

Nr sprawy: ZP.1.2019

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 sprząatanie 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) umożliwiając 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

1



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 zarówno mięsne jak 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 łódeczkach, 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, zarówno mięsne jak i wegetariańskie min. 2 rodzaje, min. 70g/porcja	50 porcji na dzień (po 25 każdego rodzaju)	-
	Przekąski np. krewetki na mini	100 porcji na dzień	-

	łódyczkach, roladki itp. 4 rodzaje, łącznie minimum 200g/4 porcje różnego rodzaju, inne przekąski każdego dnia	(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
	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);

dotądki 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.	Około 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 sztucze 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 należyтым 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 przygotowaniem 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.).