

Ogłoszenie nr 303782 - 2016 z dnia 2016-08-31 r.

Gdańsk:

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

OGŁOSZENIE DOTYCZY:

Ogłoszenia o zamówieniu

INFORMACJE O ZMIENIANYM OGŁOSZENIU

Numer: 301912-2016

Data: 19/08/2016

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska Wydział Zarządzania i Ekonomii, Krajowy numer identyfikacyjny 162000000, ul. ul. Narutowicza 42686, 80233 Gdańsk, woj. pomorskie, tel. +48 58 348 60 20, faks +48 58 347 24 53.

Adres strony internetowej (url): www.pg.edu.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej, pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne:

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: II

Punkt: 2

W ogłoszeniu jest: Rodzaj zamówienia: roboty budowlane

W ogłoszeniu powinno być: Rodzaj zamówienia: usługi

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: II

Punkt: 4

W ogłoszeniu jest: II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sali konferencyjnej z wyposażeniem na potrzeby kolegium wyjazdowego przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej. Wymagania dotyczące obiektu hotel świadczący usługi o charakterze stałym, o standardzie minimum 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 prowadzonym przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Hotel posiadający basen, zaplecze fitness. Położenie hotelu Polska, województwo pomorskie w Jastrzębiej Górze, hotel usytuowany musi być nie więcej niż 150 metrów od plaży Wykonawca w ramach świadczonej usługi umożliwi bezpłatnie uczestnikom konferencji korzystanie z zaplecza fitness i basenu hotelowego. Wykonawca zapewnia nocleg w pokojach dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz jeden w pokoju studio. Wykonawca zapewnia noclegi w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania i pokój studio ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca posiadać musi miejsca parkingowe na parkingu strzeżonym, monitorowanym. Termin realizacji: 14 - 17 września 2016 r. Zapewnienie uczestnikom zakwaterowania w dniach od 14 września 2016 od godziny 15:00 do dnia 17 września 2016 do godziny 12:00 (Wykonawca zapewni bezpieczne pomieszczenie dla bagażu gości, którzy je odbiorą po obiedzie) zgodnie z

formularzem rzeczowo-cenowym załącznik nr 1a do SIWZ, Zapewnienie sali konferencyjnej, klimatyzowanej wraz ze sprzętem multimedialnym (rzutnik, projektor, flipchart, wifi, nagłośnienie, mikrofony, przedłużacze) w dniach 15 i 16 września 2016 od godziny 9:00 do godziny 20:00 w dniu 17 września od godziny 9:00 do godziny 14:00. Przerwa kawowa podczas szkolenia ma składać się z: kawy nie gorszej niż typu Lavazza, mleka, herbaty nie gorszej niż typu Lipton, cukru, cytryny, wody gazowanej, wody niegazowanej, soków 100%, ciasteczek i ciasta Kolacje serwowane w dniach od 14 września 2016 do dnia 16 września 2016 o godzinie 20:00, do wyboru minimum trzy różne zestawy menu (inne niż menu obiad) z daniami głównymi mięsnymi oraz minimum jeden z daniem rybnym. Menu składać się ma z zupy bądź przystawki, drugiego dania, deseru. Wykonawca zapewni wodę gazowaną i niegazowaną z cytryną, sok 100% oraz kieliszek wina na osobę. Menu Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu nie później niż 7 dni przed przyjazdem. Obiad serwowany w dniach od 15 września do 17 września 2016 roku o godzinie 14:00, do wyboru minimum trzy różne zestawy menu (inne niż menu kolacja) z daniami głównymi mięsnymi oraz minimum jeden z daniem rybnym. Menu składać się ma z zupy bądź przystawki, drugiego dania, deseru. Wykonawca zapewni wodę gazowaną i niegazowaną z cytryną, sok 100%. Menu Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu nie później niż 7 dni przed przyjazdem. 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. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do zwiększenia przedmiotu umowy o 10% ilości podanych w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ lub zmniejszenia przedmiotu umowy o 30% ilości podanych w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ. Ostateczna liczba uczestników konferencji zostanie podana najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konferencji. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.

W ogłoszeniu powinno być: II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sali konferencyjnej z wyposażeniem na potrzeby kolegium wyjazdowego przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej. Wymagania dotyczące obiektu hotel świadczący usługi o charakterze stałym, o standardzie minimum 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 prowadzonym przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Hotel posiadający basen, zaplecze fitness. Położenie hotelu Polska, województwo pomorskie w Jastrzębiej Górze, hotel usytuowany musi być nie więcej niż 150 metrów od plaży Wykonawca w ramach świadczonej usługi umożliwi bezpłatnie uczestnikom konferencji korzystanie z zaplecza fitness i basenu hotelowego. Wykonawca zapewnia nocleg w pokojach dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz jeden w pokoju studio. Wykonawca zapewnia noclegi w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania i pokój studio ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca posiadać musi miejsca parkingowe na parkingu strzeżonym, monitorowanym. Termin realizacji: 14 - 17 września 2016 r. Zapewnienie uczestnikom zakwaterowania w dniach od 14 września 2016 od godziny 15:00 do dnia 17 września 2016 do godziny 12:00 (Wykonawca zapewni bezpieczne pomieszczenie dla bagażu gości, którzy je odbiorą po obiedzie) zgodnie z formularzem rzeczowo-cenowym załącznik nr 1a do SIWZ, Zapewnienie sali konferencyjnej, klimatyzowanej wraz ze sprzętem multimedialnym (rzutnik,

projektor, flipchart, wifi, nagłośnienie, mikrofony, przedłużacze) w dniach 15 i 16 września 2016 od godziny 9:00 do godziny 20:00 w dniu 17 września od godziny 9:00 do godziny 14:00. Przerwa kawowa podczas szkolenia ma składać się z: kawy nie gorszej niż typu Lavazza, mleka, herbaty nie gorszej niż typu Lipton, cukru, cytryny, wody gazowanej, wody niegazowanej, soków 100%, ciasteczek i ciasta Kolacje serwowane w dniach od 14 września 2016 do dnia 16 września 2016 o godzinie 20:00, do wyboru minimum trzy różne zestawy menu (inne niż menu obiad) z daniami głównymi mięsnymi oraz minimum jeden z daniem rybnym. Menu składać się ma z zupy bądź przystawki, drugiego dania, deseru. Wykonawca zapewni wodę gazowaną i niegazowaną z cytryną, sok 100% oraz kieliszek wina na osobę. Menu Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu nie później niż 7 dni przed przyjazdem. Obiad serwowany w dniach od 15 września do 17 września 2016 roku o godzinie 14:00, do wyboru minimum trzy różne zestawy menu (inne niż menu kolacja) z daniami głównymi mięsnymi oraz minimum jeden z daniem rybnym. Menu składać się ma z zupy bądź przystawki, drugiego dania, deseru. Wykonawca zapewni wodę gazowaną i niegazowaną z cytryną, sok 100%. Menu Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu nie później niż 3 dni przed przyjazdem. 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. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do zwiększenia przedmiotu umowy o 10% ilości podanych w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ lub zmniejszenia przedmiotu umowy o 30% ilości podanych w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ. Ostateczna liczba uczestników konferencji zostanie podana najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konferencji. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: III

Punkt: 3

W ogłoszeniu jest: III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu tak Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji tak

W ogłoszeniu powinno być: III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu tak Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji nie

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: IV

Punkt: 2

W ogłoszeniu jest: IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT IV.2.1) Kryteria oceny ofert: IV.2.2) Kryteria Kryteria Znaczenie cena 60 pokoje z balkonem 13 hotel z tarasem widokowym 13 doświadczenie 14

W ogłoszeniu powinno być: IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT IV.2.1) Kryteria oceny ofert: IV.2.2) Kryteria Kryteria Znaczenie cena 60 pokoje z balkonem 20 hotel z tarasem

widokowym 20

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: IV

Punkt: 2.3

W ogłoszeniu jest: IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony) nie

W ogłoszeniu powinno być: IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony) tak

II.2) Tekst, który należy dodać

Miejsce, w którym należy dodać tekst:

Numer sekcji: III

Punkt: 7

Tekst, który należy dodać w ogłoszeniu: formularz oferty, formularz rzeczowo-cenowy