

Warszawa, 10 lipca 2024 r.

BF-2.262.16.2024

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne, którego wartość wyrażona w złotych jest mniejsza niż równowartość kwoty 750 000 euro, nie mniejsza jednak niż równowartość kwoty 130 000 złotych, prowadzonego w trybie podstawowym **na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Warszawie**

Zamawiający informuje, że działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, dokonuje zmiany zapisów treści Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez:

1) zmianę pkt 2.3.1. części III SWZ dotyczącą kryterium „Oceny jakości i estetyki podania potraw”, który otrzymuje brzmienie:

2.3.1 Należy przez to rozumieć:

- smak
- wygląd potrawy
- estetyka podania posiłku

Zamawiający oceni przekazaną próbkę i przyzna punktację 0-40 pkt.

W celu uzyskania obiektywnej oceny na podstawie kryterium „Ocena jakości i estetyki podania potraw” będzie ona przeprowadzona przez 5 przedstawicieli Zamawiającego dokonujących oceny próbek, z zastrzeżeniem, że każdy przedstawiciel będzie dokonywał oceny indywidualnie.

Próbki, złożone przez Wykonawców, będą oceniane w kryterium „Ocena jakości i estetyki podania potraw” w następujących podkryteriach:

a) „smak”:

- próbka nieświeża/niskiej jakości/niesmaczna – zostanie uznana jako próbka niezgodna z pkt. 1 ppkt. 1) części II OPZ;
- próbka świeża/wysokiej jakości/smaczna – próbka zgodna z pkt. 1 ppkt. 1) części II

OPZ – 0 pkt;

- próbka wyjątkowo świeża/wyjatkowej jakości/wyjatkowo smaczna - 2 pkt.

Oferta w podkryterium „smak próbki” może uzyskać maksymalnie 20 pkt.

b) **„wygląd potrawy”** - oceniany będzie wygląd wszystkich próbek, wrażenia wizualne i estetyczne:

- wrażenie niekorzystne – zostanie uznana jako próbka niezgodna z pkt. 1 ppkt. 2) części II OPZ;
- wrażenie korzystne – próbka zgodna z pkt. 1 ppkt. 2) części II OPZ – 0 pkt;
- wrażenie wyjątkowo dobre – 1 pkt.

Oferta w podkryterium „wygląd próbki” może uzyskać maksymalnie 10 pkt.

c) **„estetyka podania posiłku”** - oceniany będzie wygląd i czystość naczyń oraz sposób ułożenia potraw:

- nieestetyczna – zostanie uznana jako próbka niezgodna z pkt. 1 ppkt. 3) części II OPZ;
- estetyczna – próbka zgodna z pkt. 1 ppkt. 3) części II OPZ – 0 pkt;
- wrażenie wyjątkowo dobre – 1 pkt.

Oferta w podkryterium „estetyka podania posiłku” może uzyskać maksymalnie 10 pkt.

Końcową oceną danej próbki w każdym z podkryteriów będzie średnia arytmetyczna z ocen wszystkich oceniających zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, za wyjątkiem sytuacji, że większość oceniających uzna próbkę za niezgodną z wytycznymi. W takim przypadku próbka zostanie uznana za niezgodną z warunkami zamówienia, a oferta będzie podlegać odrzuceniu. W przypadku, gdy próbka zostanie uznana za niezgodną z wytycznymi, ale taka ocena nie uzyska większości wśród oceniających, ocena zostanie przeprowadzona według zasad ogólnych, z zastrzeżeniem, że do wyliczenia średniej arytmetycznej ocena „próbka niezgodna z wytycznymi” zostanie przyznane zero punktów.

2) zmianę pkt 2.3.2. części III SWZ dotyczącą kryterium „Oceny jakości i estetyki podania potraw”, który otrzymuje brzmienie:

2.3.2. Zamawiający wymaga dostarczenia próbek wybranych przez siebie pozycji z menu tj.:

Poz. 1 - Zupy: krem z groszku zielonego, rosół z makaronem, żurek z jajkiem.

Porcja każdej zupy po min. 100 ml na osobę.

Poz. 2 - dania mięsne.

Rolada z indyka z warzywami. Porcja min. 50 g na osobę.

Poz. 3 - dania rybne.

Halibut w sosie cytrynowym. Porcja min. 50 g na osobę.

Poz. 4 - kanapki dekoracyjne bankietowe.

Kanapki (różnego rodzaju) 12 szt. łącznie podanych na jednym talerzu (skład i wielkość kanapek wedle uznania Wykonawcy).

Poz. 5 - przekąski zimne wytrawne.

Tartinki (różnego rodzaju) w ilości 12 szt. łącznie podanych na jednym talerzu.

Tartaletki wytrawne w ilości 12 szt. łącznie podanych na jednym talerzu.

Poz. 6 - deser Typ 1.

Tarta z jabłkami, keks. Porcja każdego ciasta po min. 50 g na osobę (wyroby własne).

- deser Typ 4. Deser na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych owoców, musu owocowego i musli. Porcja min. 50 g na osobę.

Przez próbkę Zamawiający rozumie cały powyżej wymieniony zestaw potraw.

3) zmianę pkt 2.3.3. części III SWZ, który otrzymuje brzmienie: (...) Ocenę próbek ustala się na dzień 16.07.2024 r. godz. 12:00. (...)

4) zmianę pkt 2.3.4. ppkt 8) i 9) części III SWZ dotyczącą kryterium „Oceny jakości i estetyki podania potraw”, który otrzymuje brzmienie:

8.3.4 Przygotowanie próbki poczęstunku (...)

8) Komisja dokona oceny próbek (prezentacji potraw) po upływie terminu składania ofert. Wykonawcy nie uczestniczą podczas oceny próbek.

9) Komisja po dokonaniu oceny wszystkich próbek otworzy ponumerowane koperty w celu przyporządkowania ich Wykonawcom. Po otwarciu kopert z numerami Wykonawcy będą mogli odebrać swoją zastawę oraz pozostałe przedmioty, które zostały wykorzystane do przygotowania podania potraw. Zamawiający przewiduje, że zakończenie badania ocen wszystkich próbek zakończy się do 2 godzin od momentu rozpoczęcia oceny.

5) zmianę pkt 9.4. części I SWZ, który otrzymuje brzmienie:

„Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na Platformie pod adresem **platformazakupowa.pl/pn/uokik** - w myśl ustawy Pzp na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **16.07.2024 r. do godziny 11:00, natomiast próbki należy dostarczyć zgodnie z zapisem pkt. 2.3.3 Części III SWZ.**”

6) zmianę pkt 9.10. części I SWZ, który otrzymuje brzmienie:

„Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert tj. **16.07.2024 r. g. 11:15.**”

7) zmianę pkt 11.1. części I SWZ, który otrzymuje brzmienie:

„Wykonawca będzie związany ofertą **do dnia 14.08.2024 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.”

*Z poważaniem,
Anna Pawłowska
Dyrektor
Biura Finansowego
/podpisano elektronicznie/*