

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Świadczenie usług cateringowych – zamówienie z podziałem na dwie części

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o. o.
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 368953574
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Teofila Lenartowicza 4
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Rzeszów
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 35-051
- 1.4.4.) **Województwo:** podkarpackie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL823 - Rzeszowski
- 1.4.7.) **Numer telefonu:** 798144097
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** j.baracz@pcinn.org
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://pcinn.org/>
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność
- Łączenie Przedsiębiorczości z Nauką

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00666531
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2024-12-20

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2024/BZP 00666326
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:
SEKCJA IX - POZOSTAŁE INFORMACJE

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

9.1. Informacje dodatkowe

Przed zmianą:

Ciąg dalszy kryterium w zakresie części I

3. ZIMNA PŁYTA – ocenie podlegać będzie sałatka oraz mini deserki (typu mus), a punkty będą stanowić średnią z sumy średnich ocen uzyskanych od osób oceniających za ciastka i drożdżówkę. Wykonawca w niniejszym podkryterium będzie mógł otrzymać maksymalnie 10 pkt. Ocenie podlegać będą:

1) składniki, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 4:

- a) za dodatkowy 1 składnik Wykonawca otrzyma 2 pkt;
b) za dodatkowe 2 składniki Wykonawca otrzyma 4 pkt.

Zamawiający dokona oceny na podstawie składników podstawowych plus dodatkowych składników nieprzewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi załącznik nr 1 do Rozdziału III SWZ. Dodatkowe składniki muszą być odmienne od składników podstawowych.

2) jakość, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 3:

- a) Zamawiający dokona subiektywnej oceny na podstawie jakości i chrupkości zastosowanych składników, w tym ich świeżości. Ocena będzie subiektywną oceną osób wchodzących w skład komisji.

3) wizualizacja i estetyka, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 3:

- b) W powyższym podkryterium Zamawiający dokona oceny na podstawie trwałości ułożenia i utrzymania składników, w tym

ułożenie w kubeczkach, aby widoczny był każdy produkt ułożony w sposób estetyczny. Ocena będzie subiektywną oceną osób wchodzących w skład komisji.

Powyższej oceny dokona skład oceniający powołany uchwałą Zarządu. Punkty zostaną przyznane przez każdą osobę oceniającą następnie zsumowane i podzielone przez ilość osób oceniających. W powyższym przypadku dodatkowo tak otrzymane punkty zarówno za sałatkę, jak i mini deserki zostaną dodane i podzielone przez dwa. Wykonawca jest zobligowany dostarczyć do siedziby Zamawiającego, tj. Lenartowicza 6, 35-051 Rzeszów, jedną sałatkę oraz jeden mini deserek – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

4. OBIAD – ocenie podlegać będzie I i II danie, a punkty będą stanowić średnią z sumy średnich ocen uzyskanych od osób oceniających za I danie i II danie. Wykonawca w niniejszym podkryterium będzie mógł otrzymać maksymalnie 10 pkt.

Ocenić podlegać będą:

1) składniki, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 6:

a) zupa - ocenie podlegać będą dodatkowe widoczne składniki (poza bulionem). Za dodatkowy 1 składnik Wykonawca otrzyma 3 pkt., za dodatkowe 2 – 6pkt. Zamawiający dokona oceny na podstawie składników podstawowych plus dodatkowych składników nieprzewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Rozdziału III SWZ. Dodatkowe składniki muszą być odmienne od składników podstawowych.

b) II danie – ocenie podlegać będzie każdy dodatkowy składnik poza podstawowymi wymaganymi treścią opisu przedmiotu zamówienia. Za dodatkowy 1 składnik Wykonawca otrzyma 3 pkt., za dodatkowe 2 – 6 pkt. Zamawiający dokona oceny na podstawie składników podstawowych plus dodatkowych składników nieprzewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Rozdziału III SWZ. Dodatkowe składniki muszą być odmienne od składników podstawowych.

2) Jakość, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 4:

a) Zamawiający dokona subiektywnej oceny na podstawie świeżości warzyw, chrupkość oraz intensywności wygotowania składników, takich jak ryż/makaron/kasza/ziemniaki.

Zamawiający po dokonaniu oceny w podkryteriach zsumuje wszystkie punkty i tym sposobem otrzyma ilość punktów w przedmiotowym kryterium, którym jest „jakość serwowanego cateringu”.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów stanowiących sumę punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów udzielenia zamówienia obliczoną na podstawie poniższego wzoru:

$$P = C + J$$

gdzie:

P - łączna liczba punktów oferty ocenianej;

C - liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”;

J – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Jakość serwowanego cateringu”.

Po zmianie:

Ciąg dalszy kryterium w zakresie części I

3. ZIMNA PŁYTA – ocenie podlegać będzie sałatka oraz mini deserki (typu mus), a punkty będą stanowić średnią z sumy średnich ocen uzyskanych od osób oceniających za ciastka i drożdżówkę. Wykonawca w niniejszym podkryterium będzie mógł otrzymać maksymalnie 10 pkt. Ocenić podlegać będą:

1) składniki, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 4:

a) za dodatkowy 1 składnik Wykonawca otrzyma 2 pkt;

b) za dodatkowe 2 składnik Wykonawca otrzyma 4 pkt.

2) jakość, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 3:

a) Zamawiający dokona subiektywnej oceny na podstawie jakości i chrupkości zastosowanych składników, w tym ich świeżości. Ocena będzie subiektywną oceną osób wchodzących w skład komisji.

3) wizualizacja i estetyka, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 3:

b) W powyższym podkryterium Zamawiający dokona oceny na podstawie trwałości ułożenia i utrzymania składników, w tym ułożenie w kubeczkach, aby widoczny był każdy produkt ułożony w sposób estetyczny. Ocena będzie subiektywną oceną osób wchodzących w skład komisji.

Powyższej oceny dokona skład oceniający powołany uchwałą Zarządu.

4. OBIAD – ocenie podlegać będzie I i II danie, a punkty będą stanowić średnią z sumy średnich ocen uzyskanych od osób oceniających za I danie i II danie. Wykonawca w niniejszym podkryterium będzie mógł otrzymać maksymalnie 10 pkt.

Ocenić podlegać będą:

1) składniki, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 6:

a) zupa - ocenie podlegać będą dodatkowe widoczne składniki (poza bulionem). Za dodatkowy 1 składnik Wykonawca otrzyma 3 pkt., za dodatkowe 2 – 6pkt. Zamawiający dokona oceny na podstawie składników podstawowych plus dodatkowych składników nieprzewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Rozdziału III

SWZ. Dodatkowe składniki muszą być odmienne od składników podstawowych.

b) II danie – ocenie podlegać będzie każdy dodatkowy składnik poza podstawowymi wymaganymi treścią opisu przedmiotu zamówienia. Za dodatkowy 1 składnik Wykonawca otrzyma 3 pkt., za dodatkowe 2 – 6 pkt. Zamawiający dokona oceny na podstawie składników podstawowych plus dodatkowych składników nieprzewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Rozdziału III SWZ. Dodatkowe składniki muszą być odmienne od składników podstawowych.

2) Jakość, za które będzie można otrzymać punkty w ilości od 0 do 4:

a) Zamawiający dokona subiektywnej oceny na podstawie świeżości warzyw, chrupkość oraz intensywności wygotowania składników, takich jak ryż/makaron/kasza/ziemniaki.

Zamawiający po dokonaniu oceny w podkryteriach zsumuje wszystkie punkty i tym sposobem otrzyma ilość punktów w przedmiotowym kryterium, którym jest „jakość serwowanego cateringu”.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów stanowiących sumę punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów udzielenia zamówienia obliczoną na podstawie poniższego wzoru:

$$P = C + J$$

gdzie:

P - łączna liczba punktów oferty ocenianej;

C - liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”;

J – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Jakość serwowanego cateringu”.

W zakresie składania ofert:

Zamawiający wymaga złożenia ofert oraz oświadczeń i innych dokumentów za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej, w tym również odpowiedzi w ramach czynności badania i oceny ofert, wyjaśnień, korespondencji, itp. Próbki natomiast należy dostarczyć osobiście, w dniu 10 grudnia 2024 roku, o godzinie 11:45, do siedziby Zamawiającego.

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

5.8. Wykaz przedmiotowych środków dowodowych

Przed zmianą:

Nie dotyczy

Po zmianie:

Zamawiający wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych w ramach kryteriów oceny ofert w zakresie części I, a mianowicie:

Wykonawca musi złożyć wraz z ofertą "próbki" jedzeni w ramach usługi cateringu, tj.:

- jedną kanapkę w wersji wege;
- jedną kanapkę w wersji mięsnej;
- jedną drożdżówkę;
- dwa ciastka (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia);
- sałatkę;
- jeden mus;
- I danie (zupa);
- II danie.