

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 "Serwis kawowy oraz lunch w trakcie wydarzenia Targów Kielce 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 „Serwis kawowy oraz lunch w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025”** przez 2 dni na przełomie lutego i marca 2025r. w obiektach Targów Kielce obejmującego dwa zadania.

1. Dla zadania nr 1 – usługa cateringowa „Serwis kawowy w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025”

2.1 Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie serwisu kawowego:

- pierwszego dnia wydarzenia – 3000 osób od godziny 8:30 do 12:00.
- drugiego dnia wydarzenia – 1500 osób w godzinach od 8:30 do godziny 12:00.

2.2 W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni serwowanie:

- herbaty - czarna, zielona, owocowa, w ilości bez ograniczeń na osobę
- słodkich przekąsek – 2 rodzaje, ciastka kruche oraz drożdżowe w gramaturze 150g/os.
- kawy – czarna, z mlekiem, espresso, caffe latte, cappuccino - serwowana z ekspresów automatycznych lub/i kolbowych bez ograniczeń na osobę
- soków – pomarańczowy i jabłkowy - 200ml/os.
- wody – serwowana w dyspenserach bez ograniczeń na osobę
- cukier – biały i brązowy w jednorazowych saszetkach bez ograniczeń na osobę

2. Dla zadania nr 2 - usługa cateringowa "Lunch w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025"

1.1 Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie poczęstunku lunch:

- pierwszego dnia wydarzenia – 3000 osób od godziny 12:30 do 15:30.
- drugiego dnia wydarzenia – 1500 osób w godzinach od 12:30 do godziny 15:30.

2.2 W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z menu oraz warunkami określonymi w ZDR oraz w załączniku nr 2 poniżej, codziennie przez czas trwania wydarzenia.

2.3 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/sałatka z warzyw świeżych, warzywa gotowane.
3. W bufecie powinny być dania zgodne z zatwierdzonym menu. Serwowane napoje i dania powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę bufetu.
 4. Napoje i dania, o których mowa w załączniku, powinny być dostępne dla gości w godzinach oznaczonych przez Zamawiającego.
 5. Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi gastronomicznej powinny być świeże i wysokiej jakości oraz spełniać wymagania bezpieczeństwa zdrowotnego.
 6. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić produkty gastronomiczne, a także przygotować i wyposażyć zaplecze kuchenne niezbędne do sprawnego wykonania wszystkich elementów usługi cateringowej.
 7. Wykonawca zapewni stoły konsumpcyjne okrągłe dla ok. 600 osób i stoły koktajlowe dla ok. 100 osób, nakryte obrusem lub pokrowcem (wszystko jednolite).
 8. Poza elementami wyposażenia niezbędnego do realizacji usługi (np. ekspresy do kawy, lodówka, podgrzewacze, ewentualnie w razie potrzeby zmywarka gastronomiczna itp.) Wykonawca zapewni naczynia wielokrotnego użytku:
 - 8.1 Dla zadania nr 1 - filiżanki ze spodkami i łyżeczkami, wysokie szklanki do napojów zimnych, dyspensery i/lub dzbanki na wodę i soki, serwetki
 - 8.2 Dla zadania nr 2 - talerze porcelanowe głębokie i duże, sztucze, serwetki
 9. 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.
 10. Wykonawca zapewni, że pracownicy świadczący usługę cateringową posiadają niezbędne dokumenty upoważniające do pracy na terenie targów i kontaktu z żywnością.
 11. Wykonawca zapewni stroje dla pracowników świadczących usługę cateringową, które powinny być schludne, eleganckie, dopasowane do charakteru wydarzenia targowego. Personel będzie posiadać identyfikatory imienne.
 12. Obsługa bufetu polega na serwowaniu (wydawaniu) posiłków przez kelnerów gościom indywidualnie wg. zamówionego posiłku i dostępnego menu.

13. 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 14 sierpnia 2024 roku r. (środa) do godziny 12:00**, w zamkniętych kopertach w siedzibie spółki Targi Kielce S.A., ul. Zakładowa 1 w Recepcji.
2. Termin wykonania: przełom lutego i marca 2025 r.
3. Po otwarciu ofert Zamawiający przystąpi do negocjacji końcowych z wybranymi oferentami. Możliwe negocjacje w formie telekonferencji.

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.*

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. Dopuszcza się składanie oferty częściowej dla każdego z zadań.
3. Opakowanie oferty:
 - 3.1. Oferta powinna być spakowana do jednej koperty i zawierać: dokumenty formalno-prawne oraz ofertę cenową – wypełniony formularz ofertowy (załącznik) odpowiedni dla zadania.
Kopertę opatrzyć napisem:
 - składając ofertę na zadanie nr 1 - „Serwis kawowy w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025”
 - składając ofertę na zadanie nr 2 - „Lunch w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025”
 - składając ofertę na zadanie nr 1 i 2 – „Serwis kawowy oraz lunch w trakcie wydarzenia Targów Kielce 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.
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

Wszelkie pytania dotyczące przedmiotu zamówienia należy składać wyłącznie w formie pisemnej (mailowej), nie później niż na 3 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 „Serwis kawowy w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025”

lp	Nazwa	Gramatura
	Kawa	b.o.
	Herbata	b.o.
	Słodycze, ciasta	150g/os
	Sok	200 ml/os
	Woda	b.o.

Cena brutto za osobę:

Nazwa Oferenta, nr NIP:

Imię i nazwisko sporządzającego, telefon:

Załącznik nr 2

– Wzór formularza ofertowego (do wykorzystania roboczego plik Excel z dziennym zestawieniem menu). Oferta na przygotowanie i serwowanie w ramach usługi „Lunch w trakcie wydarzenia Targów Kielce 2025”

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)		150g	50
	Dodatki skrobiowe – II-* (50% ilości)		150g	50
	Salatka /surówka/warzywa I* (30% ilości)		150g	30
	Salatka /surówka/warzywa II* (30% ilości)		150g	30
	Salatka /surówka/warzywa III* (30% ilości)		150g	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)		150g	50
	Dodatki skrobiowe – II-* (50% ilości)		150g	50
	Salatka /surówka/warzywa I* (30% ilości)		150g	30
	Salatka /surówka/warzywa II* (30% ilości)		150g	30
	Salatka /surówka/warzywa III* (30% ilości)		150g	30
	Cena brutto za II dzień/osobę			

Nazwa Oferenta, nr NIP:

Imię i nazwisko sporządzającego, telefon:

*proszę wpisać nazwę potrawy

