

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską na rzecz Nadleśnictwa Cisna w oparciu o wydzierżawione od Zamawiającego: lokal użytkowy, wyposażenie i urządzenia kuchenne

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Skarb Państwa Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Nadleśnictwo Cisna

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 370014679

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Cisna 87A

1.5.2.) Miejscowość: Cisna

1.5.3.) Kod pocztowy: 38-607

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL821 - Krośnieński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: cisna@krosno.lasy.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://platformazakupowa.pl/pn/lasy_cisna

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/lasy_cisna

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Leśnictwo

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską na rzecz Nadleśnictwa Cisna w oparciu o wydzierżawione od Zamawiającego: lokal użytkowy, wyposażenie i urządzenia kuchenne

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-56953416-06c4-11ef-bfd2-32fa350b5bfc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00348634

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-06-03

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00447880/09/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską na rzecz Nadleśnictwa Cisna w oparciu o wydzierżawione od Zamawiającego: lokal użytkowy, wyposażenie i urządzenia kuchenne

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00307667

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP.270.10.2024

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 1824674,80 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską na rzecz Zamawiającego w Sali restauracyjnej o pow. 104,1 m² znajdującej się w budynku Ośrodka Szkoleniowo - Wypoczynkowego „WOŁOSAŃ”, położonym w Cisnej, adres: 38-607 Cisna 87 w oraz w innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego. Są to usługi w zakresie przygotowania i wydawania posiłków polegające na dostarczaniu gotowego wyżywienia oraz obsłudze kelnerskiej w Sali restauracyjnej na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „WOŁOSAŃ”. Świadczenie usługi będzie się odbywało z wykorzystaniem mienia Zamawiającego tj.: taras, kuchnia, aneks kawiarniany, zmywalnia naczyń. Usługi cateringu będą świadczone w czasie przeprowadzanych przez OSW „Wołoszań” - szkoleń, spotkań, konferencji oraz innych imprez. 2) Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jarskich i rybnych na poziomie: podstawowym, b) średnim c) pozostałe zestawy zgodnie z załącznikiem nr 10 do niniejszego SWZ. Rodzaj i ilości: A-poziom podstawowy: Śniadanie 4500; Obiad 3000; Kolacje 1000; Przerwa kawowa 5000; Kolacje uroczyste 350; Impreza plenerowa 250; B-poziom średni: Śniadanie 6000; Obiad 4000; Kolacje 3000; Przerwa kawowa 3000; Kolacje uroczyste 350; Impreza plenerowa 250; C-pozostałe zestawy: Kolonie 1200; Grupy szkolne 700; Grupy turystyczne 2500; Kanapki 500; Prowiant 500; Dania z dziczyzny 100; Dania regionalne 400. 3) Miejszem realizacji przedmiotu zamówienia będzie: Ośrodek Szkoleniowo - Wypoczynkowy „WOŁOSAŃ”, 4) Szczegółowy opis realizacji usług będących przedmiotem zamówienia zawarto w załączniku nr 9, a w załączniku nr 10 przykładowe zestawy dań (posiłków) do wyceny oferty. Załącznik nr 9 i załącznik nr 10 stanowią integralne części niniejszej SWZ. 5) Zamawiający zastrzega, w projekcie umowy stanowiącym integralną część niniejszej SWZ możliwość wprowadzenia zmiany istotnej w stosunku do oferty złożonej przez Wykonawcę, w ten sposób, że w razie specjalnego życzenia gości OSW „WOŁOSAŃ”, co do rodzaju posiłku, będzie mógł zlecić przygotowanie posiłków niestandardowych, niewyszczególnionych w ofercie, co będzie związane z dodatkowym wynagrodzeniem Wykonawcy. 6) Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.), rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545). 7) Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów przygotowywanych posiłków w ramach zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy. 9) Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji przedmiotu umowy z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej. 10) Wykonawca w ramach wykonywanej usługi musi zapewnić dostępność pewnej ilości dań dla osób, które nie mogą korzystać z podstawowego menu z uwagi na przekonania religijne, światopoglądowe, przestrzegania diety, zalecenia lekarskie lub też z innych przyczyn w ilości około 2% całego menu. Zamawianie dań niestandardowych, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, będzie się odbywało w ramach prawa Opcji. 11) Z uwagi na to, że Zamawiający przedstawił przedmiot zamówienia w możliwie maksymalnej wielkości, przewiduje możliwość redukcji przedmiotu zamówienia, w ujęciu wartościowym tj. maksymalnie o 50 % w stosunku do ceny podanej w ofercie Wykonawcy. Wykonanie zamówienia na poziomie minimum 50 % ceny podanej w ofercie nie będzie stanowiło niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Zamawiającego, a Wykonawca nie będzie miał żadnych roszczeń z tego tytułu. 12) W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do wydzierżawienia od Zamawiającego pomieszczeń o powierzchni użytkowej 338,10 m² obejmujących: kuchnię i zaplecze kuchenne (pow. 179 m²); aneks kawiarniany i barek (pow. 32,80 m²); komunikację (pow. 44,0 m²); WC damskie/niepełnosprawnych, męskie (pow. 5,3 m²); pokój administracyjny (pow. 9,0 m²); taras (pow. 68,0 m²) położonych w budynku Ośrodka Szkoleniowo Wypoczynkowego WOŁOSAŃ wraz z wyposażeniem i urządzeniami, w celu realizacji usług cateringu z obsługą kelnerską. Sala restauracyjna o powierzchni 104,1 m² nie podlega wydzierżawieniu, w czasie trwania przeprowadzanych przez OSW „Wołoszań” - szkoleń, spotkań, konferencji oraz innych imprez. Dopuszcza się możliwość wydzierżawienia na rzecz Wykonawcy sali restauracyjnej wyłącznie poza okresami przeprowadzanych przez OSW „Wołoszań” - szkoleń, spotkań, konferencji oraz innych imprez, na podstawie odrębnej umowy. Warunki dzierżawy: a) dzierżawa przewidziana jest na czas

trwania umowy głównej (tj. umowy o świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską, zawartej wg załącznika nr 11 do SWZ); b) czynsz dzierżawny za 1 m² powierzchni pomieszczeń będących przedmiotem dzierżawy wynosi 16,34 zł netto miesięcznie; c) podatek od nieruchomości uiszczany będzie bezpośrednio do Urzędu Gminy; d) oprócz kosztów dzierżawy Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami za dostawy mediów i innymi kosztami związanymi z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach. Dla kosztów za dostawy mediów, dla których w przedmiocie dzierżawy znajdują się podliczniki (urządzenia pomiarowe) rozliczanie tych mediów dokonywane będzie na podstawie wskazań podliczników i stawek obowiązujących u poszczególnych dostawców, z którymi Zamawiający ma podpisane umowy. W przypadku mediów, dla których nie ma podliczników rozliczenie będzie dokonywane wskaźnikowo: centralnego ogrzewania - proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni, dostawy energii elektrycznej - według wskazań podlicznika, dostawy energii elektrycznej - według wskazań podlicznika, opróżnianie separatora tłuszczów – w zakresie Wykonawcy, opłaty za odpady i nieczystości stałe - wg zasad ustalonych przez zamawiającego, e) Wzór umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 12 do niniejszej SWZ. 13) Wynikiem niniejszego postępowania w założeniu Zamawiającego będzie zawarcie dwóch umów tj.: umowy na świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską i umowy na dzierżawę pomieszczeń, wskazanych w pkt 12 powyżej), w związku, z czym Zamawiający wymaga, aby Wykonawcą usług gastronomicznych i dzierżawcą był ten sam podmiot. 14) Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań dotyczących przedmiotu zamówienia. Wykonawca może powierzyć realizację elementów (części) przedmiotu zamówienia podwykonawcom. 15) Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga, przy realizacji przedmiotu zamówienia, zatrudnienia na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tekst jedn.: Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 osób, wskazanych w Formularzu Oferty, które zostaną skierowane do bezpośrednio realizacji zamówienia (personel gastronomiczny, w tym kucharze i kelnerzy). W przypadku realizacji zamówienia przez Podwykonawcę, powyższy obowiązek dotyczący zatrudnienia na umowę o pracę obciąża Podwykonawcę. W treści dokumentów dotyczących niniejszego postępowania, opisany powyżej wymóg jest określany także jako „Obowiązek Zatrudnienia”. 16) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych w rozumieniu przepisów ustawy. UZASADNIENIE: Celem, jaki Zamawiający zamierza osiągnąć poprzez realizację przedmiotu zamówienia jest zagwarantowanie najwyższej jakości usług cateringowych towarzyszących spotkaniom służbowym, imprezom, szkoleniom, naradom, pobytom organizowanym przez Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Wołosań”. Podział zamówienia na części spowoduje, że usługi Kateringowe świadczone będą przez różnych wykonawców w tym samym czasie na podstawie odrębnych umów w sprawach zamówień publicznych. Taka sytuacja może doprowadzić do dużej rozbieżności w poziomie uzyskiwanych usług. Rozbieżności te dotyczą zarówno jakości obsługi serwisowej, jak i estetyki czy smaku potraw, a także logistycznej sprawności w realizacji przedsięwzięć. Zdecydowano zatem o nie dzieleniu zamówienia na części. Przyjęto bowiem założenie, że realizacja zleconych przedsięwzięć przez jednego Wykonawcę - nie sparaliżuje koordynacji logistycznej, serwowane dania będą jednorodne estetycznie i smakowo, a uwagi kierowane pod adresem wykonawcy znajdą należyte zrozumienie i zostaną przyjęte i wdrożone w jednoznaczny sposób. Istotną przesłanką tej decyzji było także przyjęcie założenia, iż skumulowana wartość zamówienia stanie się bardziej atrakcyjna i wzbudzi zainteresowanie większej liczby potencjalnych wykonawców. Stanie się przez to okazją do przyciągnięcia firm uznanych, zwłaszcza tych których potencjał ogniskuje się na przedsięwzięciach większych i realizowanych w dłuższej perspektywie czasowej, gwarantujących rozwój i godziwy zysk. Dodatkowym aspektem jest to, że Wykonawca musi wydzierżawić lokal restauracyjny. Jeden wykonawca to mniejsza cena i niższe koszty wykonania zamówienia. Jeden wykonawca zapewnia lepszą koordynację działań w celu zapewnienia właściwego wykonania zamówienia. Postawione warunki udziału w postępowaniu, warunki wykonania przedmiotu zamówienia i zastosowane kryteria oceny ofert nie ograniczają konkurencji i udziału w postępowaniu małym i średnim przedsiębiorstwom. Szczegółowy opis przedmiotu zawiera rozdział 3 SWZ oraz załączniki nr 9 i 10 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55312000-0 - Ogólne restauracyjne usługi kelnerskie

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

- 6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0
- 6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0
- 6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 1450621,14 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 1450621,14 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 1450621,14 PLN
- 6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie
- 6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie
- 6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:
- zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

- 7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie
- 7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca
- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: "Agart" Sylwia Wieleba-Maślany
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 180554990
- 7.3.3) Ulica: Smerek 7
- 7.3.4) Miejscowość: Wetlina
- 7.3.5) Kod pocztowy: 38-608
- 7.3.6.) Województwo: podkarpackie
- 7.3.7.) Kraj: Polska
- 7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-06-03
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 1450621,14 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesięcy
- 8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:
- w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Wybór oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na „Świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską na rzecz Nadleśnictwa Cisna w oparciu o wydzierżawione od Zamawiającego: lokal użytkowy, wyposażenie i urządzenia kuchenne” nr ZP.270.10.2024, przeprowadzony został w trybie zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 359 pkt 2 w związku z art. 275 pkt 1 (tryb podstawowy bez negocjacji) ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.– „PZP.”) o wartości mniejszej niż równoważność kwoty 750 000 euro.