

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

www.targkielce.pl/przetargi

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
„Usługa cateringowa – Bankiety 2020 świadczone dla Targów Kielce”.**

I. Inwestor - Zamawiający

Targi Kielce S. A., ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce

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:

Usługa cateringowa – Bankiety 2020 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 2020 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. Usługa cateringowa powinna być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych i zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U.. Nr 171, poz.1125 z późm. zmianami). Wykonawca zobligowany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytkowanych składników.
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 powinien posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne pracowników mających kontakt z przygotowaniem, transportem i wydawaniem posiłków.
8. Wykonawca zapewni jednolite stroje dla pracowników świadczących usługę cateringową, które powinny być schludne, eleganckie, dopasowane do charakteru wydarzenia. 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 11.12.2019 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, obiekt, posiadane zaplecze i wyposażenie, referencje (min. 3 z ostatniego roku kalendarzowego) 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, nr 2) 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 oraz zatwierdzenie do działalności gastronomicznej wydane przez SANEPID. *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 (min. 3 z ostatniego roku kalendarzowego dla danej rangi wydarzenia).

- 1.4. Opis wyposażenia, którym dysponuje obiekt, np. ilość stołów okrągłych, koktajlowych, ilość kelnerów zatrudnionych na stałe.
- 1.5. Oferent może złożyć oferty na wykonanie wszystkich zadań lub na poszczególne zadania osobno.

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 2020 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.

X. Klauzula RODO.

1. Wykonawca, oświadczając, że składając ofertę wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych, których Administratorem są Targi Kielce S. A. ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce i zapoznał się
2. z informacjami dotyczącymi ochrony danych osobowych znajdującymi się na stronie:
<http://www.targikielce.pl/pl/rodo-klauzula-informacyjna,18198.htm>

XI. Osoba do kontaktu z Wykonawcami:

1. **Paulina Kmieciak – Skrzypiec**, e-mail: kmiecik.paulina@targikielce.pl
2. **Przemysław Zabrodzki**, e-mail: zabrodzki.przemyslaw@targikielce.pl
3. Wszelkie pytania dotyczące przedmiotu zamówienia należy składać **wyłącznie w formie pisemnej** (mailowej), nie później niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający zobowiązuje się do udzielenia odpowiedzi nie później niż w ciągu 2 dni roboczych od daty zapytania. Złożenie pytań nie powoduje przedłużenia terminu składania ofert.

Załącznik nr 1, Załącznik nr 2

– Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego -arkusz kalkulacyjny).