

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
310.2023 wyłonienie wykonawcy usług cateringowych i gastronomicznych dla potrzeb uczestników European Policy for Intellectual Property Association Annual Conference (EPIP 2023)

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
- 1.2.) **Oddział zamawiającego:** Dział Zamówień Publicznych UJ
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000001270
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** ul. Gołębia 24
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Kraków
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 31-007
- 1.4.4.) **Województwo:** małopolskie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL213 - Miasto Kraków
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** piotr.molczyk@uj.edu.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.uj.edu.pl
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - uczelnia publiczna
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00359156
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2023-08-18

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2023/BZP 00352898
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01
- 3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**
SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

- 3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**
5.4. Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu

Przed zmianą:

Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy wykażą że:

2.1 posiadają aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy, jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej oraz

2.2 posiadają aktualną koncesję/zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związaną (e) z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu.

4. Zdolność techniczna lub zawodowa – o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz wykażą, że:

w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują trzy usługi, tj. dwa zamówienia (dwa odrębne umowy) na usługi cateringowe świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów/spotkań organizowanych dla minimum 230 osób każda(y) i jedno zamówienie - uroczysta kolacja - w obiekcie wpisanym do rejestru zabytków spełniające wymogi konserwatorskie, świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów/spotkań organizowanych dla minimum 150 osób (wyklucza się imprezy plenerowe, piknikowe oraz zawody sportowe i inne), a usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Przez „usługi cateringowe” rozumie się usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu

minimum dwóch przerw kawowych i minimum jednego lunchu dla wszystkich uczestników konferencji/symposium/zjazdu/spotkania i minimum jednego uroczystego przyjęcia dla wszystkich uczestników konferencji/symposium/zjazdu/spotkania. Powyższy warunek zostanie spełniony przy założeniu, iż wykonawca wykaże, że realizacja trzech zamówień, nastąpiła na podstawie trzech, odrębnych umów.

Po zmianie:

Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy wykażą że:

2.1 posiadają aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy, jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej oraz

2.2 posiadają aktualną koncesję/zezwoleńie na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu związaną (e) z organizacją przyjęć w dowolnym miejscu.

4. Zdolność techniczna lub zawodowa – o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz wykażą, że:

w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują trzy usługi, tj. dwa zamówienia (dwa odrębne umowy) na usługi cateringowe świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów/spotkań organizowanych dla minimum 230 osób każda(y) i jedno zamówienie - uroczysta kolacja - w obiekcie wpisanym do rejestru zabytków spełniające wymogi konserwatorskie, świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów/spotkań organizowanych dla minimum 200 osób (wyklucza się imprezy plenerowe, piknikowe oraz zawody sportowe i inne), a usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Przez „usługi cateringowe” rozumie się usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu

minimum dwóch przerw kawowych i minimum jednego lunchu dla wszystkich uczestników konferencji/symposium/zjazdu/spotkania i minimum jednego uroczystego przyjęcia dla wszystkich uczestników konferencji/symposium/zjazdu/spotkania. Powyższy warunek zostanie spełniony przy założeniu, iż wykonawca wykaże, że realizacja trzech zamówień, nastąpiła na podstawie trzech, odrębnych umów.