

## Załącznik nr 1 do SWZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### Spis treści

<b>1.</b>	<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA.....</b>	<b>2</b>
<b>2.</b>	<b>INFORMACJE OGÓLNE.....</b>	<b>2</b>
2.1.	<i>Wyżywienie członków Narodowych Komitetów Olimpijskich w DINING HALL .....</i>	2
2.2.	<i>Wyżywienie staffu i wolontariuszy w STAFF DINING AREA.....</i>	3
	<i>UWAGA część zamówienia objęta prawem opcji .....</i>	3
<b>3.</b>	<b>SPECYFIKACJA GRUP DOCELOWYCH I ILOŚĆ POSIŁKÓW .....</b>	<b>3</b>
3.1.	<i>Członkowie Narodowych Komitetów Olimpijskich .....</i>	3
3.2.	<i>Staff - UWAGA część zamówienia objęta prawem opcji .....</i>	4
<b>4.</b>	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA POSIŁKÓW .....</b>	<b>4</b>
4.1.	<i>Opis dań .....</i>	6
4.2.	<i>Specyfikacja posiłków - członkowie Narodowych Komitetów Olimpijskich .....</i>	8
<b>5.</b>	<b>KWESTIE ORGANIZACYJNO-LOGISTYCZNE .....</b>	<b>13</b>
5.1.	<i>Zespół kierowniczy Wykonawcy .....</i>	13
5.2.	<i>Obsługa kelnerska .....</i>	15
5.3.	<i>Harmonogram prac.....</i>	15
5.4.	<i>Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia .....</i>	15
5.5.	<i>Organizacja przestrzeni serwisowej .....</i>	16
5.6.	<i>Organizacja przestrzeni konsumpcyjnej .....</i>	17
5.7.	<i>Naczynia serwisowe .....</i>	18
5.8.	<i>Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref cateringowych .....</i>	18
5.9.	<i>Uwarunkowania techniczne .....</i>	19
5.10.	<i>Gospodarka odpadami.....</i>	21
5.11.	<i>Logistyka dostaw.....</i>	21
<b>6.</b>	<b>DODATKOWE WYMAGANIA.....</b>	<b>22</b>
6.1.	<i>Udział w szkoleniach dla Podwykonawców.....</i>	22
6.2.	<i>Panel degustacyjny.....</i>	22
6.3.	<i>Weryfikacja jakości podczas operacji przez Zamawiającego .....</i>	23

## 1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowych usług cateringowych na terenie Wioski Zawodniczej organizowanej w ramach Igrzysk Europejskich 2023 rozgrywanych na terytorium województwa Małopolskiego w okresie od 16.06.2023 do 04.07.2023

## 2. Informacje ogólne

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie wyżywienia dla dwóch grup konsumentów oraz organizacja logistyki i przestrzeni niezbędnej do serwisu posiłków w infrastrukturze tymczasowej.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca musi zapewnić pełne wyżywienie (śniadanie, lunch, kolacja) osób wchodzących w skład Narodowych Komitetów Olimpijskich. Serwis posiłków dla tej grupy docelowej będzie odbywał się w infrastrukturze tymczasowej, wybudowanej na potrzeby zrealizowania usługi. Wykonawca ma za zadanie zapewnić wyżywienie każdej osoby wchodzącej w skład uprawnionej grupy od lunchu w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu.

### 2.1. Wyżywienie członków Narodowych Komitetów Olimpijskich w DINING HALL

Do realizacji tego zadania Zamawiający przygotuje halę namiotową (zwaną w dalszej części OPZ DINING HALL) dedykowaną do konsumpcji posiłków na około 1800 miejsc siedzących. Na terenie obiektu dostępne będzie miejsce do przechowywania bagaży, toalety, jadalnia, przestrzeń na aranżację przez Wykonawcę bufetów, a także przestrzeń udostępniona Wykonawcy na zaplecze kuchenne wraz z magazynami.

Wykonawca zapewni funkcjonowanie bufetów codziennie, w formie ciągłej umożliwiając skorzystanie z nich w godz. 5.30-24.00, z wyszczególnieniem głównych posiłków. W porach pomiędzy głównymi posiłkami Wykonawca zapewni jako kontynuację serwisu w porach pośrednich okrojoną ofertę opisanych poniżej serwisów.

Godziny wydawania posiłków znajdują się w poniższej tabeli.

Posiłek	Godziny
Śniadanie	5:30-10:00
Light meal	10.00-12.00
Lunch	12:00-16:00 (w dwa dni od 11.30 dla 400 osób)
Light meal	16.00-18.00
Kolacja	18:00-22:00
Dla zawodników z dyscyplin, w których rozgrywki będą kończyły się po godz. 21.00 zostanie przedłużona możliwość skorzystania z kolacji do godz. 24.00 (około 1000 osób przez 7 dni, szczegółowe informacje zostaną podane najpóźniej 10 dni przed rozpoczęciem serwisu)	

## 2.2. Wyżywienie staffu i wolontariuszy w STAFF DINING AREA

UWAGA część zamówienia objęta prawem opcji

Jest to część zamówienia objęte prawem opcji i powinno zostać wyceniona oddzielnie. Zamawiający wskazuje, że decyzja o skorzystaniu z prawa opcji nastąpi w I kwartale 2023 roku.

W ramach zamówienia objętego prawem opcji Wykonawca musi zapewnić wyżywienie pracownikom Zamawiającego oraz wolontariuszom w oddzielnej hali namiotowej (STAFF DINING AREA), która znajdować się będzie w niedalekiej odległości od DINING HALL.

Wykonawca odpowiada za przygotowanie przestrzeni do serwisu i konsumpcji posiłków, która wynosić będzie około 200 m<sup>2</sup>. Namiot cateringowy dla tej grupy odbiorców będzie umieszczony na tyłach głównego namiotu w wiosce zawodniczej.

Godziny wydawania posiłków znajdują się w poniższej tabeli.

Posiłek	Godziny
Śniadania <i>STAFF</i>	6:00-9:00
Lunche <i>STAFF</i>	12:00-15:00
Kolacje <i>STAFF</i>	18:00-21:00

Zamawiający zapewni stosowne akredytacje dla wszystkich osób, które będą uprawnione do korzystania z wyżywienia. System weryfikacji dostępu będzie uprzedniał osobę do wejścia na teren stołówki jedynie 3 razy w ciągu jednego dnia (1x w ramach każdego przedziału godzinowego dla danego posiłku).

## 3. Specyfikacja grup docelowych i ilość posiłków

### 3.1. Członkowie Narodowych Komitetów Olimpijskich

W skład tej grupy konsumentów wchodzi zawodnicy oraz członkowie reprezentacji narodowych m.in: trenerzy, obsługa medyczna zawodników, szefowie misji.

W związku z różnorodnością dyscyplin sportowych, rozgrywanych w ramach Igrzysk Europejskich grupa docelowa ma różnego rodzaju zapotrzebowanie energetyczne, jak i zróżnicowany profil żywieniowy. Proponowane menu, przygotowane przez Wykonawcę musi zawierać propozycje spełniające wymogi stawiane przez zasady żywienia w sporcie z naciskiem na wykluczenie produktów mogących dawać pozytywne wyniki testów antydopingowych (ze szczególnym uwzględnieniem substancji wymienionych w **Międzynarodowym Standardzie - Listy Substancji i Metod Zabronionych** który stanowi część Światowego Programu Antydopingowego, (aktualizacja 2022 rok) uwzględniać różnorodność kulturową, preferencje smakowe, wymogi

bezpieczeństwa żywności wraz z restrykcjami żywieniowymi tak, aby spełniać optymalnie potrzeby wszystkich sportowców.

Liczba osób do wyżywienia w poszczególnych dniach została podana w **Załączniku nr 1** do OPZ.

Zamawiający zastrzega sobie, możliwość najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem świadczeń modyfikacji liczby posiłków i ich zmniejszenia o maksymalnie 20%.

**UWAGA** część zamówienia objęta prawem opcji

Zamawiający ma prawo w ramach prawa opcji zwiększyć ilość posiłków o 20% wartości ogółem podstawowego zamówienia. Zwiększenia dla danego dnia będą zgłaszane najpóźniej 48h przed realizacją drogą e-mail.

### 3.2. Staff - UWAGA część zamówienia objęta prawem opcji

W skład grupy docelowej wchodzi wolontariusze, obsługa techniczna oraz pracownicy wykonujący zadania przy organizacji Igrzysk Europejskich na terenie Wioski Zawodniczej w Krakowie.

Należy wziąć pod uwagę, że zadania wolontariuszy będą zróżnicowane- część z nich będzie wykonywała pracę fizyczną, część pracę umysłową. Osoby stanowiące obsługę techniczną, to osoby zatrudnione na obiektach lub pracownicy podwykonawców, którym przysługiwać będzie posiłek.

Zamawiający zapewni stosowne akredytacje dla wolontariuszy, obsługi technicznej i pracowników, którzy otrzymają możliwość skorzystania z wejścia na teren stołówki jeden raz w ramach przedziału czasowego na dany posiłek.

Liczba osób do wyżywienia w poszczególnych dniach została podana w **Załączniku nr 1** do OPZ.

Zamawiający zastrzega sobie, możliwość najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem świadczeń modyfikacji liczby posiłków i ich zmniejszenia o maksymalnie 30%. Zwiększenia dla danego dnia będą zgłaszane najpóźniej 48h przed realizacją drogą e-mail.

## 4. Specyfikacja jakościowa posiłków

Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę powinny uwzględniać założenia dbałości o środowisko naturalne, dobrostan zwierząt oraz zrównoważony rozwój.

Zamawiający oczekuje, by jaja stosowane w przygotowywaniu posiłków pochodziły z chowu ekologicznego lub ściółkowego (oznaczone cyfrą „0” lub „1”). Spełnienie tego warunku będzie dodatkowo punktowane jako kryterium jakościowe.

Wskazane jest by ryby i przetwory rybne wyprodukowane z ryb oraz owoce morza wykorzystywane w produkcji posiłków pochodziły jedynie ze zrównoważonych połowów, oznaczonych certyfikatem MSC. Dokumentacja potwierdzająca pochodzenie i certyfikaty surowców będzie podlegała kontroli przez Zamawiającego. **Spełnienie tego warunku będzie dodatkowo punktowane jako kryterium jakościowe.** W menu nie pożądane są ryby, owoce morza oraz produkty z nich wyprodukowane należące do gatunków zagrożonych wymienionych w wykazie WWF, który odzwierciedla stan zasobów rybnych w różnych regionach połowów.

Oczekiwane jest, aby wykorzystane przez Wykonawcę mięso drobiowe oraz mięso wieprzowe posiadało certyfikat QAFP lub równoważny. Dokumentacja potwierdzająca pochodzenie i certyfikaty surowców będzie podlegała kontroli przez Zamawiającego. **Spełnienie tego warunku będzie dodatkowo punktowane jako kryterium jakościowe.**

Dostawca usług cateringowych będzie zobligowany do raportowania na temat ilości żywności, która została wyprodukowana w nadmiarze i oddawania jej do lokalnej organizacji przeciwdziałającej marnotrawstwu żywności na podstawie zawartej z nimi umowy lub porozumienia. Jest to warunek udziału w postępowaniu przetargowym.

Do każdego posiłku Wykonawca zorganizuje bufet warzywny z selekcją warzyw i dodatków.

W komponowaniu menu i procesie produkcji dań Wykonawca powinien bezwzględnie unikać 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 gwarantuje zaplanowanie urozmaiconego menu, uwzględniającego różnego rodzaju produkty spożywcze o najwyższej jakości i jak najmniejszym stopniu przetworzenia. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań (lunchu i kolacji) w ramach jednego dnia. Podobnie w ramach okresów 5 dniowych, propozycje dań powinny być zróżnicowane pod względem wykorzystanych surowców, a także w aspekcie wizualnym.

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. 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 również 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.

Przygotowując menu Wykonawca powinien uwzględnić:

- dostępność produktów niskotłuszczowych z możliwością wzbogacenia ich o dodatek zdrowych tłuszczów jako podniesienie wartości energetycznej (podanie osobno oliwy z oliwek, oleju rzepakowego lub innych olejów tłoczonych na zimno przy bufecie sałatkowym);
- umożliwiać dostęp do produktów o niskiej zawartości błonnika, ale równocześnie proponować produkty o wysokiej gęstości odżywczej;
- samodzielność skomponowania pełnowartościowego posiłku spełniającego wymagania diet z wykluczeniem: glutenu, wieprzowiny, laktozy oraz wersji wegetariańskiej i wegańskiej;
- bufetowe serwowanie dań z uwzględnieniem podziału produktów na sekcje, które umożliwiają samodzielną kompozycję pełnowartościowego posiłku;
- wydzielenie bufetu warzywnego, a także owocowego zorganizowanego odrębnie wraz z deserami;
- zaplanowanie dań typu „comfort food” dla zawodników, którzy ukończą swoje zmagania w rozgrywkach i będą mieli ochotę na spróbowanie lokalnych tradycyjnych i/lub dań typu „comfort food”;
- bezwzględny zakaz wykorzystywania żywności wysoko przetworzonej (high processed food) bogatej w tłuszcze trans, cukier dodany, konserwanty, barwniki syntetyczne oraz stabilizatory;
- brak możliwości stosowania polepszaczy smaku typu glutaminian sodu, jednak rekomendowane jest wykorzystywanie naturalnych przypraw i ziół;
- zastosowanie zróżnicowanych metod kulinarnych takich, jak: duszenie, grillowanie, pieczenie, gotowanie na parze, blanszowanie. Smażenie dopuszczalne jest w ograniczonym zakresie.

#### 4.1. Opis dań

Wykonawca przygotowuje menu, które będzie jednoznacznie wskazywać na poszczególne składniki każdego z dań. Zamawiający nie dopuszcza stosowania nazw ogólnych, typu: gulasz warzywny, zielony sos, mieszanka węgierska oraz sałatka „szopska” - należy podawać nazwy wskazujące jednoznacznie na składniki, z których przygotowane zostało konkretne danie. Podczas serwisu 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:

- 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 powinny 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, jedynie w przypadku posiłków dla Reprezentacji Narodowych, 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 dotyczących 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 na 2 miesiące przed rozpoczęciem Igrzysk Europejskich tj. do dnia 16.04.2023. Wzornik menu jest załącznikiem do niniejszego dokumentu. Menu zostanie poddane weryfikacji przez Zamawiającego i przesłane do podwykonawcy celem naniesienia ewentualnych zmian w terminie 10 dni roboczych od otrzymania I wersji.

#### 4.2. Specyfikacja posiłków - członkowie Narodowych Komitetów Olimpijskich

Posiłki serwowane w DINING HALL obejmują:

- Śniadanie dla Narodowych Komitetów Olimpijskich
- Lunch dla Narodowych Komitetów Olimpijskich
- Kolacja dla Narodowych Komitetów Olimpijskich
- Serwis pośredni łączący główne posiłki

#### **Śniadanie dla Narodowych Komitetów Olimpijskich**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet z wyborem posiłków, składający się z:

- Min. 3 propozycji dań ciepłych do wyboru typu: jajecznica, jajka gotowane, kiełbaski na ciepło, omlety, pancakes, naleśniki, owsianka, jaglanka, fasolka w sosie pomidorowym, makaron z sosem pomidorowym itp.
- Bufet zimny obejmujący:
  - Pieczywo min. 4 rodzaje do wyboru (jasne, pełnoziarniste- bułki, chleb) w tym opcja pieczywa bezglutenowego;
  - Selekcja min. 6 rodzajów produktów typu wędliny wysokiej jakości, sery żółte oraz białe;
  - Selekcja min. 5 produktów typu pasty kanapkowe roślinne, masło orzechowe, dżem niskosłodzony lub konfitury, miód naturalny;
  - masło porcjowane min. 82% tłuszczu.
- Bufet warzywny
  - min. 5 rodzajów warzyw świeżych oraz min. 2 rodzaje sałat (rukola, roszpunka, sałata lodowa itp.) oraz podane osobno dodatki do warzyw takie, jak oliwa z oliwek, sos winegret, ocet balsamiczny, grzanki czy parmezan w płatkach;



- Produkty mleczne: Jogurty (w tym naturalne oraz jogurty roślinne) w opakowaniach jednostkowych lub porcjowane do szklanych naczyń/słoiczków, serek wiejski, mleko 3,2%, mleko 0,5%- ciepłe oraz zimne, napój roślinny (sojowy, ryżowy, owsiany), mleko bez laktozy;
- Selekcja min. 4 śniadaniowych produktów zbożowych, w tym przynajmniej jeden produkt bezglutenowy (musli, płatki owsiane, granola, płatki kukurydziane, ekspandowane zboża itp.);
- Min. 3 rodzaje owoców świeżych (banany, jabłka, winogrona, mandarynki, truskawki, borówki, brzoskwinie itp.) – podawane w całości
- Min 3 rodzaje owoców porcjowanych innych niż te w całości (ananas, melon, arbuz, grejpfrut, pomarańcze itp.);
- Selekcja słodkich wyrobów śniadaniowych- rogaliki, muffinki, ciasteczka francuskie w małych porcjach, bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, w tym min. jedna propozycja bezglutenowa;
- Napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny;
- Woda;
- Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje.

### Lunch dla Narodowych Komitetów Olimpijskich

W ogólnie przyjętych standardach, zawodnicy spożywają lunch na terenie miejsca zakwaterowania. Istnieją jednak pewne wyjątki związane z harmonogramem rozgrywania niektórych dyscyplin.

W przypadku zawodników z dyscyplin, którzy nie mają możliwości powrotu na lunch pomiędzy rozgrywkami, będzie on dostępny na obiekcie sportowym w formie bufetowej (dotyczy to jedynie dni zawodów obejmujących wszystkich zawodników). W dni treningowe lunch odbywa się w wiosce zawodniczej. Informacje te zostały uwzględnione w estymacji ilości posiłków w tabeli, która jest **Załącznikiem nr 1** do niniejszego OPZ.

Wykonawca dopuszcza, że do 10% lunchy zostaną wyserwowanych w formie lunchboxów- przygotowanych z asortymentu dostępnego w danym dniu na bufetach i przygotowanych w pojemnikach pakowanych hermetycznie. Ilość lunchboxów do przygotowania danego dnia będzie podana przez Zamawiającego 24h przed terminem realizacji zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet z wyborem posiłków, składający się z:

- dwóch propozycji zupy w tym min. jedna wersja wegetariańska – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki i/lub śmietany – rekomendowane zupy kremy, typu minestrone lub bulion warzywny z sezonowych warzyw. Należy unikać zup typowo regionalnych takich, jak: żurek, zalewajka, kwaśnica, zupa ogórkowa czy gulaszowa itp.;
- pieczywo jasne i pełnoziarniste min. 3 rodzaje, w tym opcja bezglutenowa;
- min. 4 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 czy cielęcina.

W przypadku serwowania wieprzowiny należy zapewnić dodatkowo dwie inne opcje do wyboru oraz min. 2 propozycje dania rybnego (duszone, pieczone, grillowane);

- min. 2 propozycja dania wegańskiego bogatego w białko (gulasz na bazie nasion roślin strączkowych, zapiekanka warzywna z dodatkiem nasion roślin strączkowych, lasagne warzywna z dodatkiem tofu, kotlety roślinne itp., danie na bazie tofu itp.);
- min. 5 propozycji produktów węglowodanowych, w tym min. 1 opcja bezglutenowa (makaron i oddzielnie podany sos do makaronu, różne rodzaje kasz, ryż, ziemniaki, komosa ryżowa itp.);
- min. 5 propozycje ciepłych dodatków warzywnych (warzywa gotowane, grillowane, duszone, pieczone. Akceptowalny jest dodatek ziół, garniszu smakowego typu sezam, skórka z cytryny czy glazura miodowa itp.);
- bufet sałatkowy – warzywa surowe min. 6 rodzajów. Oprócz tego min. 2 rodzaje sałat oraz podane osobno dodatki takie, jak: grzanki, pestki słonecznika, dyni, dressingi, oliwa czy ocet balsamiczny);
- owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 3 rodzaje;
- min. 3 rodzaje deserów (ciasta bez kremów, bez maku), w tym min. jedno bezglutenowe oraz smoothie owocowe porcjowane;
- woda niegazowana i gazowana;
- napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny;
- soki owocowe 100% min. dwa rodzaje.

## **Kolacja dla Narodowych Komitetów Olimpijskich**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet z wyborem posiłków, składający się z:

- dwie propozycje zupy, w tym min. jedna wersja wegetariańska – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki czy śmietany – rekomendowane zupy kremy, typu minestrone lub bulion warzywny z sezonowych warzyw. Należy unikać zup typowo regionalnych takich, jak: żurek, zalewajka, kwaśnica zupa ogórkowa, gulaszowa itp.;
- pieczywo jasne i pełnoziarniste min. 3 rodzaje, w tym opcja bezglutenowa;
- min. 4 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 czy cielęcina. W przypadku serwowania wieprzowiny należy zapewnić dodatkowo dwie inne opcje do wyboru;
- min. 2 propozycje dania rybnego (duszone, pieczone, grillowane);
- min. 2 propozycje dania wegańskiego bogatego w białko (gulasz na bazie nasion roślin strączkowych, zapiekanka warzywna z dodatkiem nasion roślin strączkowych, lasagne warzywna z dodatkiem tofu, kotlety roślinne itp., danie na bazie tofu itp.);
- min. 5 propozycji produktów węglowodanowych, w tym min. 1 opcja bezglutenowa (makaron i oddzielnie podany sos do makaronu, różne rodzaje kasz, ryż, ziemniaki, komosa ryżowa itp.);
- min. 5 propozycji ciepłych dodatków warzywnych (warzywa gotowane, grillowane, duszone, pieczone. Akceptowalny jest dodatek ziół, garniszu smakowego typu sezam, skórka z cytryny, glazura miodowa itp.);

- min. 5 propozycji dań typu casual dining z kuchni świata- pizza, burgery, tortille, sushi, mających walory posiłków „pleasure food”;
- bufet sałatkowy – warzywa surowe min. 6 rodzajów oraz min. 2 rodzaje sałat, a także podane osobno dodatki takie, jak grzanki, pestki słonecznika, dyni, dressingi, oliwa z oliwek czy ocet balsamiczny;
- owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 3 rodzaje;
- min. 3 rodzaje deserów (ciasta bez kremów oraz bez maku) w tym min. jedno bezglutenowe, a także smoothie owocowe porcjowane;
- woda niegazowana i gazowana;
- napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny;
- soki owocowe 100% min. dwa rodzaje.

### **Serwis pośredni łączący główne posiłki- Light meal**

#### **Po śniadaniu 10.00-12.00**

- przedłożeniu podlega asortyment min. 2 propozycji składników węglowodanowych w tym min. 1 propozycja bezglutenowa;
- selekcja min. 2 rodzajów produktów typu wędliny, sery żółte oraz białe;
- selekcja min. 2 produktów typu pasty kanapkowe roślinne, masło orzechowe, dżem niskosłodzony lub konfitury, miód naturalny;
- masło porcjowane min. 82% tłuszczu;
- bufet warzywny - min. 2 rodzajów warzyw świeżych;
- min. 2 rodzaje owoców świeżych (banany, jabłka, winogrona, mandarynki, truskawki, borówki, brzoskwinie itp.) – podawane w całości;
- selekcja słodkich wyrobów śniadaniowych min. 2 rodzaje - rogaliki, muffinki, ciasteczka francuskie w małych porcjach, bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, w tym min. jedna propozycja bezglutenowa;
- napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny;
- woda;

#### **Po lunchu 16.00-18.00**

- przedłożeniu podlega asortyment 1 propozycji zupy w wersji wegetariańskiej – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki i/lub śmietany – rekomendowane zupy kremy, typu minestrone lub bulion warzywny z sezonowych warzyw.  
Należy unikać zup typowo regionalnych takich, jak: żurek, zalewajka, kwaśnica, zupa ogórkowa czy gulaszowa itp.;
- pieczywo jasne i pełnoziarniste min. 2 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 czy cielęcina;
- min. 1 propozycja dania wegańskiego bogatego w białko (gulasz na bazie nasion roślin strączkowych, zapiekanka warzywna z dodatkiem nasion roślin strączkowych, lasagne warzywna z dodatkiem tofu, kotlety roślinne itp., danie na bazie tofu itp.);

- min. 2 propozycji produktów węglowodanowych, w tym min. 1 opcja bezglutenowa (makaron i oddzielnie podany sos do makaronu, różne rodzaje kasz, ryż, ziemniaki, komosa ryżowa itp.);
- bufet sałatkowy – warzywa surowe min. 2 rodzajów. Oprócz tego min. 2 rodzaje sałat oraz podane osobno dodatki takie, jak: grzanki, pestki słonecznika, dyni, dressingi, oliwa czy ocet balsamiczny);
- owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 2 rodzaje;
- woda niegazowana i gazowana
- napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata wraz z dodatkami – cukier, cytryna, mleko, napój roślinny,
- soki owocowe 100% min. dwa rodzaje.

#### 4.3. Specyfikacja posiłków Staff - UWAGA część zamówienia objęta prawem opcji

Posiłki serwowane w STAFF DINING AREA powinny obejmować:

- Śniadanie Staff
- Lunch Staff
- Kolacja Staff

#### **Śniadanie Staff**

Wykonawca zapewni bufet obejmujący:

- min. dwie propozycje dania na ciepło typu- jajecznica/omlet hiszpański/ frankfurterki/ naleśniki/ pancakes;
- pieczywo jasne i pełnoziarniste, w tym opcja bezglutenowa na żądanie;
- bufet zimny z selekcją min. 9 produktów typu: wędliny, sery żółte oraz białe, pasty kanapkowe roślinne, masło orzechowe, dżem niskosłodzony, miód naturalny oraz warzywa świeże min. 3 rodzaje;
- masło porcjowane min. 82% tłuszczu;
- jogurty (w tym naturalne oraz roślinne) w opakowaniach jednoporcjowych lub porcjowane do pojedynczych naczyń szklanych oraz mleko, napój roślinny na ciepło, a także na zimno;
- selekcja min. 3 zbożowych produktów śniadaniowych (musli, granola, płatki owsiane, płatki kukurydziane, zboża ekspandowane itp.);
- kawa z ekspresu, herbata + dodatki (cytryna, cukier, mleko, napój roślinny);
- sok 100%;
- woda gazowana i niegazowana.

#### **Lunch staff**

Wykonawca zapewni bufet obejmujący:

- zupa- na wywarze jarzynowym bez dodatku mąki, śmietany – rekomendowane zupy kremy, zupy typu minestrone lub bulion warzywny z sezonowych warzyw. W przypadku zupy typowo regionalnej takiej, jak żurek, zalewajka, kwaśnica zupa ogórkowa, gulaszowa itp. należy zapewnić drugi rodzaj zupy o uniwersalnym charakterze;
- posiłek mięsny lub posiłek wegetariański (do wyboru) składający się z:  
-propozycji dania mięsnego (drób, wołowina czy 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.);

- dwóch rodzajów ciepłego dodatku węglowodanowego (ryż, kasza, makaron z sosem warzywnym, ziemniaki, produkty mączne typu kopytka, kluski itp.) w tym min. jedna propozycja bezglutenowa;

- dwóch rodzajów ciepłego dodatku warzywnego (warzywa duszone, grillowane czy pieczone);

- bufetu sałatkowego z min. 5 warzywami świeżymi do wyboru i 2 rodzajami sałat z opcją dodatków typu oliwa, ocet balsamiczny, grzanki, kapary itp. w tym możliwość podania poza surowymi warzywami, surówek z zastrzeżeniem, że nie mogą to być surówki z dodatkiem majonezu, śmietany itp.;

- kawa z ekspresu, dodatki (cytryna, cukier, mleko, napój roślinny);
- min. jedna propozycja deseru w formie umożliwiającej zabranie go na wynos
- jeden rodzaj owoców;
- sok 100%;
- woda gazowana i niegazowana.

Dopuszcza się możliwość zorganizowania bufetu z obsługą nakładającą posiłki na podstawie selekcji konsumenta na talerze w celu kontroli wielkości porcji.

### **Kolacja Staff**

- 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.);
- kawa z ekspresu, dodatki (cytryna, cukier, mleko, napój roślinny);
- sok 100%;
- woda gazowana i niegazowana.

dopuszcza się możliwość zorganizowania bufetu z obsługą nakładającą posiłki na podstawie selekcji konsumenta na talerze w celu kontroli wielkości porcji.

## **5. Kwestie organizacyjno-logistyczne**

### **5.1. Zespół kierowniczy Wykonawcy**

Warunkiem uczestnictwa w zamówieniu jest utworzenie przez wykonawcę na czas wydarzenia struktury kierowniczej we własnym zespole, w której skład wchodzić będą:

**Zakres obowiązków Głównego Managera** – odpowiedzialność za wszystkie strefy cateringowe na terenie głównej hali cateringowej w Wiosce Zawodniczej oraz kontakt ze Zamawiającym.

Wymaga się od niego posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych. Główny manager musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym

oraz być dostępny stacjonarnie przez 8 godzin dziennie. W pozostałe godziny otwarcia stref cateringowych zobowiązany jest do pozostania w kontakcie telefonicznym.

Będzie on główną osobą odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym, a także uzyska upoważnienie do podejmowania strategicznych decyzji w zakresie stref cateringowych od strony Wykonawcy.

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

Dodatkowo kontrolować będzie pracę koordynatorów oraz szefów kuchni.

Będzie on pełnić swoją funkcję od etapu rozpoczęcia przygotowań, w trakcie trwania całego wydarzenia, aż do dnia zlikwidowania stref cateringowych.

**Zakres obowiązków koordynatorów (minimum 2 osoby)** W trakcie ich trwania zdobyły umiejętność strategicznego zlecania zadań oraz osadzania stanowisk pracy w celu optymalnego wykonania zlecenia. Wymaga się od nich posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Koordynatorzy będą zobowiązani do obecności o każdej porze funkcjonowania usługi cateringowej, pozostając w stałym kontakcie z managerem oraz Zamawiającym, a także wymaga się od nich umiejętności posługiwania się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym.

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

**Zakres obowiązków Szefów Kuchni (2 osoby)**- W trakcie tych wydarzeń odpowiedzialni byli za zaplanowanie menu obowiązującego przez cały okres trwania wydarzenia oraz logistykę dostaw surowców. Oczekuje się od nich posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zarządzali personelem w celu optymalnego wykonania zlecenia, koordynowali całość produkcji oraz byli osobiście odpowiedzialni za dopuszczenia do wydawania wszelkich potraw. Będą oni sprawować kontrolę nad poprawnością wykonywanych potraw pod względem standardów i bezpieczeństwa. Szefowie kuchni będą zobowiązani do prowadzenia wszelkich dokumentów związanych z potwierdzeniem bezpieczeństwa żywności w trakcie trwania całego wydarzenia oraz raportowania stanu pracy wraz z wszelkimi potrzebami pojawiającymi się w trakcie całości projektu.

Wykonawca zobowiązany jest do wskazania Zamawiającemu danych kontaktowych do Głównego managera oraz Koordynatorów Zamawiającego na 2 miesiące przed rozpoczęciem planowanego projektu. Ponadto Zamawiający wymaga min. 3 spotkań ze wskazanymi osobami w celu omówienia całości działań w trakcie wydarzenia.

Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest po podpisaniu umowy do złożenia oświadczenia, w którym wykaże, że wymagani przez Zamawiającego pracownicy są zatrudnieni na podstawie umowy o pracę, co najmniej na czas trwania wydarzenia.

## 5.2. Obsługa kelnerska

Wykonawca powinien zagwarantować odpowiednią ilość obsługi kelnerskiej oraz osób zajmujących się serwisem posiłków zapewniającą 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 jednorodnie w czarne spodnie materiałowe lub spódnice o długości min. do kolan oraz koszulki z umieszczonym na plecach napisem „CATERING” typu polo w kolorze:

- kucharze oraz załoga pracujące na zapleczu – niebieskie;
- obsługa serwująca – żółte;
- serwis sprzątający na sali konsumpcyjnej – czerwone.

Zamawiający może użyczyć Wykonawcy logotypu Wydarzenia w celu personalizacji strojów, ale nie jest to wymagane.

Dodatkowo obsługa będzie posiadać zadbane, czyste i odpowiednie do wykonywanych obowiązków obuwie, które będzie umożliwiało im bezproblemowe przemieszczanie się na terenie obiektu.

Obsługa zobowiązana jest do noszenia czystych zapasek kelnerskich w jednym kolorze (granatowym, czarnym lub szarym- jeden kolor dla wszystkich pracowników) bez widocznych logotypów. Obsługa powinna bezwzględnie zachowywać zasady higieny osobistej.

Lista wszystkich pracowników Wykonawcy wraz z danymi osobowymi zostanie przekazana do Zamawiającego w celu weryfikacji i wydania akredytacji. Pracownicy nie będą mogli poruszać się po terenie Wioski Zawodniczej bez posiadania stosownej akredytacji.

## 5.3. Harmonogram prac

Wykonawca ma obowiązek zaplanowania harmonogramu pracy na 3 miesiące przed rozpoczęciem wydarzenia (najpóźniej do dnia: 15.03.2023) z uwzględnieniem daty rozpoczęcia montażu i transportów, rozplanowania odpowiedniej liczebności personelu, terminów dostaw, a także ruchów personelu na terenie Wioski Zawodniczej.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć wstępny harmonogram prac drogą e-mailową na wskazany przez Zamawiającego adres email. Harmonogram zostanie skonsultowany, a w okresie przygotowawczym może ulegać weryfikacjom pod względem terminów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian/zgłoszenia uwag w zakresie harmonogramu prac. Zmiany/uwagi zostaną przekazane Wykonawcy drogą e-mailową do 5 dni od daty otrzymania ww. dokumentu. Wykonawca jest zobowiązany wprowadzić zgłoszone zmiany/uwagi oraz przedstawić nowy harmonogram do 3 dni od daty ich zgłoszenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji postępu i prawidłowej realizacji zapisanych w harmonogramie prac.

## 5.4. 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.

Po stronie Wykonawcy jest przygotowanie projektu technologicznego zaplecza zgodnie z prawem, w szczególności w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz wszelkich wymaganych dokumentacji oraz organizacja odbioru przestrzeni produkcyjnych oraz konsumpcyjnych przez Inspekcję Sanitarną i zatwierdzenie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Odbiory muszą nastąpić przed wydaniem pierwszych posiłków. Dokumenty potwierdzające odbiory będą przekazane 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 bemarkach nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż godzinę, co powinno być stale monitorowane, a ich temperatura i jakość jedzenia powinna być stale kontrolowana.

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. Jeśli Wykonawca przywozi na miejsce serwisu wcześniej przygotowane dania ma obowiązek transportować je bez przerwania ciągu chłodniczego i przechowywać w podgrzewaczach lub lodówkach zapewnionych we własnym zakresie.

#### 5.5. Organizacja przestrzeni serwisowej

Wszystkie posiłki Wykonawca będzie serwować w formie bufetowej. Organizacja i aranżacja bufetów wraz z zapewnieniem mebli jest po stronie Wykonawcy. Rekomendowana jest aranżacja serwisu wydawczego 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 stołów ze stali nierdzewnej, blatów serwisowych lub w przypadku braku takiej możliwości powinien być zorganizowany na stołach cateringowych wyposażonych w blendy umożliwiające branding przez Zamawiającego. Nieakceptowalne jest aranżowanie bufetu z wykorzystaniem bemarków zamiast profesjonalnych mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej.

Projekt aranżacyjny stref serwisowych zostanie przygotowany przez Wykonawcę i przekazany



Zamawiającemu wraz z parametrami technicznymi umożliwiającymi przygotowanie brandingu przez Zamawiającego. Dane te powinny być przekazane najpóźniej na 3 miesiące przed rozpoczęciem serwisu tj. do 15.03.2023 r. Koszty brandingu i signage kierunkowego przestrzeni oraz stref wydawczych pozostają po stronie Zamawiającego.

W przypadku STAFF DINING AREA dopuszczalne jest organizowanie bufetu na stołach cateringowych w elastycznych pokrowcach o jednorodnym kolorze. Pokrowce stołów powinny być czyste i zmieniane przed każdym serwisem posiłku.

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 ciśnieniowych o wysokiej przepustowości na kawę ziarnistą umożliwiającą przygotowywanie również napojów z dodatkiem spienionego mleka, które powinno być umieszczone w komorze chłodzącej. 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 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 na bufecie.

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

Jeśli Wykonawca będzie stosował bemary (dopuszczalne jako element wspomagający w strefie żywienia zawodników, oraz jako podstawowy sposób serwisu w przypadku Staff Dining Area) powinny być one podgrzewane indukcyjnie lub elektrycznie, niedopuszczalne są bemary podgrzewane z wykorzystaniem paliwa łatwopalnego. Dodatkowo powinny one być wyposażone w mechanizm samozamykania, niedopuszczalne są bemary i podgrzewacze nieuchylne.

## 5.6. Organizacja przestrzeni konsumpcyjnej

Wykonawca odpowiedzialny jest za bieżącą organizację przestrzeni konsumpcyjnej oraz jej sprząatanie. Zamawiający zapewni meble do konsumpcji tj. stoły oraz krzesła do jadalni w DINING HALL.

Meble do konsumpcji w STAFF DINING AREA powinny zostać zapewnione przez Wykonawcę. Mogą to być ławy, jednak bez widocznych logotypów lub stoły. Stoły w strefie konsumpcyjnej, zapewnione przez Wykonawcę powinny być estetyczne, stabilne, a blaty wykonane z materiału, który można zdezynfekować. Krzesła powinny być wykonane z drewna, plastiku lub innego materiału, ale bez elementów tekstylnych.

Sala konsumpcyjna zarówno w DINING HALL jak i STAFF DINING AREA powinna być na bieżąco sprzątana przez pracowników Wykonawcy wraz z dezynfekcją jednostkowego miejsca po każdorazowym skorzystaniu z niego przez konsumenta.

Zamawiający wskazuje na system tac wielorazowych dla konsumentów w celu ułatwienia kolekcjonowania poszczególnych składowych posiłków na bufetach oraz wózków transportowych na sali konsumpcyjnej na tace z brudnymi naczyniami, w szczególności w DINING HALL.

Zamawiający dopuszcza możliwość, że raz na dobę zapewni przeprowadzanie procesu ozonowania przestrzeni Sali konsumpcyjnej w DINING HALL celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego. W okresie około 4 godzin co 24h sala ta będzie wyłączona z możliwości przebywania w niej pracowników Wykonawcy oraz innych osób, co należy uwzględnić przy planowaniu pracy.

#### 5.7. Naczynia serwisowe

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość porcelany stołowej (talerze, miseczki) w kolorze białym bez dekoracji/ wzorów- dopuszczalne są jednobarwne, drobne logotypy hotelu/restauracji na porcelanie. Użyta zastawa powinna być bezwzględnie czysta i nieuszkodzona. Sztucze powinny być wysokiej jakości, stalowe.

Serwis napoi powinien być zorganizowany w porcelanie/szkle lub wielorazowych naczyniach plastikowych, a dla napojów gorących dopuszcza się jednorazowe kubeczki z materiału biodegradowalnego.

W wypadku, gdy koszty logistyczne mycia oraz transportu naczyń wielorazowych będą przewyższały koszty wykorzystania naczyń jednorazowych dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztuców jednorazowych z zastrzeżeniem, że będą wykonane z materiałów biodegradowalnych, będą posiadały cechy wysokiej jakości (odpowiednia pojemność/wielkość, parametry rozmiękania pod wpływem płynów, estetyka wyglądu) oraz pełnego wymiaru (nie dopuszczalne jest stosowanie np. sztuców drewnianych, których wymiar nie odpowiada wymiarowi pełnowymiarowych sztuców, co zdecydowanie obniża komfort konsumpcji posiłków).

Wybrany sposób serwisu- na zastawie wielorazowej lub jednorazowej jest wymagany do zadeklarowania w ramach procedury przetargowej i stanowi jedno z kryteriów oceny ofert.

Wykonawca zadba również o zapewnienie serwetek jednorazowych (min. dwuwarstwowych) oraz środka do dezynfekcji rąk.

#### 5.8. Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref cateringowych

Na teren hali DINING HALL możliwość wejścia będą miały jedynie osoby posiadające akredytacje wyposażone w odpowiednie kody QR, które będą skanowane specjalnymi czytnikami.

Wykonawca zapewni personel (min. 12 osób podczas każdego posiłku) który będzie odpowiedzialny za kontrolę dostępu do DINING HALL. Urządzenia do skanowania zostaną dostarczone przez Zamawiającego. Zamawiający przeszkoli pracowników Wykonawcy z

obsługi urządzeń do skanowania.

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

Skanowanie akredytacji umożliwi generowanie raportów umożliwiających:

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

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

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

W Załączniku nr 1 do OPZ znajduje się zestawienie estymowanych ilości posiłków w konkretnych dniach oraz porach, jako podstawa do oszacowania ceny przez Wykonawcę.

Raporty będą przekazywane do Wykonawcy.

W przypadku STAFF DINING AREA system będzie również obowiązywał.

Wykonawca zapewni personel (min. 1 osoba), który będzie odpowiedzialny za kontrolę dostępu do strefy. Urządzenia do skanowania zostaną dostarczone przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza, aby pracownicy Wykonawcy spożywali posiłki w namiocie Staff Dining Area, jednak koszty ich posiłków są po stronie Wykonawcy.

## 5.9. Uwarunkowania techniczne

Teren głównej kuchni oraz sali konsumpcyjnej w ramach DINING HALL na terenie Wiosce Zawodniczej będzie stanowić infrastrukturę tymczasową, która zostanie dostosowana przez Zamawiającego do wszelkich wymogów dedykowanych dla konstrukcji o tym przeznaczeniu.

Lokalizacja DINING HALL zaplanowana na placu przy skrzyżowaniu ulic Piastowskiej oraz Jana Buszka w Krakowie.

Zamawiający zapewni przygotowanie Hali Namiotowej o powierzchni około 3300 m<sup>2</sup> z przeznaczeniem na DINING HALL wyposażonej w podłogę, podwójne ściany, wentylację, oświetlenie, klimatyzację oraz stoły i krzesła umożliwiającą usadzenie w jednym czasie około 1800 osób. Na terenie hali konsumpcyjnej w DINING HALL Wykonawca wykona aranżację stref bufetowych z wykorzystaniem mebli i sprzętów własnych.

Zamawiający zapewni na zaplecze kuchenne dla Wykonawcy halę namiotową (bezpośrednio

połączoną z salą konsumpcyjną w ramach DINING HALL) o powierzchni około 1200m<sup>2</sup> wyposażoną w podłogę, podwójne ściany, wentylację, oświetlenie, klimatyzatory strefowe. Dodatkowo do użytku Wykonawcy zostanie oddany namiot na sekcję strefy brudnej o powierzchni około 200m<sup>2</sup>, a także teren obecnego boiska sportowego, o nawierzchni betonowej i obszarze 1240m<sup>2</sup> z możliwością zagospodarowania na rzecz magazynów. Zamawiający zapewni na terenie boiska 4 kontenery chłodnicze oraz namiot do aranżacji strefy socjalnej dla pracowników.

Po stronie Zamawiającego jest doprowadzenie do DINING HALL wody oraz prądu.

W przypadku podjęcia decyzji o realizacji zamówienia z prawa opcji Zamawiający zapewni również przygotowanie Hali Namiotowej o powierzchni 200 m z przeznaczeniem na STAFF DINING AREA wyposażonej w podłogę, ściany, wentylację, oświetlenie. Na terenie hali konsumpcyjnej Wykonawca wykona aranżację stref bufetowych z wykorzystaniem mebli i sprzętów własnych oraz zapewni stoły i krzesła do konsumpcji. Około 50m<sup>2</sup> Sali zostanie wydzielone na zaplecze cateringowe.

Wykonawca zobowiązany jest do wzięcia udziału w konsultacjach związanych z tworzeniem projektu technicznego hal namiotowych poprzedzającym etap konstrukcyjny i udzielania na bieżąco odpowiedzi dotyczących planów aranżacyjnych w formie stacjonarnej lub online-minimum 3 spotkania po 3h.

Wykonawca zobowiązuje się do przekazanie szczegółowego zapotrzebowania prądowego oraz na podłącza kanalizacyjne wraz ze wskazaniem lokalizacyjnym na rzucie projektowym w terminie najpóźniej do 15.03.2023

Po stronie Wykonawcy jest przygotowanie projektu technologicznego zaplecza oraz wizualizacji stref bufetowych w ramach DINING HALL oraz przekazanie informacji Zamawiającemu w terminie najpóźniej do 15.03.2023 Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian/zgłoszenia uwag do przekazanej dokumentacji. Zmiany/uwagi zostaną przekazane Wykonawcy do 10 dni od daty otrzymania w/w. dokumentu. Wykonawca jest zobowiązany wprowadzić zgłoszone zmiany/uwagi oraz przedstawić nową wizualizację do 10 dni od daty ich zgłoszenia.

Zamawiający udostępni przestrzeń hal namiotowych do możliwości aranżacji i towarowania od dnia 3.06.2023 roku. Zostanie ona przekazana protokołem zdawczo-odbiorczym.

W tym czasie Wykonawca musi przeprowadzić odbiory Sanepidu (ich organizacja leży po stronie Wykonawcy) oraz przejść kontrolę bezpieczeństwa podłączeń elektrycznych (jej organizacja leży po stronie Zamawiającego).

Wykonawca ma 48 godzin od zakończenia ostatniego serwisu na główne demontaże. Po 48 godzinach rozpoczną się demontaże hal namiotowych, ale Wykonawca będzie miał możliwość kontynuacji drobnych demontaży niekolidujących z rozbieraniem infrastruktury hal.

#### 5.10. Gospodarka odpadami

Zamawiający zapewni kontenery na odpady komunalne, z których Wykonawca może korzystać bez dodatkowych opłat. Kontenery komunalne dla frakcji o dużej objętości takiej jak makulatura będą wyposażone w zgniatarki. Wykonawca będzie zobowiązany do deklaracji szacunkowej ilości odpadów każdej z frakcji, w przeliczeniu na dobę, **30 dni po podpisaniu umowy**. Wykonawca będzie zobowiązany do stosowania się do przepisów o selektywnej zbiórce odpadów i segregacji rodzajów śmieci. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w sortowaniu odpadów na Wykonawcę mogą zostać nałożone koszty związane ze zmianą kategorii odpadów na niesegregowane.

Utylizacja odpadów spożywczych takich jak:

- niewykorzystane i nienadające się do kompostowania pozostałości z produkcji dań i odpady pokonsumpcyjne, czyli resztki posiłków,
- oleje smażalnicze,
- niejadalne części żywności,
- odpady pochodzenia zwierzęcego kategorii 3 leżą w pełni po stronie Wykonawcy.

Pojemniki na odpady żywieniowe muszą spełniać wymogi prawne w tym zakresie. Wykonawca w razie potrzeby przedstawi Zamawiającemu umowę na odbiór ww. odpadów z przedsiębiorstwem odbierającym odpady. Odpady powinny być składowane w sposób bezpieczny. Strefa przechowywania odpadów żywnościowych musi być odgradzona dla zapewnienia odpowiedniej ochrony przed zwierzętami. Utrzymanie czystości w tej strefie oraz regularny wywóz odpadów należy do Wykonawcy.

Wykonawca będzie właścicielem odpadów. Wykonawca ma obowiązek posługiwania się w dokumentach numerem BDO.

#### 5.11. Logistyka dostaw

W związku ze skalą organizowanego wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i przekazania Zamawiającemu harmonogramu transportów.

Wszystkie auta wjeżdżające na teren Wioski Zawodniczej będą poddawane kontroli. Należy uwzględnić w planie dostaw zapas czasowy na kontrolę bezpieczeństwa aut (do 10 minut na pojazd). Kontrola będzie realizowana zgodnie z harmonogramem dostaw przedłożonym przez Wykonawców.

Auta dostarczające towar do Zamawiającego powinny być zgłoszone i wyposażone w przepustki a osoby w nich przemieszczające się zgłoszone do Akredytacji przez Wykonawcę. Nie ma możliwości wjazdu na teren aut, bez uzyskania przepustki wjazdowej oraz akredytacji. Wszyscy dostawcy i/lub podwykonawcy powinni być poinformowani o kontroli uprawnień do wjazdu u zbiegu ulic Reymonta/Miechowska i wyposażenie przez Wykonawcę w stosowne

przepustki i akredytacje.

Harmonogram transportu zostanie przedstawiony Zamawiającemu najpóźniej na miesiąc przed rozpoczęciem montażu tj. do 3.05.2023 roku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian/zgłoszenia uwag do przekazanego harmonogramu. Zmiany/uwagi zostaną przekazane Wykonawcy do 5 dni od daty otrzymania w/w. dokumentu. Wykonawca jest zobowiązany wprowadzić zgłoszone zmiany/uwagi oraz przedstawić nowy harmonogram do 5 dni od daty ich zgłoszenia.

Lista aut wraz z danymi oraz lista kierowców będzie przekazywana do Zamawiającego 48h przez spodziewanymi transportami.

Do dyspozycji Wykonawcy zostanie oddane 3 miejsca parkingowe dla aut osobowych na terenie bezpośredniej bliskości zaplecza produkcyjnego.

Zamawiający nie ma możliwości zapewnienia większej ilości miejsc parkingowych.

Wykonawca powinien wziąć pod uwagę następujące determinanty przy planowaniu obsługi i serwisu dań dla Reprezentacji Narodowych.

#### **Determinanty logistyczne:**

- Szybkość obsługi;
- Czystość oraz zachowanie restrykcji bezpieczeństwa żywności;
- Uprzejmość obsługi, możliwość komunikacji w j. angielskim;
- Znajomość menu przez obsługę;
- Dostępność posiłków w godzinach wieczornych, po powrocie z rozgrywek do miejsca zakwaterowania dla zawodników wracających na wioskę po godz. 22.00.

#### **6. Dodatkowe wymagania**

##### **6.1. Udział w szkoleniach dla Podwykonawców**

Wykonawca zobowiązuje się do wzięcia udziału w szkoleniach (2 dni x 8 godz.) dotyczących:

- podstawowych zasad żywienia sportowców;
- standardach obowiązujących dla wszystkich Podwykonawców cateringowych Igrzysk Europejskich 2023 Sp. z o.o.;
- zasad dostępu i akredytacji dla podwykonawców.

Zamawiający przewiduje przeprowadzenie powyższych szkoleń w marcu 2023 r.

##### **6.2. Panel degustacyjny**

Wykonawca przygotuje panel degustacyjny proponowanych posiłków- z wysłanych propozycji, które znajdą się w docelowym menu, Zamawiający wybierze min. 30 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.

Zamawiający przewiduje przeprowadzenie powyższego panelu degustacyjnego w II kwartale 2023 r.

#### 6.3. Weryfikacja jakości podczas operacji 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.

**Załącznik 1 OPZ – Wioska Zawodnicza (osobny plik Excel)**

**Załącznik 2 OPZ – Menu dań**