

**Targi Kielce S.A.**

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

[www.targikielce.pl/przetargi](http://www.targikielce.pl/przetargi)

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)  
NA WYKONANIE ZADANIA:  
„Usługa cateringowa – Bankiety 2019 świadczone dla Targów Kielce”.**

**I. Inwestor - Zamawiający**

Targi Kielce S. A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

[www.targikielce.pl/przetargi](http://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 2019 świadczona dla Targów Kielce, w oparciu o menu wg załączników.

**IV. Ramowe zasady realizacji usługi cateringowej:**

1. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie świadczenia usługi cateringowej w 2019 roku dla wystawców i gości Targów Kielce w sali/salach obiektu TK lub w sali/salach obiektów poza TK (wybór obiektów wyłoniony w niniejszym postępowaniu).
2. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z menu ramowym znajdującym się w załącznikach.
3. Napoje i dania, o których mowa 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, dekoracje na bufetach i stołach.
10. W bufecie powinny być serwowane dania wg specyfikacji dla każdego z wydarzeń. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu lub na wezwanie Zamawiającego.
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.
12. Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania tzw. stołów tematycznych, dań regionalnych: kuchnia staropolska, włoska, francuska itp., oraz dań grillowych w przypadku oferowania cateringu na zewnętrznym terenie obiektu.

#### **V. Terminy**

1. Termin składania ofert do 21 listopada 2018 roku r. (środa) 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 każdorazowo przekazane zostaną Wykonawcy najpóźniej na 14 dni przed realizacją).

#### **VI. Kryterium wyboru oferty,**

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:
  - a) Cena - 60 %
  - b) Jakość, przygotowanie, posiadane zaplecze i wyposażenie, referencje i doświadczenie - 40%

#### **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 załącznikach (nr 1, 1a, nr 2, 2a nr 3 ) do ZDR, dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK (Wykonawca może złożyć oferty na wszystkie usługi zgodnie z załącznikami), *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.*
  - 1.3. Referencje, potwierdzające świadczenie usług tego rodzaju, o podobnej specyfice, randze i skali.
  - 1.4. Opis wyposażenia, którym dysponuje obiekt, np. ilość stołów okrągłych, koktajlowych, ilość kelnerów zatrudnionych na stałe.

### **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 (zgodnie z załącznikami).
  - 2.2. Kopertę opatrzyć napisem: „**Bankiety 2019 w obiekcie TK i poza obiektem 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, 1a załącznik nr 2, 2a i załącznik nr 3*

*– Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego plik Excel).*

*Kontakt:*

*Paulina Kmieciak – Skrzypiec, tel. 41 365 12 63*

*Monika Radomska, tel. 41 365 12 85*