

Spis treści

Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia.....	1
1.Ogólne wymogi	2
1.1.Lobby hotelowe	3
1.2.Branding	3
1.3.Miejsca parkingowe	3
1.4.Kontrola bezpieczeństwa.....	3
2.Zakwaterowanie	4
2.1.Specyfikacja świadczeń dotyczących zakwaterowania	4
3.Sale Konferencyjne	5
4.Uслуги gastronomiczne	6
4.1.Specyfikacja świadczeń gastronomicznych	6
4.2.Specyfikacja jakościowa posiłków	6
4.3.Opis dań	7
4.4.Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych.....	8
4.4.1.Lokalizacja i standard realizacji (w przypadku serwisu w bufecie).....	8
4.4.2.Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia.....	8
4.4.3.Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej	9
4.4.4.Zespół kierowniczy Wykonawcy	9
4.4.5.Obługa kelnerska	10
4.4.6.Naczynia serwisowe	10
4.4.7.Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych.....	10
4.4.8.Gospodarka odpadami.....	11
4.4.9.Weryfikacja jakości podczas serwisu posiłków przez Zamawiającego	11
5.Udział w szkoleniach dla Podwykonawców	11
6.Współpraca sponsoringowa/partnerska	11
7.Prawo opcji	12

Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług hotelarskich na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia grup uczestniczących w Drużynowych Mistrzostwach Europy w Lekkoatletyce na Stadionie Śląskim w Chorzowie w ramach III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023 w terminie 13-27.06.2023

Dla Części 1: Świadczenie usług w jednym obiekcie hotelowym o standardzie minimum 4 gwiazdek, zlokalizowanym w odległości nie większej niż 8 km od Stadionu Śląskiego przy ul. Katowicka 10, Chorzów liczonej wg. trasy przejazdu samochodem wg www.maps.google.pl.

Dla Części 2: Świadczenie usług w jednym obiekcie hotelowym o standardzie minimum 3 gwiazdek, zlokalizowanym w odległości nie większej niż 5 km od Stadionu Śląskiego przy ul. Katowicka 10, Chorzów liczonej wg. trasy przejazdu samochodem wg www.maps.google.pl.

Dla Części 3: Świadczenie usług w jednym obiekcie hotelowym o standardzie minimum 3 gwiazdek, zlokalizowanym w odległości nie większej niż 5 km od Stadionu Śląskiego przy ul. Katowicka 10, Chorzów liczonej wg. trasy przejazdu samochodem wg www.maps.google.pl.

Dla wszystkich Części Zamawiający wymaga, aby kategoryzacja obiektu hotelarskiego była uzyskana zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2006 r., Nr 22, poz. 169 z późniejszymi zmianami).

Organizator zastrzega brak możliwości łączenia zakwaterowania grupy Europejskiej Federacji Lekkoatletycznej w jednym obiekcie z innymi grupami związanymi z organizacją Mistrzostw, takimi jak: zawodnicy i członkowie drużyn narodowych, sędziowie i delegaci techniczni, media i nadawcy telewizyjni, obsługa techniczna zawodów, wolontariusze.

Ponadto Organizator zastrzega brak możliwości łączenia zakwaterowania grup sędziów i delegatów technicznych oraz obsługi technicznej w jednym obiekcie z innymi grupami związanymi z organizacją Mistrzostw, takimi jak: zawodnicy i członkowie drużyn narodowych, media i nadawcy telewizyjni.

1. Ogólne wymagania

- Dostępny Internet bezprzewodowy na terenie całego obiektu
- Całodobowa obsługa recepcji w każdym z obiektów, recepcjoniści ze znajomością jęz. angielskiego
- Preferowane rozwiązania proekologiczne: kosze do segregacji, preferowane kosmetyki w opakowaniach z możliwością ich uzupełniania
- Dostęp do usług prasowania (pokój prasowania wyposażony w deskę i żelazko) lub opcja preferowana pokoje wyposażone w zestaw do prasowania.

- Każdy z gości musi mieć zapewniony dostęp do bezpłatnych napojów ciepłych (kawy i herbaty) i wody dopuszczalne opcje: zestaw do parzenia kawy i herbaty, woda w pokoju, dostęp do bezpłatnej kawy i herbaty, wody zapewniony w lobby hotelowym.
- Hotel bezpłatnie zagwarantuje posiłki dla wolontariuszy obsługujących welcome desk wg następujących założeń – max. 4 posiłki gorące dziennie: 2 x obiad, 2 x kolacja (standard wg. Przyjętego w hotelu standardu posiłków pracowniczych, napój gorący). Posiłki będą serwowane wolontariuszom w kantine pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji Hotelu).
- Zamawiający potwierdzi zakres lub anuluje możliwość skorzystania z prawa opcji do dnia 10.05.2023.
- Zamawiający zastrzega możliwość redukcji zamówienia usług gastronomicznych i hotelowych maksymalnie o 40% wartości Wynagrodzenia Umownego określonego w dniu zawarcia Umowy w terminie do dnia 30.04.2023.
- Zamawiający zastrzega możliwość redukcji zamówienia usług gastronomicznych i hotelowych maksymalnie o 20% wartości Wynagrodzenia Umownego określonego w dniu zawarcia Umowy w terminie do 10 dni przed planowaną datą przyjazdu.
- Ostateczna struktura zakwaterowania i usług gastronomicznych zostanie podana najpóźniej 10 dni przed datą przyjazdu grupy.

1.1. Lobby hotelowe

Wykonawca udostępni Zamawiającemu przestrzeń na zabezpieczenie stanowiska recepcyjnego tzw. Welcome Desk w widocznym i łatwo dostępnym miejscu w lobby hotelowym. Wykonawca bezpłatnie dostarczy na potrzeby organizacji stanowiska odpowiedni stół oraz krzesła.

1.2. Branding

Wykonawca zezwoli na umieszczenie oznakowania związanego z Wydarzeniem dla IE2023 i/lub Partnerów Handlowych w kluczowych miejscach Obiektu, bez dodatkowych kosztów, takich jak: recepcja, strefa dla oczekujących oraz miejsca na zewnątrz obiektu (między innymi na masztach flagowych poza obiektem), które to miejsca zostaną zaproponowane przez Zamawiającego i uzgodnione z Wykonawcą w późniejszym terminie. Nie dopuszcza się widocznej obecności osób trzecich w, na i/lub wokół obiektu, za wyjątkiem pisemnej zgody Zamawiającego .

1.3. Miejsca parkingowe

Wykonawca udostępni bezpłatnie miejsca parkingowe – dla każdej z Części :

- 2 miejsca parkingowe dla busa 9-12 osobowego
- 20 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych

Zamawiający zabezpiecza transport wahadłowy dla uczestników Mistrzostw. W związku z tym Wykonawca zabezpieczy ustalone w trybie roboczym miejsca wsiadania i wysiadania dla gości Zamawiającego w pobliżu wejścia głównego. Za wjazdy i postoje transportu wahadłowego Wykonawca nie będzie pobierał dodatkowej opłaty.

1.4. Kontrola bezpieczeństwa

Wynajmujący zapewni pełną współpracę z Zamawiającym i wszelkimi właściwymi organami w zakresie dostosowania się do wymogów bezpieczeństwa wprowadzonych przez Spółkę w związku z organizacją Igrzysk dla poszczególnych grup docelowych, jeśli będzie to konieczne.

2. Zakwaterowanie

Wynajmujący zapewnia gościom Zamawiającego bezpłatne usługi sprzątnięcia, wymiany pościeli, usuwanie odpadów i inne regularne usługi hotelowe zgodnie z klasyfikacją i kategoryzacją w branży hotelarskiej.

Wykonawca będzie chronił prywatność i bezpieczeństwo całej Grupy osób podczas pobytu (okresu Rezerwacji). Wykonawca zagwarantuje, że wskazana Grupa osób będzie zakwaterowana na tym samym piętrze (piętrach) i w miarę możliwości przyzna Zespołowi wyłączność na korzystanie z tej powierzchni.

2.1. Specyfikacja świadczeń dotyczących zakwaterowania

- Część 1 – zakwaterowanie grupy Europejskiej Federacji Lekkoatletycznej w pokojach jednoosobowych, w terminie 16-27.06.2023, według harmonogramu:

Typ pokoju	16-06	17-06	18-06	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	Razem
1-os.	30	32	60	60	60	60	60	60	70	60	30	582

Dodatkowe wymagania Zamawiającego na cały okres rezerwacji:

- bezpłatne podwyższenie standardu (upgrade) jednego pokoju do najwyższego posiadanego przez hotel standardu pokoju,
- na każde 10 zarezerwowanych pokoi: 1 upgrade do pokoju o wyższym standardzie.

- Część 2 – zakwaterowanie grupy sędziów i delegatów technicznych w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, w terminie 16-27.06.2023, według harmonogramu:

Typ pokoju	16-06	17-06	18-06	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	Razem
1- os.	7	9	24	24	24	24	24	24	24	24	4	212
2- os.			21	54	54	54	54	54	54	54	11	410

- Część 3 – zakwaterowanie grupy obsługi technicznej w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, w terminie 13-27.06.2023, według harmonogramu:

Typ pokoju	13-06	14-06	15-06	16-06	17-06	18-06	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	Razem
1- os.	6	21	21	27	30	34	34	34	34	34	34	34	34	20	397
2- os.						6	6	6	6	6	6	6	6	0	48

2.2. Wymogi dotyczące wyposażenia pokoi

W ramach oferowanej/świadczonej usługi Wykonawca musi zapewnić noclegi w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz w pokojach dwuosobowych (wymagane osobne łóżka).

Zamawiający zastrzega wykorzystanie pokoi dla Części 2 i 3 wyposażonych w pełnowymiarowe łóżka o szer. min. 90 cm. , dla Części 1 łóżka typu queen lub king size bed.

Zamawiający nie dopuszcza pokoi dwuosobowych na bazie dostawki lub rozkładanej sofy.

Wszystkie pokoje muszą posiadać indywidualne łazienki z pełnym węzłem sanitarnym. W pokoju musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, zestaw kosmetyków, suszarka do włosów, pościel (zalecana antyalergiczna).

Pokoje muszą być wyposażone w TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.

2.3. Usługi dodatkowe dotyczące zakwaterowania

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia następujących usług

- codzienne usługi sprzątnięcia pokoi (możliwe jest świadczenie usług sprzątnięcia po godzinie 16:00, szczegółowe plany dzienne zostaną podane najpóźniej do 30.05.2023 r.)
- wyposażenie: pościel (zalecana antyalergiczna zgodnie z powszechnie obowiązującą standaryzacją w hotelach), ręczniki, kosmetyki, suszarka do włosów
- wymiana pościeli i ręczników zgodnie z powszechnie obowiązującą standaryzacją w hotelach
- codzienne uzupełnianie wody
- na życzenie Zamawiającego, Wynajmujący dostarczy bezpłatnie do określonych Pokoi upominki i listy dostarczone przez Zamawiającego, zgodnie z jego instrukcjami.

3. Sale Konferencyjne

Dla każdej z Części – Wynajmujący udostępni bezpłatnie na potrzeby Zamawiającego 1 małą salę lub pokój hotelowy przeznaczony na potrzeby organizatora na okres 16-26.06.2023

Dodatkowo Wynajmujący zapewni następujące sale konferencyjne

- Część 1

- 1 sala dla minimum 20 osób w ustawieniu teatralnym, w terminie 20.06-25.06.2023

- 1 sala dla minimum 30 osób w ustawieniu szkolnym, w terminie 16.06-26.06.2023

Sala konferencyjna musi być wyposażona w sprzęt multimedialny, AV i nagłaśniający, między innymi w:

- projektor multimedialny z pilotem oraz ekran do projekcji,
- zapewniony dostęp do bezprzewodowego Internetu
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka elektryczne i przedłużacz),

Wynajmujący wyraża zgodę na wykorzystanie przez Zamawiającego własnego, dodatkowego sprzętu audiowizualnego na terenie hotelu i w związku z tym nie będzie wymagał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.

4. Usługi gastronomiczne

4.1. Specyfikacja świadczeń gastronomicznych

Dla wszystkich Części: bufet śniadaniowy dla wszystkich zakwaterowanych uczestników według harmonogramu.

Wykonawca zapewni lunch/kolację podaną w formie bufetowej lub serwowanej według poniższego harmonogramu:

- Część 1

	16-06	17-06	18-06	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	Razem
lunch		32	60	60							30	182
kolacja	30	32	60	60							30	212

- Część 2

	16-06	17-06	18-06	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	Razem
lunch		7	9	66							22	104
kolacja	7	9	66	132	110	110	110	110	110	110	22	896

Wymogi dotyczące asortymentu w ramach poszczególnych posiłków lunch lub kolacja:

Dla grupy do 20 osób menu serwowane: 3-daniowe menu z opcją wyboru dania mięsnego i wegetariańskiego. Woda, Napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny

Dla grupy powyżej 21 osób - bufet z wyborem posiłków składający się z:

- 2 propozycje zupy w tym min. jedna wersja wegetariańska (proporcja 70%/30%) – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki, śmietany
- Pieczywo jasne i pełnoziarniste min 3 rodzaje, w tym opcja bezglutenowa
- Min. 1 propozycja dań mięsnych do wyboru (duszone, pieczone, grillowane, w formie soute, z dodatkiem ziół, przypraw, naturalnych dodatków smakowych, w lekkich sosach – rekomendowane jest mięso z kurczaka, indyka, wołowina, cielęcina, w przypadku serowania wieprzowiny należy zapewnić dodatkowo inną opcję do wyboru
- Min 1 propozycja dania rybnego (duszone, pieczone, grillowane)
- Min. 1 propozycja dania wegańskiego bogatego w białko (gulasz na bazie nasion roślin strączkowych, zapiekanka warzywna z dodatkiem nasion roślin strączkowych, lasagna warzywna z dodatkiem tofu, kotlety roślinne itp., danie na bazie tofu itp.)
- Min. 2 propozycji produktów węglowodanowych i opcja bezglutenowa na zamówienie (makaron i oddzielnie podany sos do makaronu, różne rodzaje kasz, ryż, ziemniaki, komosa ryżowa itp.)
- Min. 2 propozycje ciepłych dodatków warzywnych (warzywa gotowane, grillowane, duszone, pieczone. Akceptowalny jest dodatek ziół, garniszu smakowego typu sezam, skórka z cytryny, glazura miodowa itp.)
- 2 rodzaje surówek typu: marchewka z jabłkiem, seler z rodzynkami, tarte buraczki
- Owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 2 rodzaje
- Min. 2 rodzaje deserów (ciasta bez kremów, bez maku) w tym min. jedno bezglutenowe oraz smoothie owocowe porcjowane

- Woda,
- Napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny,

Dotyczy Części 1:

- Do lunchu i kolacji serwowana lampka wina lub 0,3 ml piwa lub 0,3 ml soft drink.
- Posiłki serwowane w wygradzonej sekcji restauracji

Godziny poszczególnych serwisów:

- Śniadania 06:30-10:00
- Obiady 13:00-16:00
- Kolacje 19:00-22:00

4.2. Specyfikacja jakościowa posiłków

Wykonawca przygotowując posiłki powinien uwzględniać założenia dbałości o środowisko naturalne, dobrostan zwierząt oraz zrównoważony rozwój.

Przygotowane przez Wykonawcę menu powinno być różnorodne, uwzględniające różnego rodzaju produkty spożywcze o najwyższej jakości i jak najmniejszym stopniu przetworzenia.

W ramach okresów 5 dniowych propozycje dań muszą być zróżnicowane pod względem surowcowym, a także wizualnym.

Zamawiający rekomenduje, by w menu i procesie produkcji dań Wykonawca unikał żywności wysoko przetworzonej (high processed food) bogatej w tłuszcze trans, cukier dodany, konserwanty, barwniki syntetyczne czy stabilizatory. Niedopuszczalne jest stosowanie polepszaczy smaku typu glutaminian sodu. Rekomenduje się wykorzystywanie naturalnych przypraw i ziół. Należy stosować zróżnicowane metody kulinarne, z naciskiem na duszenie, grillowanie, pieczenie, gotowanie na parze czy blanszowanie.

Wykonawca jest zobowiązany zwrócić szczególną uwagę na potrzeby wynikające z różnorodności kulturowej konsumentów i będzie unikać dań typowo regionalnych na rzecz menu uniwersalnego dla różnych grup kulturowych, m.in. w celu ułatwienia serwisu należy rozważyć usunięcie z menu dań zawierających wieprzowinę lub produkty z wieprzowiny lub podawać ją w odseparowanych osobnych miskach/bemarach (np. skwarki osobno, bekon w osobnym podgrzewaczu itp.). Należy zwrócić uwagę na sposób podania produktów wegetariańskich oraz spełniających wymogi diety eliminacyjnej: w przypadku serwisu dwóch różnych rodzajów produktów w jednym podgrzewaczu podzielonym na dwie komory należy upewnić się, czy danie wegetariańskie nie jest podawane wraz z daniem mięsnym lub danie bezglutenowe z daniem zawierającym gluten itp.

4.3. Opis dań

Wykonawca przygotowuje menu, które będzie jednoznacznie wskazywać na poszczególne składniki każdego z dań. Nie dopuszcza się stosowania ogólnych nazw np.: gulasz warzywny, zielony sos, mieszanka węgierska oraz sałatka „szopska” - dlatego należy podawać nazwy wskazujące jednoznacznie na składniki, z których przygotowano konkretne danie. Posiłki powinny być odpowiednio oznaczone i opisane w języku angielskim z wykazaniem występowania 14 podstawowych alergenów we wskazanym daniu zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:

- Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne
- SKORUPIAKI i produkty pochodne;
- JAJA i produkty pochodne;
- RYBY i produkty pochodne;
- ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne;
- SOJA i produkty pochodne;
- MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
- ORZECHY;
- SELER i produkty pochodne;
- GORCZYCA i produkty pochodne;
- NASIONA SEZAMU i produkty pochodne;
- DWUTLENEK SIARKI;
- ŁUBIN i produkty pochodne;
- MIĘCZAKI i produkty pochodne.

Elementy identyfikacji wizualnej np. piktogramy oraz wytyczne dotyczące projektu graficznego tabliczek informacyjnych zostaną przygotowane przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest wykonać we własnym zakresie tabliczki informacyjne spełniające wytyczne z nazwami dań oraz pozostałymi informacjami, a także umieścić je w widocznym miejscu, w bezpośrednim otoczeniu opisywanych przez nie potraw. Identyfikatory wizualne muszą dodatkowo obejmować specyfikę diet eliminacyjnych oraz posiłków spełniających wymogi różnorodności kulturowej i religijnej z wykorzystaniem następujących informacji:

- Bez glutenu (Gluten free)
- Bez nabiału (Dairy free)
- Wariant wegetariański (Vegetarian)
- Wariant wegański (Vegan)
- Bez wieprzowiny (No pork).

Menu wraz ze specyfikacją dań powinno zostać przygotowane zgodnie ze wzorem menu (załącznik nr 1 do OPZ) na każdy dzień i posiłek oddzielnie, z oznakowaniem dnia, którego dotyczy.

Całościowe menu na wszystkie dni zostanie wysłane przez Wykonawcę do Zamawiającego najpóźniej na 2 miesiące przed rozpoczęciem Igrzysk Europejskich tj. do dnia 16.04.2023. Wzornik menu jest załącznikiem do niniejszego dokumentu. Menu zostanie poddane weryfikacji i przesłanie do podwykonawcy celem naniesienia ewentualnych zmian w terminie 10 dni roboczych od otrzymania I wersji.

4.4. Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych

4.4.1. Lokalizacja i standard realizacji (w przypadku serwisu w bufecie)

Usługa powinna być wykonana w określonych przez Zamawiającego godzinach z uwzględnieniem zaplanowania ilości potraw, która umożliwi ich płynne uzupełnianie w trakcie całości czasu serwisu. Miejszem realizacji określa się kuchnię oraz przestrzeń konsumpcyjną należącą do hotelu, będącym równocześnie miejscem zakwaterowania wspomnianych grup.

Wykonawca do realizacji bufetu zastosuje system barmarów, który będzie posiadać podgrzewanie indukcyjne lub elektrycznie.

Bufet powinien być zorganizowany w sposób umożliwiający płynne i wykluczające kolejki korzystanie z posiłków przez konsumentów oraz być zorganizowany na infrastrukturze stałej w postaci blatów serwisowych lub w przypadku braku takiej możliwości powinien być zorganizowany na stołach cateringowych w elastycznych pokrowcach o jednorodnym kolorze. Wykonawca odpowiedzialny będzie za wymianę brudnych pokrowców przed każdym serwisem posiłku. Niedopuszczalne jest stosowanie obrusów i skirtingów materiałowych.

W przypadku bufetów produkty muszą być dokładane w sposób płynny i nie powodujący zastoju. Zaleca się uzupełnianie asortymentu w częstych odstępach czasu, w mniejszych porcjach, aby ograniczyć ewentualne marnotrawstwo żywności.

4.4.2. *Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia*

Przygotowanie wszystkich posiłków powinno odbywać się zgodnie z wymogami USTAWY z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze oraz ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dodatkowo zakład produkujący żywność jest zobowiązany do posiadania księgi HACCP oraz procedur GHP i GMP, a personel przygotowujący posiłki musi posiadać odpowiednią dokumentację potwierdzającą dopuszczenie do kontaktu z żywnością.

Wykonawca podda się kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej właściwej dla miejsca, w którym przygotowywane są posiłki w I kwartale 2023 roku i zastosuje się do ew. uwag oraz wdroży ewentualne działania naprawcze przed dniem 1.06.2023, a dokumenty pokontrolne zostaną udostępnione Zamawiającemu.

Dostawcy posiłków są zobowiązani do pobierania próbek żywności przechowywania ich przez okres 72 godzin oraz udostępniania odpowiednim służbom na ich polecenie. Posiłki powinny być serwowane w odpowiedniej temperaturze z zachowaniem najwyższej dbałości o bezpieczeństwo żywności i żywienia.

Posiłki serwowane w ramach zimnych bufetów nie mogą być wystawione na bufet na okres dłuższy niż 1 godziny co musi być stale kontrolowane i monitorowane, a produkty mają być stale dokładane w częstych odstępach czasu w mniejszych porcjach w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności.

4.4.3. *Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej*

Organizacja i aranżacja bufetów wraz z zapewnieniem mebli jest po stronie Wykonawcy. Bufet powinien być zorganizowany w sposób umożliwiający płynne i wykluczające kolejki korzystanie z posiłków przez konsumentów (maksymalny czas oczekiwania w kolejce do bufetu w każdym momencie serwisu nie powinien przekraczać 4 minut). Bufet powinien być zorganizowany w postaci blatów serwisowych lub w przypadku braku takiej możliwości powinien być zorganizowany na stołach cateringowych.

Wykonawca zapewni bufet z ciepłymi napojami wyposażony w odpowiednią ilość (tj. ilość umożliwiającą skorzystanie z bufetu z napojami przez konsumenta w czasie nie dłuższym niż 3 min. kolejka) ekspresów kawowych. Woda do przygotowania herbaty powinna być podana w warniku, a selekcja herbat i ziół wraz z dodatkami podana osobno, do samodzielnego zaparzenia. Nie dopuszcza się serwowania przez Wykonawcę kawy w formie rozpuszczalnej lub parzonej "po turecku" do samodzielnego przygotowania oraz maszyny do napojów na mieszanki kawy rozpuszczalnej oraz/lub/i mleko w proszku.

Do napojów powinny osobno być podane dodatki takie jak cukier, cytryna oraz mleko i przynajmniej jeden rodzaj napoju roślinnego (mleko sojowe, migdałowe, owsiane itp.). Mleko powinno być przechowywane w warunkach chłodniczych.

Woda powinna być dostępna w butelkach w temperaturze pokojowej oraz schłodzona (z lodówek).

Wykonawca odpowiedzialny jest również za bieżącą organizację przestrzeni konsumpcyjnej oraz jej sprzątnięcie. Stoły w strefie konsumpcyjnej, zapewnione przez Wykonawcę powinny być estetyczne, stabilne, a blaty wykonane z materiału, który można zdezynfekować. Sala konsumpcyjna powinna być na bieżąco sprzątnięta przez pracowników Wykonawcy (po każdym posiłku śniadanie/obiad/kolacja) wraz z dezynfekcją jednostkowego miejsca po każdorazowym skorzystaniu z niego przez konsumenta.

4.4.4. *Zespół kierowniczy Wykonawcy*

Wykonawca zapewni zespół kierowniczy, w którego skład wchodzi:

Główny manager – odpowiedzialność za wszystkie świadczenia oraz kontakt z Zamawiającym. Osoba na tym stanowisku powinna pełnić funkcję managera lub kierownika obiektu.

Wymaga się by osoba na tym stanowisku posiadała doświadczenie w koordynowaniu zespołem hotelowym przy organizacji minimum 3 wydarzeń dla minimum 100 osób każde.

Główny manager musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym oraz być dostępny stacjonarnie przez 8 godzin dziennie. W pozostałe godziny zobowiązany jest do pozostania w kontakcie telefonicznym. Będzie główną osobą odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym, a także uzyska upoważnienie do podejmowania strategicznych decyzji w zakresie realizacji zamówienia od strony Wykonawcy. Dodatkowo kontrolować będzie pracę koordynatorów oraz szefów kuchni. Będzie pełnić swoją funkcję od etapu rozpoczęcia przygotowań, w trakcie trwania całego wydarzenia, aż do dnia zakończenia świadczenia usług gastronomicznych.

Wykonawca zobowiązuje się przekazać kontakt do Koordynatora Zleceniodawcy na 2 miesiące przed rozpoczęciem planowanego projektu. Ponadto Zamawiający wymaga min. 3 spotkań ze wskazanymi osobami w celu omówienia całości działań w trakcie wydarzenia.

4.4.5. *Obsługa kelnerska*

Wykonawca powinien zagwarantować odpowiednią ilość obsługi kelnerskiej zapewniającej stałe uzupełnianie bufetów o produkty spożywcze oraz zachowanie porządku i higieny w przestrzeni konsumpcyjnej. Obsługa powinna porozumiewać się z konsumentami w języku angielskim oraz umieć odpowiedzieć na pytania dotyczące składu serwowanych dań.

Obsługa powinna być ubrana schludnie i jednolicie. Obsługa powinna bezwzględnie zachowywać zasady higieny osobistej.

4.4.6. *Naczynia serwisowe*

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość porcelanowej zastawy stołowej. Użyta zastawa powinna być bezwzględnie czysta i nieszkodzona. Napoje powinny być serwowane w szkle. Sztućce powinny być wysokiej jakości, stalowe.

4.4.7. Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych

Należy uwzględnić, że weryfikacja dostępu leży po stronie Wykonawcy, który jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi do skanowania akredytacji na wejściu do przestrzeni bufetowych. Urządzenia do skanowania lub system obsługiwany przez smartfony zostanie dostarczony przez Zamawiającego.

System ten umożliwi Zamawiającemu wygenerowanie rzeczywistych raportów statystycznych, które obrazować będą ilość konsumentów korzystających z usług gastronomicznych oraz pory najwyższej liczebności osób przebywających w przestrzeni konsumpcyjnej.

Skanowanie akredytacji umożliwi generowanie raportów umożliwiających:

- przekazanie Wykonawcy informacji o ewentualnych specjalnych potrzebach żywieniowych konsumentów w danych dniach;
- liczby konsumentów w ramach danego posiłku;
- liczby osób, które jeszcze nie skorzystały z danego posiłku, a mają do tego prawo.

System wyeliminuje możliwość wielokrotnego skorzystania z jednego rodzaju posiłku przez jedną osobę oraz wejścia na posiłek osób do tego nieuprawnionych.

Raporty umożliwią sprawniejsze rozliczanie każdego dnia osobno, a pod koniec wydarzenia wygenerowanie całościowego bilansu wydanych posiłków.

W punkcie 4.1 znajduje się zestawienie estymowanej liczby posiłków w konkretnych dniach oraz porach, jako zamówienie i podstawa do oszacowania ceny przez Wykonawcę. Raporty będą przekazywane do Wykonawcy.

W przypadku nadwyżek jedzenia Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia opakowań jednorazowych, zapakowania pozostałej danego dnia żywności i przekazania go Zamawiającemu. Usługa ta będzie realizowana przez Wykonawcę bezpłatnie.

4.4.8. Gospodarka odpadami

Zapewnienie wywozu odpadów pokonsumpcyjnych oraz innego pochodzenia, przez cały okres trwania wydarzenia, spoczywa po stronie Wykonawcy.

4.4.9. Weryfikacja jakości podczas serwisu posiłków przez Zamawiającego

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny, kontroli i weryfikacji wszystkich parametrów świadczonej usługi - na każdym etapie jej realizacji oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków. Zamawiający będzie sporządzał codzienne raporty weryfikacyjne jakości świadczeń i na ich podstawie rekomendował ewentualne działania naprawcze. Formularz oceny jakości świadczeń zostanie przedstawiony Wykonawcy najpóźniej miesiąc przed realizacją a jego wyniki będą przesyłane na bieżąco po każdym dniu realizacji świadczeń.

5. Udział w szkoleniach dla Podwykonawców

Wykonawca zobowiązuje się do wzięcia udziału w webinarium (3 dni x 4 godz.) dotyczących:

- podstawowych zasad żywienia sportowców;
- standardach obowiązujących dla wszystkich Podwykonawców Igrzysk Europejskich 2023 Sp. z o.o.;

Szkolenie odbędzie się w kwietniu 2023 roku.

Wykonawca zobowiązuje się do wzięcia udziału w webinarium (2 dni x 4 godz.) dotyczących:

- podstawowych procedur kwaterowania członków Reprezentacji Narodowych;
- procedur operacyjnych i planu operacyjnego projektu zakwaterowanie
- zasad komunikacji pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w trakcie realizacji
- zasad raportowania i przygotowania rozliczeń
- zasad bezpieczeństwa podczas Igrzysk

Szkolenia planowane są na okres kwiecień 2023

6. Współpraca sponsoringowa/partnerska

Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia produktów sponsorskich, których wartość zostanie odjęta ostatecznie od wartości zamówienia, a Wynajmujący obciążony Zamawiającego jedynie kosztem serwisu produktów. Informacje na temat dostarczenia potencjalnych produktów (np.: woda, soki, napoje gazowane, kosmetyki) zostanie podana do końca I kwartału 2023 roku. W takim przypadku Wynajmujący jest zobowiązany do zastosowania wyłączności wizerunkowej marki wskazanej przez Zamawiającego w danej kategorii produktowej.

Wykonawca będzie współpracował z Partnerami Handlowymi Zamawiającego przez cały okres trwania Imprezy, zgodnie z wymogami Zamawiającego. W szczególności Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia produktów sponsorskich, które Wykonawca będzie miał obowiązek przechować/serwować/wydawać razem innymi produktami na podstawie Umowy. Jeżeli zastosowanie przedmiotowych produktów będzie miało wpływ na wycenę oferty Wykonawcy, tj. powodowałoby oszczędności materiałowe Wykonawcy w związku z wymogami Zamawiającego zapewnienia w ramach wynagrodzenia produktów spożywczych lub innych produktów wymaganych przez Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do negocjacji w najlepszej wierze, a Wykonawca zobowiązuje się do wykazania oszczędności w tym zakresie. W związku z serwowaniem / wydawaniem / magazynowaniem produktów sponsorskich Wykonawcy nie będzie należało się dodatkowe wynagrodzenie, natomiast Zamawiający zobowiązuje się dostosować do uzasadnionych wymogów logistycznych Wykonawcy.

Partnerzy Handlowi mogą prowadzić promocje w obiekcie, tylko jeśli jest to stosowne odpowiednie dla ich kategorii produktów, jednakże żadna inna marka ani osoba trzecia nie może prowadzić promocji w obiekcie.

7. Prawo opcji

7.1. Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych w porozumieniu z Wykonawcą, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników od dnia 10.06.2023. Łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia.

7.2. Usługi gastronomiczne

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia w porozumieniu z Wykonawcą liczby usług gastronomicznych oraz wydłużenia okresu ich świadczenia od 10.06.2023. Łączna wartość usług gastronomicznych dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia.