

Spis treści

Opis Przedmiotu Zamówienia	3
1. Założenia wspólne dla wszystkich Zadań	3
1.1. Ogólne wymagania.....	3
1.2. Lobby obiektowe (nie dotyczy zadania nr 3).....	3
1.3. Branding.....	4
1.4. Miejsca parkingowe (nie dotyczy zadania nr 3)	4
1.5. Kontrola bezpieczeństwa.....	4
1.6. Zakwaterowanie	4
1.7. Usługi gastronomiczne	5
1.7.1. Specyfikacja jakościowa posiłków.....	5
1.7.2. Opis dań.....	5
1.8. Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych.....	6
1.8.1. Lokalizacja i standard realizacji	6
1.8.2. Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia	7
1.8.3. Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej (w przypadku formy bufetowej).....	7
1.8.4. Zespół kierowniczy Wykonawcy	8
1.8.5. Obsługa kelnerska	8
1.8.6. Naczynia serwisowe	8
1.8.7. Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych	9
1.8.8. Gospodarka odpadami.....	9
1.8.9. Panel degustacyjny (nie dotyczy zadania nr 3)	9
1.8.10. Weryfikacja jakości podczas serwisu posiłków przez Zamawiającego	9
1.9. Udział w szkoleniach dla Podwykonawców.....	9
1.10. Współpraca sponsoringowa/partnerska	10
2. Zadanie 1 – sędziowie i komitet organizacyjny	10
2.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania	11
2.2. Sale Konferencyjne	11
2.3. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych	12
2.4. Prawo opcji	13
2.4.1. Zakwaterowanie	13
2.4.2. Usługi gastronomiczne	13
3. Zadanie 2 - Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich	13
3.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania	14

3.2.	Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych	15
3.3.	Prawo opcji	16
3.3.1.	Zakwaterowanie	16
3.3.2.	Usługi gastronomiczne	16
4.	Zadanie 3 - Wolontariusze	16
4.1.	Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania	17
4.2.	Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych	17
4.3.	Prawo opcji	18
4.3.1.	Zakwaterowanie	18
4.3.2.	Usługi gastronomiczne	18

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

Lokalizacja obiektu noclegowego, w którym mają być świadczone usługi, musi być w odległości nie większej niż 5 km od Basenu przy ul. Matuszczaka w Rzeszowie liczone wg. trasy przejazdu samochodem wg www.maps.google.pl.

1. Założenia wspólne dla wszystkich Zadań

1.1. Ogólne wymagania

- preferowane rozwiązania proekologiczne: kosze do segregacji, preferowane kosmetyki w opakowaniach z możliwością ich uzupełniania
- 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 24.06.2023
- 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.

1.2. 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 desk to 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

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

1.4. 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.

1.5. 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 10 dni od daty zawarcia umowy.

1.6. 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 Grupa osób będzie zakwaterowana na tym samym piętrze (piętrach) i w miarę możliwości przyzna Zespołowi wyłączność na korzystanie z tej powierzchni.

1.7. Usługi gastronomiczne

1.7.1. 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 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.

1.7.2. 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 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 laktozy (Lactose 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.

1.8. Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych

1.8.1. 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. Miejsmem realizacji określa się kuchnię oraz przestrzeń konsumpcyjną należącą do hotelu, będącym równocześnie miejscem zakwaterowania wspomnianych grup.

Wykonawca do realizacji bufetu zastosuje system beamarów, 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 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.

1.8.2. 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.

1.8.3. 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.

1.8.4. Zespół kierowniczy Wykonawcy

Wykonawca zapewni zespół kierowniczy, w którego skład wchodzi:

Koordynator – osoba na tym stanowisku powinna cechować się umiejętnościami zlecania zadań oraz osadzania stanowisk pracy w celu optymalnego wykonania zlecenia. Powinien posiadać doświadczenie w zarządzaniu zasobami ludzkimi przy min. 3 wydarzeniach organizowanych na terenie hotelu dla grupy minimum 50 osób.

Koordynatorzy 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 usług w czasie nie przekraczającym 15 minut.

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.

1.8.5. 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.

1.8.6. 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.

1.8.7. 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 przekazaniem zamówieniem ilościowym najpóźniej na 3 dni przed realizacją danego świadczenia.

1.8.8. Gospodarka odpadami

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

1.8.9. Panel degustacyjny (nie dotyczy zadania nr 3)

Wykonawca przygotowuje panel degustacyjny proponowanych posiłków - z wysłanych propozycji, które znajdują się w docelowym menu Zamawiający wybierze min. 6 propozycji.

Wykonawca przygotowuje po 3 porcje każdego dania, na degustację których zaproszona zostanie komisja oceny ze strony Zamawiającego składająca się z min. 3 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia sugestii dotyczących proponowanych dań i ewentualnej modyfikacji. Panel zostanie zorganizowany w drugiej połowie maja 2023 roku.

1.8.10. 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

1.9. 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 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 bezpieczeństwa podczas Igrzysk

Szkolenia planowane są na okres kwiecień/maj 2023

1.10. 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 na początku II 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 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.

2. 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 Rzeszowie podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023, w terminie 10.06-01.07.2023r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele o standardzie min 3*.

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.)

Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym będą świadczone usługi dla grupy sędziów i obsługi technicznej posiadał salę konferencyjną z możliwością organizacji wydarzenia dla min. 45 osób w ustawieniu teatralnym.

- 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 hotelu jest zaplecze rekreacyjne: fitness, siłownia, basen – zostanie ono udostępnione gościom Zamawiającego bezpłatnie.
- 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 kantine pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji obiektu).
- codzienne uzupełnianie wody
- na życzenie Zamawiającego, Wynajmujący dostarczy bezpłatnie do określonych Pokoi upominki i listy dostarczone przez Zamawiającego, zgodnie z jego instrukcjami.

2.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania

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

W terminie 10.06-01.07.2023 Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania

RZESZÓW HOTEL	10-06	11-06	12-06	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	27-06	28-06	29-06	30-06	1-07	SUMA
pokoje SGL	3	3	5	3	3	3	3	5	5	11	11	11	16	16	16	16	16	16	16	6	3	3	190
pokoje TWIN	0	0	5	4	4	4	4	4	5	16	29	29	29	29	29	29	29	29	28	4	1	1	312

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).

2.2. 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 45 osób w ustawieniu teatralnym w terminie 20-28.06.2023

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),

2.3. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych

Daty serwisu oraz liczby konsumentów:

RZESZÓW HOTEL	10-06	11-06	12-06	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	27-06	28-06	29-06	30-06	1-07	SUMA
Kolacje	3	3	15	11	11	0	0	0	0	0	51	51	0	0	0	0	0	0	0	14	5	5	169
Lunch	3	3	15	11	11	11	11	13	15	43	69	69	74	74	74	74	74	74	72	14	5	5	814

Wykonawca zapewni bufet śniadaniowy zgodny z poniższymi wymaganiami :

- Min 2 propozycje dania ciepłego (jajecznica, jajka gotowane, kielbaski 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 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 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.

- 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)

2.4. Prawo opcji

2.4.1. 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 **20%** wartości podstawowego zamówienia

2.4.2. Usługi gastronomiczne

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia liczby usług gastronomicznych, łączna wartość usług gastronomicznych dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 20% wartości podstawowego zamówienia

3. Zadanie 2 - Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich w Rzeszowie podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023, w terminie 19-30.06.2023r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria, dom studencki oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. 2* max. 3*.

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.)

- całodobowa obsługa recepcji w każdym z obiektów, recepcjoniści ze znajomością jęz. angielskiego
- bezpośrednio wejście do holu recepcyjnego

- 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
- dostępny Internet bezprzewodowy na terenie całego 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 kantine pracowniczej lub na terenie restauracji (do decyzji obiektu).

3.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania

W terminie 19-30.06.2023 Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania

Szacowana ilość osób	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	27-06	28-06	29-06	SUMA
	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	528

Wymogi dotyczące wyposażenia pokoi

Zamawiający zastrzega wykorzystanie pokoi wyposażonych w pełnowymiarowe łóżka o szer. min. 90 cm.

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

Zamawiający nie dopuszcza pokoi kilkuosobowych 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).

Usługi dodatkowe dotyczące zakwaterowania

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia następujących usług:

- codzienne usługi sprzątnięcia pokoi (w zależności od dyscypliny możliwe jest świadczenie usług sprzątnięcia po godzinie 16:00, szczegółowe plany codzienne zostaną podane najpóźniej do 30.05.2023 r.)
- wymiana pościeli zgodnie z obowiązującymi standardami dla danej kategorii, jednak nie częściej niż raz na cztery dni.
- codzienne uzupełnianie wody

3.2. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych

	19-06	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	27-06	28-06	29-06	SUMA
lunche	48	48	48								48	192
Kolacje:	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	528
Suma	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	528

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 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 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

3.3. Prawo opcji

3.3.1. Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 17.06 max do 01.07.2023 – łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć **30%** wartości podstawowego zamówienia

3.3.2. Usługi gastronomiczne

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia liczby usług gastronomicznych, łączna wartość usług gastronomicznych dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia

4. Zadanie 3 - Wolontariusze

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia Wolontariuszy w Rzeszowie podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023, w terminie 21-27.06.2023r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria, dom studencki oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. 2* max. 3*.

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.)

4.1. Harmonogram i specyfikacja usług zakwaterowania

W terminie 21-27.06.2023 Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania

Szacowan ilość osób	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	SUMA
	15	15	15	15	15	15	90

Wymogi dotyczące wyposażenia pokoi

Zamawiający zastrzega wykorzystanie pokoi wyposażonych w pełnowymiarowe łóżka o szer. min. 90 cm.

Zamawiający dopuszcza pokoje 1-, 2- i 3- osobowe. Zamawiający nie dopuszcza pokoi wieloosobowych na bazie dostawki lub rozkładanej sofy.

Na terenie obiektu wymagany jest dostęp w pokojach lub przestrzeni wspólnej do TV bezpłatnego dostępu do Internetu.

Usługi dodatkowe dotyczące zakwaterowania

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)
- wyposażenie: pościel (anty alergiczna), ręczniki,
- wymiana pościeli i ręczników (raz na 5 dni lub na życzenie osoby zameldowanej)

4.2. Harmonogram i specyfikacja usług gastronomicznych

RZESZÓW HOTEL	21-06	22-06	23-06	24-06	25-06	26-06	SUMA
Kolacje:	15	15	15	15	15	15	90
Suma	15	15	15	15	15	15	90

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 życzenie
- 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 jednorpcjowych 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-mięsnym, lasagne, burger, pierogi, risotto, kaszotto, naleśniki itp.)
- Tzw: zimna płyta, wybór pieczywa, masło
- Kawa, herbata + dodatki
- Kompot, woda

4.3. Prawo opcji

4.3.1. Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 15.06 max do 30.06.2023 – łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć **30%** wartości podstawowego zamówienia

4.3.2. Usługi gastronomiczne

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia liczby usług gastronomicznych, łączna wartość usług gastronomicznych dopuszczona w ramach prawa opcji w okresie od 15 do 30.06 nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia