

Nr sprawy: ZP.19.2019

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ)

#### **I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas targów nieruchomości i inwestycji Expo Real, które odbędą się w dniach 7-9 października 2019 roku w Monachium, w Niemczech. 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. 51 m kw.).

1. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: lokalizacja targów, tj. Messe München GmbH, Messegelände, 81823, München, Niemcy, na stoisku Agencji Rozwoju Pomorza (A2.332).
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:

|                       | <b>07.10 poniedziałek</b> | <b>08.10 wtorek</b> | <b>09.10 środa</b> |
|-----------------------|---------------------------|---------------------|--------------------|
| ZESTAW<br>ŚNIADANIOWY | godz. 9:00-11:00          | godz. 9:00-11:00    | godz. 9:00-11:00   |
| ZESTAW<br>OBIADOWY    | godz. 11:00-15:30         | godz. 11:00-15:30   | godz. 11:00-14:00  |

|                      |                   |                   |                  |
|----------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| ZESTAW<br>DESEROWY   | godz. 11:00-17:00 | godz. 11:00-17:00 | godz. 9:00-14:00 |
| ZESTAW<br>KOKTAJLOWY | 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 dniu 07.10.19              | Liczba porcji w dniu 08.10.19              | Liczba porcji w dniu 09.10.19     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Zestaw śniadaniowy</b> | Przekąska śniadaniowa typu musli lub jogurt owocowy, 1 rodzaj/dzień, min. 60g/porcja, inny rodzaj każdego dnia                                                                                                                        | 30 porcji na dzień                         | 30 porcji na dzień                         | 20 wybranych porcji śniadaniowych |
|                           | Tartinki zarówno mięsne jak i wegetariańskie, min. 2 rodzaje, min. 40g/porcja, inne tartinki każdego dnia                                                                                                                             | 20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju) | 20 porcji na dzień (po 10 każdego rodzaju) |                                   |
|                           | Mini kanapeczki bankietowe, dekorowane, składające się z minimum 3 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, rybą, warzywami sezonowymi, min. 2 rodzaje, min. 70g/porcja, inne kanapeczki każdego dnia | 30 porcji na dzień (po 15 każdego rodzaju) | 30 porcji na dzień (po 15 każdego rodzaju) |                                   |
| <b>Zestaw obiadowy</b>    | Salatka mięsna lub wegetariańska, 1 rodzaj, min. 90g/porcja, inna sałatka każdego dnia                                                                                                                                                | 30 porcji na dzień                         | 30 porcji na dzień                         | 15 wybranych porcji obiadowych    |
|                           | Przekąski zimne/monoporcje obiadowe mięsne i wegetariańskie, jak np. sakiewki, roladki, potrawy serwowane na mini łódeczkach, mini talerzykach, szaszłyki itp. min. 4 rodzaje, łącznie min 400g/4 porcje różnego                      | 80 porcji na dzień (po 20 każdego rodzaju) | 80 porcji na dzień (po 20 każdego rodzaju) |                                   |

**Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego na lata 2014 – 2020**

|                              |                                                                                                                                                              |                                                      |                                                      |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                              | rodzaju, inne przekąski<br>obiadowe każdego dnia                                                                                                             |                                                      |                                                      |                                      |
| <b>Zestaw<br/>koktajlowy</b> | Koreczki wytrawne<br>składające się z min. 3<br>składników, min. 2 rodzaje,<br>min. 20g/porcja, inne<br>rodzaje koreczków każdego<br>dnia                    | 70 porcji na dzień<br>(po ok. 35<br>każdego rodzaju) | 70 porcji na dzień<br>(po ok. 35<br>każdego rodzaju) | -                                    |
|                              | Mini wrapy, min. 2 rodzaje:<br>mięsne i wegetariańskie,<br>min. 70g/porcja                                                                                   | 20 porcji na dzień<br>(po 10 każdego<br>rodzaju)     | 20 porcji na dzień<br>(po 10 każdego<br>rodzaju)     | -                                    |
|                              | Przekąski np. krewetki na<br>mini łódeczkach, roladki itp.<br>4 rodzaje, łącznie minimum<br>200g/4 porcje różnego<br>rodzaju, inne przekąski<br>każdego dnia | 40 porcji na dzień<br>(po 10 każdego<br>rodzaju)     | 40 porcji na dzień<br>(po 10 każdego<br>rodzaju)     | -                                    |
| <b>Zestaw<br/>deserowy</b>   | Ciasto pieczone/babeczki<br>1 rodzaj, min. 50g/porcja<br>inne ciasta/babeczki<br>każdego dnia                                                                | 20 porcji na dzień                                   | 20 porcji na dzień                                   | 10 wybranych<br>porcji<br>deserowych |
|                              | Tartinki/mini ciasta<br>francuskie na słodko, min. 2<br>rodzaje, min. 50g/porcja,<br>inne tartinki/mini ciasta<br>francuskie każdego dnia                    | 40 porcji na dzień<br>(po 20 każdego<br>rodzaju)     | 40 porcji na dzień<br>(po 20 każdego<br>rodzaju)     |                                      |
|                              | Mini desery typu musy,<br>puddingi, kremy (np. panna<br>cotta), 1 wybrany rodzaj,<br>min. 60g/porcja, inny mini<br>deser każdego dnia                        | 20 porcji na dzień                                   | 20 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:

- a. woda – gazowana i niegazowana;
- b. soki – 3 rodzaje soków 100%;

**Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego na lata 2014 – 2020**

- c. świeżo wyciskany sok pomarańczowy;
- d. napoje gazowane – minimum dwa rodzaje;
- e. 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:

- a. kawa z ekspresu (min. 5 rodzajów – biała, czarna, cappuccino, latte i espresso);
- b. 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. 2 rodzaje: białe arneis roero, czerwone Barbera d’Alba DOC                                                                                                                                               | Białe: 20 butelek 0,7l<br>Czerwone: 8 butelek 0,7l |
| Drinki - 2 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 150-200 drinków w szklankach 0,25l           |
| Piwo IPA                                                                                                                                                                                                             | 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 sztucę do konsumpcji przekąsek jeżeli wymagać będzie tego potrawa;

**Regionalny Program Operacyjny Województwa Pomorskiego na lata 2014 – 2020**



- 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 w 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. Zapewnienia transportu cateringu zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności bezpośrednio do miejsca odbywania się targów na stanowisko Zamawiającego.

### Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 9 października 2019r., przy czym świadczenie usług cateringowych będzie miało miejsce w dniach 7-9 października 2019r.