

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

**„Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury  
w Krakowie wraz z dzierżawą lokalu użytkowego i urzędzeń  
w celu prowadzenia usług gastronomicznych”  
oznaczenie postępowania: BD-V.2611.16.2019**

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, 05.03.2019 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](mailto:zamowienia@kssip.gov.pl)

Strona internetowa: [www.kssip.gov.pl](http://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 Szkoły i 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 szacunkowe):

- a) maksymalnie: 40 śniadań, 60 obiadów, 40 kolacji i 80 przerw kawowych (poziom podstawowy);
- b) przerw kawowych dla uczestników jednodniowych szkoleń dla łącznie 1650 osób (wg schematu cateringowego G składającego się z 2 przerw kawowych);

- c) maksymalnie: 530 śniadań, 520 obiadów, 230 kolacji i 4820 przerw kawowych (poziom wysoki);
  - d) maksymalnie: 1100 śniadań, 2150 obiadów, 1100 kolacji i 2120 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 zasłane 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 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 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, przestrzeganą 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 m<sup>2</sup> wraz z urządzeniami, położonego w Krakowie przy ul. Przy Rondzie 5, w celu prowadzenia usług gastronomicznych w budynku KSSiP o których mowa powyżej:
- 1) Dzierżawa dotyczy lokalu, wraz z urządzeniami, o powierzchni 360,87 m<sup>2</sup> mieszczącego się na parterze Domu Aplikanta.
  - 2) W celu dokonania oględzin lokalu należy kontaktować się z Panią Joanną Cekańską, 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 m<sup>2</sup> powierzchni lokalu będącego przedmiotem dzierżawy nie może być niższy niż kwota **15,00** 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 zgodnie z Uchwałą nr III/35/18 rady Miasta Krakowa z dnia 19 grudnia 2018 roku w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gminy miejskiej Kraków (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. Wykonawca jako dzierżawca lokalu o którym mowa w Rozdziale 3 ust. 5 IWZ 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 **1.04.2019r. do 31.03.2020 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 15,00 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 kryterium 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 nieprzejrystym 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 urzędzeń w celu prowadzenia usług gastronomicznych”,***

***nr postępowania BD-V.2611.16.2019***

***Nie otwierać przed: 12.03.2019 r., godzina 13:30***

Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 12.03.2019 r. do godziny 13:00**. Zamawiający otworzy oferty **12.03.2019 r.** o godz. **13:30** pokój nr 322.

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

ZASTĘPCA DYREKTORA  
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY  
ds. APLIKACJI SĘDZIOWSKIEJ

  
Adam Sęk  
sędzia