

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Spis treści

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:	2
2. TERMIN OBOWIĄZYWANIA UMOWY	2
3. ZAKRES ŚWIADCZEŃ	2
ZADANIE 1.....	2
A. <i>Usługi rezerwacji stolika w restauracji a’la carte;</i>	2
B. <i>Organizacja kolacji lub obiadów roboczych;</i>	2
C. <i>Organizacja śniadań prasowych.</i>	2
ZADANIE 2.....	2
A. <i>Organizacja kolacji oficjalnych.</i>	2
4. WARUNKI OGÓLNE ZAMÓWIENIA	3
5. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA	3
6. SZCZEGÓŁOWA SPECYFIKACJA RODZAJÓW ŚWIADCZEŃ	4
ZADANIE 1.....	4
A. <i>Usługi rezerwacji stolika a’la carte</i>	4
B. <i>Organizacja kolacji lub obiadów roboczych</i>	4
C. <i>Organizacja śniadań prasowych</i>	5
ZADANIE 2.....	6
A. <i>Organizacja kolacji oficjalnych</i>	6



1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usług restauracyjnych niezbędnych do zamówienia w ramach przygotowań do Igrzysk Europejskich 2023 Kraków Małopolska.

2. Termin obowiązywania umowy

Czas obowiązywania umowy obejmować będzie okres 10 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

3. Zakres świadczeń

Przedmiotem Zamówienia jest kompleksowa obsługa Spółki z zakresu usług restauracyjnych. W ramach przedmiotu zamówienia Spółka będzie realizować zamówienia na świadczenia o zróżnicowanym charakterze dla grup o różnej wielkości. Świadczenia będą obejmowały usługi o standardach:

Zadanie 1.

- A. Usługi rezerwacji stolika w restauracji a'la carte;
- B. Organizacja kolacji lub obiadów roboczych;
- C. Organizacja śniadań prasowych.

Zadanie 2.

- A. Organizacja kolacji oficjalnych.

Szacunkowe ilości zamówień na poszczególne rodzaje świadczeń zostały określone w załączniku do OPZ.

Zamawiający zobowiązany jest poinformować wykonawcę najpóźniej na 48h przed terminem realizacji o wszelkich ewentualnie występujących wkluczeniach pokarmowych, które powinny być uwzględnione przez Wykonawcę.

Zamawiający ma prawo do modyfikacji liczby gości +/- 15% całości zamówienia do 24 godzin przed realizacją.

Wybrany lokal powinien ofertować komfortowe miejsce spotkania mieszczące podaną w zamówieniu ilość osób i umożliwiać serwis posiłku w czasie nie przekraczającym 45 minut.

Wszystkie osoby wchodzące w skład jednego zamówienia powinny znajdować się w miarę możliwości przy jednym stole.

Każda opcja menu powinna uwzględniać również wariant wegetariański. Posiłki będą przygotowane z surowców wysokiej jakości, sezonowych i w miarę możliwości lokalnych. Będzie charakteryzował się właściwymi cechami organoleptycznymi takimi, jak: smak, zapach, konsystencja - typowymi dla danego typu dań, zgodnymi ze sztuką kulinarną. Wszystkie dania muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Charakteryzować się muszą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania.



4. Warunki ogólne zamówienia

Do postępowania mogą przystąpić restauracje zlokalizowane w obrębie Miasta Krakowa, Wykonawca zobowiązuje się do zachowania poufności informacji dotyczącej sfinalizowania zlecenia, a także jego przebiegu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

Dodatkowe wymagania dotyczące serwisu dla realizacji usług restauracyjnych:

- Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane na zastawie stołowej.
- Niedopuszczalne są naczynia i sztucze jednorazowe. Użyta zastawa powinna być bezwzględnie czysta i nieuszkodzona.
- Od Wykonawcy wymaga się rezerwacji przestrzeni umożliwiającej dogodną obsługę podanej ilości osób.
- Serwis posiłku powinien być realizowany przez obsługę kelnerską do stolika, zgodnie z zasadami savoir-vivre'u. Ilość obsługi kelnerskiej powinna gwarantować płynny serwis posiłku dla wszystkich gości.
- Ilość obsługi kelnerskiej powinna gwarantować płynny serwis posiłku dla wszystkich gości. Niedopuszczalne jest oczekiwanie na posiłek przez gości powyżej 10 minut w przypadku obiadów/kolacji roboczych, rezerwacji stolika a'la carte i 15 min w przypadku kolacji oficjalnych.
- Od obsługi kelnerskiej wymaga się znajomości języka angielskiego na poziomie pozwalającym swobodną komunikację z konsumentami.
- Wykonawca zapewni, że obsługa kelnerska będzie ubrana w stosowny, elegancki strój zgodny z profilem restauracji,
- Wszystkie ww. osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w procesie produkcji i obrocie żywnością

5. Miejsce realizacji Zamówienia

Usługi realizowane na terenie miasta Kraków. Świadczenia powinny być realizowane w obiektach restauracyjnych lub hotelowych, o standardzie europejskim, oferujące kuchnie regionalną lub międzynarodową.



6. Szczegółowa specyfikacja rodzajów świadczeń

Zadanie 1.

A. Usługi rezerwacji stolika a'la carte

Limit maksymalny wartości zamówienia może wynosić 350 zł brutto/os.

Wszystkie osoby wchodzące w skład jednego zamówienia powinny znajdować się w przy jednym stole.

Grupa gości może liczyć od 2 do 10 osób.

Terminy i sposób dokonywania Zamówień

Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia zamówienia na rezerwację stolika a'la carte najpóźniej do godziny 12:00 w dniu realizacji (dotyczy dni roboczych tj. od poniedziałku do piątku). W ramach zamówienia Zamawiający podaje datę, liczbę osób, a także godzinę realizacji świadczenia.

B. Organizacja kolacji lub obiadów roboczych

Warianty liczebności grupy:

- 2-10 osób;
- 11-20 osób;
- 21-50 osób.

Terminy i sposób dokonywania Zamówień

Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia zamówienia na kolację lub obiad roboczy najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem realizacji usługi. W ramach zamówienia Zamawiający podaje datę, liczbę osób i godzinę realizacji świadczenia.

Wykonawca zobowiązany jest do przesłania propozycji menu najpóźniej w ciągu 24h od daty otrzymania zamówienia. Propozycje menu powinny być podane w następującym formacie:

	PROPOZYCJA MENU I	PROPOZYCJA MENU II	PROPOZYCJA MENU III
Przystawka lub zupa:			
Danie główne:			
Danie główne - wariant wegetariański:			
Deser			
Woda w karafce gazowana i niegazowana, napoje ciepłe- kawa i herbata na życzenie			

Na podstawie przekazanych ofert Zamawiający dokona ostatecznego wyboru preferowanego menu.

Szczegółowe informacje jakościowe dotyczące posiłku

- przystawka (min. 100 g) lub zupa (min. 300ml) na osobę



- danie główne typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca, o gramaturze min. 400 g będące pełnowartościowym posiłkiem będącym źródłem białka, tłuszczu oraz węglowodanów z dodatkiem warzyw na ciepło lub surowo- zarówno w wersji klasycznej, jak i wegetariańskiej.
- deser - posiłek będzie przygotowany z surowców wysokiej jakości, sezonowych, a także w miarę możliwości tradycyjnych/lokalnych.

Do posiłku zostanie podana woda gazowana oraz niegazowana w karafkach bez limitu, w przeliczeniu na osobę, podana na początku serwisu.

Na życzenie gości zostanie podana kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami, serwowana w filiżankach lub herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) w ilości 1 filiżanka na osobę.

Zamawiający może dodatkowo poprosić o uwzględnienie napoi:

- wino (150 ml) lub piwo (500 ml) lub napój bezalkoholowy (sok lub napój gazowany 300 ml) - jedna porcja do wyboru na osobę.

C. Organizacja śniadań prasowych

Grupa licząca od 20 do 50 osób

Terminy i sposób dokonywania Zamówień

Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia zamówienia na śniadanie prasowe najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem realizacji usługi. W ramach zamówienia Zamawiający podaje datę, liczbę osób i godzinę realizacji świadczenia.

Wykonawca zobowiązany jest do przesłania propozycji menu najpóźniej w ciągu 24h od daty otrzymania zamówienia. Propozycje menu powinny być podane w następującym formacie:

	PROPOZYCJA MENU I	PROPOZYCJA MENU II	PROPOZYCJA MENU III
Propozycje kanapek, w tym min. 1 wariant wegetariański	1. 2. 3.	1. 2. 3.	1. 2. 3.
Propozycje jednoporcjowych dań śniadaniowych, w tym. min. jedna propozycja wegetariańska	1. 2. 3. 4.	1. 2. 3. 4.	1. 2. 3. 4.
Owoce sezonowe	1. 2.	1. 2.	1. 2.
Słodkie wyroby piekarnicze	1. 2. 3.	1. 2. 3.	1. 2. 3.



Woda w karafce gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, napoje ciepłe- kawa i herbata na życzenie wraz z dodatkami, pieczywo, masło, konfitury

Menu podane na zasadzie „foodsharing”

Na podstawie przekazanych ofert Zamawiający dokona ostatecznego wyboru preferowanego menu. Szczegółowe informacje jakościowe dotyczące posiłku

- 3 rodzaje kanapek koktajlowych na świeżym pieczywie – niedopuszczalne jest pieczywo tostowe oraz pieczywo z głębokiego mrożenia. Kanapki powinny składać się z min. 3 składników. W ramach 3 propozycji min. jedna powinna być wegetariańska
- Propozycje min. 4 dań śniadaniowych serwowanych momoporcjowo w naczyniach szklanych, porcelanowych lub słoiczkach typu: jogurt naturalny z granolą, owsianka z bakaliami, pudding chia z owocami, budyń jaglany, pasty typu hummus z warzywami lub innymi dodatkami, sałatki na bazie kasz typu taboulleh itp. w tym min. jedna propozycja powinna być wegetariańska.
- Owoce świeże - w całości lub porcjowane min 2 rodzaje;
- Selekcję min. 3 rodzajów wysokiej jakości wyrobów piekarniczych -bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego typu croissanty, babeczki, rogaliki, cynamonki, danisze itp. w mono porcjach tj. do 50 g/szt.
- Masło, konfitury oraz selekcja pieczywa wysokiej jakości.
- Napoje ciepłe: kawa, herbata
- Napoje zimne: woda gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje

Zadanie 2.

A. Organizacja kolacji oficjalnych

Wykonawca jest zobowiązany do dokonania rezerwacji miejsca na wyłączność w wybranym przez Zamawiającego lokalu, na godzinę określoną przy zamówieniu przez Zamawiającego.

Wybrany lokal powinien ofertować komfortowe miejsce spotkania mieszczące podaną w zamówieniu liczbę osób i umożliwiać serwis posiłku w czasie nie przekraczającym 20 minut od pojawienia się gości.

Wszystkie osoby wchodzące w skład jednego zamówienia powinny zostać usadzone w jednym pomieszczeniu, przy stolikach umożliwiających swobodną rozmowę (w zależności od liczebności grupy- przy stolikach okrągłych lub prostokątnych, w ułożeniu możliwie maksymalnie eliminującym usadzenie uczestników plecami do siebie)

Warianty liczebności grupy:



- 30-50 osób;
- 51-100 osób;

Terminy i sposób dokonywania Zamówień

Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia zamówienia na kolację oficjalną najpóźniej na 7 dni roboczych przed terminem jej odbycia. W ramach zamówienia Zamawiający poda datę, liczbę osób oraz godzinę realizacji świadczenia.

Wykonawca zobowiązany jest do przesłania oferty najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych od daty otrzymania Zamówienia uwzględniającej 3 opcje menu. Przy organizacji wydarzeń powyżej 50 osób Zamawiający może wymagać degustacji wybranego menu na 10 dni przed terminem kolacji.

Propozycje menu powinny być podane w następującym formacie:

LOKALIZACJA: (nazwa miejsca, adres)

	PROPOZYCJA MENU I	PROPOZYCJA MENU II	PROPOZYCJA MENU III
Przystawka			
Zupa			
Danie główne			
Danie główne wersja wegetariańska			
Deser			
Woda w karafce gazowana i niegazowana bez limitu, napoje ciepłe- kawa i herbata na życzenie			
Nielimitowane napoje w ramach 4h			
Wino białe:			
Wino czerwone:			
Piwo:			
Napoje bezalkoholowe:			

Na podstawie przekazanych ofert Zamawiający dokona ostatecznego wyboru miejsca realizacji świadczenia, wraz ze wskazaniem preferowanego menu, a także przekaże ostateczną liczbę gości najpóźniej 3 dni przed realizacją świadczenia.

Szczegółowe informacje jakościowe dotyczące posiłku

- zimna przystawka w ilości minimum 100g na osobę
- zupa w ilości minimum 300ml na osobę (Wykonawca proponuje do wyboru min.3 rodzaje);
- danie główne na ciepło typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca, o gramaturze min. 400 g na osobę, stanowiące pełnowartościowy posiłek będący źródłem białka,



tłuszczy oraz węglowodanów, z dodatkiem warzyw na ciepło lub surowo- zarówno w wersji klasycznej jak i wegetariańskiej.

- deser - posiłek będzie przygotowany z surowców wysokiej jakości, sezonowych, a także w miarę możliwości lokalnych.

- Do deseru, na życzenie gości, zostanie podana kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami – w tym napój roślinny, serwowana w filiżankach lub herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) bez limitu na osobę.

- Dodatkowo Wykonawca zapewnia wodę gazowaną i niegazowaną podaną w karafkach w stół, bez limitu ilościowego przypadającego na osobę, która będzie regularnie uzupełniana,

- W ofercie należy uwzględnić również nielimitowane napoje bezalkoholowe (soki, napoje gazowane itp.), wino białe i czerwone, piwo w ramach 4 godzin. Alkohol będzie serwowany przez Wykonawcę w odpowiedniej temperaturze do spożycia zgodnej ze sztuką dla danego rodzaju alkoholu.

W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników uroczystej kolacji, Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (alergie i/lub wykluczenia pokarmowe).

Dodatkowe wymagania

Od Wykonawcy wymaga się dokonania wynajmu na wyłączność bądź rezerwacji przestrzeni na wyłączność umożliwiającej dogodną obsługę podanej ilości osób.

Niedopuszczalne jest oczekiwanie na posiłek przez gości powyżej 15 minut.

Wykonawca zapewni menu w postaci drukowanej w języku polskim i angielskim (po 1 szt. na osobę), z zaznaczeniem występujących w posiłkach 14 podstawowych alergenów.

Projekt graficzny zostanie zatwierdzony przez Zamawiającego.

Dodatkowe, opcjonalne świadczenia, na które zapotrzebowanie Zamawiający może zgłosić na etapie składania zamówienia:

- zapewnienie szatni dla gości wraz z obsługą;

- wyznaczenie dedykowanej osoby kontaktowej będącej opiekunem kontraktu ze strony Wykonawcy, dostępnej w dni robocze w tygodniu w godz. 9.00-16.00 oraz obecnej podczas wydarzenia, pełniącej funkcję event managera tj. osoby, która będzie odpowiedzialna za prawidłowy przebieg całości spotkania oraz będzie kontrolować osoby wykonujące realizację.

