

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 65931-2014 z dnia 2014-03-27 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Elk

1. Przedmiotem zamówienia są usługi noclegowe, usługi zapewnienia wyżywienia, usługi wynajmu sal konferencyjnych i sprzętu dla grup 36 osobowych w ramach 2 dniowych sesji szkoleniowych z zakresu zarządzania wzornictwem w terminach: -...

Termin składania ofert: 2014-04-04

Numer ogłoszenia: 66249 - 2014; data zamieszczenia: 28.03.2014

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

Ogłoszenie dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu.

Informacje o zmienianym ogłoszeniu: 65931 - 2014 data 27.03.2014 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Park Naukowo-Technologiczny w Elku, Ul. Podmiejska 5, 19-300 Elk, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 87 7326301, 7326306, fax. 87 7326301.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: II.1.4).

W ogłoszeniu jest: 1. Przedmiotem zamówienia są usługi noclegowe, usługi zapewnienia wyżywienia, usługi wynajmu sal konferencyjnych i sprzętu dla grup 36 osobowych w ramach 2 dniowych sesji szkoleniowych z zakresu zarządzania wzornictwem w terminach: - 23-24.04.2014 r. - 07-08.05.2014 r. - 21-22.05.2014 r. - 04-05.06.2014 r. - 25-26.06.2014 r. Zamówienie współfinansowane jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. 2. Usługa dotycząca jednej sesji szkoleniowej obejmuje 1 nocleg ze śniadaniem oraz wyżywienie, na które składają się 2 obiady, 1 kolacja i 2 przerwy kawowe ciągłe (uzupełniane) oraz udostępnienie zaplecza konferencyjnego i sprzętu podczas szkolenia dla grupy 36 osobowej. 3. Świadczenie usług winno odbywać się w obiektach o standardzie nie mniejszym niż 4-ro gwiazdkowym zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Obiekty muszą posiadać aktualną decyzję Marszałka Województwa Warmińsko - Mazurskiego wydaną na podstawie art. 38 ust. 1 i art. 42 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 1997 roku o usługach turystycznych (t.j. Dz.U. z 2004 roku, Nr 223, poz. 2268 z poen. zm.) o zaszeregowaniu obiektu hotelarskiego poświadczającą, iż obiekty poprzez który Wykonawca zrealizuje przedmiot niniejszego zamówienia posiadają kategorię nie gorszą niż cztery gwiazdki. 4. Zamawiający dopuszcza, by świadczenie usług odbywało się w różnych obiektach, o standardzie obiektu jw. zlokalizowanych w odległości 35 km od Dworca Głównego w Olsztynie (odległość będzie weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie map serwisów internetowych takich jak <http://www.maps.google.pl>, zumi.pl, itp.). Zamawiający zastrzega jednakże, że Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie uczestników jednej sesji szkoleniowej w

jednym obiekcie. 5. Wykonawca i obiekty muszą spełnić następujące warunki szczegółowe: a) baza noclegowa, żywieniowa oraz sale konferencyjne muszą znajdować się w tym samym budynku, nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach letniskowych, b) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym (łazienka z prysznicem lub wanną) i telewizorem, c) zapewnić bezpłatny parking dla uczestników szkoleń, d) zakwaterować uczestników w pokojach jednoosobowych, e) zapewnić zakwaterowanie uczestników i organizatorów w pokojach przed rozpoczęciem zajęć w dzień przyjazdu, f) po wykwaterowaniu zapewnić wydzielone pomieszczenie w celu przechowania bagażu od wymeldowania do zakończenia zajęć, g) doba hotelowa od 14:00 do 12:00 h) zaplecze konferencyjne - 2 klimatyzowane sale (wyposażone w system klimatyzacji, nie dopuszcza się klimatyzatorów przenośnych), przystosowane do wielkości grup i rodzaju zajęć, z oknem i dostępem do światła dziennego. Muszą posiadać odpowiednie oświetlenie i właściwą temperaturę oraz być wyposażone w system nagłośnienia, notebook, rzutnik multimedialny, stolik pod rzutnik, ekran do projekcji lub białą ścianę odpowiedniej wielkości, tablicę flipchart + odpowiednie kartki oraz pisaki, krzesła, stoły/stoliki. Nie dopuszcza się realizacji szkoleń w sali, w której podawane są posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), wykonawca zobowiązany jest zapewnić na przynajmniej jednej sali szkoleniowej drukarkę kolorową podłączoną do komputera do wykorzystania przez uczestników szkolenia o parametrach nie gorszych niż druk 20 stron/minutę. i) zapewnić możliwość oznakowania plakatem holu, wejść oraz wewnątrz sal, w których odbywają się szkolenia, j) udostępnić dla organizatorów miejsce na recepcję w celu umożliwienia prowadzenia rejestracji uczestników szkoleń (stoisko składające się ze stołu dwóch krzeseł oraz zasilania). k) zapewnić obecność na wszystkich szkoleniach co najmniej jednej osoby do obsługi szkoleń i sprzętu, w szczególności drukarki, w przypadku korzystania przez Wykonawcę z potencjału technicznego innych podmiotów, w szczególności w zakresie usług gastronomicznych i hotelowych na szkoleniach obecny ma być przedstawiciel Wykonawcy, a nie podwykonawcy. l) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bez kosztowej redukcji ilości osób maksymalnie o 20 % na każdym ze szkoleń na trzy dni przed każdym szkoleniem 6. Wyżywienie w trakcie szkoleń: a) śniadanie - podane w formie bufetu szwedzkiego - przynajmniej jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, soki. b) obiad - składający się z dwóch dań, uwzględniający zupę, mięsa, sosy do mięs, bukiet surówek, ziemniaki/ryż/frytki, pieczywo i inne dodatki w tym kompot/sok/napój oraz deser (herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka + ciastko lub lody, mus itp.), c) kolacja - jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, soki, d) przerwa kawowa na którą składają się: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, zimne napoje (soki, woda mineralna) oraz ciasto domowe, świeże owoce, bakalie i suszone owoce - każdego dnia przerwa kawowa ciągła (uzupełniana). e) W przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych (lub innych produktów) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników, f) określenie gramatury dań gorących dla jednego uczestnika warsztatów: - zupa- 300 ml, - mięso- 150 gram, - sos do mięsa - 20 gram, - bukiet surówek - 150 gram, - ziemniaki/ryż/frytki - 200 gram. Szczegółowe menu zostanie ustalone z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w przedmiotowym postępowaniu. Dokładny harmonogram szkoleń wraz z wyborem ostatecznej wersji menu, godzin posiłków, wykorzystania oraz ustawień sal konferencyjnych, godzinę odjazdu i przyjazdu - Zamawiający określi najpóźniej na 3 dni przed planowanym

terminem warsztatów. UWAGA: Zamawiający ma prawo do zmiany ilości pokoi, posiłków, sal konferencyjnych w terminie do 3 dni przed terminem realizacji usługi. W przypadku zmian ilościowych w przedmiocie zamówienia podanych przez Zamawiającego do 3 dni przed terminem realizacji usługi, cena ogółem za usługę będzie stosownie zmieniona, zgodnie z podanymi w formularzu ofertowym cenami jednostkowymi..

W ogłoszeniu powinno być: 1. Przedmiotem zamówienia są usługi noclegowe, usługi zapewnienia wyżywienia, usługi wynajmu sal konferencyjnych i sprzętu dla grup 36 osobowych w ramach 2 dniowych sesji szkoleniowych z zakresu zarządzania wzornictwem w terminach: - 23-24.04.2014 r. - 07-08.05.2014 r. - 21-22.05.2014 r. - 04-05.06.2014 r. - 25-26.06.2014 r. Zamówienie współfinansowane jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. 2. Usługa dotycząca jednej sesji szkoleniowej obejmuje 1 nocleg ze śniadaniem oraz wyżywienie, na które składają się 2 obiady, 1 kolacja i 2 przerwy kawowe ciągłe (uzupełniane) oraz udostępnienie zaplecza konferencyjnego i sprzętu podczas szkolenia dla grupy 36 osobowej. 3. Świadczenie usług winno odbywać się w obiektach o standardzie nie mniejszym niż 4-ro gwiazdkowym zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Obiekty muszą posiadać aktualną decyzję Marszałka Województwa Warmińsko - Mazurskiego wydaną na podstawie art. 38 ust. 1 i art. 42 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 1997 roku o usługach turystycznych (t.j. Dz.U. z 2004 roku, Nr 223, poz. 2268 z poen. zm.) o zaszerogowaniu obiektu hotelarskiego poświadczającą, iż obiekty poprzez który Wykonawca zrealizuje przedmiot niniejszego zamówienia posiadają kategorię nie gorszą niż cztery gwiazdki. 4. Zamawiający wymaga, by świadczenie usług odbywało się w co najmniej dwóch różnych obiektach (optymalnie: by każda sesja szkoleniowa zlokalizowana była w innym obiekcie), o standardzie obiektu jw. zlokalizowanych w odległości 35 km od Dworca Głównego w Olsztynie (odległość będzie weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie map serwisów internetowych takich jak <http://www.maps.google.pl>, zumi.pl, itp.). Zamawiający zastrzega jednakże, że Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie uczestników jednej sesji szkoleniowej w jednym obiekcie. 5. Wykonawca i obiekty muszą spełnić następujące warunki szczegółowe: a) baza noclegowa, żywieniowa oraz sale konferencyjne muszą znajdować się w tym samym budynku, nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach letniskowych, b) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym (łazienka z prysznicem lub wanną) i telewizorem, c) zapewnić bezpłatny parking dla uczestników szkoleń, d) zakwaterować uczestników w pokojach jednoosobowych, e) zapewnić zakwaterowanie uczestników i organizatorów w pokojach przed rozpoczęciem zajęć w dzień przyjazdu, f) po wykwaterowaniu zapewnić wydzielone pomieszczenie w celu przechowania bagażu od wymeldowania do zakończenia zajęć, g) doba hotelowa od 14:00 do 12:00 h) zaplecze konferencyjne - 2 klimatyzowane sale (wyposażone w system klimatyzacji, nie dopuszcza się klimatyzatorów przenośnych), przystosowane do wielkości grup i rodzaju zajęć, z oknem i dostępem do światła dziennego. Muszą posiadać odpowiednie oświetlenie i właściwą temperaturę oraz być wyposażone w system nagłośnienia, notebook, rzutnik multimedialny, stolik pod rzutnik, ekran do projekcji lub białą ścianę odpowiedniej wielkości, tablicę flipchart + odpowiednie kartki oraz pisaki, krzesła, stoły/stoliki. Nie dopuszcza się realizacji szkoleń w sali, w której podawane są posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), wykonawca zobowiązany jest zapewnić na przynajmniej jednej sali szkoleniowej drukarkę kolorową podłączoną do komputera do wykorzystania przez uczestników szkolenia o parametrach nie gorszych niż druk 20 stron/minutę.

i) zapewnić możliwość oznakowania plakatem holu, wejść oraz wnętrz sal, w których odbywają się szkolenia, j) udostępnić dla organizatorów miejsce na recepcję w celu umożliwienia prowadzenia rejestracji uczestników szkoleń (stoisko składające się ze stołu dwóch krzeseł oraz zasilania). k) zapewnić obecność na wszystkich szkoleniach co najmniej jednej osoby do obsługi szkoleń i sprzętu, w szczególności drukarki, w przypadku korzystania przez Wykonawcę z potencjału technicznego innych podmiotów, w szczególności w zakresie usług gastronomicznych i hotelowych na szkoleniach obecny ma być przedstawiciel Wykonawcy, a nie podwykonawcy. l) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bez kosztowej redukcji ilości osób maksymalnie o 20 % na każdym ze szkoleń na trzy dni przed każdym szkoleniem 6. Wyżywienie w trakcie szkoleń: a) śniadanie - podane w formie bufetu szwedzkiego - przynajmniej jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, soki. b) obiad - składający się z dwóch dań, uwzględniający zupeł. mięsa, sosy do mięs, bukiet surówek, ziemniaki/ryż/frytki, pieczywo i inne dodatki w tym kompot/sok/napój oraz deser (herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka + ciastko lub lody, mus itp.), c) kolacja - jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, soki, d) przerwa kawowa na którą składają się: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, zimne napoje (soki, woda mineralna) oraz ciasto domowe, świeże owoce, bakalie i suszone owoce - każdego dnia przerwa kawowa ciągła (uzupełniana). e) W przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych (lub innych produktów) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników, f) określenie gramatury dań gorących dla jednego uczestnika warsztatów: - zupa- 300 ml, - mięso- 150 gram, - sos do mięsa - 20 gram, - bukiet surówek - 150 gram, - ziemniaki/ryż/frytki - 200 gram. Szczegółowe menu zostanie ustalone z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w przedmiotowym postępowaniu. Dokładny harmonogram szkoleń wraz z wyborem ostatecznej wersji menu , godzin posiłków, wykorzystania oraz ustawień sal konferencyjnych , godzinę odjazdu i przyjazdu - Zamawiający określi najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem warsztatów. UWAGA: Zamawiający ma prawo do zmiany ilości pokoi, posiłków, sal konferencyjnych w terminie do 3 dni przed terminem realizacji usługi. W przypadku zmian ilościowych w przedmiocie zamówienia podanych przez Zamawiającego do 3 dni przed terminem realizacji usługi, cena ogółem za usługę będzie stosownie zmieniona, zgodnie z podanymi w formularzu ofertowym cenami jednostkowymi..