

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651435

www.targikielce.pl/przetargi

radomska.monika@targikielce.pl

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ
NA WYKONANIE ZADANIA:
„Usługa cateringowa – Bankiety 2018 w obiekcie Targów Kielce”.**

I. Inwestor - Zamawiający

Targi Kielce S. A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

www.targikielce.pl/przetargi

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie w celu zawarcia umowy na realizację zamówienia prowadzi się w trybie mieszanym zawierającym elementy negocjacji i przetargu zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego.
2. Umowa na każdy Bankiet jest zawierana osobno, indywidualnie, z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym.
3. Stosunek prawny pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą na etapie poprzedzającym zawarcie umowy kształtują postanowienia niniejszego ZDR.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Usługa cateringowa – Bankiety 2018 w obiekcie Targów Kielce, świadczona w 2018 roku, w oparciu o menu wg Załącznika nr 1.

IV. Ramowe zasady realizacji usługi cateringowej:

1. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie świadczenia usługi cateringowej w 2018 roku dla wystawców i gości Targów Kielce w sali/salach obiektu TK.
2. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z menu znajdującym się w załączniku.
3. Napoje i dania, o których mowa w pkt. 2. powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
4. Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi gastronomicznej powinny być świeże i wysokiej jakości oraz spełnić wymagania bezpieczeństwa zdrowotnego. Wykonawca jest zobowiązany do pobrania i przechowania próbek oferowanych dań.
5. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.

6. Wykonawca, zgodnie z posiadaną wiedzą i doświadczeniem, zapewni niezbędną do prawidłowej realizacji usługi cateringowej liczbę pracowników obsługi. Wykonawca gwarantuje, iż określona przez niego liczba pracowników pozwoli na zapewnienie sprawnego i zgodnego z wysokimi standardami przebiegu procesu świadczenia usługi cateringowej.
7. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty poświadczające dopuszczenie do pracy i kontaktu z żywnością.
8. Wykonawca zapewni jednolite stroje dla pracowników świadczących usługę cateringową, które powinny być schludne, eleganckie, dopasowane do charakteru wydarzenia targowego. Personel będzie posiadać identyfikatory z oznaczeniem imienia i nazwiska oraz funkcji.
9. Poza elementami wyposażenia zaplecza kuchennego (np. ekspresy, czajniki, lodówka, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi wg specyfikacji każdego z wydarzeń min. stoły okrągłe lub inne do zasiadania wraz z nakryciami, naczynia wielokrotnego użytku, w tym filiżanki, spodki, łyżeczki do kawy i herbaty, wysokie szklanki do napojów zimnych, dzbanki na wodę i soki, talerzyki płaskie, cukiernice, kieliszki do wina i wódki, sztucce, naczynia na przekąski, tace i półmiski, serwetki, ręczniki papierowe oraz worki na śmieci.
10. W bufecie powinny być serwowane dania wg specyfikacji dla każdego z wydarzeń. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu.
11. Do zadań personelu Wykonawcy będzie należało również dbanie o porządek wokół bufetu i zaplecza kuchennego, w tym zbieranie i mycie brudnych naczyń oraz regularne usuwanie odpadów.

V. Terminy

1. Termin składania ofert do 22 stycznia 2018 roku r. (poniedziałek) do godziny 12:00, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w recepcji.
2. Termin wykonania: zgodnie z terminami imprez TK (terminy przekazane zostaną Wykonawcy najpóźniej na 14 dni przed realizacją).

VI. Kryterium wyboru oferty,

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:
 - a) Cena - 70 %
 - b) Jakość, przygotowanie, posiadane zaplecze i wyposażenie, referencje i doświadczenie -30%

VII. Wykaz dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
 - 1.1. Wypełniony formularz ofertowy - Specyfikację menu wg wzoru określonego w załączniku nr 1a i 1b do ZDR, *Wymagana forma dokumentu – oryginał*
 - 1.2. Aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji o działalności gospodarczej. *Wymagana forma dokumentu – oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.*

VIII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wymogi formalne:
 - 1.1. Oferta winna być sporządzona zgodnie z wymogami ZDR.
 - 1.2. Do oferty winny być dołączone dokumenty wskazane w pkt. VII.
2. Opakowanie oferty:
 - 2.1. Oferta powinna być spakowana do jednej koperty i zawierać: dokumenty formalno-prawne oraz ofertę cenową – wypełniony formularz ofertowy (zał. Nr 1).
 - 2.2. Kopertę opatrzyć napisem: **„Bankiety 2018 w obiekcie TK”**.

IX. Zakończenie postępowania bez wyboru oferty.

1. Zamawiający ma prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Z ważnych powodów zamawiający może odstąpić od zawarcia umowy w terminie 7 dni od złożenia oświadczenia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
3. W przypadkach określonych w pkt.1 i 2 Wykonawca, którego oferta nie została wybrana oraz Wykonawca, którego dotyczy odstąpienie od zawarcia umowy nie może zgłaszać jakichkolwiek roszczeń do Zamawiającego, w szczególności o zwrot wydatków poniesionych w związku z postępowaniem lub o naprawienie szkody poniesionej przez to, że Wykonawca liczył na zawarcie umowy.

Załącznik nr 1

– Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego plik Excel z preferowanym menu i własnym, autorskim).