastikowych.
  - 6) zapewnienia odpowiedniej ilości 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 jednolitych, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, zgodnych 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.
10. 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 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 plasterkach 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 – zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego.*
- 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. 200g na osobę, surówki/warzywa na ciepło min. 200g 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 – zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego.*
11. Dokonywanie rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych będzie odbywało się w zależności od potrzeb Zamawiającego. Realizacja rezerwacji usług będzie następowała na podstawie pojedynczych zleceń będzie odbywała się na podstawie pisemnych zgłoszeń kierowanych do Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w formie elektronicznej e-mail, na adres wskazany w umowie do kontaktów.
12. Zamawiający będzie dokonywał rezerwacji usług cateringowych i restauracyjnych w terminie minimum 7 dni roboczych od dnia planowanego wydarzenia, natomiast rezerwacja usług restauracyjnych w przypadku jej świadczenia na terenie miasta Lublina do maksymalnej ilości 10 osób dokonywana będzie na 2 dni robocze od dnia planowanej organizacji spotkania.
13. Rezerwacja usług będzie odbywała się na podstawie standardów świadczenia usług przez realizatora danej usługi, cen oferowanych przez realizatora usługi oraz możliwości wykonania danej usługi.
14. Zamawiający w momencie rezerwacji usługi zobowiązuje się do przekazania wszystkich niezbędnych informacji (min. 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.
15. Wykonawca po wyborze realizatora usługi, umożliwi Zamawiającemu bezpośredni z nim kontakt w celu szczegółowego omówienia menu oraz zasad realizacji danej usługi.
16. 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.
17. 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.
18. Szacowana wartość zamówienia w przedmiotowym zadaniu wynosi **505 000,00 PLN brutto**.

19. Zamawiający będzie uiszczał zapłatę tylko za faktycznie wykonane usługi, w skład których będzie wchodziła kwota za wykonane usługi cateringowe lub restauracyjne oraz kwotę za opłatę transakcyjną.
20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia na usługi cateringowe i restauracyjne w terminie 24h przed planowanym terminem realizacją usługi bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.

### **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 upuście 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.