

Ogłoszenie powiązane:

**Ogłoszenie nr 47028-2012 z dnia 2012-02-16 r.** Ogłoszenie o zamówieniu - Dąbrowa Górnicza

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...

Termin składania ofert: 2012-02-24

---

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

**Numer ogłoszenia: 79769 - 2012; data zamieszczenia: 06.04.2012**

### **OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak, numer ogłoszenia w BZP: 47028 - 2012r.

**Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia:** tak.

### **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.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Miejskiego w Dąbrowie Górniczej.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** 1.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 kielbasą 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 łososa (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. Szaszłyk 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 kiszonej 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 Śółty, 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 łososem, 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 2. 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 oplatkowe 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 3. 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. 4. 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. 5. 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. 6. 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. 7. Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowane przez Wykonawcę wyłącznie

przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. 8. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.) 9. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem, na miejsce wskazane przez Zamawiającego, najpóźniej na 30 minut przed ustalonymi z Zamawiającym godzinami. 10. 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. 11. Stoły winny być przygotowane przez Wykonawcę w sposób ustalony każdorazowo z Zamawiającym. 12. Posiłki typu zimna płyta winny być podane najpóźniej na 15 minut przed ustalonymi z Zamawiającym godzinami. 13. Posiłki i napoje winny być podane w sposób estetyczny. 14. Posiłki i napoje winny być podawane przez obsługę kelnerską Wykonawcy. 15. 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. 16. 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. 17. 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. 18. Użyta zastawa (w tym m.in. nakrycie stołów, dekoracje) oraz w przypadku zaistnienia takiej potrzeby stoły dostarczone przez Wykonawcę winny być czyste i nieuszkodzone. 19. Posiłki winny być przygotowane zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego menu. 20. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględnić ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń. Dot. sekcji IV.3 niniejszego ogłoszenia- liczba ofert wykluczonych-1 Dot. sekcji IV.6 niniejszego ogłoszenia- podane kwoty są cenami jednostkowymi brutto wynikającymi z formularza ofertowego, maksymalna nominalna wartość umowy wynosi 129341,56 zł.

**II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.00.00-1, 55.32.10.00-6, 55.32.00.00-9.

### **SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** Przetarg nieograniczony

**III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** nie

### **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 03.04.2012.

**IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:** 4.

**IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0.

**IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

F.U.H. LIVINIO, ul. Ludowa 15c, 41-310 Dąbrowa Górnicza, kraj/woj. śląskie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 140207,65 PLN.

#### **IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ**

**Cena wybranej oferty:** 409,00

**Oferta z najniższą ceną:** 409,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 736,60

**Waluta:** PLN.