

Poland-Krakow: Restaurant and food-serving services**OJ S 163/2023 25/08/2023****Contract award notice****Services****Legal Basis:**

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Igrzyska Europejskie 2023 Sp. z o.o.

National registration number: 6762610220

Postal address: ul. Profesora Michała Życzkowskiego 20

Town: Kraków

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Postal code: 31-684

Country: Poland

Contact person: Ewa Lason

E-mail: ewa.lason@ie2023.pl**Internet address(es):**Main address: <http://ie2023.pl>Address of the buyer profile: <https://platformazakupowa.pl/pn/ie2023/>**I.4. Type of the contracting authority**

Other type: Spółka celowa

I.5. Main activity

Other activity: organizacja Igrzysk Europejskich 2023

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement**II.1.1. Title**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowych usług gastronomicznych podczas pobytu przedstawicieli Narodowych Komitetów Olimpijskich w hotelu, zarezerwowanym przez Stowarzyszenie Europejskich

Reference number: 60.ZP.HOSP.2023.C

II.1.2. Main CPV code

55300000 Restaurant and food-serving services

II.1.3. Type of contract

Services

II.1.4. Short description

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowych usług gastronomicznych podczas pobytu przedstawicieli Narodowych Komitetów Olimpijskich w hotelu, zarezerwowanym przez Stowarzyszenie Europejskich Komitetów Olimpijskich Hotel Olecki - 2 sgl, 4 twinów, 6 trp, 0 quadr – planowane obłożenie 20 osób w ramach Igrzysk Europejskich 2023 na terenie

Oświęcimia w okresie 18.06-27.06.2023r. Hotel bezpłatnie zagwarantuje posiłki dla wolontariuszy obsługujących welcome desk wg następujących założeń – max. 4 posiłki gorące dziennie: 2 x obiad, 2 x kolacja (standard wg. Przyjętego w hotelu standardu posiłków pracowniczych, napój gorący). Posiłki będą serwowane wolontariuszom w kantynie pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji Hotelu). Zamawiający potwierdzi zakres lub anuluje możliwość skorzystania z prawa opcji do dnia 24.06.2023.

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: no

II.1.7. Total value of the procurement

Value excluding VAT: 58 032,00 PLN

II.2. Description

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL21A Oświęcimski

Main site or place of performance: Miasto Oświęcim

II.2.4. Description of the procurement

Posiłki przygotowywane przez Wykonawców powinny uwzględniać założenia dbałości o środowisko naturalne, dobrostan zwierząt oraz zrównoważony rozwój. Przygotowane przez Wykonawcę menu powinno być różnorodne, uwzględniające różnego rodzaju produkty spożywcze o najwyższej jakości i jak najmniejszym stopniu przetworzenia. W ramach jednego dnia (lunch i kolacja) proponowane dania nie mogą się powtarzać. Podobnie w ramach okresów 5 dniowych propozycje dań powinny być zróżnicowane pod względem wykorzystanych surowców oraz wizualnie.

W komponowaniu menu i procesie produkcji dań Wykonawca powinien bezwzględnie unikać żywności wysoko przetworzonej (high processed food) bogatej w tłuszcze trans, cukier dodany, konserwanty, barwniki syntetyczne czy stabilizatory. Niedopuszczalne jest stosowanie polepszaczy smaku typu glutaminian sodu. Rekomenduje się wykorzystywanie naturalnych przypraw i ziół. Należy stosować zróżnicowane metody kulinarne z naciskiem na duszenie, grillowanie, pieczenie, gotowanie na parze czy blanszowanie. Wykonawca jest zobowiązany zwrócić szczególną uwagę na potrzeby wynikające z różnorodności kulturowej konsumentów i zapewni oprócz dań typowo regionalnych również menu uniwersalne z przeznaczeniem dla różnych grup kulturowych. W celu ułatwienia serwisu należy rozważyć usunięcie z menu dań zawierających wieprzowinę lub produkty z wieprzowiny bądź podawać ją w odseparowanych osobnych miskach/bemarach (np. skwarki osobno, bekon w osobnym podgrzewaczu itp.). Należy zwrócić uwagę również na sposób podania produktów wegetariańskich oraz spełniających wymogi diety eliminacyjnej: w przypadku serwisu dwóch różnych rodzajów produktów w jednym podgrzewaczu podzielonym na dwie komory należy upewnić się, czy danie wegetariańskie nie jest podawane wraz z daniem mięsnym lub danie bezglutenowe z daniem zawierającym gluten itp. Dostawca usług cateringowych będzie zobligowany do raportowania ilości żywności, która została wyprodukowana w nadmiarze. W celu zapobiegania marnotrawieni żywności, zaleca się, aby Wykonawca przekazał po każdym serwisie odpowiednio zapakowane (bez dodatkowych opłat) nadwyżki jedzenia Zamawiającemu.

Wykonawca przygotowuje menu, które będzie jednoznacznie wskazywać na poszczególne składniki każdego z dań. Zleceniodawca nie dopuszcza stosowania nazw ogólnych, typu: gulasz warzywny, zielony sos, mieszanka węgierska oraz sałatka „szopska” - należy podawać nazwy wskazujące jednoznacznie na składniki, z których przygotowano konkretne danie. Podczas serwisu posiłki powinny być odpowiednio oznaczone i opisane w języku

angielskim z wykazaniem występowania 14 podstawowych alergenów we wskazanym daniu zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:

GLUTEN i produkty pochodne;

SKORUPIAKI i produkty pochodne;

JAJA i produkty pochodne;

RYBY i produkty pochodne;

ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne;

SOJA i produkty pochodne;

MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);

ORZECZY;

SELER i produkty pochodne;

GORCZYCA i produkty pochodne;

NASIONA SEZAMU i produkty pochodne;

DWUTLENEK SIARKI;

ŁUBIN i produkty pochodne;

MIĘCZAKI i produkty pochodne.

Elementy identyfikacji wizualnej np. piktogramy oraz wytyczne dotyczące projektu graficznego tabliczek informacyjnych zostaną przygotowane przez Zleceniodawcę. Wykonawca zobowiązany jest wykonać we własnym zakresie tabliczki informacyjne spełniające wytyczne z nazwami dań oraz pozostałymi informacjami, a także umieścić je w widocznym miejscu, w bezpośrednim otoczeniu opisywanych nimi potraw. Identyfikatory wizualne powinny dodatkowo obejmować specyfikę diet eliminacyjnych oraz posiłków spełniających wymogi różnorodności kulturowej i religijnej z wykorzystaniem następujących informacji:

Bez glutenu (Gluten free)

Bez laktozy (Lactose free)

Wariant wegetariański (Vegetarian)

Wariant wegański (Vegan).

II.2.5. Award criteria

Price

II.2.11. Information about options

Options: yes

Description of options:

Zamawiający ma prawa do skorzystania z prawa opcji do 30 % zamówienia podstawowego oraz wydłużenia świadczenia usługi od 15 czerwca 2025 na zasadach opisanych w umowie

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

podane wartość zamówienia jest wartością brutto (w każdej z wycenianej pozycji są dwie stawki VAT)

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Award of a contract without prior publication of a call for competition in the Official Journal of the European Union in the cases listed below

- No tenders or no suitable tenders/requests to participate in response to open procedure
- Extreme urgency brought about by events unforeseeable for the contracting authority and in accordance with the strict conditions stated in the directive

Explanation:

Usługa restauracyjna została zlecona podmiotowi, w którym zostali zakwaterowani oficjele techniczni. Wybór hoteli nie leżał po stronie Zamawiającego i nie Zamawiający płacił za pobyt oficjeli. Z uwagi na tak skonstruowane warunki udzielenia zamówienia, Zamawiający mógł zlecić wykonanie usług restauracyjnych wyłącznie podmiotowi, w którym byli zakwaterowani goście.

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.8. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

IV.2. Administrative information

IV.2.8. Information about termination of dynamic purchasing system

IV.2.9. Information about termination of call for competition in the form of a prior information notice

Section V: Award of contract

Contract No: 60.ZP.HOSP.2023.C

Title:

Zabezpieczenie wyżywienia dla Oficjeli Technicznych zakwaterowanych w Hotelu Olimpijskim w Oświęcimiu

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

16/06/2023

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 1

The contract has been awarded to a group of economic operators: no

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Paweł Bury Hotel Olecki

Town: Oświęcim

NUTS code: PL21A Oświęcimski

Country: Poland

The contractor is an SME: yes

V.2.4. Information on value of the contract/lot

Total value of the contract/lot: 58 032,00 PLN

V.2.5. Information about subcontracting

Section VI: Complementary information

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza
Postal address: ul. Postępu 17a
Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telephone: +48 224587801
Fax: +48 224587800
Internet address: <http://uzp.gov.pl>

VI.4.2. Body responsible for mediation procedures

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza
Postal address: ul. Postępu 17a
Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telephone: +48 224587801
Fax: +48 224587800
Internet address: <http://uzp.gov.pl>

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:
Szczegółowe dane dotyczące środków ochrony prawnej opisane zostały w Rozdziale IX
Ustawy Prawo zamówień publicznych

VI.4.4. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza
Postal address: ul. Postępu 17a
Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland
Telephone: +48 224587801
Fax: +48 224587800

VI.5. Date of dispatch of this notice

21/08/2023