

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

www.targikielce.pl/przetargi

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
„Usługa cateringowa – Bankiety 2021 świadczone dla 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. Targi Kielce nie podlegają Prawu o Zamówieniach Publicznych.
4. 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 2021 świadczona dla Targów Kielce, w oparciu o przykładowe menu.

IV. Ramowe zasady realizacji usługi cateringowej:

1. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie świadczenia usługi cateringowej w 2021 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) w tym w obiekcie Oferenta/Wykonawcy.
2. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę poczęstunku zgodnie z menu ramowym znajdującym się w załącznikach oraz udostępni sale/miejsce w przypadku imprez odbywających się poza TK.
3. Zadanie powinno być zrealizowane z zachowaniem reżimu sanitarnego wg. stanu (wymagań) na dzień realizacji.
4. Napoje i dania, o których mowa powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
5. Usługa cateringowa powinna być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych i zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i

przygotowania artykułów spożywczych m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zmianami. Wykonawca zobligowany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytkowanych składników.

6. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.
7. 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. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty poświadczające dopuszczenie do pracy i kontaktu z żywnością. 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.
8. 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 ziadania 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.
9. W trakcie wydarzenia powinny być serwowane dania wg specyfikacji określonej na dany dzień w umowie. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu lub na wezwanie Zamawiającego.
10. 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.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość wzbogacenia menu i oferowania tzw. stołów tematycznych, dań regionalnych: kuchnia staropolska, włoska, francuska itp., oraz dań grillowych w przypadku oferowania cateringu na zewnętrznym terenie obiektu.
12. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o charakterze wydarzenia (bankiet/uroczysta kolacja/grill) na 7 dni roboczych przed planowanym terminem.
13. W przypadku menu Bankiet – Wykonawca zapewni ciągłość zaopatrzenia bufetów wg. ustalonego ramowego menu na które powinny składać się: dwa rodzaje zup (mięsna i wegetariańska, typu krem), dwa dania główne (mięsne – wybór mięs np. filet drobiowy, sznycel schabowy, w sosie, polędwiczki wieprzowe w sosie itp) i jedno z rybą (np. łosoś pieczony, filet z mintaja, pstrąg, sandacz itp.), dodatki (sałatki, surówki, ziemniaki, ryż, kasza, kluseczki) oraz płyta zimna- przekąski lub dania regionalne, stół wiejski, desery (ciasta, owoce). Bufet uzupełniony o **ciągły serwis kawowy** w postaci: kawy z ekspresu ciśnieniowego, mleka, herbaty czarnej i owocowej, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, cukru, cytryny, ciasta (min. 2 szt. na osobę np. szarlotka, sernik), Całość menu będzie ustalona z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.
14. W przypadku menu Uroczysta kolacja – Wykonawca zapewni poczęstunek gości przez obsługę kelnerską wg. ustalonego ramowego menu na które powinny składać się: przystawka zimna, dwa rodzaje zup do wyboru (mięsna i wegetariańska, typu krem), dwa dania główne (mięsne – wybór mięs np. filet drobiowy, sznycel schabowy, w sosie, polędwiczki wieprzowe w sosie itp) i jedno z rybą (np. łosoś pieczony, filet z mintaja, pstrąg, sandacz itp.), dodatki (sałatki, surówki, ziemniaki, ryż, kasza, kluseczki) oraz deser/owoce. Dla gości zapewniony o **serwis kawowy** w postaci: kawy z ekspresu

ciśnieniowego, mleka, herbaty czarnej i owocowej, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, cukru, cytryny, ciasta (min. 2 szt. na osobę np. szarlotka, sernik)Całość menu będzie ustalona z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

V. Terminy

1. Termin składania ofert do 28 lipca 2021 roku r. (środa) do godziny 12:00, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji z dopiskiem „**Bankiety TK 2021**”.
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 (min. 3 z ostatnich 2 lat) 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, - wg menu – Bankiet dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK dla 100-400 osób / powyżej 400 do 900 osób
nr 2, - wg menu – Uroczysta kolacja dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK dla 100-400 osób / powyżej 400 do 900 osób
nr 3, - wg menu –Grill dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK dla 100-400 osób / powyżej 400 do 900 osób
(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 na druku przygotowanym przez TK (załącznik nr 1, nr 2, nr 3).

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 TK 2021**”.

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, załącznik nr 2, i załącznik nr 3

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

Kontakt:

Przemysław Zabrodzki, tel. 41 365 12 85, e-mail: zabrodzki.przemyslaw@targikielce.pl