

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**

Zabezpieczenie wyżywienia dla Oficjeli Technicznych zakwaterowanych w Hotelu Olimpijskim w Oświęcimiu

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

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 Olimpijski - 4 sgl, 2 twinów, 14 trp., – planowane obłożenie 45 osób oraz zapewnienie usług gastronomicznych na terenie pływalni w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu w ramach Igrzysk Europejskich 2023 na terenie Oświęcimia w okresie 13.06-27.06.2023r.

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: no

II.1.7. Total value of the procurement

Value excluding VAT: 142 675,00 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 daniem 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. **OPIS DAŃ**

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 Zlecniodawcę. 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)

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 25 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.B

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: Miasto Oświęcim

Town: Kraków

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: 142 675,00 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