

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

www.targikielce.pl/przetargi

kmiecik.paulina@targikielce.pl

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2020"**

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. Stosunek prawny pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą na etapie poprzedzającym zawarcie umowy kształtują postanowienia niniejszego ZDR.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **Zapewnienie usługi cateringowej „VIP lunch dla gości targów MSPO 2020”.**

1. Usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2020" świadczona w dniach 8-10 września 2020 r w obiektach Targów Kielce S.A. w turach łącznie dla ok. 1800 osób.
2. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie poczęstunku - lunch w dniach 8-10 września 2020 r roku dla wystawców i gości Targów Kielce, w kilku turach, maksymalnie 200 gości każda:
 - a) w dniu 8 -10 września 2020 roku – 4 tury w godz. od 13:30, do godz. 15:00 dla około 600 osób.
 - b) liczba gości, ilość tur oraz określenie dokładnych godzin obsługi gości zostanie ostatecznie potwierdzona do dnia 3 września 2020 r.
 - c) zamawiającemu przysługuje weryfikacja ilości gości określonej w pkt c) powyżej (tj. zmniejszenie lub zwiększenie) w granicach do +/-20% do godziny 12 w dniu poprzedzającym, dla każdej tury, podczas Targów MSPO.
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi z zachowaniem szczególnych warunków sanitarnych zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Posiłki i napoje serwowane będą przez obsługę kelnerską dla gości wyłącznie do stołów.
4. 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.
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. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty upoważniające do pracy na terenie targów i kontaktu z żywnością.
7. Wykonawca zapewni 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. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę zgodnie z menu oraz warunkami określonymi w załączniku nr 1, codziennie w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
 9. Poza elementami wyposażenia zaplecza kuchennego niezbędnego do realizacji usługi (np. ekspresy, czajniki, lodówka, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni stoły okrągłe 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, serwetki, ręczniki papierowe oraz worki na śmieci.
 10. Do zadań personelu Wykonawcy będzie należało również dbanie o porządek na sali i zapleczu kuchennym, w tym zbieranie i mycie brudnych naczyń oraz regularne usuwanie odpadów.

IV. Terminy

1. Termin składania ofert do 29 lipca 2020 roku r. (środa) do godziny 12, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji.
2. Termin wykonania: w dniach 8-10 września 2020 r.

V. Kryterium wyboru oferty,

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:
 - a) Cena 60 %
 - b) Posiadane zaplecze produkcyjne i wyposażenie 20%
 - c) Referencje i doświadczenie 20%
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 wg wzoru określonego w załączniku 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.*
 - 1.3. Referencje (*minimum 3*) dotyczące realizacji usług gastronomicznych poza obiektem oferenta, dla grupy ok. 800-1000 osób dziennie wraz z obsługą (*wartość zlecenia netto minimum 80.000,-zł*)
 - 1.4. Informacja o ilości, jednolitym ubiorze i kwalifikacjach personelu (*minimalna liczba obsługi kelnerskiej 1 kelner/25 osób*)- *wymagany jednolity ubiór, podstawowa komunikacja w jęz. Angielskim(co najmniej 30% personelu)*

VII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wymogi formalne:
 - 1.1. Oferta winna być sporządzona zgodnie z wymogami ZDR na załączonym druku „formularz ofertowy” z podaniem ceny jednostkowej tj. w PLN/osobę za każdy dzień, obejmującej całość usługi.
 - 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 – wypełniony formularz ofertowy (załącznik).
 - 2.2. Kopertę opatrzyć napisem: „**MSPO VIP Lunch - 2020**”

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.

IX. Klauzula RODO.

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 z informacjami dotyczącymi ochrony danych osobowych znajdującymi się na stronie:

<http://www.targikielce.pl/pl/rodo-klauzula-informacyjna,18198.htm>

X. Osoba do kontaktu z Wykonawcami:

Paulina Kmieciak-Skrzypiec, e-mail: kmiecik.paulina@targikielce.pl

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

– Wzór formularza ofertowego znajduje się poniżej. Składając ofertę, Wykonawca oświadcza że zapoznał się z warunkami realizacji usługi:

Menu na każdy dzień powinno zawierać do wyboru:

1. ZUPA- 300 ml/osobę - Wybór z dwóch zup dziennie
2. DANIE GŁÓWNE –200 g/osobę do wyboru mięso lub ryba każdego dnia
3. DODATKI na ciepło – 150 g/osobę
4. DANIE WEGETARIAŃSKIE – 250 g/osobę- jeden rodzaj dziennie
5. DODATKI – 100 g/osobę - wybór surówek–
6. CIASTO – 100 g/osobę – wybór z dwóch ciast dziennie
7. NAPOJE – kawa z ekspresu, herbata serwowane do stołów

Wszystkie posiłki serwowane przez obsługę kelnerską do stołów, wg. zamówień gości.

Danie główne – mięso/ryba w proporcji 70/30% liczby gości

Danie wegetariańskie – 10% przewidywanej liczby gości

Sugerowany (przykładowy) wybór potraw do menu jak niżej:

ZUPY: krem pomidorowy, krem warzywny (np. brokuły), kapuśniak, zupa gulaszowa, ogórkowa, ogórkowa, krem borowikowy, barszcz biały, barszcz czerwony ...

DANIA GŁÓWNE- mięsne- eskalopki schabowe, karczek, pieczeń wieprzowa, zrazy, filet z kurczaka,

DANIA GŁÓWNE- ryby: mintaj, limanda, dorsz, sola,

DODATKI na ciepło: ziemniaki gotowane lub opiekane, kasza, ryż lub kluseczki

DODATKI – surówki ze świeżych warzyw, kapusta kiszona, biała, marchewka, brokuły, mizeria, buraczki,

DANIE WEGETARIAŃSKIE -racuszki warzywne, makarony, warzywa zapiekane, papryka nadziewana itp.

CIASTO – sernik, szarlotka, orzechowiec, miodownik, ciasto z owocami,

Załącznik nr 1**FORMULARZ OFERTOWY: usługa MSPO VIP Lunch 2020**

Nazwa Wykonawcy:

Osoba kontaktowa:

Oferujemy realizację usługi wg zapytania ofertowego zgodnie z poniższą propozycją menu:
(*należy wpisać proponowane menu na każdy dzień*)

Proszę o skalkulowanie ceny ryczałtowej za posiłek za każdy dzień oddzielnie w przeliczeniu na 1 osobę)

Wtorek 8 września 2020 r	łącznie 600 porcji	Cena jednostkowa brutto PLN/osobę (obok należy wpisać cenę brutto na dany dzień:	
<i>Proponowane zupy:</i>	<i>Proponowane danie główne:</i>	<i>Proponowane dodatki</i>	<i>Ciasta:</i>
1.	1. mięsne:	1.	1.
2.	2. ryba:	2.	2.
	3. danie wegetariańskie:	3.	
Środa 9 września 2020 r	łącznie 600 porcji	Cena jednostkowa brutto PLN/osobę (obok należy wpisać cenę brutto na dany dzień:	
<i>Proponowane zupy:</i>	<i>Proponowane danie główne:</i>	<i>Proponowane dodatki</i>	<i>Ciasta:</i>
1.	1. mięsne:	1.	1
2.	2. ryba:	2	2
	3. danie wegetariańskie:	3	
Czwartek 10 września 2020 r	łącznie 600 porcji	Cena jednostkowa brutto PLN/osobę (obok należy wpisać cenę brutto na dany dzień:	
<i>Proponowane zupy:</i>	<i>Proponowane danie główne:</i>	<i>Proponowane dodatki</i>	<i>Ciasta i napoje:</i>
1.	1. mięsne:	1.	1.
2.	2. ryba:	2.	2.
	3. danie wegetariańskie:		

Nazwisko i imię Oferenta;
Data sporządzenia oferty:

tel. Kontaktowy:

e-mail: