

Kraków, 3 sierpnia 2017 r.



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

znak sprawy: BD-V.2611.30.2017

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, 3 sierpnia 2017 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.

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: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy nie wcześniej jednak niż od 31.08.2017 r. do 31.03.2018 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 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, Domu 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 wydarzeń w ilościach (które należy traktować jako dane orientacyjne):
 - śniadania, obiady, kolacje oraz catering w ramach przerw kawowych łącznie dla około 20 osób uczestniczących w 3-dniowych szkoleniach zaplanowanych na 2017 r. i 2018 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);
 - przerw kawowych dla uczestników jednodniowych szkoleń dla łącznie 1000 osób po 2 przerwy kawowe (poziom średni);
 - uroczyste: kolacje dla max 50 osób, obiady dla max. 125 osób, śniadania dla max. 50 osób oraz przerwy kawowe dla max. 375 osób (poziom wysoki);

- maksymalnie: 1100 śniadań, 1800 obiadów, 950 kolacji i 2000 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 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 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 faktycznej liczby uczestników danego wydarzenia (zgodnie z listą obecności lub sporządzoną przez osobę koordynującą organizację danego wydarzenia listą uczestników tego wydarzenia i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy). **Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników danego wydarzenia, najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem każdej usługi. W przypadku skorzystania z usługi przez mniejszą liczbę osób, niż ta, która została zgłoszona, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za osoby, które faktycznie skorzystały z usługi.**

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) oraz:

- 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 i odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do

zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno-epidemiologicznym;

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 ulepszcaczy, konserwantów i przyśpieszaczy.

- 3a. Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej. Zamawiający wymaga, aby osoba odpowiedzialna za obsługę kelnerską wyglądała schludnie. Przez wygląd schludny Zamawiający rozumie strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
- 3b. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją usług gastronomicznych (ciągły nadzór).
4. Ponadto Wykonawca w ramach zawartej umowy, 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) 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 obiad.

Podane ceny są cenami brutto.

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

Uwaga: Wykonawca w ramach wykonywanej usługi musi zapewniać do wyboru: dwa rodzaje zup oraz trzy rodzaje dania głównego, tj. mięsne, rybne, wegetariańskie, z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami. 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 wdzierżawienia 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 o powierzchni 360,87 m² wraz z urządzeniami, , mieszczącego się na parterze Domu Aplikanta, , którego współwłaścicielem

jest Skarb Państwa i Zamawiający. Zamawiający ma prawo samodzielnego dysponowania lokalem.

- 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 tj. umowy o świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie 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.

W sytuacji gdy Wykonawca zaprzestanie realizować umowę główną tj. umowę o świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie bądź umowa ta przestanie obowiązywać pomiędzy stronami, w tym ulegnie rozwiązaniu, Zamawiający może wypowiedzieć umowę dzierżawy w trybie natychmiastowym, bez zachowania okresów wypowiedzenia.

Plan pomieszczeń, wykaz urządzeń i wyposażenia oraz wzór umowy dzierżawy pomieszczeń stanowią załączniki nr 9-11 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)	$C = \frac{\text{C z oferty z najniższą ceną}}{\text{C z oferty badanej}} \times 70$ gdzie: C – cena brutto	70 %
Cena dzierżawy 1 m kwadratowego powierzchni (nie mniejsza niż 14,50 zł brutto miesięcznie)	$C = \frac{\text{C z oferty badanej}}{\text{C z oferty z najwyższą ceną}} \times 10$ 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 13 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 11.08.2017 r. do godz. 10:00.**
2. Ofertę (tj. wypełniony Formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami) należy składać w nieprzejrzystym i zamkniętym opakowaniu. Zaleca się, aby opakowanie było odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający bezśladowe otworzenie (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.2611.30.2017
Nie otwierać przed: 11.08.2017 r. godz. 10:30***

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.

AD. ZASTĘPCA DYREKTORA
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków
Agnieszka Wieland
prokurator