Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Sukcesywna dostawa pizzy.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o. o.

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 368953574

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Teofila Lenartowicza 4

1.5.2.) Miejscowość: Rzeszów

1.5.3.) Kod pocztowy: 35-051

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@pcinn.org

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://pcinn.org/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/transakcja/714701

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Sprawy gospodarcze i finansowe

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:
Sukcesywna dostawa pizzy.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c90271f1-97c7-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00133574

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-03-14

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:
Projekt „Podkarpackie Centrum Innowacji”

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00042641

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art.

275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: PCI-6DZP.410.4.2023.PR

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 18502,35 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie kompleksowej, sukcesywnej usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie pizzy podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji w okresie od dnia podpisania umowy do 30.06.2023 r., lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa. Polegać będzie, na dostarczeniu pizzy na wydarzenia organizowane w jego siedzibie przy ul. Lenartowicza 4 oraz 6, bądź w innym wskazanym przez Zamawiającego miejscu, na terenie miasta Rzeszowa.
Dostawa odbywać się będzie w dni wskazane przez Zamawiającego.
Zamawiający wymaga dowozu pizzy na wskazane przez niego miejsce oraz na umówioną wcześniej drogą mailową godzinę.
Dostawca również jest zobowiązany do zapewnienia własnej zastawy w postaci: talerzy oraz sztućców. Ich ilość powinna być większa o 15 % od liczby osób=zamówienia.
Zapotrzebowanie na konkretną ilość pizzy, zostanie przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną na minimum 4 dni przed dniem wydarzenia.
Zamawiający zastrzega sobie, że podane zamówienie nie jest zobowiązujące, a opłacie podlegać będą jedynie rzeczywiście zamówione ilości.
Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od daty wystawienia faktury vat.
Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie kosztorysowe wynikające z ilości wydanych posiłków według cen jednostkowych ujętych w formularzu rzeczowo-cenowym. Nie przewiduje się możliwości wzrostu cen jednostkowych.

Zapotrzebowanie:
1. Pizza: (1 pizza na 2 osoby)
Pizza o wymiarach nie mniejszych niż 33 cm. Mąka z jakiej zostanie wykonane ciasto do pizzy, powinna być bardzo dobrej jakości a drożdże świeże. Wykonane ciasto powinno być odpowiednio wyrośnięte oraz puszyste zaś po upieczeniu odpowiednio cienkie. Brzegi pizzy po ich rozkrojeniu nie mogą być pełne ciasta i gliniaste. Ciasto powinno być też odpowiednio upieczone – nigdy spalone bądź niedopieczone.
Jakość składników znajdujących się na pizzy, powinna być na najwyższym poziomie- świeże oraz dobrej jakości. Ser zastosowany do pizzy - nie może być to wyrób seropodobny, a prawdziwy ser.
Wykonawca na etapie składania zamówienia, przedstawi Zamawiającemu minimum 3 rodzaje pizzy do wyboru (mięsne, bezmięsne, wegetariańskie), z uwzględnieniem możliwości zamiany składników. Pizza przed dostawą powinna zostać pokrojona na odpowiednią ilość proporcjonalnych kawałków tj. 6 (słownie: sześć).
Do każdej pizzy Wykonawca powinien dołączyć sos w pojemniczkach jednorazowych o pojemności nie mniejszej niż 60 ml sosu na pojemniczek - do wyboru: ketchup (łagodny lub ostry) oraz sos czosnkowy). Na jedną pizzę przypada 2 sosy.
Zamówienie na pizzę zostanie określone w sztukach:
Liczba objęta zamówieniem na pizzę: 272 szt. pizzy

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla pizzy wynosić będzie 27.

Zakres usługi
Przedmiotowa usługa polegać będzie na zapewnieniu sukcesywnej dostawie pizzy, na zgłoszenie Zamawiającego w okresie od dnia podpisania umowy do 30.06.2023 r. lub wyczerpania przedmiotu umowy, w postaci:
-pizzy
W zależności od zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania. Przedmiot zamówienia winien być serwowany podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie lub poza- na terenie Rzeszowa.
Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym Wykonawcy zapotrzebowaniem- na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem.
Usługa obejmuje transport, wniesienie i rozładunek elementów objętych przedmiotem zamówienia. Wykonawca zostanie poinformowany za pomocą poczty elektronicznej, nie później jednak niż na 4 dni przed datą planowanego wydarzenia. W ramach zgłoszenia zapotrzebowania na przedmiotowa usługę Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie i godzinie planowanego wydarzenia, a także o rodzaju wybranej pizzy oraz ilości zamówienia. Wykonawca winien zapewnić także : serwetki jednorazowe, sztućce ze stali nierdzewnej, talerze. Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca winien uprzątnąć

miejsce, w którym świadczona była usługa. Zamawiający wymaga zapewnienia talerzy, sztućców itd. w liczbie, co najmniej o 15 % wyższej niż szacunkowa liczba osób, dla których przygotowany był catering. Przedmiot zamówienia obejmować będzie uprzątnięcie miejsca, w którym świadczona była usługa cateringowa, w tym wywóz i utylizacja śmieci/opakowań. Ostateczne uzgodnienie godzin świadczenia usługi nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania na świadczenie przedmiotowej usługi. Serwowane posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz posiadać odpowiedni wygląd estetyczny. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia dla uczestników szkoleń, konferencji powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiotowa usługa obejmowała, wyłożenie posiłków, uprzątniecie talerzy i stołów bezpośrednio po zakończonym wydarzeniu. Wykonawca realizujący przedmiot umowy powinien uwzględnić różnorodne potrzeby dietetyczne wszystkich uczestników, które Zamawiający przekaże na etapie składania zamówienia.
Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 15% nie później jednak niż na 2 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.
Posiłek powinien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Temperatura podawanych posiłków nie powinna być niższa niż 50 ° C.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 18762,56 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 19975,68 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 18762,56 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: MULTI Paweł Kaczmarczyk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 6572514683

7.3.3) Ulica: os. Ogrody 28

7.3.4) Miejscowość: Ostrowiec Świętokrzyski

7.3.5) Kod pocztowy: 27-400

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-02-17

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 18762,56 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2023-06-30

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Uzasadnienie wyboru najkorzystniejszej oferty:
Zamawiający dokonał wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia stosownie do art. 242 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. Wykonawca wykazał brak podstaw do wykluczenia. Wybrana oferta nie podlega odrzuceniu. Wybrana oferta była jedyną podlegającą ocenie w przedmiotowym postępowaniu, a co za tym idzie uzyskała najwięcej punktów w ocenie ofert. Cena wybranej oferty, nie przewyższa wartości, którą Zamawiający może przeznaczyć na jego sfinansowanie.