

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
www.bip.dabrowa.gornicza.pl

Dąbrowa Górnicza: Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Miejskiego w Dąbrowie Górniczej

Numer ogłoszenia: 47028 - 2012; data zamieszczenia: 16.02.2012

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Urząd Miejski , ul. Graniczna 21, 41-300 Dąbrowa Górnicza, woj. śląskie, tel. 032 2956700, faks 032 2625032, 2956700.

Adres strony internetowej zamawiającego: bip.dabrowa-gornicza.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Miejskiego w Dąbrowie Górniczej.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1.Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), zwanej dalej Ustawą o wartości zamówienia poniżej 200.000,00 EUR. 2.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w roku bieżącym usług cateringowych dla Urzędu Miejskiego w Dąbrowie Górniczej. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań okolicznościowych, imprez (w tym imprez plenerowych), konferencji/seminariów, zawodów oraz innych zaistniałych okoliczności np. akcji ratowniczych. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostawę, podanie wybranych z poniższego menu posiłków i napojów: 1. Rosół z makaronem 250m 2. Zupa krem borowikowa 250ml 3. Zupa pomidorowa 250ml 4. Zupa krem brokułowa 250ml 5. Zupa krem cebulowa z grzankami 250ml 6. Zupa krem z zielonego groszku 250ml 7. Zupa grochowa z kiełbasą 350ml 8. Zupa grochowa 300ml 9. Zupa gulaszowa 300ml 10. Barszcz czerwony z krokietem (krokiet z kapustą i grzybami) 250ml 11. Barszcz czerwony z uszkami (uszka z

kapustą i grzybami) 250ml 12. Barszcz czerwony 200ml 13. Żurek wiejski (z kielbasą i jajkiem) 350ml 14. Kotlet schabowy 200g 15. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym 200g 16. Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-borowikowym 200g 17. Sznycel zapiekany z pomidorami i serem mozzarellą 200g 18. Kotlet de volaille z serem i pieczarkami 200g 19. Pieczone udko z kurczaka 200g 20. Pierś z kurczaka smażona 200g 21. Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie śmietanowym 200g 22. Karp smażony (dzwonko) 200g 23. Łosoś smażony (dzwonko) 200g 24. Filet z łososia (grillowany) 200g 25. Pstrąg smażony 200g 26. Leczo z kielbasą i papryką 300ml 27. Boeuf Strogonow 300ml 28. Gulasz po węgiersku 300ml 29. Bogracz 300ml 30. Bigos 300g 31. Pieczonki (skład minimum: ziemniaki, marchewka, burak, cebula, kielbasa, boczek) 300g 32. Kielbasa z grilla (łącznie z dodatkami: ketchup, musztarda) 200g 33. Karkówka z grilla (łącznie z dodatkami: ketchup, musztarda) 200g 34. Szaszyk mięsno-warzywny z grilla (łącznie z dodatkami: ketchup, musztarda, skład minimum: papryka, boczek, cebula, karkówka) 200g 35. Kaszanka z grilla (łącznie z dodatkami: ketchup, musztarda) 200g 36. Grillowany oscypek z żurawiną 35g 37. Surówka z kapusty białej 150g 38. Surówka z kapusty czerwonej 150g 39. Surówka z kapusty kiszzonej 150g 40. Surówka colesław 150g 41. Surówka z marchwi 150g 42. Sałatka grecka (skład minimum: pomidor, ogórek zielony, oliwki, ser feta, sałata lodowa) 200g 43. Sałatka z gyrosem (skład minimum: grillowany kurczak, kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, ogórek konserwowy, papryka konserwowa, majonez) 200g 44. Sałatka serowo-ananasowa (skład minimum: ser żółty, ananas, kukurydza konserwowa, szynka konserwowa, majonez) 200g 45. Sałatka jarzynowa z majonezem (skład minimum: ziemniaki, marchew, jajko, groszek, ogórek kiszony, seler, pietruszka) 200g 46. Kapusta zasmażana 150g 47. Ziemniaki z wody 150g 48. Ziemniaki smażone 150g 49. Frytki 150g 50. Dufinki 150g 51. Kluski śląskie 150g 52. Ryż na sypko 150g 53. Ryż z warzywami (skład minimum: marchewka, cebula) 150g 54. Warzywa z wody (skład minimum: brokuł, marchewka, kalafior, fasolka szparagowa) 150g 55. Pierogi z kapustą i grzybami 150g 56. Smalec swojski 1kg 57. Ogórki kiszone 1kg 58. Bułka zwykła pszenna duża 1 sztuka/90g 59. Bułka zwykła pszenna kajzerka 1 sztuka/50g 60. Chleb wiejski 1 kg 61. Zestaw wędlin (10 różnych rodzajów m.in.: szynka, polędwica wieprzowa, polędwica drobiowa, salami, schab pieczony, karczek) z przybraniem 300g 62. Roladki szynkowe z kremem chrzanowym 200g 63. Schab nadziewany suszonymi śliwkami 200g 64. Jajka faszerowane pieczarkami 200g 65. Zestaw serów (10 różnych rodzajów m.in.: gouda, camembert, brie, edam, cheddar) z przybraniem 300g 66. Kanapki bankietowe na pieczywie razowym (różnych rodzajów: z serem, z szynką, warzywami) 1 sztuka/50g 67. Koreczki (różnych rodzajów: z wędliną, warzywami, serem) 1 sztuka/25g 68. Koreczki rybne (różnych rodzajów: z łososiem, śledziem itp.) 1 sztuka/25g 69. Tartinki (krakers + dodatki różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa + dip) 1 sztuka/25g 70. Pstrąg w galarecie 200g 71. Ryba po grecku 200g 72. Tymbalik drobiowy 100g 73. Pikle warzywne (m.in.: ogórek konserwowy, marchew, cebula) 200g 74. Ciasteczka bankietowe (różne rodzaje: kruche, z cukrem, z czekoladą, z nadzieniem, kokosowe itp.) 1kg 75. Sernik po wiedeńsku 1kg 76. Ciasto szarlotka 1kg 77. Ciasto miodownik 1 kg 78. Ciasto w-z 1kg 79. Ciasto makowiec 1 kg 80. Pączki z nadzieniem budyniowym lub marmoladą 1 sztuka/100g 81. Bułka słodka z budyniem, serem, dżemem lub

makiem 1 sztuka/ 90g 82. Napoleonka z nadzieniem budyniowym 1kg 83. Babeczka owocowa 1 sztuka/70g 84. Talerz owoców (m.in.: jabłko, pomarańcza, kiwi, banan) 1kg 85. Sok 100% (różnych rodzajów: pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, grapefruitowy itp.) typu Hortex lub równoważny 1 litr 86. Woda mineralna niegazowana typu Nałęczowianka lub równoważna 1 litr 87. Woda mineralna gazowana typu Nałęczowianka lub równoważna 1 litr 88. Napój gazowany słodzony typu Coca-cola lub równoważny 1 litr 89. Kawa rozpuszczalna (łącznie z dodatkami: cukier, mleczko do kawy w płynie) typu Jacobs lub równoważna 200ml 90. Kawa z ekspresu ciśnieniowego (łącznie z dodatkami: cukier, mleczko do kawy w płynie) 200ml 91. Herbata (łącznie z dodatkami: cukier, plasterek cytryny) typu Lipton lub równoważna 200ml 3. Zamawiający w ramach świadczenia usług cateringowych przewiduje m.in. następujące zlecenia: - Spotkania Lokalnej Grupy Wsparcia projektu OP-ACT ilość osób ok. 20 (każde spotkanie), przewidywany termin: luty oraz IV kwartał 2012r. (w sumie 2-3 spotkania) - Obsługa delegacji z rumuńskiego miasta Medias ilość osób ok. 12, przewidywany termin 29.02.2012r. - Zawody miejskie Sprawni jak żołnierze ilość osób ok. 100, przewidywany termin 01.03-27.04.2012r. - Zawody rejonowe Sprawni jak żołnierze ilość osób ok. 100, przewidywany termin: 01.03-27.04.2012r. - Światowy Dzień Zdrowia ilość osób ok. 100, przewidywany termin: kwiecień 2012r. - Spotkanie w ramach projektu Different Countries - Common Objectives ilość os. ok. 60, przewidywany termin: maj 2012r. - Samorządowy Turniej Bowlingowy o Puchar Prezydenta Miasta z okazji Dni Dąbrowy Górniczej ilość osób ok. 50, przewidywany termin: 25.05.2012r. - Samorządowe zawody wędkarskie o Puchar Prezydenta Miasta z okazji Dni Dąbrowy Górniczej ilość osób ok. 40, przewidywany termin: 27.05.2012r. - Dni Dąbrowy Górniczej ilość osób ok. 200, przewidywany termin: 25-27.05.2012r. - Spotkanie w ramach projektu z programu Młodzież w działaniu ilość osób ok. 40, przewidywany termin: czerwiec 2012r. - Zawody sportowo-pożarnicze ilość osób ok. 160, przewidywany termin: czerwiec 2012r. - Dożynki Miejskie ilość osób ok. 500, przewidywany termin: 26.08.2012r. - VI Międzynarodowy Konkurs Muzyczny im. M. Spisaka ilość osób ok. 30, przewidywany termin: 14-23.09.2012r., miejsce: Katowice - Spotkanie w ramach projektu Korzenie gospodarki w Dąbrowie Górniczej - kapitał zagraniczny w historii miasta ilość osób ok. 100, przewidywany termin: wrzesień 2012r. - VI Mistrzostwa Pracowników Samorządowych i Radnych GZM ilość osób ok. 300, przewidywany termin: październik 2012r. - Spotkanie w ramach projektu Partnership Around the Oak ilość osób ok. 30, przewidywany termin: październik 2012r. - VII Dąbrowski Kiermasz Świąteczny ilość osób ok. 400, przewidywany termin: 21.12.2012r. - Spotkanie wigilijne Prezydenta Miasta z Zarządami Dąbrowskich Stowarzyszeń Sportowych ilość osób ok. 60, przewidywany termin: grudzień 2012r. - Spotkanie opłatkowe Prezydenta Miasta z Kołami Gospodyń Wiejskich ilość osób ok. 140, przewidywany termin: grudzień 2012r. - Spotkania Prezydenta Miasta z członkami Dąbrowskiej Rady Biznesu ilość osób ok. 22 (każde spotkanie), przewidywany termin: jedno spotkanie w kwartale (w sumie 4 spotkania w 2012r.) - Seminaria organizowane przez Biuro Rozwoju Miasta i Obsługi Inwestorów ilość osób ok. 60 (każde seminarium), przewidywany termin: III i IV kwartał 2012r. (w sumie 2 seminaria) - ewentualne akcje ratownicze posiłki i napoje dla strażaków ochotników biorących udział w akcjach ratowniczo - gaśniczych oraz osób

poszkodowanych w zdarzeniach - inne zlecenia 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania wszystkich zleceń wymienionych w pkt. 3.3.4. SIWZ, co Wykonawca przyjmuje do wiadomości i nie wnosi co do tego zastrzeżeń. Podane ilości osób oraz terminy są szacunkowe i uzależnione będą od faktycznych potrzeb Zamawiającego. 5. Usługi cateringowe będą świadczone w siedzibie Zamawiającego lub w miejscu przez Zamawiającego wyznaczonym na terenie Dąbrowy Górniczej za wyjątkiem VI Międzynarodowego Konkursu Muzycznego im. Michała Spisaka, który odbędzie się w Katowicach. 6. Ilość porcji oraz rodzaj posiłku i napojów każdorazowo będą określone i zlecane przez Zamawiającego telefonicznie, faksem lub e-mailem z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem z podaniem terminu, miejsca, sposobu podania oraz godziny podania posiłków i napojów. 7. Ilość porcji oraz rodzaj posiłku i napojów w przypadku akcji ratowniczych będą określone i zlecane przez Zamawiającego telefonicznie z co najmniej 4 godzinnym wyprzedzeniem z podaniem miejsca i godziny podania posiłków i napojów. 8. Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowane przez Wykonawcę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. 9. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.) 10. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem, na miejsce wskazane przez Zamawiającego, najpóźniej na 30 minut przed ustalonymi z Zamawiającym godzinami. 11. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia, przygotowanie oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia. 12. Stoły winny być przygotowane przez Wykonawcę w sposób ustalony każdorazowo z Zamawiającym. 13. Posiłki typu zimna płyta winny być podane najpóźniej na 15 minut przed ustalonymi z Zamawiającym godzinami. 14. Posiłki i napoje winny być podane w sposób estetyczny. 15. Posiłki i napoje winny być podawane przez obsługę kelnerską Wykonawcy. 16. Wykonawca w zależności od ilości osób uczestniczących w spotkaniu czy innym zdarzeniu o którym mowa w pkt. 3.3.4. SIWZ zapewni każdorazowo do obsługi od 1 do 10 osób. 17. Posprzątanie stołów, zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych należy do Wykonawcy i winno się odbyć niezwłocznie po zakończeniu spotkania czy innego zdarzenia o którym mowa w pkt. 3.3.4. SIWZ. 18. Podanie posiłków i napojów (w zależności od okazji): w zastawie ceramicznej/porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek i obrusów materiałowych, w szklankach literatkach, filiżankach itp. lub w naczyniach jednorazowych z użyciem sztućców, serwetek i obrusów jednorazowych zależy od wyboru Zamawiającego. 19. Użyta zastawa (w tym m.in. nakrycie stołów, dekoracje) oraz w przypadku zaistnienia takiej potrzeby stoły dostarczone przez Wykonawcę winny być czyste i nieuszkodzone. 20. Posiłki winny być przygotowane zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego menu. 21. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: tak.

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających w stosunku do zamówienia podstawowego opisanego w specyfikacji na podstawie art. 67 ust.1 pkt. 6 Ustawy. Realizacja zamówień uzupełniających odbywać się będzie w zakresie przewidzianym opisem przedmiotu zamówienia i określonym kodem CPV do wartości 20% zamówienia podstawowego

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.00.00-1, 55.32.10.00-6, 55.32.00.00-9.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2012.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

III.2) ZALICZKI

Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

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

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną Decyzję o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, pozwalającą na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringowych

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, należycie wykonał usługi w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia tj.: - min. 1 usługę cateringową polegającą na obsłudze dużych imprez plenerowych typu festyny, pikniki, dożynki, dni miast, imprezy rekreacyjno-sportowe itp. o wartości minimum 8.000,00 zł brutto, - min. 1 usługę cateringową polegającą na obsłudze imprez okolicznościowych typu koncerty, konkursy, jubileusze, bankiety, spotkania integracyjne itp. o wartości minimum 7.000,00 zł brutto, - min. 1 usługę cateringową polegającą na obsłudze konferencji, seminariów, szkoleń, wykładów,

delegacji itp. o wartości minimum 2.000,00 zł brutto. Uwagi: 1. Jeżeli zakres wskazanych i udokumentowanych, przez Wykonawcę w wykazie, usług jest szerszy niż wymagany przez Zamawiającego, Wykonawca winien w wykazie wskazać zakres i wartość usług odpowiadających zakresowi wymaganemu przez Zamawiającego. 2. Równowartość w złotych zadań rozliczanych w walutach obcych zostanie określona według średniego kursu złotego w stosunku do walut obcych ogłoszonego przez NBP obowiązującego w dniu, w którym opublikowane zostało ogłoszenie o niniejszym zamówieniu

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie, ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie żądanego oświadczenia z art. 22 ust. 1 Ustawy

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie, ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie żądanego oświadczenia z art. 22 ust. 1 Ustawy

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie, ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie żądanego oświadczenia z art. 22 ust. 1 Ustawy

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 spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:

- koncesję, zezwolenie lub licencję
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia 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, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi 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, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, 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, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

III.5) INFORMACJA O DOKUMENTACH POTWIERDZAJĄCYCH, ŻE OFEROWANE DOSTAWY , USŁUGI LUB ROBOTY BUDOWLANE ODPOWIADAJĄ OKREŚLONYM WYMAGANIOM

W zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć:

- próbki, opisy lub fotografie

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Ponadto do oferty należy załączyć: 1. Formularz ofertowy - załącznik nr 1 do SIWZ (wskazana data podpisania); 2. pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy - jeżeli zostało ustanowione bądź do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie przedłożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza (dotyczy również spółki cywilnej); 3. Próbki oferowanych potraw.

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

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 dodatkowe kryteria i ich znaczenie:

1 - Cena - 60

2 - Jakość świadczenia usług cateringowych - 40

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w zakresie zmiany obowiązujących przepisów prawa istotnych dla postanowień zawartej umowy

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.dabrowa.gornicza.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Urząd Miejski w Dąbrowie Górniczej, 41-300 Dąbrowa Górnicza, ul. Graniczna 21 Wydział Promocji, Kultury i Sportu, III

pietro, pok. 897.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 24.02.2012 godzina 11:30, miejsce: Urząd Miejski w Dąbrowie Górniczej, ul. Graniczna 21, parter stanowisko nr 13 - INFORMACJA.

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:

1. Zamówienie nie jest finansowane ze środków Unii Europejskiej. 2. Termin wykonania zamówienia publicznego. Termin zakończenia zamówienia: do dnia 31.12.2012r. lub do wyczerpania środków budżetowych do wysokości których będzie podpisana umowa. 3. Próbkę oferowanych potraw Wykonawca biorący udział w postępowaniu winien przygotować do degustacji następujące próbki potraw:

1. Boeuf Strogonow - 1 porcja zgodna z gramaturą określoną w menu z pkt. 3.3.3. SIWZ 2. Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie śmietanowym, warzywa z wody, ryż na sypko - 1 porcja zgodna z gramaturą określoną w menu z pkt. 3.3.3. SIWZ 3. Zupa krem brokułowa - 1 porcja zgodna z gramaturą określoną w menu z pkt. 3.3.3. SIWZ 4. Pierogi z kapustą i grzybami - 1 porcja zgodna z gramaturą określoną w menu z pkt. 3.3.3. SIWZ

Próbki potraw należy dostarczyć w dniu otwarcia ofert na Salę Narad nr 2 (I piętro) w Urzędzie Miejskim w godzinach od 11:00 do 11:30. Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z wykonawców otrzyma dwie kartki z numerem rzymskim, jedną z nich należy oznakować próbkę, drugą należy zachować do czasu identyfikacji próbek, która odbędzie się bezpośrednio przed otwarciem ofert. Każdy z Wykonawców będzie miał możliwość wyeksponowania we wskazanym miejscu potraw stanowiących próbki. Potrawy należy podać na zastawie Wykonawcy. Zastawa użyta do podania potraw nie powinna sugerować nazwy Wykonawcy. Wykonawca winien do godziny 11:30 pozostawić potrawy na wyznaczonym miejscu i oznaczyć je numerem. Ponieważ próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: Jakość świadczenia usług cateringowych, nie ma możliwości uzupełnienia próbek w terminie późniejszym na podstawie art. 26 ust. 3 Ustawy, gdyż naruszałoby to sformułowaną w art. 7 Ustawy zasadę równego traktowania i uczciwej konkurencji. W godz. od 11:30 do 12:15 Komisja dokona oceny próbek zgodnie z zasadami określonymi w pkt. 24.2.2.1. SIWZ.

Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek. Próbkę potraw zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych. Po dokonaniu oceny próbek przez komisję, Wykonawcy będą mogli zabrać zastawę oraz pozostałe przedmioty, które zostały wykorzystane do przygotowania i podania potraw. Przed otwarciem ofert, o godzinie 12:45 odbędzie się na Sali Narad nr 2 spotkanie z Wykonawcami, którzy dostarczyli próbki. Wykonawcy zostaną poinformowani o łącznej punktacji przyznanej oznaczonym numerami rzymskimi próbkom potraw. Po ogłoszeniu punktacji zostanie dokonana identyfikacja próbek polegająca na okazaniu przez Wykonawców numerów próbek wręczonych im w momencie wniesienia próbki na Salę Narad nr 2, a następnie o godzinie 13:00 zostanie dokonane otwarcie ofert zgodnie z zasadami określonymi w pkt. 20 SIWZ..

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