

Spis treści

Spis treści	1
Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia.....	2
1 Ogólne wymagania.....	2
1.1 Lobby obiektowe.....	3
1.2 Branding.....	3
1.3 Miejsca parkingowe	3
1.4 Kontrola bezpieczeństwa	4
1.5 Specyfikacja świadczeń dotyczących zakwaterowania	4
1.6 Wymogi dotyczące wyposażenia pokoi.....	4
1.7 Usługi dodatkowe dotyczące zakwaterowania	5
2 Sale Konferencyjne	5
3 Usługi gastronomiczne.....	5
3.1 Specyfikacja świadczeń gastronomicznych	5
LUNCHBOX dla Członków Narodowych Komitetów Olimpijskich	7
3.2 Specyfikacja jakościowa posiłków	8
3.3 Opis dań	8
3.4 Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych	9
3.4.1 Lokalizacja i standard realizacji (w przypadku serwisu w bufecie)	9
3.4.2 Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia	10
3.4.3 Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej	10
3.4.4 Zespół kierowniczy Wykonawcy	11
3.4.5 Obsługa kelnerska	11
3.4.6 Naczynia serwisowe.....	11
3.4.7 Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych	12
3.4.8 Gospodarka odpadami.....	12
3.4.9 Panel degustacyjny.....	12
3.4.10 Weryfikacja jakości podczas serwisu posiłków przez Zamawiającego.....	12
4 Udział w szkoleniach dla Podwykonawców	13
5 Współpraca sponsoringowa/partnerska.....	13
6 Prawo opcji	14
6.1 Zakwaterowanie	14
6.2 Usługi gastronomiczne.....	14
6.3 Usługi gastronomiczne.....	14

Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia Reprezentacji Narodowych Komitetów Olimpijskich w Krynicy-Zdroju podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023 w terminie 14.06-03.07.2023 r. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. standard hotelowy 2*, max 4*.

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

Lokalizacja obiektu noclegowego, w którym mają być świadczone usługi, musi być w odległości nie większej niż 2 km od Hali Lodowej przy ul. Juliana Zawadowskiego 5, liczony wg. trasy przejazdu samochodem wg www.maps.google.pl.

Zamawiający wymaga by obiekt posiadał min. 100 pokoi. Struktura pokoi powinna uwzględniać pokoje 1-, 2- 3- osobowe i 4- osobowe

Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym będą świadczone usługi posiadał salę konferencyjną z możliwością organizacji wydarzenia dla min. 100 osób w ustawieniu teatralnym.

Okres świadczenia usług od 14.06 do 3.07.2023

Wykonawca zobowiązuje się do wynajęcia obiektu noclegowego na wyłączność Zamawiającemu w okresie 20.06 – 3.07.2023.

1 Ogólne wymagania

- pokoje z osobnym węzłem sanitarnym z pełnym wyposażeniem (wanna lub natrysk, umywalka, WC)
- bezpośrednie wejście do holu recepcyjnego
- obiekt musi posiadać wydzieloną salę konsumpcyjną i oferować usługi pełnego wyżywienia: śniadanie, obiad i kolacja
- możliwość łatwego podjazdu dla autokarów
- możliwość oglądania telewizji w miejscu ogólnodostępnym lub w pokojach
- dostępność miejsc parkingowych w odległości max. 200 m od obiektu
- dostępny Internet bezprzewodowy na terenie całego obiektu

- całodobowa obsługa recepcji w każdym z obiektów, recepcjoniści ze znajomością jęz. angielskiego
- preferowane rozwiązania proekologiczne: kosze do segregacji, preferowane kosmetyki w opakowaniach z możliwością ich uzupełniania
- obiekt musi posiadać basen sportowy
- w przypadku, gdy na terenie obiektu jest zaplecze rekreacyjne: fitness, siłownia, basen – zostanie ono udostępnione gościom Zamawiającego bezpłatnie.
- w ramach oferowanej usługi, obiekt zapewni bezpłatnie 1 pomieszczenie z możliwością zaadaptowania na pokój medyczny oraz 2 pomieszczenia przeznaczone do masażu, bez obsługi.
- dostęp do usług prasowania (pokój prasowania wyposażony w deskę i żelazko)
- 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)
- 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.

1.1 Lobby obiektowe

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

1.2 Branding

Wykonawca zezwoli na umieszczenie oznakowania związanego z Wydarzeniem dla IE2023 i/lub Partnerów Handlowych w kluczowych miejscach obiektu, bez dodatkowych kosztów, takich jak: recepcja, strefa dla oczekujących oraz miejsca na zewnątrz obiektu (między innymi na masztach flagowych poza obiektem), które to miejsca zostaną zaproponowane przez Zamawiającego i uzgodnione z Wykonawcą w późniejszym terminie.

Nie dopuszcza się widocznej obecności osób trzecich w, na i/lub wokół obiektu, za wyjątkiem pisemnej zgody Zamawiającego .

1.3 Miejsca parkingowe

Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego udostępnienia Zamawiającemu minimum 30 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych i 4 samochodów typu bus .

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

1.4 Kontrola bezpieczeństwa

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

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

Wykonawca zobowiązuje się do wynajęcia obiektu noclegowego na wyłączność Zamawiającemu w okresie 20.06 – 3.07.2023. 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.

1.5 Specyfikacja świadczeń dotyczących zakwaterowania

W w/w terminie Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych wg poniższego harmonogramu zakwaterowania

Szacowana liczba osób	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	2-07	SUMA
	2	2	2	2	30	30	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	2018

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

Zakładana liczba osób do zakwaterowania na okres Igrzysk w zależności od struktury pokoi i składu Narodowych Komitetów Olimpijskich wynosi ok 150 osób. W ramach tej struktury Zamawiający wymaga by ok 20 osób było zakwaterowanych w pokojach 1-osobowych, pozostała grupa zakwaterowania może być w pokojach 2-, 3- i 4-osobowych.

1.6 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, kosmetyki, suszarka do włosów, pościel (zalecana antyalergiczna).

Pokoje muszą posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.

1.7 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 dzienne zostaną podane najpóźniej do 30.05.2023 r.)
- wyposażenie: pościel (zalecana antyalergiczna zgodnie z powszechnie obowiązującą standaryzacją w obiektach), ręczniki, kosmetyki, suszarka do włosów
- wymiana pościeli min. raz na 4 dni (lub w opcji na żądanie w szczególnych przypadkach), codzienna wymiana ręczników (w przypadku stosowania proekologicznych rozwiązań w obiekcie wymiana ręczników dokonywana powinna być na wyraźne żądanie gościa)
- codzienne uzupełnianie wody
- Pokoje 1- i 2-osobowe zarezerwowane dla delegatów reprezentacji narodowych
- Zakwaterowanie max. 4 zawodników w jednym pokoju lub pokoju typu studio ze wspólną łazienką

2 Sale Konferencyjne

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

Specyfikacja sal:

- 1 sala do 100 osób w ustawieniu teatralnym, w terminie 21.06 - 02.07.2023
- 1 sala do 30 osób w ustawieniu w podkowę w terminie 21.06 – 02.07.2023

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

- projektor multimedialny z pilotem oraz ekran do projekcji,
- system nagłośnienia z min. z 2 mikrofonami (dotyczy Sali do 100 osób)
- zapewniony dostęp do bezprzewodowego Internetu
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka elektryczne i przedłużacz)

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

3 Usługi gastronomiczne

3.1 Specyfikacja świadczeń gastronomicznych

Harmonogram serwisów gastronomicznych

W dniach, w których rozgrywki będą kończyły się po godz. 21.00 zostanie przedłużona możliwość skorzystania z kolacji do godz. 23.00 (szczegółowe informacje godzinowe zostaną podane najpóźniej 10 dni przed rozpoczęciem danego serwisu).

Estymacja ilości poszczególnych serwisów	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	2-07	SUMA
Całodzienny bufet przekąskowy																				
Liczba osób								150	150	150	150	150	150	150			150	150	150	1500
Śniadania w formie bufetowej																				
Liczba osób	2	2	2	2	30	30	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1868
Lunch																				
Liczba osób	2	2	2	2	30	30	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1868
Kolacja bufetowa																				
Liczba osób	2	2	2	2	30	30	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	2018
SUMA	2	6	6	6	34	90	210	600	600	600	600	600	600	600	450	450	600	600	600	7254

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 życzenie.
 - Selekcja min 6 produktów typu: wędliny, sery żółte oraz białe, pasty kanapkowe roślinne, dżem niskosłodzony, miód naturalny,
 - masło porcjowane
- Bufet warzywny (min. 2 rodzajów warzyw świeżych)
- Produkty mleczne: Jogurty (w tym naturalne oraz jogurty roślinne), serek wiejski, mleko w tym opcja roślinna – w tym produkty bez laktozy
- Selekcja śniadaniowych produktów zbożowych (musli, płatki owsiane, granola, płatki kukurydziane, ekspandowane zboża itp.)
- Owoce świeże - w całości lub porcjowane min. 2 rodzaje
- Selekcja słodkich wyrobów śniadaniowych- rogaliki, muffinki, ciasteczka francuskie w małych porcjach, w tym min. jedna propozycja bezglutenowa
- Napoje ciepłe: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje

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

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

Bufet z wyborem posiłków składający się z:

- 2 propozycje zupy w tym min. jedna wersja wegetariańska (proporcja 70/30%) – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki, śmietany – rekomendowane zupy kremy, zupy typu minestrone lub bu-

lion z warzywami z sezonowych warzyw. Jako dodatkową opcję sugeruje się wprowadzenie do wyboru zupy typowo regionalnych takich jak żurek, zalewajka, kwaśnica, zupa ogórkowa, gulaszowa itp. (powinna ona stanowić 3 opcję w menu)

- Pieczywo jasne i pełnoziarniste min 4 rodzaje, w tym opcja bezglutenowa
- min. 1 propozycja dań mięsnych do wyboru (duszone, pieczone, grillowane, w formie soute, z dodatkiem ziół, przypraw, naturalnych dodatków smakowych, w lekkich sosach – rekomendowane jest mięso z kurczaka, indyka, wołowina, cielęcina, w przypadku serowania wieprzowiny należy zapewnić dodatkowo inną opcję do wyboru
- min. 1 propozycja dania rybnego (duszone, pieczone, grillowane)
- min. 1 propozycja dania wegańskiego bogatego w białko (gulasz na bazie nasion roślin strączkowych, zapiekanka warzywna z dodatkiem nasion roślin strączkowych, lasagna warzywna z dodatkiem tofu, kotlety roślinne itp., danie na bazie tofu itp.)
- min. 2 propozycji produktów węglowodanowych i opcja bezglutenowa na zamówienie (makaron i oddzielnie podany sos do makaronu, różne rodzaje kasz, ryż, ziemniaki, komosa ryżowa itp.)
- min. 2 propozycje ciepłych dodatków warzywnych (warzywa gotowane, grillowane, duszone, pieczone. Akceptowalny jest dodatek ziół, garniszu smakowego typu sezam, skórka z cytryny, glazura miodowa itp.)
- 2 rodzaje surówek typu: marchewka z jabłkiem, seler z rodzynekami itp.
- Owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 2 rodzaje
- min. 2 rodzaje deserów (ciasta bez kremów, bez maku) w tym min. jedno bezglutenowe oraz smoothie owocowe porcjowane
- Woda, soki owocowe 100% min. dwa rodzaje

LUNCHBOX dla Członków Narodowych Komitetów Olimpijskich

W założeniach ogólnych zawodnicy spożywają lunch na terenie miejsca zakwaterowania.

Zamówienie lunchboxów jest możliwe jedynie dla członków Narodowych Komitetów Olimpijskich których obecność na venue sportowym trwa dłużej niż 8 h bez możliwości powrotu do wioski zawodniczej. Zapotrzebowanie na dostarczenie lunchboxów na venue może zostać zgłoszone przez szefa misji w welcome desku w trakcie procesu akredytacji w wiosce zawodniczej lub 48 godzin przed dniem, w którym posiłek ma być przygotowany. Lunchbox jest odbierany przez członków Narodowych Komitetów Olimpijskich z obiektu. Organizator nie zapewnia transportu lunchboxów na obiekty sportowe. Liczba lunchboxów nie może przekroczyć maksymalnie 10% posiłków danego dnia. Usługa wydania posiłków na wynos w powyższych limitach będzie świadczona bez pobierania z tego tytułu dodatkowych opłat. Zamówienie lunchboxów nie stanowi dodatkowego zamówienia na usługi gastronomiczne, lecz jest w ramach zamówionej puli obiadów na dany dzień.

Lunchbox powinien zawierać pełen posiłek składający się z:

- drobiu lub wołowiny (duszone, grillowane, pieczone) lub w wersji wegetariańskiej propozycji bogatej w białko (danie na bazie nasion roślin strączkowych, tofu, tempeh itp.)
 - dodatku skrobiowego (ryż, kasza, kus-kus, ziemniaki, makaron bez sosu itp.)
 - dodatku warzywnego (warzywa gotowane na parze, grillowane, pieczone)
 - dodatku warzywnego surowego (pomidorki koktajlowe, papryka, sałata, ogórki świeże itp. bez sosu z podaną osobno oliwą z oliwek w opakowaniu jednostkowym jednoporcjowym)
 - pieczywa w tym jasnego i pełnoziarnistego
 - deseru w postaci ciasta bez kremów, bez maku np. ciasta jogurtowego, marchewkowego, piernika itp.
- Do lunchboxów powinien zostać dołączony zestaw sztućców.

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

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

3.2 *Specyfikacja jakościowa posiłków*

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

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

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

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

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

3.3 *Opis dań*

Wykonawca przygotowuje menu, które będzie jednoznacznie wskazywać na poszczególne składniki każdego z dań. Nie dopuszcza się stosowania ogólnych nazw np.: gulasz warzywny, zielony sos, mieszanka węgierska oraz sałatka „szopska” - dlatego należy podawać nazwy wskazujące jednoznacznie na składniki, z których przygotowano konkretne danie. Posiłki powinny być odpowiednio oznaczone i opisane w języku angielskim z wykazaniem występowania 14 podstawowych alergenów we wskazanym daniu zgodnie z

Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:

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

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

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

Menu wraz ze specyfikacją dań powinno zostać przygotowane zgodnie ze wzorem menu (**załącznik nr 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 i przesłanie do podwykonawcy celem naniesienia ewentualnych zmian w terminie 10 dni roboczych od otrzymania I wersji.

3.4 Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych

3.4.1 Lokalizacja i standard realizacji (w przypadku serwisu w bufecie)

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

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

W przypadku bufetów posiłki nie mogą być wystawione do serwowania dłużej niż na okres 1 godziny, co musi być stale kontrolowane i monitorowane, a produkty muszą być dokładane w sposób płynny i nie powodujący zastoju. Zaleca się uzupełnianie asortymentu w częstych odstępach czasu, w mniejszych porcjach, aby ograniczyć ewentualne marnotrawstwo żywności.

3.4.2 Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia

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

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

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

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

3.4.3 Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej

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

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

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

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

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

3.4.4 Zespół kierowniczy Wykonawcy

Wykonawca zapewni zespół kierowniczy, w którego skład wchodzi:

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

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

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 usługi w czasie nie przekraczającym 15 minut.

Osoba na tym stanowisku powinna posiadać doświadczenie w zarządzaniu zasobami ludzkimi przy min. 3 wydarzeniach podczas obsługi wydarzeń w zakresie min. 100 osób,

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

3.4.5 Obsługa kelnerska

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

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

3.4.6 Naczynia serwisowe

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

3.4.7 Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych

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

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

Skanowanie akredytacji umożliwi generowanie raportów umożliwiających:

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

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

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

Raporty będą przekazywane do Wykonawcy.

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

3.4.8 Gospodarka odpadami

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

3.4.9 Panel degustacyjny

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

Wykonawca przygotuje 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 II kwartale 2023 roku.

3.4.10 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.

4 Udział w szkoleniach dla Podwykonawców

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

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

Szkolenie odbędzie się w kwietniu 2023 roku.

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

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

Szkolenia planowane są na okres kwiecień 2023

5 Współpraca sponsoringowa/partnerska

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

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

Partnerzy 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.

6 Prawo opcji

6.1 Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 10.06 max do 5.07.2023 – łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia.

6.2 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

6.3 Usługi pralnicze

Usługi prania chemicznego (w tym w weekendy i święta) na rzecz Narodowych Komitetów Olimpijskich przez cały Okres Rezerwacji. całego stroju sportowego: koszulka sportowa, spodenki skarpety oraz strojów typu kimono dla dyscyplin judo i teakwondo. Rozliczenie zostanie dokonane wg realnie zleconych usług prania. Zamawiający zleci usługi pralnicze z wyprzedzeniem 24h.