

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651435

www.targikielce.pl

kmiecik.paulina@targikielce.pl

**ZAPROSZNIĘ DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
usługa cateringowa "VIP Lunche dla gości targów MSPO 2018"**

I. Inwestor - Zamawiający

Targi Kielce S. A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

www.targikielce.pl

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. 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 "VIP Lunche dla gości targów MSPO 2018" świadczona w dniach 4-7 września 2018 r w obiektach Targów Kielce S.A. w turach dla ok. 2400 osób ogółem.
2. Opis przedmiotu zamówienia:

Zapewnienie usługi cateringowej.

1. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie poczęstunku w dniach 4-7 września 2018 roku, dla gości Targów Kielce, w kilku turach dziennie:
 - a) w dniu 4 września 2018 roku – 3 lub 4 tury w godz.: od 12⁰⁰-16⁰⁰.
 - b) w dniach 5-6 września 2018 roku – 3 lub 4 tury w godz.: od 12⁰⁰-16⁰⁰.
 - c) w dniu 7 września 2018 roku – 1 lub 2 tury w godz.: od 13⁰⁰-15⁰⁰.
 - d) liczba gości, ilość tur i godzin zostaną ostatecznie potwierdzone do dnia 31 sierpnia 2018 r.
 - e) zamawiającemu przysługuje weryfikacja ilości gości podczas Targów MSPO, na dany dzień (zmniejszenie lub zwiększenie) w granicach do 20% do godziny 12 w dniu poprzedzającym dla każdej tury.
2. Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi gastronomicznej powinny być świeże i wysokiej jakości oraz spełniać wymagania bezpieczeństwa zdrowotnego. Wykonawca jest zobowiązany do pobrania i przechowania próbek oferowanych dań.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.
4. 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.

5. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty upoważniające do pracy na terenie targów i kontaktu z żywnością.
6. 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, nazwiska oraz funkcji.
7. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z autorskim menu (zał. nr 1) lub menu zamawiającego (zał. nr 2) oraz warunkami określonymi w zał. nr 1 i nr 2, codziennie przez cały czas okres trwania targów tj. z gotowością w dniach 4-7 września 2018 r. w godzinach 11:45-16:00.
8. Napoje i dania, o których mowa w załącznikach, powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
9. Poza elementami wyposażenia zaplecza kuchennego niezbędne do realizacji usługi (np. ekspresy, czajniki, lodówka, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni: stoły okrągłe do zasiadania wraz z nakryciami, zastawę porcelanową, naczyniami 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, sztucce, naczynia na przekąski, tace i półmiski, serwetki, ręczniki papierowe oraz worki na śmieci.
10. W bufecie powinny być serwowane dania zgodnie z zatwierdzonym menu. Do każdego dania, zakąski, sałatki, napojów i wszelkich dodatków, powinny być dołączone eleganckie napisy, informujące i opisujące każdą pozycję menu, w języku polskim i angielskim. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu.
11. Napoje zimne (woda mineralna, soki) i owoce, które nie zostaną wykorzystane danego dnia będą używane w kolejnym dniu targów.
12. 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.

IV. Terminy

1. Termin składania ofert w zamkniętych kopertach, do 13 lipca 2018 roku r. (piątek), do godziny 10⁰⁰, w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1, w Recepcji.
2. Termin wykonania: w dniach 4-7 września 2018.

V. Kryterium wyboru oferty,

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:
 - a) Cena - 60 %
 - b) Posiadane zaplecze i wyposażenie - 10%
 - c) Referencje i doświadczenie -30%
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru oferty częściowej.

VI. 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 autorskiego oraz menu sugerowanego wg wzoru określonego w załącznikach nr 1 i nr 2 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.*

VII. 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. VI.

2. Opakowanie oferty:

- 2.1. Oferta powinna być spakowana do jednej koperty i zawierać: dokumenty formalno-prawne oraz ofertę cenową – wypełnione formularze ofertowe (zał. nr 1 i nr2).
- 2.2. Kopertę opatrzyć napisem: „**VIP Lunche - MSPO 2018**”.

VIII. 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 zestawieniem wytycznych do autorskiego menu na każdy dzień).*

Załącznik nr 2

– *Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego plik Excel z zestawieniem sugerowanego menu na każdy dzień).*