

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

www.targikielce.pl/przetargi

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2021"**

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 2021”.

1. Usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2021" świadczona w dniach **7-10 września 2021** r w obiektach Targów Kielce S.A. w turach ok. 300-350 osób każdego dnia.
2. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie poczęstunku lunch w dniach 7-10 września 2021 roku dla wystawców i gości Targów Kielce, w turach jak poniżej:
 - a) w dniach 7-9 września 2021 roku - łącznie ok. 300-350 osób dziennie, w 3 turach w godz. 13:00 do 16:30.
 - b) w dniu 10 września 2021 roku – łącznie ok. 100 osób, w 1 turze w godzinach od 13:00 do 15:00.
 - c) liczba gości, ilość tur oraz określenie dokładnych godzin poszczególnych tur zostanie ostatecznie potwierdzona do dnia 3 września 2021 r.
 - d) zamawiającemu przysługuje weryfikacja ilości gości (zmniejszenie lub zwiększenie) w granicach do +-20% do godziny 12, w dniu poprzedzającym dla każdej tury, podczas Targów MSPO.
3. Menu na każdy dzień powinno zawierać:
 - zupa (350 ml/os)- wybór dwóch zup (w tym jedna vege)
 - danie główne (150 g/os) – wybór dwóch propozycji mięsnych oraz ryba (150 g/os) lub vege
 - dodatki (150 g) – co najmniej dwa rodzaje– jak np. ziemniaki, kasze, ryż, kluski śląskie itp.
 - sałatki i surówki (100 g)– co najmniej dwa rodzaj e– warzywa gotowane, ze świeżych warzyw, itp.
 - ciasto (50g/os) – porcjowane
 - kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki – cukier, cytryna, mleko,
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. Wykonawca jest zobowiązany

zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.

5. 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.
6. 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 bufetu zgodnie z menu oraz warunkami określonymi w załączniku nr 1, codziennie przez czas trwania targów tj. w dniach 7-10 września 2021 r. w godzinach 12.00-16:30.
9. Napoje i dania, o których mowa w załączniku, powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
10. 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 porcelanowe, w tym filiżanki, spodki, łyżeczki do kawy i herbaty, wysokie szklanki do napojów zimnych, dzbanki na wodę i soki, talerzyki płaskie, cukiernice, sztucce, serwetki, ręczniki papierowe oraz worki na śmieci.
11. Dania powinny być serwowane przez obsługę kelnerską do stołów zgodnie z zatwierdzonym menu. Serwowane napoje i ciasta powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu.
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 do 25 sierpnia 2021 roku r. (czwartek) do godziny 12, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji.
2. Termin wykonania: w dniach 7-10 września 2021 r.

V. Kryterium wyboru oferty,

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:
 - a) Cena 70 %
 - b) Posiadane zaplecze i wyposażenie 10%
 - 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 zgodnie z załącznikiem nr 1. 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. 700-900 osób dziennie wraz z obsługą (wartość zlecenia netto minimum 90.000,-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 języku 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 - przykładowe menu”.
 - 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 - 2021**”

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:

Zabrodzki Przemysław, e-mail: zabrodzki.przemyslaw@targikielce.pl

Załącznik nr 1

– Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego plik Excel z zestawieniem menu na każdy dzień i zbiorczy na wszystkie dni)