

Spis treści

Spis treści	1
I. Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia.....	1
1 Ogólne wymogi.....	2
2 Specyfikacja dotycząca zakwaterowania:	2
3 Usługi gastronomiczne:.....	2
3.1 Specyfikacja dotycząca gastronomii:.....	2
3.2 Specyfikacja jakościowa posiłków	3
3.3 Opis dań	4
3.4 Kwestie organizacyjno-logistyczne dotyczące usług gastronomicznych	5
3.4.1 Lokalizacja i standard realizacji (w przypadku serwisu w bufecie)	5
3.4.2 Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności i żywienia	5
3.4.3 Organizacja przestrzeni serwisowej i konsumpcyjnej	6
3.4.4 Obsługa kelnerska	6
3.4.5 Naczynia serwisowe.....	7
3.4.6 Informacja o systemie weryfikacji dostępu do stref gastronomicznych	7
3.4.7 Gospodarka odpadami.....	7
3.4.8 Weryfikacja jakości podczas serwisu posiłków przez Zamawiającego	7
4 Branding.....	7
5 Prawo opcji	8
5.1 Zakwaterowanie	8
5.2 Usługi gastronomiczne.....	8

I. Ogólny Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług noclegowych na potrzeby zakwaterowania i wyżywienia Wolontariuszy w Zakopanem podczas III Igrzysk Europejskich Kraków-Małopolska 2023 w terminie 23.06-03.07.2023. Wymagane obiekty noclegowe typu: hotele, pensjonaty, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria oraz inne obiekty hotelarskie. W przypadku obiektów kategoryzowanych min. standard hotelowy 2*, max 4*.

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

właściwej ewidencji.

1 Ogólne wymagania

- wyposażenie: pościel (zalecana antyalergiczna zgodnie z powszechnie obowiązującą standaryzacją w obiektach), ręczniki,
- preferowane rozwiązania proekologiczne: kosze do segregacji, preferowane kosmetyki w opakowaniach z możliwością ich uzupełniania
- Prawo opcji w zakresie wyżywienia oraz zakwaterowania. Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia chęci skorzystania z prawa opcji do dnia 16.06.2023.
- 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.

2 Specyfikacja dotycząca zakwaterowania:

	23.06.2023	24.06.2023	25.06.2023	26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023	01.07.2023	02.07.2023	03.07.2023	SUMA
Liczba Wolontariuszy	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	550

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

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

Zakwaterowanie max. 4 Wolontariuszy w jednym pokoju lub pokoju typu studio ze wspólna łazienką
Zamawiający nie dopuszcza miejsc noclegowych na bazie dostawki lub rozkładanej sofy.

3 Usługi gastronomiczne:

3.1 Specyfikacja dotycząca gastronomii:

ESTYMACJA ILOŚCI POSZCZEGÓLNYCH SERWISÓW- Zakopane

Estymacja ilości poszczególnych serwisów	23.06.2023	24.06.2023	25.06.2023	26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023	01.07.2023	02.07.2023	03.07.2023	SUMA
Śniadania w formie bufetowej												
Liczba osób		50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
Lunch												
Liczba osób		50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
Kolacja bufetowa												
Liczba osób	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	550
SUMA	50	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1550

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 jednorzeczowych lub porcjowane do pojedynczych naczyń szklanych oraz mleko, napój roślinny na ciepło oraz na zimno
- Selekcja min. 2 zbożowych produktów śniadaniowych (musli, granola, płatki owsiane, płatki kukurydziane, zboża ekspandowane itp.)
- Kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, mleko, napój roślinny)
- Kompot, woda

Wykonawca zapewni kolację zgodnie z poniższymi założeniami:

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

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

3.2 Specyfikacja jakościowa posiłków

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

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

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

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

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

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 przygotowane zostało konkretne danie. Posiłki powinny być odpowiednio oznaczone i opisane w języku angielskim z wykazaniem występowania 14 podstawowych alergenów we wskazanym daniu zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:

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

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

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

Menu wraz ze specyfikacją dań powinno zostać przygotowane zgodnie ze wzorem menu (**załącznik nr 2 do OPZ**) na każdy dzień i posiłek oddzielnie, z oznakowaniem dnia, którego dotyczy.

Całościowe menu na wszystkie dni zostanie wysłane przez Wykonawcę do Zamawiającego najpóźniej do dnia 15.05.2023. Wzornik menu jest załącznikiem do niniejszego dokumentu. Menu zostanie poddane weryfikacji i przesłanie do podwykonawcy celem naniesienia ewentualnych zmian w terminie 10 dni roboczych od otrzymania I wersji.

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. Miejscem 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 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.

3.4.5 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.

3.4.6 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

3.4.7 Gospodarka odpadami

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

3.4.8 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 Branding

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

Nie dopuszcza się widocznej obecności osób trzecich w, na i/lub wokół obiektu (w strefach, które będą na wyłączność Zamawiającego jak welcome desk, sala konferencyjna, dedykowana sala konsumpcyjna), za wyjątkiem pisemnej zgody Zamawiającego.

5 Prawo opcji

5.1 Zakwaterowanie

W ramach prawa opcji Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia rezerwacji usług noclegowych, w tym wydłużenia okresu pobytu uczestników min. od 21.06 do 05.07.2023 - łączna wartość usług zakwaterowania dopuszczona w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 30% wartości podstawowego zamówienia.

5.2 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 40% wartości podstawowego zamówienia