

Kraków 9. grudnia 2016 r.



**KRAJOWA SZKOŁA
SĄDOWNICTWA I PROKURATURY**
ul. Przy Rondzie 5
31-547 Kraków

znak sprawy: BD-V.2611.2.15.2016

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury zaprasza do składania ofert w postępowaniu 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”

Kraków, 9. grudnia 2016 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 2015 r. poz. 2164 ze zm.), dalej jako: ustawy Pzp, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Rozdział 3: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 1 stycznia 2017 r. do dnia 31 grudnia 2017 r.

Rozdział 4: 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) śniadania, obiady, kolacje oraz catering w ramach przerw kawowych łącznie dla około 20 osób uczestniczących w 3-dniowych szkoleniach zaplanowanych na 2017 r. przy założeniu, że posiłki zaczynają się od obiadu w dniu przyjazdu, a kończą obiadem w dniu wyjazdu, tj. 3 obiady, 2 śniadania oraz 2 kolacje i min. 4 przerwy kawowe (poziom podstawowy);
 - b) przerw kawowych dla uczestników jednodniowych szkoleń dla łącznie 2000 osób po 2 przerwy kawowe (poziom średni);
 - c) uroczyste: kolacje dla max 100 osób, obiady dla max. 250 osób, śniadania dla max. 100 osób oraz przerwy kawowe dla max. 750 osób (poziom wysoki);
 - d) maksymalnie: 2200 śniadań, 3600 obiadów, 1900 kolacji i 4000 przerw kawowych (poziom średni).
2. Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jarskich i rybnych na poziomie:
 - podstawowym,
 - średnim,
 - wysokimzgodnie 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 zasłane krochmalonymi 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 zasłane 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 zasłane 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 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, 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 aplikantów śniadania oraz obiady przy założeniu, że:
 - a) maksymalna cena śniadania nie przekroczy kwoty 10 zł;
 - b) maksymalna 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) i w ilości ok. 25 osób dziennie.
- 4) stały abonament (wszystkie dni robocze) na obiady dla pracowników KSSiP za kwotę nie większą niż 15 zł 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, przestrzeganą dietę, zalecenia lekarskie, lub też z innych przyczyn w ilości ok. 2% 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 p. Markiem Chudoba, 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 10** do IWZ.
 - 4) Koszt 1 m² powierzchni lokalu będącego przedmiotem dzierżawy nie może być niższy niż kwota 14,50 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 ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – wg wskazań licznika,
 - d) opróżnianie separatora tłuszczów,
 - e) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (we własnym zakresie podpisze umowę z wykonawcą usługi i będzie dokonywać płatności bezpośrednio na jego rzecz),
 - f) utrzymanie czystości w pomieszczeniach stołówki i kawiarni na całej powierzchni zajmowanej przez stoliki we własnym zakresie,
 - g) koszty serwisowania i naprawy urządzeń.

Plan pomieszczeń, wykaz urządzeń i wyposażenia oraz wzór umowy dzierżawy pomieszczeń stanowią **załączniki nr 10-12** do IWZ.

Rozdział 5: Kryteria 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)	$C = \frac{C \text{ z oferty z najniższą ceną}}{C \text{ z oferty badanej}} \times 70$ gdzie: C – cena brutto	70 %
Cena dzierżawy 1 m kwadratowego powierzchni (nie mniejsza niż 14,50 zł brutto miesięcznie)	$C = \frac{C \text{ z oferty badanej}}{C \text{ z oferty z najwyższą ceną}} \times 10$ gdzie: C – cena brutto	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 14 IWZ.

Rozdział 6: Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 19 grudnia 2016 r. do godz. 11:00.**
2. Ofertę (tj. wypełniony Formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami) należy składać w nieprzejrystym i zamkniętym opakowaniu. Zaleca się, aby opakowanie było odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający bezśladowe otwarcie (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.2611.2.15.2016
Nie otwierać przed: 19 grudnia 2016 r. godz. 11:30***

3. Zaleca się, aby opakowanie było opatrzone pełną nazwą i dokładnym adresem (ulica, numer lokalu, miejscowość, numer kodu pocztowego) Wykonawcy składającego daną ofertę.

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

ZASTĘPCA DYREKTORA
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ds. APLIKACJI

Rafał Dzyr
Kędzian

Joanna Masińska
Kędzian
