

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 00355862
- 2.2.) Data ogłoszenia: 2023-08-17

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/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 2 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 główne usługi, tj. . trzy zamówienia (trzy odrębne umowy) na usługi cateringowe świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów organizowanych dla minimum 250 osób i trwających minimum 2 dni każda(y), w tym, uroczysta kolacja w obiekcie wpisanym do rejestru zabytków spełniająca wymogi konserwatorskie (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

każdego dnia konferencji/symposium/zjazdu i minimum jednego uroczystego przyjęcia dla wszystkich uczestników konferencji/symposium/zjazdu – dotyczy części 1. 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/zezwolenie 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/symposium/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/symposium/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.

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA VIII - PROCEDURA

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.1. Termin składania ofert

Przed zmianą:

2023-08-22 09:00

Po zmianie:

2023-08-24 09:00

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:

2023-08-22 10:00

Po zmianie:

2023-08-24 10:00