

**Targi Kielce S.A.**

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

[www.targikielce.pl/przetargi](http://www.targikielce.pl/przetargi)

**ZAPROSZNIE DO ROKOWAŃ (ZDR)  
NA WYKONANIE ZADANIA:  
usługa cateringowa "Przyjęcie. Targi Kielce 2022"**

**I. Inwestor - Zamawiający**

Targi Kielce S. A.

ul. Zakładowa 1

25-672 Kielce

[www.targikielce.pl/przetargi](http://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 „Przyjęcie dla gości Targów Kielce”.**

1. Usługa cateringowa "Koktajl gości targów MSPO 2022" świadczona w dniu 6 września 2022 r. w obiekcie Targów Kielce S.A. dla ok. 1200 osób.
2. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie w obiekcie TK w kilku salach uroczystego przyjęcia na stojąco przy stolikach koktajlowych, w dniu 6 września 2022 roku dla wystawców i gości Targów Kielce.
3. 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.
4. 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. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty upoważniające do pracy na terenie targów i kontaktu z żywnością. Wykonawca zapewni stroje dla pracowników świadczących usługę cateringową, które powinny być schludne, eleganckie, dopasowane do charakteru wydarzenia. Personel będzie posiadać identyfikatory imienne.
6. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z menu oraz warunkami określonymi w załączniku nr 1, przez czas trwania przyjęcia tj. w dniu 6 września 2022 r. w godzinach 18:30 - 22:00.

7. Obsługa bufetu polega na serwowaniu (wydawaniu) posiłków przez kelnerów gościom indywidualnie wg zamówionego posiłku i dostępnego menu. Bufety powinny być estetycznie zorganizowane wraz z dekoracją.
8. Napoje i dania, o których mowa w załączniku, powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego oraz regularnie uzupełniane przez Wykonawcę.
9. Poza elementami wyposażenia zaplecza kuchennego niezbędnego do realizacji usługi (np. ekspresy, czajniki, lodówka, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni 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, sztucze, serwetki, ręczniki papierowe oraz worki na śmieci.
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. Wykonawca zapewni obrusy lub pokrowce na stoliki koktajlowe (wszystko jednolite).
12. Zamawiający dopuszcza także przygotowanie oferty menu autorskiego oferenta.

#### **IV. Terminy**

1. Termin składania ofert **do 26 lipca 2022 roku r. (wtorek) do godziny 16:00**, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji z dopiskiem „**Przyjęcie dla gości Targów Kielce**”.
2. Termin wykonania: 6.09.2022 r.

#### **V. Kryterium wyboru oferty,**

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:
  - a) Cena - 75 %
  - b) Referencje, doświadczenie, sposób aranżacji i wystroju - 25%
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 min. 800 osób dziennie wraz z obsługą (*wartość zlecenia netto minimum 50.000,-zł*)
  - 1.4. Informacja o ilości, jednolitym ubiorze i kwalifikacjach personelu (*minimalna liczba obsługi kelnerskiej 1 kelner/40 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”.
  - 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: „**Przyjęcie dla gości Targów Kielce**”

### **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. Osoby do kontaktu z Wykonawcami:**

**Wioletta Król, e-mail:** [krol.wioletta@targikielce.pl](mailto:krol.wioletta@targikielce.pl)

**Monika Radomska, e-mail:** [radomska.monika@targikielce.pl](mailto:radomska.monika@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 (do wykorzystania roboczego plik Excel z zestawieniem menu)**