

Nr sprawy: ZP.28.2018

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas targów nieruchomości MIPIM The World's Leading Property Market, które odbędą się w dniach 12-15 marca 2019 roku w Cannes we Francji. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie, podawanie posiłków, bieżącą obsługę oraz sprzątanie zastawy na terenie całego stoiska Agencji Rozwoju Pomorza (o powierzchni ok 61 m kw.).

1. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: lokalizacja targów, Palais des Festivals et des Congrès, La Croisette, Esplanade du Président George Pompidou, 06400 Cannes, Francja, na stoisku Agencji Rozwoju Pomorza (R8.A7).
2. Catering serwowany zgodnie z przedstawionym przez Zamawiającego harmonogramem w minimalnej ilości przedstawionej przez Zamawiającego.

II. Obowiązki Wykonawcy

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia na Wykonawcy będą spoczywać następujące obowiązki:

1. Przygotowywanie oraz podawanie potraw spełniających następujące warunki:
 - a. potrawy będą przyrządzone ze świeżych produktów tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych, co zapewni świeżość wydawanych potraw;
 - b. używanie wyłącznie produktów wysokiej jakości, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych;
 - c. napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
 - d. produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, soki, woda, cukier, mleko, itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc po dniu wykonania usługi;
 - e. wszystkie potrawy będą przygotowane w monoporcjach (tzw. finger foods) umożliwiających swobodne spożycie na stojąco, np. na łyżeczkach koktajlowych, w papilotach, w słoiczkach, małych miseczkach itp.
2. Serwowanie dań zgodnie z przedstawionym harmonogramem w sposób ciągły:

	12.03 wtorek	13.03 środa	14.03 czwartek	15.03 piątek
ZESTAW ŚNIADANIOWY	godz. 9:00-11:00	godz. 9:00-11:00	godz. 9:00-11:00	godz. 9:00 - 11:00
ZESTAW OBIADOWY	godz. 11:00-15:30	godz. 11:00-15:30	godz. 11:00-15:30	godz. 11:00 – 14.30

ZESTAW DESEROWY	godz. 11:00-17:00	godz. 11:00-17:00	godz. 11:00-17:00	godz. 9:00 – 14:30
ZESTAW KOKTAJLOWY	godz. 15:30-19:00	godz. 15:30-19:00	godz. 15:30-19:00	brak

3. Serwowanie dań zgodnie z poszczególnymi rodzajami zestawów, które będą składać się z:

Rodzaj zestawu	Rodzaje i przykłady potrawy	Liczba porcji w dniach 12, 13 i 14.03.19	Liczba porcji w dniu 15.03.19
Zestaw śniadaniowy	Przekąski śniadaniowe typu musli, jogurty owocowe min. 2 rodzaje, min. 60g/porcja, inne przekąski każdego dnia	70 porcji na dzień (po 35 każdego rodzaju)	20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
	Tartinki zarówno mięsne jak i wegetariańskie min. 2 rodzaje, min. 40g/porcja, inne tartinki każdego dnia	50 porcji na dzień (po 25 każdego rodzaju)	20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
	Mini kanapeczki bankietowe, dekorowane, składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, rybą, warzywami sezonowymi min. 3 rodzaje, min. 70g/porcja, inne kanapeczki każdego dnia	90 porcji na dzień (po 30 każdego rodzaju)	30 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
Zestaw obiadowy	Sałatki mięsne i wegetariańskie min. 2 rodzaje, min. 90g/porcja, inne sałatki każdego dnia	80 porcji na dzień (po 40 każdego rodzaju)	20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
	Przekąski zimne/monoporcje obiadowe mięsne i wegetariańskie, jak np. sakiewki, roladki, potrawy serwowane na mini łódyczkach, mini talerzykach, szaszłyki itp. min. 5 rodzajów, łącznie min 500g/5 porcji różnego rodzaju, inne przekąski obiadowe każdego dnia	175 porcji na dzień (po 35 każdego rodzaju)	50 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
Zestaw koktajlowy	Koreczki wytrawne składające się z min. 3 składników, min. 2 rodzaje, min. 20g/porcja, inne rodzaje koreczków każdego dnia	130 porcji na dzień (po 65 każdego rodzaju)	-
	Mini wrapy, min. 2 rodzaje: mięsne i wegetariańskie, min. 70g/porcja	50 porcji na dzień (po 25 każdego)	-

		rodzaju)	
	Przekąski np. krewetki na mini łódeczkach, roladki itp. 4 rodzaje, łącznie minimum 200g/4 porcje różnego rodzaju, inne przekąski każdego dnia	100 porcji na dzień (po 25 każdego rodzaju)	-
Zestaw deserowy	Ciasto pieczone/babeczki 1 rodzaj, min. 50g/porcja inne ciasta/babeczki każdego dnia	50 porcji na dzień	20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
	Tartinki/mini ciasta francuskie na słodko, min. 2 rodzaje, min. 50g/porcja, inne tartinki/mini ciasta francuskie każdego dnia	80 porcji na dzień (po 40 każdego rodzaju)	20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju)
	Mini desery typu musy, puddingi, kremy (np. panna cotta), 1 wybrany rodzaj, min. 60g/porcja, inny mini deser każdego dnia	80 porcji na dzień	20 porcji na dzień
	Owoce serwowane w kawałkach bądź w formie koreczków, min. 50g/porcja inne owoce każdego dnia	30 porcji na dzień	-

3.1 Wykonawca zobowiązuje się serwować niewykorzystane porcje z jednego zestawu podczas drugiego, jeżeli tak zdecyduje Zamawiający.

3.2. Wykonawca będzie dysponował opakowaniami jednorazowymi, w które na życzenie Zamawiającego spakuje nieskonsumowane produkty.

3.4. Do każdego zestawu, przez cały czas wydawania posiłków dostępne będą także:

napoje zimne bez ograniczeń:

- woda – gazowana i niegazowana;
- soki – 3 rodzaje soków 100%;
- świeżo wyciskany sok pomarańczowy;
- napoje gazowane – minimum dwa rodzaje;
- koktajle bezalkoholowe – min. 2 rodzaje ze świeżo wyciskanych owoców i warzyw, składające się z przynajmniej 2 różnych składników. Wykonawca każdego dnia będzie serwował minimum 2 różne koktajle.

napoje gorące bez ograniczeń:

- kawa z ekspresu (min. 5 rodzajów – biała, czarna, cappuccino, latte i espresso);
- herbata (min. 3 rodzaje – czarna, zielona, owocowa);

dotatki do napojów gorących - cukier biały i brązowy, cytryna w plasterkach, mleko;

napoje alkoholowe (dostępne na życzenie):

Rodzaj alkoholu	Objętość (w litrach)/liczba butelek łącznie
Wino – min. 3 rodzaje: białe arneis roero, czerwone langhe nebbiolo oraz wino musujące Cava Brut	Białe: 32 butelki 0,7l Czerwone: 12 butelek 0,7l Wino musujące: 24 butelek 0,7l
Whisky szkocka minimum 12letnia;	9l
Drinki - 4 rodzaje, składające się z minimum 4 składników, z czego minimum 20% objętości drinka musi stanowić alkohol wysokoprocentowy. Wykonawca zapewni niezbędny alkohol adekwatnie do zapotrzebowania na drinki.	Okolo 250-350 drinków w szklankach 0,25l
Piwo Lager Jasny, pełny	20 butelek 0,5l

4. Przygotowane menu powinno spełniać następujące warunki:
 - 4.1. Być dostosowane do charakteru wydarzenia biznesowego, w tym nie powinno zawierać potraw o intensywnym smaku i zapachu;
 - 4.2. Menu powinno być zróżnicowane i uwzględniać zarówno dania mięsne jak i wegetariańskie.
5. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu pełen opis składu posiłków, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dla alergików. Informacja ta będzie dostępna na każde życzenie osób korzystających z cateringu.
6. Serwowanie potraw powinno uwzględniać następujące warunki:
 - 6.1. Zapewnienie czystej, nieuszkodzonej, estetycznej zastawy między innymi do:
 - a. serwowania kawy, tj. filiżanki wraz ze spodkami, łyżeczki ze stali szlachetnej, cukiernice itp.;
 - b. serwowania przekąsek na ladzie barmańskiej tj. tace, patery itp. oraz talerzyki i sztucce do konsumpcji przekąsek jeżeli wymagać będzie tego potrawa;
 - c. serwowania napoi zimnych tj. szklanki;
 - d. serwowania napoi alkoholowych tj. kieliszki i szklanki dostosowane do rodzaju serwowanego alkoholu.
 - 6.2. Zapewnienie papierowych talerzyków jednorazowych.
 - 6.3. Zapewnienie na ladzie barmańskiej dostępu do serwetek, wykałaczek, słomek (do drinków).
 - 6.4. Podawanie posiłków w sposób estetyczny i elegancki.
 - 6.5. Zapewnienie winietek na ladzie barmańskiej opisujących skład danej potrawy w języku polskim i angielskim.

- 6.6. Zapewnienie menu na ladzie barmańskiej opisujące rodzaje alkoholu możliwe do zamówienia.
7. Utrzymanie lokalu, w którym świadczone będą usługi oraz wyposażenia w należytym porządku, tj.:
- 7.1. zbieranie brudnych naczyń i resztek po konsumpcji posiłku przez gości lub w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jej trwania na terenie całego stoiska.
 - 7.2. Wykonawca każdorazowo będzie usuwał z lady dania, które przestaną być zdatne do spożycia, bądź utracą walor estetyczny.
 - 7.3. sprzątanie pomieszczeń wykorzystywanych do podawania i przygotowywania posiłków tj. zaplecza cateringowego, okolic lady barmańskiej.
 - 7.4. usuwanie śmieci z terenu stoiska nagromadzonych przed i w trakcie wydarzenia w miejsce wskazane przez organizatora targów jako miejsce składowania śmieci
 - 7.5. doprowadzenie miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbiór naczyń i sztućców, innych materiałów wykorzystywanych w trakcie świadczenia usługi oraz resztek pokonsumpcyjnych w ciągu 60 min. od jej zakończenia)
 - 7.6. zapewnienie opakowań jednorazowych, w które na życzenie Zamawiającego Wykonawca zapakuje nieskonsumowane produkty.
8. Świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, (w szczególności przestrzeganie przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.);
9. Świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi w Polsce i miejscu jej świadczenia przepisami prawa, normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Wykonawca zobowiązuje się do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z przygotowywaniem i podawaniem posiłków.
10. Zapewnienie obecności odpowiedniej liczby osób do obsługi serwującej i przygotowującej posiłki podczas targów. Obsługa powinna być ubrana w formalnym stylu, schludnie i czysto oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami, jeżeli mają zastosowanie. Znajomość języka angielskiego przez osoby obsługujące catering powinna być na poziomie komunikatywnym, umożliwiającym swobodne porozumiewanie się z gośćmi w zakresie prowadzonej usługi.
11. Dodatkowo Wykonawca zapewni obecność i usługę profesjonalnego baristy podczas targów. Barista powinien być ubrany w formalnym stylu, schludnie i czysto oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami, jeżeli mają zastosowanie. Znajomość języka angielskiego przez baristę powinna być na poziomie komunikatywnym, umożliwiającym swobodne porozumiewanie się z gośćmi w zakresie prowadzonej usługi.
12. Zapewnienia transportu cateringu zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności bezpośrednio do miejsca odbywania się targów na stanowisko Zamawiającego.
13. Zamawiający na stoisku zapewni zaplecze cateringowe o powierzchni około 5 mkw. (m.in. lada, 2 lodówki, szafka zamykana na klucz oraz półki przeznaczone do przechowywania urządzeń kuchennych oraz naczyń i innych elementów niezbędnych w trakcie trwania targów, przyłącze prądu, kosz na śmieci) mogące pomieścić co najmniej 5 osób jednocześnie, zamykane na klucz. Szczegóły dotyczące aranżacji zaplecza cateringowego Wykonawca uzgodni z wybraną przez Zamawiającego firmą budującą stoisko.

-
14. Na terenie stoiska wystawienniczego nie ma przyłączy do wody, stąd Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania we własnym zakresie sprzętów do utrzymania czystości (w tym np. sprzęt myjąco-wyparzający, własna pompa wodna, odpływ wody zabrudzonej itp.).