

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

**„Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury
w Krakowie wraz z dzierżawą lokalu użytkowego i urządzeń w celu prowadzenia usług
gastronomicznych”**

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.8.2018

Wartość zamówienia jest mniejsza od kwoty określonej w przepisach wydanych
na podstawie art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień
publicznych (Dz. U. z 2017 poz. 1579 ze zm.), w odniesieniu do zamówień
na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Kraków, 09.03.2018 r.

Rozdział 1: Zamawiający

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków,
tel. 12 617 96 55, fax. 12 617 96 53,
e-mail: zamowienia@kssip.gov.pl
Strona internetowa: www.kssip.gov.pl

Rozdział 2: Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 poz. 1579 ze zm.), dalej jako: ustawy Pzp, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków, usługi przygotowywania posiłków stanowią usługi społeczne, określone w załączniku XIV Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (Dz. Urz. UE L z 2014 r., Nr 94, s. 65) i z tego powodu tryb przewidziany w art. 138o ustawy Pzp ma zastosowanie.

Jeżeli Zamawiający odwołuje się do treści poszczególnych jednostek redakcyjnych ustawy, które nie mają zastosowania wprost ze względu na wyłączenie, o którym mowa w art. 138o ustawy (np. art. 24 i inne), należy to traktować jako odwołanie techniczne. Zamawiający przewiduje wówczas rozwiązania analogiczne jak w podanych przepisach ustawy i odwołuje się do nich, aby nie było konieczności przepisywania ich do Ogłoszenia o zamówieniu. Nie mają one jednak zastosowania, jako przepisy powszechnie obowiązujące na podstawie wyłączenia wskazanego w art. 138o ustawy.

Rozdział 3: Opis przedmiotu zamówienia

1. Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz KSSiP w budynkach położonych

w Krakowie przy ul. Przy Rondzie 5 (w budynku administracyjno-dydaktycznym, Dom Aplikanta) oraz w miejscu wskazanym przez zamawiającego, tj. usług w zakresie przygotowywania i podawania posiłków polegających na zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia na terenie szkolnej restauracji (dzierzawionej od Zamawiającego) z wykorzystaniem znajdujących się tam urządzeń oraz własnego sprzętu i naczyń, w czasie przeprowadzanych na terenie Krajowej Szkoły szkoleń, konferencji oraz innych imprez w ilościach, (które należy traktować jako dane orientacyjne):

- a) maksymalnie: 40 śniadań, 60 obiadów, 40 kolacji i 80 przerw kawowych (poziom podstawowy) ;
- b) przerw kawowych dla uczestników jednodniowych szkoleń dla łącznie 1672 osób (wg schematu cateringowego G składającego się z 2 przerw kawowych);
- c) maksymalnie: 500 śniadań, 700 obiadów, 450 kolacji i 2620 przerw kawowe

(poziom wysoki);

d) maksymalnie: 1120 śniadań, 2050 obiadów, 1100 kolacji i 2730 przerw kawowych (poziom średni).

2. Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jarskich i rybnych na poziomie:

- podstawowym,
- średnim,
- wysokim

zgodnie z załącznikiem **nr 2** do IWZ.

3. Usługi restauracyjne świadczone na terenie Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5 mają być przygotowane w następujący sposób:

- dla poziomu podstawowego:

- 1) stoły zastane obrusami,
- 2) na stołach dekoracje z żywych kwiatów,
- 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowe;
- 4) posiłki podawane na porcelanie gastronomicznej;

- dla poziomu średniego:

- 1) stoły zastane krochmalonymi obrusami;
- 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów;
- 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowe i trzywarstwowe;
- 4) posiłki podawane na porcelanie gastronomicznej;

- dla poziomu wysokiego:

- 1) stoły zastane krochmalonymi obrusami;
- 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów;
- 3) serwetki z materiału krochmalone ustawione przy każdym nakryciu, dodatkowo dostępne serwetki jednorazowe: jednowarstwowe i trzywarstwowe;
- 4) zastawa stołowa porcelanowa, luksusowa.

Liczba uczestników spotkań oraz poziom świadczonej usługi będzie podawany każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby wydanych posiłków dla uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).

Ponadto Wykonawca, w ramach zamówienia zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie zabudowań Krajowej Szkoły

Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego);

- a) świadczenia usług kelnerskich, zgodnie ze sztuką kelnerską;
- b) świadczenia usług bufetowych, cateringowych i kawiarnianych;
- c) zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu i rozdawania posiłków, usuwania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno – epidemiologicznym;
- d) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty muszą być przydatne do spożycia. Zatem usługa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane na miejscu w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dowozu posiłków gotowych, a także stosowania ulepszaczy, konserwantów i przyśpieszaczy.

4. Ponadto Wykonawca w ramach zawartej umowy dzierżawy, o której mowa poniżej zobowiązany będzie przez cały okres trwania umowy zagwarantować:

- 1) przez ok 3-4 tygodnie w miesiącu (w dni robocze) grupie **150 – 320** aplikantów śniadania oraz obiady przy założeniu, że:
 - a) **minimalna** cena śniadania nie przekroczy kwoty **10 zł** ;
 - b) **minimalna** cena obiadu składającego się z zupy, drugiego dania z dodatkami i kompotu nie przekroczy kwoty **15 zł** ;
- 2) przez ok. 3-4 tygodnie w miesiącu (w dni robocze) ok. 15 wykładowcom śniadania oraz obiady;
- 3) przez cały miesiąc (w dni robocze) śniadania i obiady dla pracowników Zamawiającego oraz osób trzecich korzystających z bufetu (np. pracownicy pobliskich sądów i prokuratury), w ilości ok. 25 osób dziennie.
- 4) stały abonament (wszystkie dni robocze) na obiady dla pracowników KSSiP za kwotę nie większą niż **15 zł** za obiad .

Podane ceny są cenami brutto.

Przykładowe zestawy zostały określone w **Załączniku nr 2** do IWZ.

Uwaga: Wykonawca w ramach wykonywanej usługi musi zapewnić w zakresie poszczególnych dań: jedno danie kuchni polskiej tradycyjnej, jedno danie kuchni jarskiej i jedno dowolne danie (np. kuchni włoskiej). Nadto Wykonawca musi zapewnić dostępność pewnej ilości dań dla osób, które nie mogą korzystać z podstawowego menu z uwagi na przekonania religijne,

światopoglądowe, przestrzegana dietę, zalecenia lekarskie, lub też z innych przyczyn w ilości ok. 10% całego menu.

5. Równocześnie w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do wydzierżawienia od Zamawiającego lokalu użytkowego o powierzchni 360,87 m² wraz z urządzeniami, w celu prowadzenia usług gastronomicznych w budynku KSSiP położonym w Krakowie przy ul. Przy Rondzie 5, o których mowa powyżej:

- 1) Dzierżawa dotyczy lokalu, wraz z urządzeniami, o powierzchni 360,87 m² mieszczącego się na parterze Domu Aplikanta, stanowiącego własność Skarbu Państwa.
- 2) W celu dokonania oględzin lokalu należy kontaktować się z panią Joanną Cekańską, nr tel. 12 617 96 35 w godz. od 12:00 do 15:00.
- 3) Dzierżawa lokalu opisanego powyżej przewidziana jest na czas trwania umowy głównej i stanowi **załącznik nr 9** do IWZ.
- 4) Koszt 1 m² powierzchni lokalu będącego przedmiotem dzierżawy nie może być niższy niż kwota **14,55 zł** brutto miesięcznie .
- 5) Oprócz kosztów dzierżawy Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa, zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym za:
 - a) centralne ogrzewanie – proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni,
 - b) dostawy energii elektrycznej – według wskazań licznika,
 - c) dostawy i zużycia gazu – wg wskazań licznika,
 - d) badanie szczelności instalacji gazowej (raz na rok),
 - e) dostawy ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – wg wskazań licznika,
 - f) opróżnianie separatora tłuszczów,
 - g) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (we własnym zakresie podpisze umowę z Wykonawcą usługi i będzie dokonywać płatności bezpośrednio na jego rzecz),
 - h) utrzymanie czystości w pomieszczeniach stołówki na całej powierzchni zajmowanej przez stoliki we własnym zakresie,
 - i) koszty serwisowania i naprawy urządzeń.

Plan pomieszczeń, wykaz urządzeń i wyposażenia oraz wzór umowy dzierżawy pomieszczeń stanowią **załączniki nr 9-11** do IWZ.

6. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić: opłaconą i aktualną polisę na sumę ubezpieczenia co najmniej 100.000 zł (wraz z dowodem zapłacenia wymaganej składki bądź raty składki ubezpieczeniowej), a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej kontraktowej i deliktowej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (tj. z tytułu usług cateringowych) na cały okres realizacji zamówienia. W

przypadku krótszego okresu ubezpieczenia, po jego zakończeniu, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłużenia ubezpieczenia na cały okres trwania realizacji zamówienia z zachowaniem ciągłości ubezpieczenia.

7. Dzierżawca wpłaci w ciągu trzech dni od podpisania umowy na rachunek bankowy Wyzierżawiającego kaucję w kwocie 5 000,00 zł. Szczegóły w zał. nr 3 do IWZ.

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia zawarte zostały w Istotnych Warunkach Zamówienia.

Rozdział 4: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy nie wcześniej jednak niż od 1.04.2018 r. do 31.03.2019 r. nie dłużej jednak niż do wyczerpania kwoty, na jaką zostanie zawarta umowa. Wyczerpanie kwoty wskazanej § 6 ust. 2 wzoru umowy powoduje zakończenie obowiązywania umowy pomiędzy stronami.

Rozdział 5: Kryteria oraz sposób oceny ofert

1. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
2. Zamawiający będzie oceniał oferty, które nie zostały odrzucone, według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Sposób oceny ofert	Waga
Cena (koszt)	$C = \frac{C \text{ z oferty z najniższą ceną}}{C \text{ z oferty badanej}} \times 70$ <p>gdzie: C – cena brutto</p>	70 %
Cena dzierżawy 1 m kwadratowego powierzchni (nie mniejsza niż 14,55 zł brutto miesięcznie)	$C = \frac{C \text{ z oferty badanej}}{C \text{ z oferty z najwyższą ceną}} \times 10$ <p>gdzie: C – cena brutto</p>	10%
Aspekt społeczny*	Aspekt społeczny = [liczba punktów „AS” ocenianej oferty] : [najwyższa liczba punktów „AS” spośród ocenianych ofert] x 20 pkt	20%
SUMA		100%

Sposób oceny ofert szczegółowo został opisany w rozdziale 13 IWZ

Rozdział 6: Miejsce i termin składania ofert

Ofertę (tj. wypełniony Formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami) należy składać w nieprzejrzytym i zamkniętym opakowaniu. Zaleca się, aby opakowanie było odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający bezśladowe otworezenie (np. podpisane na wszystkich połączeniach). Opakowanie powinno być zaadresowane do Zamawiającego na wskazany w IWZ adres:

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury

ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków

z dopiskiem:

OFERTA na: „Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie wraz z dzierżawą lokalu użytkowego i urządzeń w celu prowadzenia usług gastronomicznych”,

nr postępowania BD-V.2611.8.2018

Nie otwierać przed: 19.03.2018 r., godzina 10:30

Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 19.03.2018 r. do godziny 10:00**. Zamawiający otworzy oferty 19.03.2018 r. o godz. 10:30 pokój nr 328.

Szczegółowe informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia zawierają Istotne Warunki Zamówienia wraz z załącznikami.

DYREKTOR
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY

dr hab. Małgorzata Manowska
sędzia