1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie wykonawcy (dostawcy) usługi cateringu podczas warsztatów i zajęć w ramach projektów „Wykwalifikowane kadry dla branży OZE” nr projektu: FERS.01.05.-IP.08-0003/23 *oraz* „Wykwalifikowane kadry dla gospodarki” nr projektu: FERS.01.05-IP.08-0277/23rrealizowanych w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 w ramach Priorytetu I Umiejętności, Działanie 01.05 *Umiejętności w szkolnictwie wyższym.*

 Wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi w odniesieniu do:

Świadczenia usługi cateringowej w formie organizacji przerwy kawowej ciągłej oraz przerwy kawowej ciągłej połączonej z obiadem. Specyfikacja zamówienia:

2.1.Catering zostanie zrealizowany zgodnie z poniższą specyfikacją:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tytuł projektu** | **Charakterystyka uczestników** | **Nr zadania** | **Nr****podzadania** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość****edycji** | **Liczba****osób****w edycji** | **Ilość****dni dla****jednego****uczestnika projektu** | **Okres****realizacji zamówienia** | **Liczba****osobodni** |
| Wykwalifikowanekadrydla branży OZE | studenci kierunku bezpieczeństwo wewnętrzne (BW) | 4 | 4.8 | Przerwa kawowa ciągła | 2 | II edycja - 16 osóbIII edycja-13 | 26 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 754 |
| studenci kierunku bezpieczeństwo w transporcie i logistyce (BTL) | 10 | 10.9 | Przerwa kawowa ciągła | 2 | II edycja --16 osóIII edycja-15 osób | 30 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 930 |
| Wykwalifikowanekadrydla | Studenci kierunku stosunki międzynarodowe (SM) | 9 | 9.8 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 3 | I – 36II – 40III – 19Razem: 95 | 24 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 2280 |
| Studenci kierunku zarządzanie kapitałem ludzkim (ZKL) | 14 | 14.9 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 3 | I – 40II – 35III – 10Razem: 85 | 20 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 1700 |
| Studenci kierunku pedagogika – jednolite studia magisterskie (PJSM) | 19 | 19.7 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 1 | I - 30II - 10Razem: 40 | 26 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 1040 |
| Studenci kierunku pedagogika – studia I i II stopnia (PED) | 24 | 24.7 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 2 | I ed.- 30II ed. 20 | 10 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 500 |
| Studenci kierunku systemy informatyczne w bezpieczeństwie (SIB) | 4 | 4.9 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 2 | I - 20II - 16 | 19 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 684 |
| Szkolenia kadry na kierunku Informatyka (INF) | 36 | 36.6 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 1 | 12 | 2 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 24 |
| Szkolenia kadry WNHIS | 28 | 28.5 | Przerwa kawowa ciągła + obiad | 1 | 30 | 13 | 28 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 390 |

2.2. Usługa będzie świadczona od dnia zawarcia umowy przez maksymalnie 28 miesięcy na terenie Akademii Marynarki Wojennej lub w miejscu wskazanym przez Wykonawcę zgodnie ze specyfikacją z punktu 2.1. Przerwa kawowa będzie serwowana w pobliżu sali szkoleniowej w miejscu, które będzie dostępne dla uczestników podczas przerw szkoleniowych. Dostawy powinny być organizowane wg harmonogramu zamawiającego.

Obiady będą serwowane w odległości max. 1200 metrów w linii prostej od siedziby Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni (ul. Śmidowicza 69, 81-127 Gdynia). Dostawy powinny być organizowane wg harmonogramu zamawiającego. Miejsce świadczenia usługi w formie obiadu musi umożliwiać zjedzenie posiłku w tym samym czasie dla wszystkich członków danej grupy. Ponadto musi posiadać dostęp do zaplecza sanitarnego w formie co najmniej toalety oraz umywalki (mydło, ręczniki papierowe lub suszarka).

Wykonawca zostanie poinformowany o harmonogramie na min. 5 dni przed pierwszymi zajęciami. Harmonogram może obejmować wszystkie dni tygodnia, w godzinach od 7.00 do 21.00. Zajęcia mogą odbywać się równolegle dla wszystkich grup (maksymalnie 13 grup równoległych, ok 260 osób - 13 grup x 20 osób), część grup równolegle lub pojedynczo (jedna grupa danego dnia). Zamawiający przyjmuje, że jeden dzień zajęć to ok. 7 godzin (1 godzina = 45 min. + przerwy). Harmonogram może ulegać zmianie. Wykonawca zostanie poinformowany o zmianie na min. 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.

2.3. – zgodnie ze specyfikacją w pkt. 2.1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

a) Przerwy kawowej ciągłej:

- składającej się minimum z: kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbata – bez limitu

-dodatki: cukier, mleczko, cytryna

-woda mineralna niegazowana ( min. 0.5 l na uczestnika)

-ciasteczka drobne min. 150 g na jednego uczestnika

-przekąski (2 sztuki/os.): w tym, kanapki, babeczki z sałatką, tartinki, mini wrapy z szynką i warzywami ( min. 2 przekąski na osobę).

- przerwa kawowa musi być rozstawiona w miejscu wskazanym przez Zespół koordynujący dane zadanie  na stole nakrytym obrusem, który zapewni Wykonawca.

- do serwowania przerw kawowych oraz posiłków wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych. Przerwy kawowe oraz posiłki muszą być serwowane na porcelanie, z wyłączeniem innych materiałów ceramicznych jak kamionka czy fajans. Porcelana musi mieć kolor ecru lub biały z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów, szkło (szklanki). Szkło musi być wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów. Sztućce muszą być stalowe, tkaniny stołowe, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z zamawiającym, papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

b) Obiadu:

-zupa (min. 250 ml/os.)

-danie główne z surówką (min. 450 g, w tym min. 120 g dodatek mięsny lub jarski – podział zgłoszony min 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi)

-sok owocowy lub kompot min. 250 ml/os;

-deser min. 150ml lub 100g/os. lub ciasto na paterach.

do serwowania przerw kawowych oraz posiłków wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych. Przerwy kawowe oraz posiłki muszą być serwowane na porcelanie, z wyłączeniem innych materiałów ceramicznych jak kamionka czy fajans. Porcelana musi mieć kolor ecru lub biały z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów, szkło (szklanki). Szkło musi być wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów. Sztućce muszą być stalowe, tkaniny stołowe, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z zamawiającym, papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

- Zamawiający dopuszcza zgłoszenie Wykonawcy preferencji dietetycznych uczestników projektu (np. dań wegetariańskich lub bezglutenowych). Zgłoszenie min 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.

d) Po świadczeniu usługi Wykonawca jest zobowiązany do posprzątania i doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu pierwotnego.

2.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości osób oraz ilości dni świadczenia usługi, bowiem zależne są one od zainteresowania udziałem w projekcie oraz wyniku rekrutacji.

2.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili, w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy, między innymi przeprowadzenia wśród odbiorców usługi, ankiety oceniającej jej jakość.

Jeżeli minimum 60 % odbiorców usługi oceni jakość cateringu jako niezadowalającą, wykonawca zobowiązany jest naprawić wszystkie uchybienia.

1. Czas trwania realizacji usługi:

28  miesięcy od momentu zawarcia umowy.

4. W ramach cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

a. uzgodnienia szczegółów menu z zamawiającym;

b. zaoferowania cateringu na przerwę kawową w formie umożliwiającej rozłożenie go przed szkoleniem,

c. udostępnienia wszelkich urządzeń i naczyń niezbędnych do realizacji zamówienia, w tym m.in. talerzyki, naczynia na napoje, łyżeczki, serwetki jednorazowe,– w ilości niezbędnej do realizacji wyżej wymienionych usług;

d. świadczenia usługi wymienionej w niniejszym zamówieniu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty;

e. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z póź.zm.);

f. zebrania resztek konsumpcyjnych po przerwie kawowej oraz uprzątnięcia i doprowadzenia miejsca organizacji przerwy kawowej do stanu pierwotnego,  najpóźniej 15 min. po zakończeniu zajęć.

4.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości osób oraz ilości dni świadczenia usługi, bowiem zależne są one od zainteresowania udziałem w projekcie oraz wyniku rekrutacji, jednak usługa zostanie zamówienia na poziomie nie niższym niż 70% zakładanych uczestników.

4.2. Zamawiający dopuszcza zgłoszenie Wykonawcy preferencji dietetycznych uczestników projektu (np. dań wegetariańskich lub bezglutenowych). Zgłoszenie min 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.

5. Wymagania wobec Wykonawca. Wykonawca musi:

5.1) posiadać odpowiednią wiedzę, uprawnienia, zasoby techniczne, osobowe i lokalowe do realizacji przedmiotu zamówienia;

5.2) znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia i nie zalega z płatnością podatków do Urzędu Skarbowego oraz z opłatą składek do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych;

5.3) posiadać udokumentowane doświadczenie w okresie ostatnich 2 lat, obejmujące                         należyte wykonanie lub wykonywanie usług w zakresie działalności gastronomicznej polegających na zapewnieniu zewnętrznych cateringów na potrzeby konferencji i szkoleń (min. 2 konferencji i/lub szkoleń), dla grupy min. 260 uczestników (łącznie);

6. Wykonawca musi spełnić łącznie wszystkie powyżej wskazane warunki.

7. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy, tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia, uwzględniać cały zakres lub część przedmiotu zamówienia (w tym podatki i narzuty).

Cena musi być podana w PLN cyfrowo, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.

Cenę należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**Część VI  Ocena oferty:**

**Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji**

1. W toku badania i oceny ofert zamawiający ma prawo żądać od wybranych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert;
2. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która przy uwzględnieniu poniższych kryteriów i ich wag otrzyma najwyższą punktację. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą punktację, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę
z najniższą ceną;
3. W przypadku, gdy w odpowiedzi na ogłoszenie wpłyną oferty, których cena przekracza kwotę jaką Zamawiający może zgodnie z budżetem projektu przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia Zamawiający ponownie zaprosi Wykonawców, którzy odpowiedzieli na niniejsze ogłoszenie, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych;
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w wyniku złożenia ofert przekraczających budżet przeznaczony na zamówienie;
5. Oferta będzie oceniana według poniższego wzoru

**Obliczenie najkorzystniejszej oferty:**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował **następującymi kryteriami :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kryterium** | **Znaczenie kryterium (%)** | **Liczba możliwych do uzyskania punktów** |
| 1.  | Cena oferty (C) | **60** | do 60 punktów  |
| 2.  | Odległość świadczenia usługi obiadu od Akademii Marynarki Wojennej (D) | **40** | do 40 punktów  |

**Pierwszy składnik:**

**CENA BRUTTO (60%)** - procent oznacza jednocześnie liczbę przyznanych punktów:

**P=C\_N/C\_OB × 60 + punkty dodatkowe**

gdzie:

**CN** – najniższa zaoferowana łączna cena;

**COB** – łączna cena zaoferowana w ofercie badanej;

Liczba punktów do uzyskania w Kryterium „cena” –  pkt. 60

Punkty dodatkowe – pkt. 40

* Łączna cena podana przez Wykonawcę musi zawierać wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia oraz ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę.
* Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

Wykonawca określi łączną cenę brutto zamówienia w PLN cyfrowo. Łączną cenę zamówienia należy określić w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego SWZ.

**Drugi składnik:**

**Odległość świadczenia usługi obiadu od Akademii (40%)** - procent oznacza jednocześnie liczbę przyznanych punktów. Zamawiający na podstawie formularza ofertowego przyzna dodatkowe na podstawie:

* Odległość świadczenia usługi obiadu od Akademii Marynarki Wojennej- max 40 pkt. gdzie:
	+ od 0 lat do 200 metrów – 40 pkt
	+ od 201 do 400 metrów – 30 pkt.
	+ od 401 do 600 metrów – 20 pkt.
	+ od 601 do 1000 metrów – 10 pkt.
	+ od 1001 do 1200 metrów – 0 pkt.
* Odległość będzie liczona w linii prostej od siedziby Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni (ul. Śmidowicza 69, 81-127 Gdynia), zgodnie ze wskazaniem na Google maps.