

Targi Kielce S.A.

ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce

tel. (41) 3651222

www.targikielce.pl/przetargi

**ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2025"**

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 2025”.**

1. Usługa cateringowa "VIP Lunch dla gości targów MSPO 2025" świadczona w dniach 2 - 5 września 2025 r. w obiektach Targów Kielce S.A. w turach ok. 300 - 350 osób każda.
2. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie poczęstunku lunch w dniach 2- 5 września 2025 roku dla wystawców i gości Targów Kielce, w kilku turach, maksymalnie 200 gości / tura:
 - a) w dniu 2 września 2025 roku – 3 (do 5 maksymalnie) tury w godzinach od 12:00 do godziny 16:00.
 - b) w dniach 3 - 4 września 2024 roku – po 3 tury każdego w godzinach od 12:00 do godziny 16:00.
 - c) w dniu 5 września 2024 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 29 sierpnia 2025 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. 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 2 - 5 września 2025 r. w godzinach 11:45-16:30.
4. 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 wegetariańskie,
 - dodatki skrobiowe – 2 rodzaje do wyboru (np. ziemniaki, kasze, ryż, kluski),
 - 3 rodzaje do wyboru – surówka/sałotka z warzyw świeżych, warzywa gotowane.
5. W bufecie powinny być serwowane dania zgodnie z zatwierdzonym menu. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu. **(nazwy potraw w języku polskim oraz angielskim).**

6. Napoje i dania, o których mowa w załączniku, powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
7. Napoje zimne (woda mineralna, soki) i owoce, dostarcza/zabezpiecza Zamawiający na każdy dzień.
8. 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.
9. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.
10. Wykonawca zapewni stoły konsumpcyjne okrągłe dla ok. 300 osób na jedną turę i/lub stoły koktajlowe, nakryte obrusem lub pokrowcem stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe (wszystko jednolite).
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, sztućce, serwetki.
12. 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.
13. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty upoważniające do pracy na terenie targów i kontaktu z żywnością.
14. Wykonawca zapewni stroje dla pracowników świadczących usługę cateringową, które powinny być schludne, eleganckie, dopasowane do charakteru wydarzenia targowego. Personel będzie posiadać identyfikatory imienne.
15. Obsługa bufetu polega na serwowaniu (wydawaniu) posiłków przez kelnerów gościom indywidualnie wg. zamówionego posiłku i dostępnego menu.
16. 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 18 lipca 2025 roku r. (piątek) do godziny 14:00**, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji.
2. Termin wykonania: w dniach 2 - 5 września 2025 r.

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%

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), z okresu czasu minimum ostatnich 5 lat.

- 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 - 2025”**.

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 drogą mailową na adres e-mail: catering@targikielce.pl lub pod numerem telefonu 504 842 333.

Wszelkie pytania dotyczące przedmiotu zamówienia należy składać 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 dziennym zestawieniem menu). Oferta na przygotowanie i serwowanie w ramach usługi „VIP Lunch dla gości targów MSPO 2025” – ilości zgodnie z pkt. III podpkt. 2.

lp	Nazwa (wpisać nazwę potrawy na każdy dzień)	Cena jednostkowa brutto	gramatura	Ilość porcji/100 os
	I dzień			
	Zupa I* (60% ilości)		250ml	60
	Zupa II* (40% ilości)		250ml	40
	Danie główne- potrawa mięsna* (70% ilości)		200g	70
	Danie główne- potrawa rybna* (30% ilości)		150g	30
	Danie główne- potrawa wegetariańska* (10% ilości)		150-200g	10
	Dodatki skrobiowe – I-* (50% ilości)		100g	50
	Dodatki skrobiowe – II-* (50% ilości)		100g	50
	Salatka /surówka/warzywa I* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa II* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa III* (30% ilości)		100g	30
	Cena brutto za I dzień/osobę			
	II dzień			
	Zupa I* (60% ilości)		250ml	60
	Zupa II* (40% ilości)		250ml	40
	Danie główne- potrawa mięsna* (70% ilości)		200g	70
	Danie główne- potrawa rybna* (30% ilości)		150g	30
	Danie główne- potrawa wegetariańska* (10% ilości)		150-200g	10
	Dodatki skrobiowe – I-* (50% ilości)		100g	50
	Dodatki skrobiowe – II-* (50% ilości)		100g	50
	Salatka /surówka/warzywa I* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa II* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa III* (30% ilości)		100g	30
	Cena brutto za II dzień/osobę			
	III dzień			
	Zupa I* (60% ilości)		250ml	60
	Zupa II* (40% ilości)		250ml	40
	Danie główne- potrawa mięsna* (70% ilości)		200g	70
	Danie główne- potrawa rybna* (30% ilości)		150g	30
	Danie główne- potrawa wegetariańska* (10% ilości)		150-200g	10
	Dodatki skrobiowe – I-* (50% ilości)		100g	50
	Dodatki skrobiowe – II-* (50% ilości)		100g	50
	Salatka /surówka/warzywa I* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa II* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa III* (30% ilości)		100g	30
	Cena brutto za III dzień/osobę			
	IV dzień			
	Zupa I* (60% ilości)		250ml	60
	Zupa II* (40% ilości)		250ml	40
	Danie główne- potrawa mięsna* (70% ilości)		200g	70
	Danie główne- potrawa rybna* (30% ilości)		150g	30
	Danie główne- potrawa wegetariańska* (10% ilości)		150-200g	10
	Dodatki skrobiowe – I-* (50% ilości)		100g	50
	Dodatki skrobiowe – II-* (50% ilości)		100g	50
	Salatka /surówka/warzywa I* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa II* (30% ilości)		100g	30
	Salatka /surówka/warzywa III* (30% ilości)		100g	30
	Cena brutto za IV dzień/osobę			

Nazwa Oferenta, nr NIP:

Imię i nazwisko sporządzającego, telefon:

*proszę wpisać nazwę potrawy