

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługa gastronomiczna w czasie konferencji "Woman, Peace and Security in Professional Military Education"**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Akademia Marynarki Wojennej im. Bohaterów Westerplatte

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 190064136

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Inżyniera Jana Śmidowicza, 69

1.5.2.) Miejscowość: Gdynia

1.5.3.) Kod pocztowy: 81-127

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL633 - Trójmiejski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@amw.gdynia.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.amw.gdynia.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - uczelnia publiczna

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługa gastronomiczna w czasie konferencji "Woman, Peace and Security in Professional Military Education"

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-69a83604-2c72-11ef-86d2-4e696a6d8c25

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00369220

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-06-17

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowania: Tak

2.9.) Numer planu postępowania w BZP: 2024/BZP 00065022/13/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowania:

1.3.13 Usługa cateringowa na konferencję Woman, Peace and Security in Professional Military Education.

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Szczegółowe określenie wymagań technicznych i organizacyjnych dotyczących korespondencji elektronicznej zawarto w rozdziale 8 SWZ

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: AMW-KANC.SZP.2712.38.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 3

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Termin: 23-25 lipca 2024 r.

Miejsce realizacji: Biblioteka Główna Akademii Marynarki Wojennej, Gdynia ul. Śmidowicza 69, wejście od ul. Grudzieńskiego.

Liczba uczestników: 50 osób.

Zakres w każdym dniu:

3 lipca 2024 r.

- Kawa, herbata i woda na rozpoczęcie

- 2 przerwy kawowe (kawa, herbata, woda, ciastka lub ciasto co najmniej 2 rodzaje)

- Lunch w formie bufetu, zupa, danie główne, sok lub woda. Danie główne ma się składać z co najmniej dwóch opcji, jednej mięsnej i jednej bezmięsnej (mogą być ryby), dodatki w formie warzyw gotowanych oraz surówek oraz ziemniaki gotowane lub pieczone lub ryż.

24 lipca 2024 r.

- Kawa, herbata i woda na rozpoczęcie

- 1 przerwa kawowa przed południem (kawa, herbata, woda, ciastka lub ciasto co najmniej 2 rodzaje)

25 lipca 2024r.

- Kawa, herbata i woda na rozpoczęcie

- 1 przerwa kawowa przed południem (kawa, herbata, woda, ciastka lub ciasto co najmniej 2 rodzaje)

- Lunch w formie bufetu, zupa, dane główne, sok lub woda. Danie główne ma się składać z co najmniej dwóch opcji, jednej mięsnej i jednej bezmięsnej (mogą być ryby), dodatki w formie warzyw gotowanych oraz surówek oraz ziemniaki gotowane lub pieczone lub ryż.

Dodatkowo:

W ramach usługi mają być dostarczone stoły barowe wraz z obrusami w ilości minimum 15 szt. Wyżywienie w czasie lunchu podane w formie bufetu w podgrzewaczach (organizator zapewni stoły w odpowiedniej ilości do rozstawienia sprzętu niezbędnego do serowania posiłku.

Wykonawca dostarcza obrusy do przykrycia stołów bufetowych a także sztucze, zastawę porcelanową (wykluczona jest zastawa papierowa, plastikowa czy styropianowa), szklanki oraz serwetki jednorazowe.

Wykonawca w ramach przerw kawowych dostarcza odpowiednie urządzenia podtrzymujące temperaturę kawa, herbaty lub wody niezbędnej do ich zaparzenia, z wyłączeniem zwykłych czajników elektrycznych, a także porcelanowe filiżanki raz ze spodeczkami (wykluczona jest zastawa papierowa, plastikowa czy styropianowa), woda może być w butelkach, jeśli będą w dzbankach Wykonawca dostarcza także szklanki, a także łyżeczki i serwetki jednorazowe.

Po każdej przerwie kawowej Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia brudnych, użytych naczyń i przygotowania ich na następną przerwę lub następny dzień.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-07-23 do 2024-07-25

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Termin: 24 lipca 2024 r. w godzinach między 13:00 a 14:00 (dokładna godzina przybycia gości ustalona będzie w terminie późniejszym z wybranym Wykonawcą)

Miejsce realizacji: Gdańsk stare miasto, lokal znajdujący się w odległości nie większej niż 15 min (ok 1 km) spacerem od Zielonej Bramy.

Liczba uczestników: 50 osób.

Zakres:

Restauracja dysponująca salą mogącą przyjąć ok 70 osób, najlepiej przy jednym, jednak nie więcej niż 3 dużych stołach. Preferowana lokalizacja w granicach starego miasta w Gdańsku Głównym. Obiad składający się z przystawki i dwóch dań oraz wody lub soku podanego w dzbankach ustawionych na stołach. Goście powinni być powitani miejscowym tradycyjnym trunkiem lub napojem.

Dania podawane na zastawie związane z tradycyjną kuchnią Gdańska i regionu, najlepiej inspirowane książką Kuchnia Gdańska autorstwa Aleksandry Kucharskiej i Katarzyny Fiszer. Propozycja menu musi zawierać wybór dań mięsnych i bezmięsnych. Zamawiający określi odpowiednio wcześniej liczbę osób oraz ilość dań mięsnych i bezmięsnych. Termin zostanie uzgodniony z Wykonawcą.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2024-07-24

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Termin: 23 lipca 2024 r. w godzinach między 18:30 – 23:00

Miejsce realizacji: Gdynia, lokal znajdujący się w odległości nie większej niż 15 min (ok 1 - 1,5 km) spacerem od miejsca zakwaterowania uczestników (hotel Mercure Gdynia Centrum, ul. Armii Krajowej 22).

Liczba uczestników: od 50 osób.

Zakres:

Lokal dysponujący salą mogącą przyjąć ok 70 osób, najlepiej przy jednym, jednak nie więcej niż 3 dużych stołach, lub przy stołach okrągłych na max 10 osób. Preferowana lokalizacja w Centrum Gdyni w okolicach Skweru Kościuszki oraz Bulwaru Nadmorskiego. Na wejście – przywitanie gości podany powitalny kieliszek Prosecco, wina lub miejscowego trunku. Kolacja składająca się z przystawki i dwóch dań serwowanych, bufetu co najmniej 3 przystawek ciepłych i co najmniej 5 przystawek zimnych oraz bufetu słodkiego z wyborem co najmniej 3 rodzajów deserów. Dodatkowo openbar zarówno w zakresie napojów bezalkoholowych, kawy, herbaty, wody, napojów gazowanych i niegazowanych, jak i napojów alkoholowych (max 3 rodzaje).

Lokal ma zapewnić możliwość przywitania gości przez organizatorów z wykorzystaniem sprzętu nagłaśniającego (głośnik, mikrofon) oraz miejsce przygotowane do występu artystycznego – wokalnego w czasie trwania kolacji (ok 2 godzin).

4.2.6.) Główny kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2024-07-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 3

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 6

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 9

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

4) zdolności technicznej lub zawodowej

Opis spełnienia warunku:

a) Wykonawca musi wykazać się doświadczeniem (załącznik 13), że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należyście, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy;

Za spełnienie tego warunku zamawiający uzna należyte wykonanie 2 usług w zakresie działalności gastronomicznej, w tym organizacji zewnętrznych imprez dla co najmniej 50 osób każda (dotyczy wszystkich części).

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wynagrodzenia określonego w § 5 Umowy w związku ze zmianą liczby osób rzeczywiście uczestniczących w Konferencji. W przypadku zwiększenia liczby uczestników Konferencji, liczba uczestników oraz wynagrodzenie Wykonawcy mogą ulec proporcjonalnemu zwiększeniu w stosunku do wskazanej w Ofercie kwoty, jednak nie więcej niż o 10% wskazanej liczby uczestników oraz wynagrodzenia. W przypadku zmniejszenia liczby uczestników Konferencji wynagrodzenie Wykonawcy oraz liczba uczestników mogą ulec proporcjonalnemu

zmniejszeniu w stosunku do wskazanej w Ofercie kwoty, jednak nie więcej niż o 10% wskazanej liczby uczestników oraz wynagrodzenia.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-06-25 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://platformazakupowa.pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-06-25 09:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-07-24