

## Spis treści

Spis treści .....	1
I. Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia .....	2
1. Ogólne wymagania dla każdego z zadań .....	2
2. Usługi gastronomiczne .....	2
<b>2.1 Specyfikacja jakościowa posiłków dla każdego z zadań .....</b>	<b>2</b>
<b>2.2 Opis dań dla każdego z zadań.....</b>	<b>3</b>
<b>2.3 Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych dla każdego z zadań 5</b>	
3. Branding .....	7
4. Współpraca sponsoringowa/partnerska .....	7
II. Szczegółowy opis do poszczególnych zadań.....	8
<b>Zadanie 1 – Reprezentacje Narodowych Komitetów Olimpijskich w terminie 24-29.06.2023...</b>	<b>8</b>
<b>1. Ogólne wymagania dla danego zadania .....</b>	<b>8</b>
<b>2. Lobby obiektowe .....</b>	<b>9</b>
<b>3. Miejsca parkingowe .....</b>	<b>9</b>
<b>4. Specyfikacja świadczeń dotyczących zakwaterowania.....</b>	<b>9</b>
<b>5. Sala Konferencyjna .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Specyfikacja świadczeń dotyczących gastronomii .....</b>	<b>10</b>
LUNCHBOX dla Członków Narodowych Komitetów Olimpijskich (dotyczy tylko dni 26 i 27.06).....	11
<b>7. Zespół kierowniczy Wykonawcy .....</b>	<b>12</b>
<b>8. Udział w szkoleniach dla Podwykonawców .....</b>	<b>12</b>
<b>9. Prawo opcji .....</b>	<b>13</b>
Zakwaterowanie .....	13
Usługi gastronomiczne.....	13
<b>Zadanie 2 - Zakwaterowanie Wolontariuszy w terminie 11.06 - 01.07.2023.....</b>	<b>13</b>
<b>1. Specyfikacja dotycząca zakwaterowania:.....</b>	<b>13</b>
<b>2. Specyfikacja dotycząca gastronomii: .....</b>	<b>13</b>
<b>3. Prawo opcji .....</b>	<b>14</b>
Zakwaterowanie .....	14
Usługi gastronomiczne.....	15

## I. Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich oraz Wolontariuszy w Krynicy-Zdroju podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. standard hotelowy 2\*, max 4\*.

Kategoryzacja obiektów wg art. 39 ust. 3 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 238 z póź. zm.) we właściwej ewidencji.

Terminy zakwaterowania zostały ujęte w opisach do poszczególnych zadań

- Zadanie 1 – Reprezentacje Narodowych Komitetów Olimpijskich w terminie 24-29.06.2023
- Zadanie 2 – Wolontariusze w terminie 11.06-01.07.2023

### 1. Ogólne wymogi dla każdego z zadań

- wyposażenie: pościel (zalecana antyalergiczna zgodnie z powszechnie obowiązującą standaryzacją w obiektach), ręczniki,
- preferowane rozwiązania proekologiczne: kosze do segregacji, preferowane kosmetyki w opakowaniach z możliwością ich uzupełniania
- 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.
- Zamawiający zastrzega możliwość redukcji zamówienia usług gastronomicznych i hotelowych o max. 20% do 15 dni przed przyjazdem

## 2. Usługi gastronomiczne

### 2.1 Specyfikacja jakościowa posiłków dla każdego z zadań

Wykonawca przygotowując posiłki powinien uwzględnić 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.

## 2.2 Opis dań dla każdego z zadań

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

Dodatkowo w przypadku posiłków dla Narodowych Komitetów Olimpijskich, każdy produkt serwowany na bufecie powinien być oznaczony informacją o wartości odżywczej na 100 g produktu, zawierającą następujące podstawowe informacje istotne dla zawodników:

- Wartość energetyczna (Kcal);
- Węglowodany (w tym cukry);
- Białka;
- Tłuszcze.

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić spełnienie jak najwyższych standardów dla następujących determinantów dotyczące planowania menu oraz jego serwisu:

**Determinanty jakościowe:**

- Smak;
- Temperatura;
- Dostępność;
- Różnorodność menu;
- Sposób podania (atrakcyjność wizualna);
- Świeżość;
- Produkty ubogie w błonnik;
- Produkty niskotłuszczowe;
- Dania ciepłe bez orzechów;
- Dania ciepłe bez glutenu;
- Dania ciepłe wegetariańskie;
- Produkty jednorodne;
- Odpowiednia wielkość porcji;
- Możliwość zbilansowania posiłków przy restrykcjach kalorycznych;
- Dostępność opcji uwzględniających wykluczenia żywieniowe;
- Różnorodność uwzględniająca wymogi kulturowe i preferencje smakowe;
- Oznakowanie żywności (labeling) oraz branding.

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 do dnia 15.05.2023. 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.

## **2.3 Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych dla każdego z zadań**

### **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 obiektu, 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 skirtingów 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.

### **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 maju 2023 roku i zastosuje się do ew. uwag oraz wdroży ewentualne działania naprawcze przed dniem rozpoczęcia świadczeń, 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**

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 konsu-

mentów (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 warku, 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.

### **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 Zamawiającego.

System 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.

Rozliczenie następuje zgodnie z przekazanym zamówieniem ilościowym najpóźniej na 3 dni przed realizacją danego świadczenia

### **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.

## 3. 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 (w strefach które będą na wyłączność Zamawiającego jak welcome desk, sala konferencyjna, dedykowana sala konsumpcyjna), za wyjątkiem pisemnej zgody Zamawiającego .

## 4. 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 końca maja 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 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.

## II. Szczegółowy opis do poszczególnych zadań

### Zadanie 1 – Reprezentacje Narodowych Komitetów Olimpijskich w terminie 24-29.06.2023

#### 1. Ogólne wymagania dla danego zadania

- pokoje z osobnym węzłem sanitarnym z pełnym wyposażeniem (wanna lub natrysk, umywalka, WC)
- Zamawiający zastrzega wykorzystanie pokoi wyposażonych w pełnowymiarowe łóżka o szer. min. 90 cm.
- Zamawiający nie dopuszcza miejsc noclegowych na bazie dostawki lub rozkładanej sofy.
- Wyposażenie łazienek w pokojach w podstawowe kosmetyki i suszarkę do włosów
- bezpośrednie wejście do holu recepcyjnego
- obiekt musi posiadać wydzieloną salę konsumpcyjną i oferować usługi pełnego wyżywienia: śniadanie, obiad i kolacja
- możliwość łatwego podjazdu dla autokarów
- możliwość oglądania telewizji w miejscu ogólnodostępnym lub w pokojach
- dostępność miejsc parkingowych w odległości max. 200 m od obiektu
- dostępny Internet bezprzewodowy na terenie całego obiektu
- całodobowa obsługa recepcji w każdym z obiektów, recepcjoniści ze znajomością jęz. angielskiego
- w przypadku, gdy na terenie obiektu jest zaplecze rekreacyjne: fitness, siłownia, basen – zostanie ono udostępnione gościom Zamawiającego bezpłatnie.
- w ramach oferowanej usługi, obiekt zapewni bezpłatnie 1 pomieszczenie z możliwością zaadaptowania na pokój medyczny oraz 1 pomieszczenie przeznaczone do masażu, bez obsługi.
- dostęp do usług prasowania (pokój prasowania wyposażony w deskę i żelazko) lub możliwość wypożyczenia żelazka z recepcji.
- 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 kantine pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji obiektu)
- codzienne usługi sprzątnięcia pokoi (w zależności od dyscypliny i grupy docelowej, możliwe jest świadczenie usług sprzątnięcia po godzinie 16:00, szczegółowe plany codzienne zostaną podane najpóźniej do 30.05.2023 r.)
- wymiana pościeli min. raz na 4 dni (lub w opcji na żądanie w szczególnych przypadkach), codzienna wymiana ręczników (w przypadku stosowania proekologicznych rozwiązań w obiekcie wymiana ręczników dokonywana powinna być na wyraźne żądanie gościa)
- codzienne uzupełnianie wody



- Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym będą świadczone usługi posiadał salę konferencyjną z możliwością organizacji wydarzenia dla min. 20 osób w ustawieniu w podkowę.

## 2. Lobby obiektowe

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

## 3. Miejsca parkingowe

Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego udostępnienia Zamawiającemu minimum 10 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych

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

## 4. Specyfikacja świadczeń dotyczących zakwaterowania

	24.06.2023	25.06.2023	26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	SUMA
Liczba osób do zakwaterowania	61	61	61	61	61	305

Zamawiający wymaga by obiekt posiadał min. 50 pokoi. Struktura pokoi powinna uwzględniać pokoje 1-, 2- oraz 3- osobowe i 4- osobowe do podwójnego wykorzystania.

Zakładana liczba osób do zakwaterowania na okres Igrzysk w zależności od struktury pokoi i składu Narodowych Komitetów Olimpijskich wynosi ok 61 osób.

## 5. Sala Konferencyjna

Wynajmujący na potrzeby Zamawiającego udostępni salę konferencyjną - przestrzeń 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 sali odpowiednią do wyposażenia.

Specyfikacja sali:

- 1 sala do 20 osób w ustawieniu teatralnym lub w podkowę, w terminie 25-28.06.2023

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)

## 6. Specyfikacja świadczeń dotyczących gastronomii

ESTYMACJA ILOŚCI POSZCZEGÓLNYCH SERWISÓW- KRYNICA							
Estymacja ilości poszczególnych serwisów	24.cze	25.cze	26.cze	27.cze	28.cze	29.cze	SUMA
Całodzienny bufet przekąskowy							
Liczba osób		61	61	61	61		244
Śniadania w formie bufetowej							
Liczba osób		61	61	61	61	61	305
Lunch							
Liczba osób		61	61	61	61		244
Kolacja bufetowa							
Liczba osób	61	61	61	61	61		305
<b>SUMA</b>	61	244	244	244	244	61	<b>1098</b>

### Godziny serwisu:

Śniadania	6:30 – 10:00
Obiady	12:00 – 16:00
Kolacje	18:00 – 22:00 W dniach 26 i 27.06 19:00-23:00

ostateczne harmonogramy zostaną przekazane Zamawiającemu najpóźniej 10 dni przed dniem przyjazdu).

### **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 życzenie.
  - 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 wegetariańska (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 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 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

**LUNCHBOX dla Członków Narodowych Komitetów Olimpijskich (dotyczy tylko dni 26 i 27.06)**

W założeniach ogólnych zawodnicy spożywają lunch na terenie miejsca zakwaterowania.

Zamówienie lunchboxów jest możliwe jedynie dla członków Narodowych Komitetów Olimpijskich których obecność na venue sportowym trwa dłużej niż 8 h bez możliwości powrotu do wioski zawodniczej. Zapotrzebowanie na dostarczenie lunchboxów na venue może zostać zgłoszone przez szefa misji w welcome desku w trakcie procesu akredytacji w wiosce zawodniczej lub 48 godzin przed dniem, w którym posiłek ma być przygotowany.

Lunchbox jest odbierany przez członków Narodowych Komitetów Olimpijskich z obiektu. Organizator nie zapewnia transportu lunchboxów na obiekty sportowe.

Liczba lunchboxów nie może przekroczyć maksymalnie 20% posiłków danego dnia. Usługa wydania posiłków na wynos w powyższych limitach będzie świadczona bez pobierania z tego tytułu dodatkowych opłat. Zamówienie lunchboxów nie stanowi dodatkowego zamówienia na usługi gastronomiczne, lecz jest w ramach zamówionej puli obiadów na dany dzień.

Lunchbox powinien zawierać pełen posiłek składający się z:

- drobiu lub wołowiny (duszone, grillowane, pieczone) lub w wersji wegetariańskiej propozycji bogatej w białko (danie na bazie nasion roślin strączkowych, tofu, tempeh itp.)

- dodatku skrobiowego (ryż, kasza, kus-kus, ziemniaki, makaron bez sosu itp.)
  - dodatku warzywnego (warzywa gotowane na parze, grillowane, pieczone)
  - dodatku warzywnego surowego (pomidorki koktajlowe, papryka, sałata, ogórki świeże itp. bez sosu z podaną osobno oliwą z oliwek w opakowaniu jednostkowym jednorporcjowym)
  - pieczywa w tym jasnego i pełnoziarnistego
  - deseru w postaci ciasta bez kremów, bez maku np. ciasta jogurtowego, marchewkowego, piernika itp.
- Do lunchboxów powinien zostać dołączony zestaw sztućców.

Dodatkowo na terenie obiektu należy zapewnić **całodzienny bufet przekąskowy** – punkt powinien być dostępny w godz. 10:00-20:00 i zawierać następujący asortyment

- wody niegazowanej w butelkach 0,5l w temperaturze pokojowej oraz z lodówki,
- napoje izotoniczne w butelkach 0,5l lub 0,75l w temperaturze pokojowej oraz z lodówki,
- soki owocowe 100% w butelkach 0,3l (jabłkowy i pomarańczowy),
- 2 rodzaje owoców w całości (banany, jabłka, gruszki, brzoskwinie, winogrona)
- 2 rodzaje batonów energetycznych lub batony zbożowych bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, oleju palmowego
- jogurtów wege w opcji owocowej i naturalnej – przechowywane w miejscu serwisu w odpowiedniej temperaturze, (1 naturalny, 2 owocowe)
- kawy i selekcji herbat wraz z dodatkami (mleko, napój roślinny w coolerach, cukier, cytryna) - ekspres ciśnieniowy, ekspres przelewowy lub kawa parzona wysokiej jakości w termosie uzupełniania na bieżąco, podawana w termosach lub wernikach.

## 7. Zespół kierowniczy Wykonawcy

Wykonawca zapewni zespół kierowniczy, w którego skład wchodzi:

**Koordynator** – osoba na tym stanowisku powinna cechować się umiejętnościami zlecenia zadań oraz osadzania stanowisk pracy w celu optymalnego wykonania zlecenia.

Koordinatory będą zobowiązani do obecności o każdej porze funkcjonowania usług obiektowych pozostając w stałym kontakcie z managerem oraz Zleceniodawcą, a także wymaga się umiejętności posługiwania się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym.

Pełniący tę funkcję będą zobowiązani reagować na ewentualne uwagi ze strony koordynatorów Zleceniodawcy. W przypadkach kryzysowych zobowiązani są do pojawienia się w miejscu świadczenia usługi w czasie nie przekraczającym 15 minut.

Osoba na tym stanowisku powinna posiadać doświadczenie w zarządzaniu zasobami ludzkimi przy min. 3 wydarzeniach podczas obsługi wydarzeń w zakresie min. 40 osób,

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.

## 8. Udział w szkoleniach dla Podwykonawców

Wykonawca zobowiązuje się do wzięcia udziału w webinarach (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;
- 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 maj 2023

## 9. Prawo opcji

Prawo opcji w zakresie wyżywienia oraz zakwaterowania. Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia chęci skorzystania z prawa opcji do dnia 24.06.2023

### Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 22.06 max do 01.07.2023 – 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, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 22.06 max do 01.07.2023 łączna wartość usług gastronomicznych dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 20% wartości podstawowego zamówienia

## Zadanie 2 - Zakwaterowanie Wolontariuszy w terminie 11.06 - 01.07.2023

### 1. Specyfikacja dotycząca zakwaterowania:

	11.06.2023	12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023	17.06.2023	18.06.2023	19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023	24.06.2023	25.06.2023	26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023	01.07.2023	SUMA	
Liczba Wolontariuszy	10	10	10	10	40	40	40	40	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	Wyjazd	800

W ramach oferowanej/świadczonej usługi Wykonawca musi zapewnić noclegi w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych, trzy lub cztero-osobowych (wymagane osobne łóżka).

Zakładana liczba osób do zakwaterowania na okres Igrzysk w zależności struktury oraz płci wynosi ok 50 osób.

Zakwaterowanie max. 4 Wolontariuszy w jednym pokoju lub pokoju typu studio ze wspólną łazienką

Zamawiający nie dopuszcza miejsc noclegowych na bazie dostawki lub rozkładanej sofy.

### 2. Specyfikacja dotycząca gastronomii:

## ESTYMACJA ILOŚCI POSZCZEGÓLNYCH SERWISÓW- KRYNICA

Estymacja ilości poszczególnych serwisów	11.06.2023	12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023	17.06.2023	18.06.2023	19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023	24.06.2023	25.06.2023	26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023	01.07.2023	SUMA	
Śniadania w formie bufetowej																							
Liczba osób		10	10	10	10	40	40	40	40	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	800
Kolacja bufetowa																							
Liczba osób	10	10	10	10	40	40	40	40	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	800	
SUMA	10	20	20	20	50	80	80	80	90	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	50	1600

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

GODZINY SERWISU: 6.00-9.00

Bufet obejmujący:

- Danie na ciepło typu- jajecznica/omlet hiszpański/ frankfurterki/ 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 kolację zgodnie z poniższymi założeniami:**

Godziny serwowania posiłków – do potwierdzenia. W zależności od godziny zakończenia zawodów (okres 3h)

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

**3. Prawo opcji**

Prawo opcji w zakresie wyżywienia oraz zakwaterowania. Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia chęci skorzystania z prawa opcji do dnia 11.06.2023

**Zakwaterowanie**

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych,

w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 08.06 – łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia.

### **Usługi gastronomiczne**

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia liczby usług gastronomicznych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 08.06, w tym opcja zamówienia obiadów (wytyczne menu takie same jak w przypadku kolacji łączna wartość usług gastronomicznych dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 40% wartości podstawowego zamówienia