

**Targi Kielce S.A.**

ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

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

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)  
NA WYKONANIE ZADANIA:  
usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2023"**

**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 „VIP lunch dla gości targów MSPO 2023”.**

1. Usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2023" świadczona w dniach 5 - 8 września 2023 r. w obiektach Targów Kielce S.A. w turach ok. 300 osób każda.
2. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie poczęstunku lunch w dniach 5- 8 września 2023 roku dla wystawców i gości Targów Kielce, w kilku turach, maksymalnie 350 gości / tura:
  - a) w dniu 5 września 2023 roku – 3 tury w godzinach od 12:00 do godziny 16:00.
  - b) w dniach 6 - 7 września 2023 roku – po 3 tury każdego w godzinach od 12:00 do godziny 16:00.
  - c) w dniu 8 września 2023 roku – 1 tura w godzinach od 12:00 do godziny 14:00.
  - d) liczba gości, ilość tur oraz określenie dokładnych godzin poszczególnych tur zostanie ostatecznie potwierdzona do dnia 30 sierpnia 2023 r.
  - e) 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. 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 zgodnie z wymogami Sanepidu.
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.
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 imienne.

8. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z menu oraz warunkami określonymi w ZDR oraz w załączniku nr 1 poniżej, codziennie przez czas trwania Wydarzenia tj. w dniach 5 - 8 września 2023 r. w godzinach 11:45-16:30.
9. Obsługa bufetu polega na serwowaniu (wydawaniu) posiłków przez kelnerów gościom indywidualnie wg zamówionego posiłku i dostępnego menu.
10. Napoje i dania, o których mowa w załączniku, powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
11. Poza elementami wyposażenia zaplecza kuchennego niezbędnego do realizacji usługi (np. lodówka, podgrzewacze, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni naczynia wielokrotnego użytku, w tym talerze porcelanowe głębokie i duże, wysokie szklanki do napojów zimnych, dzbanki na wodę i soki, sztucze, serwetki.
12. W bufecie powinny być serwowane dania zgodnie z zatwierdzonym menu. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu.
13. Sugerowane menu – struktura na każdy dzień:
  - zupa – 2 rodzaje do wyboru- zupa na bazie mięsa i zupa vege/krem
  - danie główne – 3 rodzaje do wyboru każdego dnia – danie mięsne, danie rybne, danie vegetariańskie
  - dodatki skrobiowe – 2 rodzaje do wyboru (np. ziemniaki, kasze, ryż, kluski)
  - 3 rodzaje do wyboru – Surówka/sałátka z warzyw świeżych, warzywa gotowane
14. Napoje zimne (woda mineralna, soki) i owoce, które nie zostaną wykorzystane danego dnia będą używane w kolejnym dniu targów.
15. 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.
16. Wykonawca zapewni stoły konsumpcyjne okrągłe dla ok. 300 osób na jedną turę, nakryte obrusem lub pokrowcem, oraz stoły bufetowe i stoliki koktajlowe wraz z nakryciem (wszystko jednolite).

#### **IV. Terminy**

1. Termin składania ofert **do 04 sierpnia 2023 roku r. (piątek) do godziny 12**, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji.
2. Termin wykonania: w dniach 5 - 8 września 2023 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 - 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. 1000 osób dziennie wraz z obsługą (*wartość ogółem zlecenia netto minimum 100.000,-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: „**MSPO VIP Lunch - 2023**”

## **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. Kontakt z Wykonawcami i zadawanie pytań wyłącznie drogą mailową na adres e-mail: [catering@targikielce.pl](mailto:catering@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 roboczej tabeli z zestawieniem menu na każdy dzień i zbiorczy na wszystkie dni). Oferta na przygotowanie i serwowanie w ramach usługi VIP Lunch dla gości targów MSPO 2023” – wycena dla 1000 porcji dziennie -

lp	Nazwa (wpisać nazwę potrawy na każdy dzień)	Nazwa, opis potrawy	gramatura	Ilość porcji
	<b>I dzień</b>			
	Zupa I			
	Zupa II			
	Danie główne- potrawa mięsna			
	Danie główne- potrawa rybna			
	Danie główne- potrawa wegetariańska			
	Dodatki skrobiowe – I-			
	Dodatki skrobiowe – II-			
	Sałatka /surówka/warzywa I			
	Sałatka /surówka/warzywa II			
	Sałatka /surówka/warzywa III			
	<b>Cena brutto za I dzień/osobę</b>			
	<b>II dzień</b>			
	Zupa I			
	Zupa II			
	Danie główne- potrawa mięsna			
	Danie główne- potrawa rybna			
	Danie główne- potrawa wegetariańska			
	Dodatki skrobiowe – I-			
	Dodatki skrobiowe – II-			
	Sałatka /surówka/warzywa I			
	Sałatka /surówka/warzywa II			
	Sałatka /surówka/warzywa III			
	<b>Cena brutto za II dzień/osobę</b>			
	<b>III dzień</b>			
	Zupa I			
	Zupa II			
	Danie główne- potrawa mięsna			
	Danie główne- potrawa rybna			
	Danie główne- potrawa wegetariańska			
	Dodatki skrobiowe – I-			
	Dodatki skrobiowe – II-			
	Sałatka /surówka/warzywa I			
	Sałatka /surówka/warzywa II			
	Sałatka /surówka/warzywa III			
	<b>Cena brutto za III dzień/osobę</b>			
	<b>IV dzień</b>			
	Zupa I			
	Zupa II			
	Danie główne- potrawa mięsna			
	Danie główne- potrawa rybna			
	Danie główne- potrawa wegetariańska			
	Dodatki skrobiowe – I-			
	Dodatki skrobiowe – II-			
	Sałatka /surówka/warzywa I			
	Sałatka /surówka/warzywa II			
	Sałatka /surówka/warzywa III			
	<b>Cena brutto za IV dzień/osobę</b>			

Nazwa Oferenta, nr NIP:

Imię i nazwisko sporządzającego, telefon: