Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usługi cateringowej w dniu 14 marca 2024 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690260330

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Szopena 51

1.5.2.) Miejscowość: Rzeszów

1.5.3.) Kod pocztowy: 35-959

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.publiczne@rarr.rzeszow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://rarr.rzeszow.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/transakcja/888396

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:
Świadczenie usługi cateringowej w dniu 14 marca 2024 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-53a47030-cbec-11ee-a84d-d63fc4d19e65

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00238907

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-03-11

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: Nie

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00189515

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: DA.2611.6.2024

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): 29383,77 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzenia Carpathian AI Summit, które odbędzie się w dniu 14.03.2024 r. w godzinach 8.00-16.00.

Na 1 dzień kalendarzowy przed planowanym wydarzeniem, Zamawiający przedstawi Wykonawcy dokładny harmonogram godzinowy świadczenia usługi cateringowej, jednakże przyjąć należy, iż będzie to przedział czasowy między godzinami 7:30 a 17:30.

Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego, menu dla 200 osób.

Serwis kawowy ciągły składający się z:
- Kawa ziarnista z ekspresu – 0,5 l/os.
- Wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej – 0,5l/ os. każdy rodzaj
- Herbata min. 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa)/os.
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń.
- Kruche ciastka – min. 3 rodzaje- min. 150 g/os.

Zimna płyta:
- Tartinki jarskie i mięsne - min. 2 szt./os,
- Sałatka z grillowaną gruszką, jabłkiem marynowanym, kurczakiem w formie finger food – min. 2 szt./os
- Ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką parmeńską - min. 2 szt./os

Ciepłe danie:
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem bazyliowym w sosie pomidorowo- śmietanowym– min. 300 g/os.
- Kotlet z batata z dipem ziołowym (opcja vege ok. 20% zamówienia) – 250 g/os.
- Pieczone ziemniaki – min. 200 g/os.
- Mix sałat z sosem winegret - min. 150 g/os.

Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60°C, dania gorące powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarów.

Dania zimne oraz ciasta powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatka podana w formie finger food, sztućce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących. Ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów zastawu (tj. filiżanki z podstawkami, sztućce, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie oraz stoły koktajlowe o średnicy blatu 80 cm lub o średnicy blatu 60 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 2 ekspresy kawowe wraz z serwisem kelnerskim.

Ilość obsługi kelnerskiej podczas podawania dania gorącego powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzenia, przy czym jedna osoba obsługująca, powinna przypadać na 15 uczestników spotkania. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie.

Miejsce do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane i zapewnione przez Zamawiającego. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Wykonawca zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas wydarzenia oraz usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt, a także zadba o porządek w miejscu serwowania cateringu – tj. uprzątnięcie wszystkich odpadów, śmieci itd. - najpóźniej do 3 godzin po zakończonym wydarzeniu.

Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usługi. Wykonawca odpowiada za catering w czasie transportu.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia

przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2017 poz. 149 z późn. zm.).

W przypadku, gdy catering (posiłki) pozostaną na stołach/nie zostaną wydane/spożyte, Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do ich spakowania w opakowania jednorazowe, w sposób estetyczny i schludny, a następnie przekazania pracownikom Zamawiającego do godz. 17.00 dnia wydarzenia.

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: 9

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 7

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: 3

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 15980,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 37900,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 15980,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 060404216

7.3.3) Ulica: Krochmalna 13C

7.3.4) Miejscowość: Lublin

7.3.5) Kod pocztowy: 20-401

7.3.6.) Województwo: lubelskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-03-11

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 15980,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-03-14 do 2024-03-14

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

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 uzyskała najwięcej punktów w łącznej ocenie ofert. Cena wybranej oferty, nie przewyższa wartości, którą Zamawiający może przeznaczyć sfinansowanie zamówienia