1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie wykonawcy (dostawcy) usługi cateringu podczas warsztatów i zajęć realizowanych w ramach dwóch projektów. Wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi w odniesieniu do:

* 1. Projektu realizowanego przez AMW w latach 2024-2027. „Wykwalifikowane kadry dla branży OZE” nr projektu: FERS.01.05.-IP.08-0003/23.
	2. Projektu realizowanego przez AMW w latach 2024-2029. „Wykwalifikowane kadry dla gospodarki” nr projektu: FERS.01.05-IP.08-0277/23.

W odniesieniu do powyższych elementów przedmiotu zamówienia obowiązkiem wykonawcy będzie:

Świadczenie usługi cateringowej w formie organizacji przerwy kawowej ciągłej oraz ciepłych obiadów.

1. 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** |
| Wykwalifikowane kadry dla branży OZE | studenci kierunku BW | 4 | 8 | przerwa kawowa ciągła | 3 | 16 | 26 |  48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 1248 |
| studenci kierunku BTSL | 10 | 9 | Przerwa Kawowa ciągła | 3 | 16 | 30 |  48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 1440 |
| Wykwalifikowane kadry dla gospodarki | studenci kierunku systemy informacyjne w w bezpieczeństwie  | 4 | 9 | obiad+przerwa kawowa | 3 | 16 | 19 |  48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 912 |
| Studenci kierunku stosunki międzynarodowe | 9 | 8 | obiad+przerwa kawowa ciągła | 5 | 19 | 17 | 48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 1615 |
| Studenci Kierunku Zarządzanie Kapitałem ludzkim | 14 | 8 | obiad+przerwa kawowa (ciągła) | 5 | 17 | 14 | 48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 1190 |
| Studenci Kierunku Pedagogika (JSM) | 19 | 7 | obiad+przerwa kawowa (ciągła) | 2 | 20 | 14 | 48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 560 |
| Studenci Kierunku Pedagogika (I i II stopień) | 24 | 7 | obiad+przerwa kawowa (ciągła) | 5 | 10 | 10 | 48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 500 |
| kadra WNHiS | 28 | 5 | obiad+przerwa kawowa (ciągła) | 1 | 30 | 13 | 48 miesięcy od dnia zawarcia umowy | 390 |

2.2. Usługa będzie świadczona od dnia zawarcia umowy przez maksymalnie 48 miesięcy na terenie Akademii Marynarki Wojennej zgodnie ze specyfikacją z punktu 2.1. Ze względu na specyfikę szkoleń, które odbywają się w pomieszczeniach ze specjalistycznym sprzętem, w których obowiązuje zakaz spożywania posiłków nie ma możliwości podania obiadu bezpośrednio w miejscu szkolenia. Oczekuje się, że posiłek będzie serwowany w odległości od terenu AMW lub na terenie AMW, która pozwoli uczestnikom na spożycie pełnego ciepłego posiłku w przerwie o długości max

 1 godzina, licząc w tym czas dojścia i powrotu do sali szkolenia. 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.

Wykonawca zostanie poinformowany o harmonogramie na min. 3 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, 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 w trakcie każdej z edycji. Wykonawca zostanie poinformowany o zmianie na min. 3 dni przed nowym 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 (1 filiżanka na 1 os) , herbata ( 1 filiżanka na 1 os), soku (250 ml na 1 os.)

-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.):

-kanapki

-babeczki z sałatką

-tartinki

-mini wrapy z szynką i warzywami

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

- do serwowania posiłków wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych, ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów, szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów, sztućce: stalowe, tkaniny stołowe, co do zasady w kolorze ecru lub białym, 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) Przerwy kawowej:

- składającej się minimum z: kawy z ekspresu (1 filiżanka na 1 os) , herbata ( 1 filiżanka na 1 os), soku (250 ml na 1 os.)

-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.):

-kanapki

-babeczki z sałatką

-tartinki

-mini wrapy z szynką i warzywami

- do serwowania posiłków wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych, ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów, szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów, sztućce: stalowe, tkaniny stołowe, co do zasady w kolorze ecru lub białym, 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.

c) Obiadu:

- składającego się z dwóch dań (zupy i drugiego dania) oraz napoju wg. następującej specyfikacji • zupa (min. 250 ml/os.) , danie główne z surówką (min. 450 g, w tym min. 120 g dodatek mięsny, jarski – dla zgłoszonych min 3 dni przed organizacją wegetarian) , sok owocowy lub kompot min. 250 ml/os., deser min. 150 ml lub 100g/os. lub ciasto na paterach.

- do serwowania posiłków wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych, ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów, szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów, sztućce: stalowe, tkaniny stołowe, co do zasady w kolorze ecru lub białym, 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).

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:

Od momentu zawarcia umowy do 31.10.2029 r. lub data zakończenia ostatniego projektu

-Projekt „Wykwalifikowane kadry dla branży OZE” - 01.07.2024 r. - 31.10.2027 r.

-Projekt „Wykwalifikowane kadry dla gospodarki” – 01.07.2024 r. – 31.10.2029 r.

4. W ramach cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

a. zapewnienia godnego miejsca do spożycia obiadu;

b. uzgodnienia szczegółów menu z zamawiającym;

c. podania obiadu na jednym wspólnym stole, zapewnienia eleganckiego nakrycia, białych lub kremowych obrusów, dekoracji stołu oraz w miarę możliwości materiałowych serwetek;

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

e. udostępnienia wszelkich urządzeń i naczyń niezbędnych do realizacji zamówienia,

w tym m.in. naczynia do podania zupy oraz drugiego dania, talerzyki, naczynia na napoje, łyżeczki, serwetki jednorazowe,– w ilości niezbędnej do realizacji wyżej wymienionych usług;

f. 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;

g. 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.);

h. 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 80% zakładanych uczestników.

4.2. Zamawiający dopuszcza zgłoszenie Wykonawcy preferencji dietetycznych uczestników projektu (np. dań wegetariańskich lub bezglutenowych).

5) Wymagania wobec Wykonawca. Wykonawca musi:

5.1) posiadać odpowiednią wiedze, 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. 300 uczestników (łącznie);

5.4) do realizacji przedmiotu zamówienia zatrudniać minimum 2 osoby na podstawie umowy o pracę i w trakcie realizacji usługi przedłoży na wezwanie Zamawiającego stosowne dokumenty na potwierdzenie zatrudnienia tych osób.

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.