Kielce 16-11-2026 r.

Targi Kielce S.A.
ul. Zakładowa 1
25 - 672 Kielce
tel. (41) 365 12 22
www.targikielce.pl/przetargi

ZAPROSZENIE DO ROKOWAŃ (ZDR)
NA WYKONANIE ZADANIA:
„Usługa cateringowa – Bankiety 2027 świadczone dla Targów Kielce".

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. Umowa na każdy Bankiet jest zawierana osobno, indywidualnie, z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym.
3. Targi Kielce nie podlegają Prawu o Zamówieniach Publicznych.
4. Stosunek prawny pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą na etapie poprzedzającym zawarcie umowy kształtują postanowienia niniejszego ZDR.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w 2027 roku usług cateringowych obejmujących organizację i obsługę:

- bankietów,
- uroczystych kolacji serwowanych,
- imprez grillowych,

organizowanych przez Targi Kielce S.A. dla wystawców, gości, partnerów biznesowych oraz innych uczestników wydarzeń targowych i branżowych. Usługi będą realizowane zarówno w obiektach Targów Kielce, jak i w obiektach zewnętrznych wskazanych przez Zamawiającego, w tym w obiektach należących do Oferentów. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na wszystkie rodzaje usług lub na wybrane rodzaje usług.

IV. Ramowe zasady realizacji usługi cateringowej:

1. Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie świadczenia usługi cateringowej w 2027 roku dla wystawców i gości Targów Kielce w sali/salach obiektu TK lub w sali/salach obiektów poza TK (wybór obiektów wyłoniony w niniejszym postepowaniu) w tym w obiekcie Oferenta/Wykonawcy.

2. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę poczęstunku zgodnie z menu ramowym znajdującym się w załącznikach oraz udostępni sale/miejsce w przypadku imprez odbywających się poza TK.
3. Zadanie powinno być zrealizowane z zachowaniem reżimu sanitarnego wg. stanu (wymagań) na dzień realizacji.
4. Napoje i dania, o których mowa powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
5. Usługa cateringowa powinna być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych i zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2026 r. poz. 1399. Wykonawca zobligowany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
6. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.
7. 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 poświadczające dopuszczenie do pracy i kontaktu z żywnością. Wykonawca zapewni jednolite 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. Poza elementami wyposażenia zaplecza kuchennego (np. ekspresy, czajniki, lodówka, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi wg specyfikacji każdego z wydarzeń min. stoły okrągłe lub inne 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, kieliszki do wina i wódki, sztućce, naczynia na przekąski, tace i półmiski, serwetki, ręczniki papierowe oraz worki na śmieci, dekoracje na bufetach i stołach.
9. W trakcie wydarzenia powinny być serwowane dania wg specyfikacji określonej na dany dzień w umowie. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu lub na wezwanie Zamawiającego. W przypadku serwowania napojów w butelkach bezpośrednio na stołach Wykonawca zapewni ustawienie jednej butelki danego rodzaju napoju na stole. Obsługa Wykonawcy będzie na bieżąco monitorować poziom napojów i uzupełniać je w razie potrzeby, w pierwszej kolejności poprzez wymianę pustej butelki na pełną, bez nieuzasadnionego ustawiania na stole kilku otwartych lub napoczętych butelek tego samego rodzaju napoju.
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 zaproponuje swoje propozycje menu. Menu wskazane w załącznikach jest tylko przykładowe. W przypadku menu Bankiet – Wykonawca zapewni ciągłość zaopatrzenia bufetów wg. ustalonego ramowego menu na które powinny składać się:
    11.1. dwa rodzaje zup (mięsna i wegetariańska, typu krem),
    11.2. dwa dania główne (mięsne – wybór mięs np. filet drobiowy, sznycel schabowy, w sosie, polędwiczki wieprzowe w sosie itp) i jedno z rybą (np. łosoś pieczony, filet z mintaja, pstrąg, sandacz itp.),
    11.3. dodatki min. sałatki, surówki, ziemniaki, ryż, kasza, kluseczki,

11.4. zimna płyta - przekąski lub dania regionalne, stół wiejski,
11.5. desery (ciasta min. 2 rodzaje na osobę np. szarlotka, sernik) oraz monodesery
11.6. ciągły serwis kawowy w postaci: kawy z ekspresu ciśnieniowego, mleka, herbaty czarnej i owocowej, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, cukru, cytryny, soków min. 2 rodzajów.

Całość menu będzie ustalona z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

12. Wykonawca zaproponuje swoje propozycje menu. Menu wskazane w załącznikach jest tylko przykładowe. W przypadku menu Uroczysta kolacja serwowana – Wykonawca zapewni poczęstunek gości przez obsługę kelnerską wg. ustalonego ramowego menu na które powinny składać się:
    12.1. przystawka zimna,
    12.2. dwa rodzaje zup do wyboru (mięsna i wegetariańska, typu krem),
    12.3. dwa dania główne (mięsne – wybór mięs np. filet drobiowy, sznycel schabowy, w sosie, polędwiczki wieprzowe w sosie itp) i jedno z rybą (np. łosoś pieczony, filet z mintaja, pstrąg, sandacz itp.),
    12.4. dodatki min. sałatki, surówki, ziemniaki, ryż, kasza, kluseczki,
    12.5. deser (ciasta min. 2 szt. na osobę np. szarlotka, sernik) oraz monodesery
    12.6. serwis kawowy w postaci: kawy z ekspresu ciśnieniowego, mleka, herbaty czarnej i owocowej, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, cukru, cytryny, soków min. 2 rodzajów.

    Całość menu będzie ustalona z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.
13. Zamawiający dopuszcza możliwość wzbogacenia menu i oferowania tzw. stołów tematycznych, dań regionalnych: kuchnia staropolska, włoska, francuska itp., oraz dań grillowych w przypadku oferowania cateringu na zewnętrznym terenie obiektu. Menu podstawowe lub menu wzbogacone może być zamawiane zarówno w obiekcie Oferenta jak i w obiektach TK.
14. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o charakterze wydarzenia (bankiet/uroczysta kolacja/grill) na 14 dni roboczych przed planowanym terminem.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru kilku Wykonawców, z którymi będzie współpracował w 2027 roku. Zamawiający może powierzać realizację poszczególnych bankietów, uroczystych kolacji i grilli różnym Wykonawcom, dokonując każdorazowo wyboru Wykonawcy odpowiedniego dla charakteru, lokalizacji, skali i specyfiki danego wydarzenia.
16. Istnieje możliwość modyfikacji przez Zamawiającego menu w ramach bankietów, kolacji, grilli, a cena jednostkowa ulegnie zmianie.
17. Zamawiający zastrzega, że niniejsze postępowanie ma na celu wyłonienie potencjalnych Wykonawców do współpracy w 2027 roku. Wybór oferty nie jest równoznaczny z udzieleniem zamówienia ani nie gwarantuje Wykonawcy realizacji określonej liczby wydarzeń, liczby uczestników lub osiągnięcia określonego poziomu obrotów. Każdorazowe zlecenie usługi będzie uzależnione od bieżących potrzeb Zamawiającego i potwierdzane odrębnym zamówieniem lub umową.

V. Terminy

1. Termin składania ofert upływa w dniu 27 listopada 2026 roku (piątek) o godzinie 16:00.
2. Po otrzymaniu ofert, Zamawiający przystąpi z oferentami do negocjacji szczegółowych osobiście lub w formie telekonferencji. O terminie negocjacji/telekonferencji Oferenci zostaną powiadomieni przez Zamawiającego w przededniu ich odbycia.
3. Termin wykonania usługi: zgodnie z terminami imprez TK (terminy każdorazowo przekazane zostaną Wykonawcy najpóźniej na 14 dni roboczych przed realizacją).

VI. Kryterium wyboru oferty

1. Zamawiający zastosuje jako kryterium oceny ofert:

a) Cena - 60 %
b) Jakość, estetyka podania i propozycje aranżacji, przygotowanie, posiadane zaplecze i wyposażenie, referencje (jak w pkt. VII ppkt. 1.3) i doświadczenie - 40%.

2. Wykonawca przedstawi również informację o dodatkowej scenografii, jej elementach, propozycje uatrakcyjnienia bankietów. Wykonawca zaproponuje swoje propozycje menu w ramach ramowego menu.

VII. Wykaz dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Oferent zobowiązany jest złożyć:

1. Wypełniony formularz ofertowy - specyfikację menu wg wzoru określonego w załącznikach:
   nr 1, - wg menu – Bankiet dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK do 400 osób / od 401 do 1200 osób
   nr 2, - wg menu – Uroczysta kolacja serwowana dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK do 400 osób / od 401 do 1200 osób
   nr 3, - wg menu –Grill dla imprez organizowanych w obiekcie TK oraz w obiektach poza TK dla 100-400 osób / od 401 do 1200 osób
   (Oferent może złożyć oferty na wszystkie usługi zgodnie z załącznikami lub na wybrane zadanie), W*ymagana forma dokumentu – oryginał.*
2. Aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji o działalności gospodarczej oraz zatwierdzenie do działalności gastronomicznej wydane przez SANEPID. *Wymagana forma dokumentu – oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę*.
3. Referencje, potwierdzające świadczenie usług tego rodzaju, o podobnej specyfice, randze i skali (wymagane co najmniej 3 referencje z ostatnich dwóch lat dla danej rangi wydarzenia i o minimalnej ilości osób tj. 400).
4. Opis wyposażenia, którym dysponuje obiekt: ilość stołów okrągłych, koktajlowych, ilość kelnerów zatrudnionych na stałe, ilość ławo-stołów.
5. Pisemne Oświadczenie Wykonawcy, że zabezpieczy niezbędny sprzęt, obsługę kelnerską, zastawę stołową właściwe dla rodzaju wydarzenia wskazanego przez Zamawiającego (pod zamawiany rodzaj wydarzenia i dla konkretnej ilości os.).

Oferent może złożyć oferty na wykonanie wszystkich zadań lub na poszczególne zadania osobno.

VIII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wymogi formalne:
   1.1. Oferta winna być sporządzona zgodnie z wymogami ZDR na drukach przygotowanych przez TK wskazane w pkt. VII ust.1. – tj. Formularz Ofertowy - Załącznik nr 1, nr 2, nr 3.
   1.2. Do oferty winny być dołączone dokumenty wskazane w pkt. VII ust.2 , 3, 4.
2. Sporządzenie i opakowanie oferty:
   2.1. Oferta pisemna powinna być spakowana do jednej koperty i zawierać: dokumenty formalno-prawne, referencje oraz podpisaną przez uprawnioną osobę ofertę cenową – wypełniony formularz ofertowy (zgodnie z załącznikami j.w.).
   2.2. Kopertę należy opatrzyć napisem: **„Bankiety TK 2027”,** wskazując właściwe wydarzenie/a (Bankiet i/lub Kolacja, Grill) oraz dodatkowo na kopercie należy wskazać nr telefonu z danymi osoby, którą poinformujemy o planowanych negocjacjach cenowych.
   2.3. Oferty można składać także drogą mailową na adres radomska.monika@targikielce.pl, ofertę należy zaszyfrować i zabezpieczyć hasłem składającym się z 10 znaków. Hasło do oferty należy wysłać SMS na dwa nr telefonów. Znaki od 1 do 5 pod nr 504 842 333, znaki od 6 do 10 pod nr

510 928 953– wysyłając sms'a proszę poinformować, że jest to część hasła do Przetargu na bankiety TK.

IX. 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. Zamawiający dopuszcza wybór ofert cząstkowych na poszczególne zadania (bankiet, kolacja, grill).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru dostawcy jak również nie wybrania żadnego dostawcy bez podania przyczyny.
5. W przypadkach określonych w pkt. powyższych 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.

X. Klauzula RODO

Wykonawca, oświadcza, 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

XI. Informacje i kontakt

1. Oferenci mogą składać zapytania drogą mailową nie później niż na 3 dni przed terminem złożenia ofert na adres: radomska.monika@targikielce.pl
2. Składane pytania nie wpływają na zmianę terminu składania ofert.

Załącznik nr 1, załącznik nr 2, i załącznik nr 3
– Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego plik Excel).