

A-ZP.381.54.2023.AKZ

informacja na stronę internetową

INFORMACJA O ZMIANIE TREŚCI W SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym pn.
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych
przez Uniwersytet Szczeciński**

W związku z wprowadzonymi zmianami do treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, Zamawiający, na podstawie art. 286 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.), zwanej dalej p.z.p., wprowadza następujące zapisy:

Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania ofert, terminu otwarcia ofert oraz terminu związania ofertą:

Termin składania ofert przed zmianą: 14.06.2023 r. godz. 10:00

Termin otwarcia ofert przed zmianą: 14.06.2023 r. godz. 10:30

Termin związania ofertą przed zmianą: 13.07.2023 r.

Termin składania ofert po zmianie: 12.06.2023 r. godz. 08:00

Termin otwarcia ofert po zmianie: 12.06.2023 r. godz. 08:30

Termin związania ofertą upływa w dniu: 11.07.2023 r.

W Dziale IV SWZ Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych:

1. W celu wykazania, że oferowane usługi spełniają określone przez zamawiającego w Rozdziale 2 niniejszej SWZ wymagania, cechy lub kryteria, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych:

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do Sali 109, przy ulicy Wielkopolskiej 15 w Szczecinie w dniu 12.06. do godz. 9.30. Sala do degustacji będzie udostępniona dla Wykonawców od godz. 7.30.

Zamawiający dokona oceny załączonych do oferty próbek Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

Na zestaw degustacyjny składa się bankiet degustacyjny według OPZ przygotowany dla trzech osób.

Na potrzeby prowadzonego postępowania wykonawcy są zobowiązani dostarczyć próbkę dla każdej ze wskazanych potraw.

Przed wejściem na sale, każdy Wykonawca otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę z nazwą i adresem firmy (w celu późniejszej identyfikacji), następnie pozostawi kopertę na stole ze swoim zestawem degustacyjnym.

Wykonawca zobowiązany jest umieścić nazwę przy każdej potrawie oraz dodatku do potrawy w ramach bankietu degustacyjnego podając nazwę każdego produktu oraz wykaz alergenów.

Przed przystąpieniem do degustacji komisja sprawdzi ilość potraw i dodatków do bankietu degustacyjnego.

Próbki dostarczonych potraw i stołów zostaną sfotografowane w celach dokumentacyjnych.

Dostarczenie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Bankiet degustacyjny (na podstawie Rozdział 2 SWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ)) składać się będzie z:

- a) BARSZCZ I PRZEKĄSKI CIEPŁE– co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały:
1. barszcz czerwony czysty (co najmniej 150 ml/os) (poz. 1.7.a w SOPZ)
POTRAWY MIĘSNE, dwa rodzaje:
 2. medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym (poz. 75 w SOPZ);
 3. fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo-migdałowej z dipem ziołowym (poz. 79 w SOPZ),
POTRAWY RYBNE jeden rodzaj:
 4. roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym (poz. 76 w SOPZ)
POTRAWY JARSKIE, dwa rodzaje:
 5. ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą (poz. 77 w SOPZ);
 6. krostki z kapustą i grzybami (poz. 82 w SOPZ)
- b) BUFET ZIMNY– ZAKĄSKI - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały:
- POTRAWY MIĘSNE dwa rodzaje :
7. szparagi w szynce (poz. 85 w SOPZ);
 8. pasztet z dziczyzny (poz. 95 w SOPZ)
- POTRAWY RYBNE; dwa rodzaje:
9. śledź w sosie tatarskim (poz. 86 w SOPZ);
 10. jajka faszerowane z łososiem (poz. 94 w SOPZ)
- POTRAWY JARSKIE, jeden rodzaj:
11. łódeczki z cykori z gorgonzolą, winogronem i orzechami (poz. 93 w SOPZ)
- c) SAŁATKI - co najmniej 5 rodzajów, 5 porcji na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po min. 200 g na osobę):
12. (poz. 97 w SOPZ) Sałatka grecka z fetą i oliwkami
 13. (poz. 1.7.c w SOPZ) Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)
 14. (poz. 99 w SOPZ) Sałatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami
 15. (poz. 101 w SOPZ) Sałatka z tuńczyka
 16. (poz. 103 w SOPZ) Sałatka z ryżem, kurczakiem i warzywami
- d) bufet deserowy:
17. rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g) (poz. 9 w SOPZ)
 18. desery (o pojemności nie mniejszej niż 150 gram na osobę): Panna cotta i Tiramisu (poz. 11 w SOPZ),

DODATKI DO BANKIETU DEGUSTACYJNEGO:

1. dodatki co najmniej trzy, łącznie co najmniej (150 g) na osobę np. sos, dip
2. dodatki do przekąsek, co najmniej jeden np. żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski itp.,
3. sól, pieprz, przyprawy (co najmniej dwa)

NAPOJE ZIMNIE :

4. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
5. soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
6. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
7. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

Dodatki do bankietu degustacyjnego, woda, soki, napoje gorące i dodatki do nich nie będą podlegały ocenie. Komisja przetargowa sprawdzi obecność dodatków do bankietu degustacyjnego. Brak dodatków będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

- Osoba do kontaktu w celu ustalenia warunków technicznych Sali: p. Beata Paczkowska (kierownik obiektu), tel. kom. 797 725 858
- Wykonawcy mogą skorzystać ze stołów przygotowanych przez Zamawiającego. Zamawiający udostępni po 3 sztuki stołów dla każdego Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza wykorzystanie do prezentacji stołów dostarczonych przez Wykonawców. Liczba i powierzchnia stołów nie stanowi warunku formalnego.

UWAGA:

Jeżeli wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 1, lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, oferta podlega odrzuceniu.

2. Przedmiotowe środki dowodowe, o których mowa w pkt 1, nie podlegają uzupełnieniu.

Dziale XV Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami oraz w następujący sposób będzie oceniał spełnianie kryteriów (dla każdej części odrębnie):

cena brutto - 50%

jakość próbek - 40%

termin płatności - 10%

Sposób oceny ofert według przyjętych kryteriów (1%=1pkt):

Kryterium 1 będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$\text{Cena brutto} = [(C_n : C_b) \times 50 \%] \times 100$$

gdzie:

C_n - cena najniższa (brutto)

C_b - cena wynikająca z oferty badanej (brutto)

Kryterium 2 jakość próbek

W ramach kryterium jakości próbek (40%) wykonawca może uzyskać maksymalnie 40 punktów. Na kryterium składa się 1. smak i jakość próbek 2. kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek

W ramach: 1 kategoria smak i jakość próbek (maksymalnie 30 punktów); W ramach kategorii będą oceniane: wrażenie smakowe wraz z odzwierciedleniem typowych cech danej potrawy. Ocenie będzie podlegała każda potrawa osobno. Za każdą potrawę będzie można uzyskać od 0 do 3 pkt degustacyjnych. Maksymalna ocena to 54 pkt. degustacyjne za wszystkie osiemnaście posiłków.

Najwyższa wartość - 3 punkty degustacyjne oznacza, że posiłek bardzo dobrze wpływa na zmysł smaku i powonienie członka komisji oceniającej prezentację, w taki sposób, że zachęca do zjedzenia potrawy, wywołuje uczucie przyjemności przed, podczas i po zjedzeniu potrawy.

Zamawiający przyzna 0 punktów degustacyjnych w ramach **kategorii smak i jakość potraw**, w przypadku uznania, że którakolwiek z potraw z zestawu degustacyjnego będzie charakteryzowała się cechą negatywną, świadczącą o naruszeniu zasad higieny w zakresie ich przygotowania bądź przechowywania i transportu.

W ramach: 2. kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek (maksymalnie 10 punktów estetycznych); W ramach kategorii będą oceniane: wrażenia wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki, dobór dodatków do dań głównych, itp.); ułożenia i jakości sztućców oraz naczyń (zastawy stołowej); dekoracji potraw i ciast.

Zamawiający przyzna maksymalnie 10 punktów estetycznych, gdy wygląd zewnętrzny zaprezentowanych potraw działa pozytywnie na zmysł wzorku, w taki sposób, że wywołuje efekt zachwytu, a kształt potraw, ich wygląd, barwa i konsystencja zachęcają do ich zjedzenia, posiłki zaprezentowane są w sposób pomysłowy, tj. wyróżniają się oryginalnością w stosunku do standardowego podania tego typu posiłków. Stół przy przyznaniu maksymalnej liczby punktów charakteryzować się będzie harmonijną kompozycją potraw, dodatków, sztućców i urządzeń gastronomicznych, wpływając na zmysł wzroku.

Zamawiający przyzna 0 punktów w ramach kategorii **wygląd, podanie potraw, estetyka próbek**, w przypadku braku zastawy (sztućców i naczyń), braku obrusu, braku estetyki w zakresie nakrycia stołu.

Łączna liczba punktów w ramach kryterium jakość próbek będzie obliczana jako średnia arytmetyczna punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji. Łączna liczba punktów za kryterium drugie będzie obliczona jako suma punktów dla każdej kategorii.

Punkty dot. jakości próbek = $[(Po:Pm) \times 30\%] \times 100 + [(Po:Pm) \times 10\%] \times 100$

Po – średnia liczba punktów otrzymanych w wyniku oceny danej kategorii przez członków komisji

Pm - maksymalne punkty wynikające z podanej kategorii (1 kategoria – 54 punkty, 2 kategoria – 10 punktów)

Kryterium 3 termin płatności - 10 punktów

Liczba punktów zostanie przyznana w następujący sposób. W przypadku zaoferowania terminu płatności:

- 14 dni kalendarzowych - przyznanych zostanie 0 pkt;
- 17 dni kalendarzowych - przyznanych zostanie 5 pkt;
- 21 dni kalendarzowych - przyznanych zostanie 10 pkt;

Maksymalna liczba 10 punktów, zostanie przyznana za zaoferowanie 21 - dniowego terminu płatności liczonego od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury.

W przypadku gdy wykonawca nie poda terminu płatności zamawiający uzna, że oferuje 14 dniowy termin płatności i przyzna 0 pkt.

Zaoferowanie krótszego terminu płatności faktury niż 14 dni kalendarzowych lub określenie innego terminu niż wskazany na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) spowoduje odrzucenie oferty. Zaoferowanie dłuższego terminu płatności faktury niż 21 dni kalendarzowych spowoduje odrzucenie oferty.

Powyższe zmiany stają się treścią SWZ.

Z poważaniem