

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnił Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

www.dzp.pg.gda.pl

**Gdańsk: Usługa hotelowa związana z organizacją konferencji dla
Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej
Numer ogłoszenia: 366420 - 2014; data zamieszczenia: 05.11.2014
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Politechnika Gdańska Wydział Zarządzania i Ekonomii , ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, woj. pomorskie, tel. +48 58 348 60 20, faks +48 58 347 24 53.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.pg.edu.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Uczelnia publiczna.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa hotelowa związana z organizacją konferencji dla Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowa w zakresie spotkań i konferencji podczas VI Konferencji Naukowej Katedr Marketingu Uczelni Technicznych **MARKETING W SPOŁECZEŃSTWIE INFORMACYJNYM** organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej. 2. Wymagania dotyczące obiektu hotel o standardzie trzygwiazdkowym, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów oraz ujętym w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich Ministerstwa Sportu i Turystyki. Położenie hotelu Polska, województwo pomorskie, miasto Gdańsk w pasie nadmorskim w odległości od stacji kolejowej nie przekraczającej 5 kilometrów od obiektu hotelowego, mierzonej mapą targeo.pl. Całość świadczonej usługi, nocleg, wyżywienie oraz sale konferencyjne musi być świadczona w jednym budynku. Wykonawca w ramach świadczonej usługi umożliwi bezpłatnie uczestnikom konferencji korzystanie z zaplecza fitness, i basenu hotelowego. 3. Termin realizacji: 4 - 5 grudnia 2014r. 4. Zapewnienie uczestnikom zakwaterowania, jeden nocleg w dniu 04.12.2014 od godziny 8:00 (doba hotelowa) zgodnie z formularzem rzeczowo-cenowym załącznik nr 1a do SIWZ 5. Początek konferencji: 4 grudnia 2014 r., ok. godz. 10:00. 6. Koniec konferencji: 5 grudnia 2014 r., ok. godz.

15.00 Wykonawca umożliwi opuszczenie pokoi po godzinie 15:00. 7. Zapewnienie sali konferencyjnej wraz ze sprzętem multimedialnym (rzutnik, flipchart, wifi, nagłośnienie, mikrofony) w dniach od 4 grudnia 2014 roku od godziny 10:00 do dnia 05.12.2014 roku do ok. godz. 15:00. 8. Przerwa kawowa składać się ma z: kawy typu Lavazza, mleka, herbaty typu Lipton, cukru, cytryny, wody gazowanej, wody niegazowanej, soków 100%, ciasteczek. 9. Lunch bufetowy w dniu 4 grudnia 2014 dla 50 osób: Zupa Zupa z buraków i warzyw Żurek z białą kielbasą Dania gorące Grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowym Eskalopki z kurczaka Lasagne z bakłażana w pomidorach Warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, papryka) Młode ziemniaki z koperkiem Penne w pomidorach Bufet sałatkowy do własnej kompozycji Mix sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, oliwki Sos śmietanowy, sos vinegrette Bufet słodki Mini Panna Cotta Szarlotka Napoje Kawa, herbata Woda z miętą i cytryną 10. Lunch bufetowy w dniu 5 grudnia 2014 dla 45 osób: Zupy Krem z kalafiora Krem ziemniaczany z bekonem Bufet ciepły Kurczak colette Smażony filet z dorsza Penne Arrabiata Ryż z warzywami Ziemniaki z koperkiem Warzywa z migdałami Bufet sałatkowy Krucha sałata z sosem vinegrette Surówka z kapusty kiszanej Surówka z marchwi Bufet słodki Musy owocowe Ciastka koktajlowe Napoje Kawa, herbata Woda z miętą i cytryną 11. Uroczysta kolacja w dniu 4 grudnia 2014 dla 50 osób: Przystawka Smażona flądra podana z konfiturą z czerwonej cebuli i sosem maślano-cytrynowym Zupa Dwukolorowy krem brokułowi - selerowy z pianką z selera naciowego Główne danie Roladka z kurczaka ze szparagami podana na ratatui warzywnym i risotto bazyliowym Deser Owocowa tarta z bezą Napoje Kawa, herbata Woda z miętą i cytryną 12. Cena jednostkowa za pokój 1 osobowy ze śniadaniem (jedna doba) nie może przekroczyć 210 zł/osobę /brutto. 13. Cena jednostkowa za pokój 2 osobowy ze śniadaniem (jedna doba) nie może przekroczyć 230 zł/pokój /brutto. 14. Wynajem sali konferencyjnej nie może przekroczyć 1000 zł brutto za dwa dni konferencji. 15. Cena jednostkowa za przerwę kawową (całodzienną) nie może przekroczyć 35 zł/osobę /brutto. 16. Cena jednostkowa za przerwę kawową (jednorazowa) nie może przekroczyć 35 zł/osobę /brutto. 17. Cena jednostkowa za lunch bufetowy w dniu 4 grudnia nie może przekroczyć 55 zł/osobę /brutto. 18. Cena jednostkowa za lunch bufetowy w dniu 5 grudnia nie może przekroczyć 55 zł/osobę /brutto. 19. Cena jednostkowa za uroczystą kolację w dniu 4 grudnia nie może przekroczyć 100 zł/osobę /brutto. 20. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości, tj. w ilościach podanych w formularzu rzeczowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ, a WYKONAWCY w takim przypadku nie będzie przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część usługi. 21. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia o 20% ilości podanych w formularzu rzeczowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ. 22. Ostateczna liczba uczestników konferencji zostanie podana najpóźniej 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem konferencji..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.12.00.00-7.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 05.12.2014.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Nie dotyczy

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Do prowadzenia działalności w zakresie niniejszego przedmiotu zamówienia nie jest wymagane posiadanie specjalnych uprawnień. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizował należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie minimum pięć usług dotyczących organizacji konferencji wraz z baza noclegową oraz gastronomiczną na min. 50 osób na kwotę nie mniejsza niż 20 000 zł brutto.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1 - Cena - 95

2 - Wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług w tym usług gastronomicznych dla hoteli zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki - 5

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków

zamówienia: www.dzp.pg.gda.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. G. Narutowicza 11/12 (siedziba ul. Traugutta 79), 80-233 Gdańsk, pok.

518.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 13.11.2014
godzina 10:30, miejsce: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. G. Narutowicza 11/12
(siedziba ul. Traugutta 79), 80-233 Gdańsk, pok. 518.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Nie dotyczy.

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie