Znak sprawy: 4/ZP/PN/2024

ANALIZA POTRZEB I WYMAGAŃ

1. **Podstawa sporządzenia:**
   Art. 83 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019r. (Dz.U. 2023 poz. 1605, 1720 z póź. zm.)

2. **Możliwości zaspokojenia potrzeb z wykorzystaniem zasobów własnych:**

   ~~*Istnieje*~~ */ Nie istnieje **

   Uzasadnienie:
   Zamawiający nie dysponuje uprawnionym personelem ani zapleczem technicznym pozwalającym na wykonanie zamówienia.

3. **Ustalenie alternatywnych środków zaspokojenia zidentyfikowanych potrzeb** (tj. w sposób inny niż przy udziale środków własnych i poprzez przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego):

   ~~*Istnieje*~~ */ Nie istnieje **

   Uzasadnienie:
   Nie dotyczy

4. **Warianty realizacji zamówienia albo wskazanie wyłącznie jednej możliwości wykonania zamówienia:**

   W wyniku rozeznania rynku ustalono warianty zaspokojenia potrzeb zamawiającego:

   Istnieje jeden / ~~*Istnieje wiele (ile ....)*~~ ***

   Uzasadnienie:

   Wykonanie usługi na bazie własnych pomieszczeń kuchennych zapewniającą najwyższą jakość usługi nie jest możliwe do wykonania w jakimkolwiek innym wariancie.

   Zamawiający nie bierze pod uwagę cateringu.

   Określenie wariantu sposobu zaspokojenia potrzeby zamawiającego:

   nie dotyczy

   Czas potrzebny do zaspokojenia potrzeby zamawiającego w ramach danego wariantu:

   36 miesięcy

   Orientacyjna wartość zamówienia:

   9 263 927,27 złotych netto z wliczonym prawem opcji w wysokości 30%
   (świadczenie usług gastronomicznych – dzierżawa)

5. **Możliwość podziału zamówienia na części:**

   ~~*Istnieje*~~ */ Nie istnieje **

   Uzasadnienie:
   Nie dotyczy

6. **Przewidywany tryb udzielenia zamówienia:**

   Przetarg nieograniczony

7. **Możliwość uwzględnienia aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych zamówienia:**

   ~~*Istnieje*~~ */ Nie istnieje **

   Aspekty:
   *Społeczny ~~/ Środowiskowy / Innowacyjny~~ **

   Uzasadnienie:
   Przedmiot zamówienia uwzględnienia aspekt społeczny:
   „Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania większości pracowników kuchni na umowę o pracę, zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp.
   Zamawiający dopuszcza możliwość zatrudnienia przez Wykonawcę osób na stażach oraz osób przyuczających się do zawodu kucharza. Jednakże mogą być one zatrudnione jako pomoc podstawowej kadry, a nie jako osoby wchodzące w jej skład."

8. **Ryzyka związane z postępowaniem o udzielenie i realizacją zamówienia:**

   Określenie ryzyka związanego z postępowaniem o udzielenie zamówienia:
   - *wniesienie protestów / odwołań*
   - *nie wniesienie żadnej oferty*
   - *nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu przez żadnego z Oferentów*
   - *unieważnienie postępowania*

   Określenie ryzyka związanego z realizacją zamówienia:
   - *nieterminowość wykonania usług*
   - *nie utrzymania jakości świadczonych usług*
   - *zmniejszenie / zwiększenie ilości osobodni*

   Proponowane działania zapobiegawcze:
   - *szczegółowa i bieżąca analiza etapów postepowania*

Joanna Patron
Elektronicznie podpisany przez Joanna Patron
Data: 2024.06.19 08:57:53 +02'00'