

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi  
Usługa gastronomiczna dla 500 osób obejmująca konsumpcję wraz z wynajęciem Sali balowej**

**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:** Nie

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Usługa gastronomiczna dla 500 osób obejmująca konsumpcję wraz z wynajęciem Sali balowej

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-08293655-675a-11ee-9aa3-96d3b4440790

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00436960

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2023-10-10

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

**2.9.) Numer planu postępowania w BZP:** 2023/BZP 00074940/32/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowania:**

1.3.16 Bal Podchorążego

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** 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.2712.91.2023**

**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: 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:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

usługa gastronomiczna dla 500 osób obejmująca konsumpcję wraz z wynajęciem Sali balowej.

24.11.2023 r. (piątek)

w godz. 19.00 – 04.00

Bał Podchorążego 2023 dla 500 osób

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

Usługa gastronomiczna

serwowania przy stolikach 8-osobowych:

Przystawki jako przekąski głównej

zupy

Dania głównego z dodatkami

przekąsek zimnych (drobiowe, rybne, sałatki + pieczywo, masło) – 4 porcje na osobę,

ciast - min. 0,5 porcja na osobę,

napojów gorących (kawa, herbata bez ograniczeń),

napojów zimnych (woda gazowana, woda niegazowana) - min. 1,5l na osobę,

Dania gorącego serwowanego o północy

Do oferty należy dołączyć jadłospis wraz z gramaturą posiłków po obróbce termicznej.

Minimalna gramatura:

zupy – 250 ml.

danie mięsne – 150 g.

ziemniaki, frytki – 120 g.

surówki – 150 g.

soki, woda – 1500 ml.

ciasta – 40 g.

zakąski w zależności od rodzaju od 50 g do 80 g.

Wymagania wobec wykonawcy:

Wykonawca musi posiadać salę gastronomiczną oraz balową, dla co najmniej 500 osób.

Wykonawca musi posiadać osobną szatnię obok sali balowej na min. 500 osób, w której uczestnicy wydarzenia będą mogli zostawić okrycie wierzchnie

Wykonawca musi zapewnić bezpłatne miejsca parkingowe dla min. 50 samochodów

Wykonawca musi posiadać wydzielone miejsca do palenia dla osób palących papierosy

Wykonawca musi dać możliwość wynajęcia pokoi noclegowych w tym samym budynku, gdzie znajduje się sala balowa- dla chętnych uczestników balu za dodatkową opłatą (rozliczane indywidualnie przez zainteresowane jednostki)

Wykonawca musi na sali balowej posiadać parkiet do tańca o metrażu min 200 m<sup>2</sup>

Wykonawca musi zapewnić miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wydarzenia w tej samej sali.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55310000-6 - Restauracyjne usługi kelnerskie

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2023-11-24

**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:** Punktowno

**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 zawodowe kucharza

**4.3.6.) Waga:** 20

**Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

jakość, w tym do parametry techniczne, właściwości estetyczne i funkcjonalne takie jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Możliwość zapewnienia usługi hotelowej dla uczestników balu

**4.3.6.) Waga:** 10

**Kryterium 4**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

jakość, w tym do parametry techniczne, właściwości estetyczne i funkcjonalne takie jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Ocena odległości obiektu, w którym znajduje się Sala Balowa od Akademii Marynarki Wojennej

**4.3.6.) Waga:** 10

**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, 11) 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 1 usługi w zakresie działalności gastronomicznej, w tym organizacji imprez, dla co najmniej 500 osób.

**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:** Nie

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

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert:** 2023-10-18 09:00

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

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2023-10-18 09:15

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2023-11-17