Spis treści

[**Opis Przedmiotu Zamówienia** 3](#_Toc133741087)

[**1.** **Założenia wspólne dla wszystkich Zadań** 3](#_Toc133741088)

[1.1. Ogólne wymogi 3](#_Toc133741089)

[1.2. Lobby obiektowe (nie dotyczy zadania nr 3) 4](#_Toc133741090)

[1.3. Branding 4](#_Toc133741091)

[1.4. Miejsca parkingowe (nie dotyczy zadania nr 3) 4](#_Toc133741092)

[1.5. Kontrola bezpieczeństwa 4](#_Toc133741093)

[1.6. Zakwaterowanie 4](#_Toc133741094)

[1.7. Prawo opcji 5](#_Toc133741095)

[1.7.1. Zakwaterowanie 5](#_Toc133741096)

[1.7.2. Usługi gastronomiczne 5](#_Toc133741097)

[1.1. Usługi gastronomiczne 5](#_Toc133741098)

[1.1.1. Specyfikacja jakościowa posiłków 5](#_Toc133741099)

[1.1.2. Opis dań 6](#_Toc133741100)

[1.2. Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych 7](#_Toc133741101)

[1.2.1. Lokalizacja i standard realizacji 7](#_Toc133741102)

[1.2.2. Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia 7](#_Toc133741103)

[1.2.3. Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej (w przypadku formy bufetowej) 8](#_Toc133741104)

[1.2.4. Zespół kierowniczy Wykonawcy 8](#_Toc133741105)

[1.2.5. Obsługa kelnerska 9](#_Toc133741106)

[1.2.6. Naczynia serwisowe 9](#_Toc133741107)

[1.2.7. Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych 9](#_Toc133741108)

[1.2.8. Gospodarka odpadami 9](#_Toc133741109)

[1.2.9. Weryfikacja jakości podczas serwisu posiłków przez Zamawiającego 9](#_Toc133741110)

[1.3. Udział w szkoleniach dla Podwykonawców 9](#_Toc133741111)

[1.4. Współpraca sponsoringowa/partnerska 10](#_Toc133741112)

[**2.** **Zadanie 1 – sędziowie i komitet organizacyjny** 10](#_Toc133741113)

[2.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania 11](#_Toc133741114)

[2.2. Sale Konferencyjne 11](#_Toc133741115)

[2.3. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych 11](#_Toc133741116)

[**3.** **Zadanie 2 – Reprezentacje Narodowych Komitetów Olimpijskich** 13](#_Toc133741117)

[3.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania 14](#_Toc133741118)

[3.2. Sale Konferencyjne 14](#_Toc133741119)

[3.3. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych 15](#_Toc133741120)

[**4.** **Zadanie 3 - Wolontariusze** 16](#_Toc133741121)

[4.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania 16](#_Toc133741122)

[4.2. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych 17](#_Toc133741123)

# **Opis Przedmiotu Zamówienia**

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawcy zobowiązani będą do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia dla poszczególnych zadań:

**Zadanie 1** - grupy Sędziów i członków Komitetu Organizacyjnego

**Zadanie 2** - Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich

**Zadanie 3** – Wolontariusze

# **Założenia wspólne dla wszystkich Zadań**

## Ogólne wymogi

* preferowane rozwiązania proekologiczne: kosze do segregacji, preferowane kosmetyki w opakowaniach z możliwością ich uzupełniania
* dostępny Internet bezprzewodowy na terenie całego obiektu
* całodobowa obsługa recepcji w każdym z obiektów, recepcjoniści ze znajomością jęz. Angielskiego
* Wymogi dotyczące wyposażenia pokoi: Zamawiający zastrzega wykorzystanie pokoi wyposażonych w pełnowymiarowe łóżka o szer. min. 90 cm. 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).

* W przypadku gdy na terenie hotelu jest zaplecze rekreacyjne: fitness, siłownia, basen – zostanie ono udostępnione gościom Zamawiającego bezpłatnie.
* Prawo opcji dla wszystkich zadań w zakresie: zakwaterowania, wyżywienia. Zamawiający zastrzega termin skorzystania z prawa opcji do dnia 23.06.2023
* Zamawiający przewiduje wykorzystanie miejsc noclegowych na poziomie min. 80% całego allotmentu przez cały okres trwania umowy w zależności od ostatecznej struktury pokoi. Ostateczna struktura zakwaterowania zostanie podana najpóźniej 10 dni przed datą przyjazdu grupy.
* Zamawiający przewiduje wykorzystanie zamówienia usług gastronomicznych na poziomie min. 80% całego allotmentu przez cały okres trwania umowy. Ostateczna struktura usług gastronomicznych zostanie podana najpóźniej 10 dni przed datą przyjazdu grupy.

## Lobby obiektowe (nie dotyczy zadania nr 3)

Wykonawca udostępni Zamawiającemu przestrzeń na zabezpieczenie stanowiska recepcyjnego tzw. Welcome Desk w widocznym i łatwo dostępnym miejscu w lobby obiektowym. Welcome deskto wsparcie recepcji obiektowej oraz obsługa punktu informacyjnego. Wolontariusze obsługujący punkty (ze strony Zamawiającego) zostaną przeszkoleni w zakresie obsługi gości Igrzysk Europejskich, zabezpieczania usług transportowych, zasad akredytacji, punktu odbioru biletów, rezerwacji miejsc na wydarzenia towarzyszące, koordynacji usługi prania

## 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 (dotyczy przestrzeni wynajętych Zamawiającemu na wyłączność np. Welcome desk. Sala konferencyjna, sala konsumpcyjna gdy jest na wyłączność), za wyjątkiem pisemnej zgody Zamawiającego.

## Miejsca parkingowe (nie dotyczy zadania nr 3)

Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego udostępnienia Zamawiającemu minimum 5 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych i 2 samochodów typu bus .

Wykonawca zapewni (bez pobierania opłat) możliwość podjazdu busów/autokarów pod wejście główne obiektu jako pojazdów obsługujących linie wahadłowe na obiekty sportowe.

## 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.

Ze względów bezpieczeństwa związanych z organizacją III Igrzysk Europejskich wszystkie obiekty noclegowe, w których będą zakwaterowani członkowie Narodowych komitetów Olimpijskich będą

zabezpieczone przez Zamawiającego.

Plan zakwaterowania z przydziałem pokoi zostanie opracowany przez Zamawiającego na podstawie szczegółowych planów pięter z pełną specyfikacją pokoi. Szczegółowe zestawienie wraz z planami pięter Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w ciągu 5 dni od daty zawarcia umowy.

## Zakwaterowanie

Wynajmujący zapewnia gościom Zamawiającego bezpłatne usługi sprzątania, 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 Grupa osób będzie zakwaterowana na tym samym piętrze (piętrach) i w miarę możliwości przyzna Zespołowi wyłączność na korzystanie z tej powierzchni.

## Prawo opcji

## Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 08.06 do 28.06.2023 – łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 20% wartości podstawowego zamówienia

## Usługi gastronomiczne

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia liczby usług gastronomicznych, łączna wartość usług gastronomicznych, w tym wydłużenia okresu świadczeń min. od 08.06 do 28.06.2023 dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 20% wartości podstawowego zamówienia

## Usługi gastronomiczne

### 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 w przypadku dań zawierających wieprzowinę 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 rożnych 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.

### Opis dań

Wykonawca przygotuje 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 przygotowane zostało 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 (Diary 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 2 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 17.04.2023. 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.

## Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych

### Lokalizacja i standard realizacji

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

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 skertingów materiałowych.

W przypadku bufetów posiłki nie mogą być wystawione do serwowania dłużej niż na okres 1 godziny, co musi być stale kontrolowane i monitorowane, a 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.

W przypadku serwisu kelnerskiego kelner zobowiązany jest do jak najszybszej obsługi gościa i potwierdzenia wyboru dań. Podanie zupy powinno nastąpić nie później niż w ciągu 10 min od wyboru dań, danie główne powinno zostać wyserwowane w ciągu max. 25 min od wyboru dań przez gościa.

### 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 i zastosuje się do ew. uwag oraz wdroży ewentualne działania naprawcze przed dniem 10.06.2023, 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.

### Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej (w przypadku formy bufetowej)

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 sprzątanie.   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 sprzątana przez pracowników Wykonawcy (po każdym posiłku śniadanie/obiad/kolacja) wraz z dezynfekcją jednostkowego miejsca po każdorazowym skorzystaniu z niego przez konsumenta.

### Zespół kierowniczy Wykonawcy

Wykonawca zapewni zespół kierowniczy, w którego skład wchodzi:

Koordynator – odpowiedzialność za współpracę i kontakt ze Zleceniodawcą.

Powinien posiadać doświadczenie w zarządzaniu zasobami ludzkimi przy min. 3 wydarzeniach organizowanych na terenie hotelu dla grupy minimum 50 osób.

Koordynator musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym oraz być dostępny stacjonarnie przez 8 godzin dzienne. W pozostałe godziny operacji hotelowych zobowiązany jest do pozostania w kontakcie telefonicznym. Będzie on główną osobą odpowiedzialną za kontakt ze Zleceniodawcą, a także uzyska upoważnienie do podejmowania strategicznych decyzji w zakresie rezerwacji hotelowych i zamówień usług gastronomicznych od strony Wykonawcy.

W przypadku kontroli organów państwowych zobowiązany jest do obecności w miejscu świadczenia usługi wraz z przeprowadzeniem całości wizytacji.

Będzie on pełnić swoją funkcję od etapu rozpoczęcia przygotowań, w trakcie trwania całego wydarzenia, aż do dnia zakończenia operacji.

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

### 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.

### Naczynia serwisowe

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

### Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych

Weryfikacja dostępu będzie realizowana przez Wykonawcę na podstawie akredytacji posiadanych przez uprawnionych członków Narodowych Komitetów Olimpijskich. Zamawiający dostarczy wzór akredytacji w terminie najpóźniej do 10.06.2023.

### Gospodarka odpadami

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

### 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

## Udział w szkoleniach dla Podwykonawców

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

-  podstawowych zasad żywienia sportowców;

-  standardach obowiązujących dla wszystkich Podwykonawców Igrzysk Europejskich 2023 Sp. z o.o.;

- podstawowych procedur kwaterowania członków Reprezentacji Narodowych i Narodowych Komitetów Olimpijskich

- procedur operacyjnych i planu operacyjnego projektu zakwaterowanie

- zasad komunikacji pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w trakcie realizacji

- zasad raportowania i przygotowania rozliczeń

- zasad dostępu i akredytacji dla podwykonawców

- zasad bezpieczeństwa podczas Igrzysk

Szkolenia planowane są na maj 2023

## Współpraca sponsoringowa/partnerska

Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia produktów sponsorskich, których wartość zostanie odjęta ostatecznie od wartości zamówienia, a Wynajmujący obciąży Zamawiającego jedynie kosztem serwisu produktów. Informacje na temat dostarczenia potencjalnych produktów (np.: woda, soki, napoje gazowane, kosmetyki) zostanie podana do 15.05.2023. 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 z 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 są 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 Handlowy mogą prowadzić promocję w obiekcie, tylko jeśli jest to stosowane odpowiednio dla ich kategorii produktów, jednakże żadna inna marka ani osoba trzecia nie może prowadzić promocji w obiekcie.

# **Zadanie 1 – sędziowie i komitet organizacyjny**

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia grupy Sędziów i członków komitetu organizacyjnego w Bielsku-Białej podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023, w terminie 10-26.06.2023r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria, dom studencki oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. 2\*

Kategoryzacja obiektów hotelarskich 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 późn. zm.)

Lokalizacja obiektu noclegowego, w którym mają być świadczone usługi, musi być w odległości nie większej niż 1 km od Hali Widowiskowo-Sportowej BBOSiR w Bielsku-Białej, ul. Karbowa 26 liczone wg. trasy przejazdu samochodem wg [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl/).

Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym będą świadczone usługi dla grupy sędziów i obsługi technicznej posiadał salę konferencyjną z możliwością organizacji wydarzenia dla min. 50 osób w ustawieniu teatralnym.

* możliwość łatwego podjazdu dla autokarów
* dostępność miejsc parkingowych w odległości max. 200 m od obiektu
* Dostęp do usług prasowania (pokój do prasowania wyposażony w deskę i żelazko lub każdy z pokoi hotelowych wyposażony w sprzęt do prasowania)
* Obiekt 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 obiekcie standardu posiłków pracowniczych, napój gorący). Posiłki będą serwowane wolontariuszom w kantynie pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji obiektu).
* na życzenie Zamawiającego, Wynajmujący dostarczy bezpłatnie do określonych Pokoi upominki i listy dostarczone przez Zamawiającego, zgodnie z jego instrukcjami.

## Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania

* Zamawiający zastrzega zakwaterowanie w Pokojach 1- i 2-osobowych

*W terminie 10-26.06.2023 Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania*



## Sale Konferencyjne

Wynajmujący na potrzeby Zamawiającego udostępni salę konferencyjną - przestrzenie zostaną udostępnione i wyposażone bezpłatnie w meble konferencyjne (stoły, krzesła) będące w dyspozycji hotelu wg. ustaleń z Zamawiającym. Dodatkowo Wynajmujący zapewni w ramach ww. usługi niezbędną obsługę techniczną sal odpowiednią do wyposażenia sali.

Specyfikacja sali:

* 1 sala dla 50 osób w ustawieniu teatralnym w terminie 20-23.06.2023

Sala konferencyjna musi być wyposażona w sprzęt multimedialny, AV, 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),

## Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych

Daty serwisu oraz liczby konsumentów:



Godziny serwisów:

Śniadanie 06:00-10:00

Obiad 13:00-17:00

Kolacja 19:00-22:00

**Wykonawca zapewni bufet śniadaniowy zgodny z poniższymi wymaganiami :**

• Min 2 propozycje dania ciepłego (jajecznica, jajka gotowane, kiełbaski na ciepło, omlety, pancakes, owsianka, jaglanka, itp.)

• Bufet zimny obejmujący:

* Pieczywo różnego rodzaju (jasne, pełnoziarniste, bułki, chleb) w tym opcja pieczywa bezglutenowego na żądanie.
* Selekcja min 6 produktów typu: wędliny, sery żółte oraz białe, pasty kanapkowe roślinne, dżem niskosłodzony, miód naturalny,
* masło porcjowane

• Bufet warzywny (min. 2 rodzajów warzyw świeżych)

• Produkty mleczne: Jogurty (w tym naturalne oraz jogurty roślinne), serek wiejski, mleko w tym opcja roślinna – w tym produkty bez laktozy

• Selekcja śniadaniowych produktów zbożowych (musli, płatki owsiane, granola, płatki kukurydziane, ekspandowane zboża itp.)

• Owoce świeże - w całości lub porcjowane min. 2 rodzaje

• Selekcja słodkich wyrobów śniadaniowych- rogaliki, muffinki, ciasteczka francuskie w małych porcjach, w tym min. jedna propozycja bezglutenowa

• Napoje ciepłe: kawa, herbata

• Napoje zimne: woda, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje

**Wykonawca zapewni obiad/kolację podany w formie serwowanej lub bufetowej (w zależności od wielkości grupy danego dnia forma serwowania do decyzji hotelu) zgodny z poniższymi wymaganiami::**

W związku ze specyfiką wykonywanej pracy godziny serwisu posiłków muszą być dostosowane do

harmonogramu rozgrywek. W ramach posiłku serwowanego w obiekcie zakwaterowania sędziowie i delegaci techniczni muszą mieć możliwość spożycia posiłku składającego się z:

* Zupa - Dopuszczalne zupy w tym min. jedna wersja wegeteriańska (proporcja 70/30%) – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki, śmietany – rekomendowane zupy kremy, zupy typu minestrone lub bulion z warzywami z sezonowych warzyw. Jako dodatkową opcję sugeruje się wprowadzenie do wyboru zupy typowo regionalnych takich jak żurek, zalewajka, kwaśnica, zupa ogórkowa, gulaszowa itp.

• Posiłek mięsny lub posiłek wegetariański (do wyboru) składający się z:

* propozycji dania mięsnego (drób, wołowina, wieprzowina) - duszone, pieczone, grillowane, w lekkim sosie, z dodatkami smakowymi typu zioła, przyprawy, suszone pomidory itp.
* propozycji dania wegetariańskiego (gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotleciki warzywne/z nasion roślin strączkowych, lasagna warzywna z dodatkiem tofu, pierogi wegetariańskie, naleśniki z twarogiem i szpinakiem itp.)
* 2 rodzajów ciepłego dodatku węglowodanowego, z których 1 do wyboru (ryż, kasza, makaron z sosem warzywnym, ziemniaki, produkty mączne typu kopytka, kluski itp.) w tym min. jedna propozycja bezglutenowa
* 1 rodzaj ciepłego dodatku warzywnego (warzywa duszone, grillowane, pieczone) lub surówka
* Woda, Kawa z ekspresu lub herbata + dodatki (mleko, cytryna, cukier)

# **Zadanie 2 – Reprezentacje Narodowych Komitetów Olimpijskich**

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich w Bielsku-Białej podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023, , w terminie 20-25.06.2023r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria, dom studencki oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. 2\*

Lokalizacja obiektu noclegowego, w którym mają być świadczone usługi, musi być w odległości nie większej niż 4,5 km od Hali Widowiskowo-Sportowej BBOSiR w Bielsku-Białej, ul. Karbowa 26 liczone wg. trasy przejazdu samochodem wg [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl/).

Kategoryzacja obiektów hotelarskich 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 późn. zm.)

* obiekt musi posiadać wydzieloną salę konsumpcyjną na wyłączność grupy Zamawiającego.
* możliwość łatwego podjazdu dla autokarów
* dostępność miejsc parkingowych w odległości max. 200 m od obiektu
* możliwość oglądania telewizji w miejscu ogólnodostępnym lub w pokojach
* Dostęp do usług prasowania (pokój do prasowania wyposażony w deskę i żelazko lub każdy z pokoi hotelowych wyposażony w sprzęt do prasowania)
* Obiekt 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 obiekcie standardu posiłków pracowniczych, napój gorący). Posiłki będą serwowane wolontariuszom w kantynie pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji obiektu).

## Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania

*W terminie 20-25.06.2023 Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania*



Zamawiający zastrzega możliwość zmiany struktury pokoi w zależności od ostatecznej struktury Narodowych Komitetów Olimpijskich. Nie ma możliwości kwaterowania gości z różnych reprezentacji i różnej płci w jednym pokoju.

**Wymogi dotyczące wyposażenia pokoi**

Zamawiający dopuszcza pokoje 1-, 2-, 3- i 4- osobowe.

**Usługi dodatkowe dotyczące zakwaterowania**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia następujących usług:

* codzienne usługi sprzątania pokoi (w zależności od dyscypliny możliwe jest świadczenie usług sprzątania po godzinie 16:00, szczegółowe plany dzienne zostaną podane najpóźniej do 30.05.2023 r.)
* wymiana pościeli i ręczników co 4 dni (lub w opcji na życzenie gościa)
* codzienne uzupełnianie wody

## Sale Konferencyjne

Wynajmujący na potrzeby Zamawiającego udostępni sale konferencyjne - przestrzenie zostaną udostępnione i wyposażone bezpłatnie w meble konferencyjne (stoły, krzesła) będące w dyspozycji obiektu wg. ustaleń z Zamawiającym. Dodatkowo Wynajmujący zapewni w ramach ww. usługi niezbędną obsługę techniczną sal odpowiednią do wyposażenia sali.

Specyfikacja sal:

* 2 sale do 30 osób w ustawieniu teatralnym w terminie 21-24.06.2023

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)

## Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych



Godziny serwisu posiłków:

Śniadania 06:30 – 10:00

Obiady 12:00-16:00

Kolacje 18:00-22:00

**Wykonawca zapewni bufet śniadaniowy zgodny z poniższymi wymaganiami :**

• Min 2 propozycje dania ciepłego (jajecznica, jajka gotowane, kiełbaski na ciepło, omlety, pancakes, owsianka, jaglanka, itp.)

• Bufet zimny obejmujący:

* Pieczywo różnego rodzaju (jasne, pełnoziarniste- bułki, chleb) w tym opcja pieczywa

bezglutenowego na żądanie.

* Selekcja min 6 produktów typu: wędliny, sery żółte oraz białe, pasty kanapkowe

roślinne, dżem niskosłodzony, miód naturalny,

* masło porcjowane

• Bufet warzywny (min. 2 rodzajów warzyw świeżych)

• Produkty mleczne: Jogurty (w tym naturalne oraz jogurty roślinne), serek wiejski, mleko w tym opcja roślinna – w tym produkty bez laktozy

• Selekcja śniadaniowych produktów zbożowych (musli, płatki owsiane, granola, płatki kukurydziane, ekspandowane zboża itp.)

• Owoce świeże - w całości lub porcjowane min. 2 rodzaje

• Selekcja słodkich wyrobów śniadaniowych- rogaliki, muffinki, ciasteczka francuskie w małych porcjach,
w tym min. jedna propozycja bezglutenowa

• Napoje ciepłe: kawa, herbata

• Napoje zimne: woda, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje

**Wykonawca zapewni obiad/kolację podany w formie bufetowej lub serwowanej zgodny z poniższymi wymaganiami:**

W ramach posiłku serwowanego w obiekcie zakwaterowania członkowie Narodowych Komitetów Olimpijskich muszą mieć możliwość spożycia posiłku składającego się z:

Bufet z wyborem posiłków składający się z:

* 2 propozycje zupy w tym min. jedna wersja wegeteriańska (proporcja 70/30%) – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki, śmietany – rekomendowane zupy kremy, zupy typu minestrone lub bulion z warzywami z sezonowych warzyw. Jako dodatkową opcję sugeruje się wprowadzenie do wyboru zupy typowo regionalnych takich jak żurek, zalewajka, kwaśnica, zupa ogórkowa, gulaszowa itp. (powinna ona stanowić 3 opcję w menu)
* Pieczywo jasne i pełnoziarniste min 4 rodzaje, w tym opcja bezglutenowa
* min. 1 propozycje 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 propozycje 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 itp.
* 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, soki owocowe 100% min. dwa rodzaje

# **Zadanie 3 - Wolontariusze**

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia Wolontariuszy w Bielsku-Białej podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023, w terminie 14-24.06.2023r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria, dom studencki oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. 1\*

Kategoryzacja obiektów hotelarskich 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 późn. zm.)

Lokalizacja obiektu noclegowego, w którym mają być świadczone usługi, musi być w odległości nie większej niż 4,5 km od Hali Widowiskowo-Sportowej BBOSiR w Bielsku-Białej, ul. Karbowa 26 liczone wg. trasy przejazdu samochodem wg [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl/).

## Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania

*W terminie 14-24.06.2023 Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania*

 

**Wstępna struktura zakwaterowania**

****

Zamawiający dopuszcza pokoje 1-, 2-, 3- i 4- osobowe.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia następujących usług:

* w Zależności od obiektu dopuszczane pokoje z węzłem sanitarnym jak i łazienki ogólnodostępne
* usługi sprzątania pokoi  (min. raz na 3 dni)
* wymiana pościeli i ręczników (raz na 5 dni lub na życzenie osoby zameldowanej)

## Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych



***Wykonawca zapewni bufet śniadaniowy zgodnie z poniższymi założeniami:***

Godziny serwisu posiłków:

Śniadania 06:30 – 10:00

Kolacje 18:00-22:00

Bufet obejmujący:

* Danie na ciepło typu- jajecznica/omlet hiszpański/ frankfuterki/ naleśniki/ pancakes
* Pieczywo jasne i pełnoziarniste, w tym opcja bezglutenowa na żądanie
* Bufet zimny z selekcją min 4 produktów typu: wędliny, sery żółte oraz białe, pasty kanapkowe roślinne, masło orzechowe, dżem niskosłodzony, miód naturalny,
* warzywa świeże min. 2 rodzaje
* masło porcjowane
* Jogurty (w tym naturalne oraz roślinne) w opakowaniach jednoporcjowych lub porcjowane do pojedynczych naczyń szklanych oraz mleko, napój roślinny na ciepło oraz na zimno
* Selekcja min. 2 zbożowych produktów śniadaniowych (musli, granola, płatki owsiane, płatki kukurydziane, zboża ekspandowane itp.)
* Kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, mleko, napój roślinny)
* Kompot, woda

***Wykonawca zapewni obiad/kolację zgodnie z poniższymi założeniami:***

* Posiłek ciepły jednodaniowy w opcji wegetariańskiej lub mięsnej do wyboru (danie na bazie makaronu z sosem warzywnym/ warzywno-mięsnym, lasagne, burger, pierogi, risotto, kaszotto, naleśniki itp.)
* Tzw: zimna płyta, wybór pieczywa, masło
* Kawa, herbata + dodatki
* Kompot, woda