

ANALIZA POTRZEB I WYMAGAŃ - korekta

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 wariantcie.

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:

*6 100 936,92 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:

*Spoleczny / 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 postępowania*