

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Małopolskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli w ramach realizacji projektu pn. „Małopolski program wspierania uczniów” współfinansowanego z programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, Priorytet 6. Fundusze Europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego – CP4(f), Działanie 6.12 Edukacja – projekty Województwa Małopolskiego, Typ projektu A, zaprasza do złożenia szacowania wartości zamówienia na usługi cateringowe, które odbędą się odpowiednio:

- część 1: w MCDN w Krakowie,
- część 2: w Ośrodku MCDN w Tarnowie,
- część 3: w Ośrodku MCDN w Nowym Sączu,
- część 4: w Ośrodku MCDN w Oświęcimiu,
- część 5: w MCDN w Krakowie,
- część 6: w Krakowie, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,

zgodnie z poniższym opisem.

Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia szacowania na więcej niż jedną część zamówienia.

CZĘŚĆ 1: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń dla nauczycieli w MCDN w Krakowie

1. Przedmiotem części 1 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego serwis kawowy i obiad w wymiarze:

- maksymalnie łącznie dla 120 osób: 6 szkoleń 1-dniowych; ok. 20 os./gr.
- maksymalnie łącznie dla 44 osób: 2 szkolenia 1-dniowe; ok. 22 os./gr.

Łącznie maksymalnie 164 osoboszkolenia/ pakiety¹.

1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed

¹ Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości pakietów do min. 50%.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością zleconą przez Zamawiającego.



zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.

- 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 3) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie, ul. Lubelska 23,
 - 4) Odbiorcami usługi będą osoby dorosłe (nauczyciele).
 - 5) Termin wykonania usługi: styczeń-czerwiec 2026 r.
 - 6) Zamawiający zakłada, że szkolenia, o których mowa powyżej rozpoczną się ok. godz. 9:30, a zakończą ok. 17:30; możliwa realizacja w weekendy.
2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw oraz odbiór opakowań po posiłkach obejmującą serwis kawowy ciągły i 2-daniowy obiad (zupa + II danie).
- 1) Przez słowo „obiad” Zamawiający rozumie posiłek składający się z zupy i dania głównego. Obiad powinien mieć następującą gramaturę:
 - a) zupa: dowolna, minimum 300 ml/osobę (1 porcja na 1 osobę),
 - b) danie główne (1 porcja na 1 osobę):
 - i. mięso lub filetowana ryba – min. 200 g
 - ii. ziemniaki/ryż/kasza/frytki – min. 150 g
 - iii. warzywa, surówki – min. 150 g.
 - 2) Przez serwis kawowy ciągły Zamawiający rozumie posiłek składający się z:
 - a) kanapeczek konferencyjnych/bankietowych dekorowanych (ser żółty, ogórek zielony, pomidor, szynka, rzodkiewka, łosoś, itp. min. 6 szt. na osobę).
Zamawiający nie dopuszcza użycia produktów masłopodobnych oraz wyrobów seropodobnych.,
 - b) ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - c) ciastka (np.: ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej, ciastka z dodatkiem czekolady, posypki, rogaliki z nadzieniem) - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - d) soków owocowych 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 0,5 l/osobę),

- e) kawy z ekspresu, około 500 ml/osoba,
- f) herbaty, około 500 ml/osoba,
- g) herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby uczestników danego wydarzenia, wykazonowana w kasetach na herbatę,
- h) wody mineralnej z dyspensera, w ilości co najmniej 0,5 l na osobę,
- i) dodatków bez ograniczeń:
 - i. mleko 3,2% do kawy (w dzbankach do mleka),
 - ii. cytryna (pokrojona w plastry, ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
 - iii. cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - iv. wykałaczkę pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy obiadowej.

3. W ramach części 1 przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. stoliki eventowe okrągłe wysokie, obrusy na stoliki, serwetki, serwis do kawy, herbaty, sztuczne platerowane, półmiski na kanapeczki, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe do kanapek i ciasta, szklanki do zimnych napoi, szklane dzbanki na wodę, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania każdego z pakietów),
 - 2) zapewnienia ilości zastawy niezbędnej do podania pakietu kawowego; zastawa musi być przygotowana w ilości co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
 - 3) dowozu posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie,
 - 4) przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego na min. 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia,
 - 5) przygotowania, dostarczenia na minimum 10 minut przed przerwą obiadową ciepłego serwisu obiadowego w formie lunch boxów oraz wydania serwisu,

- 6) przygotowania serwisów w sposób estetyczny,
 - 7) zrealizowania wszystkich usług lunchowych w pudełkach biodegradowalnych z przezroczystym celofanowym wieczkiem lub z powłoką PLA (kwas polimlekowy wykonany z surowców odnawialnych takich jak skrobia kukurydziana lub trzcina cukrowa) wyprodukowanych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną i higieniczną spełniającą wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca odpowiada za dobranie rozmiaru pudełka do porcji; istnieje możliwość wskazania innej formy serwowania produktów np. w wykorzystaniem zastawy stołowej.
 - 8) zapewnienia, że posiłki i napoje przygotowywane będą na bieżąco z produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych (z uwzględnieniem sezonowych warzyw), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych,
 - 9) posprzątania po zakończeniu przerwy obiadowej oraz zakończeniu świadczenia usługi w danym dniu.
4. Usługa będąca przedmiotem niniejszego zamówienia winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu.
 5. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy i koszt pudełek biodegradowalnych (opakowań).

CZĘŚĆ 2: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń dla nauczycieli w Ośrodku MCDN w Tarnowie

1. Przedmiotem części 2 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego serwis kawowy i obiad w wymiarze:
 - maksymalnie łącznie dla 80 osób: 4 szkolenia 1-dniowych; ok. 20 os./gr.
 - maksymalnie łącznie dla 22 osoby: 1 szkolenie 1-dniowe; ok. 22 os./gr.

Łącznie maksymalnie 102 osoboszkolenia/ pakiety².

- 1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.
 - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 3) Wykonanie usługi odbędzie się w Tarnowie, ul. Nowy Świat 30.
 - 4) Odbiorcami usługi będą osoby dorosłe (nauczyciele).
 - 5) Termin wykonania usługi: styczeń-czerwiec 2026 r.
 - 6) Zamawiający zakłada, że szkolenia, o których mowa powyżej rozpoczną się ok. godz. 9:30, a zakończą ok. 17:30; możliwa realizacja w weekendy.
2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw oraz odbiór opakowań po posiłkach obejmującą serwis kawowy ciągły i 2-daniowy obiad (zupa + II danie).
- 1) Przez słowo „obiad” Zamawiający rozumie posiłek składający się z zupy i dania głównego. Obiad powinien mieć następującą gramaturę:
 - a) zupa: dowolna, minimum 300 ml/osobę (1 porcja na 1 osobę),
 - b) danie główne (1 porcja na 1 osobę):
 - i. mięso lub filetowana ryba – min. 200 g
 - ii. ziemniaki/ryż/kasza/frytki – min. 150 g
 - iii. warzywa, surówki – min. 150 g.
 - 2) Przez serwis kawowy ciągły Zamawiający rozumie posiłek składający się z:
 - a) kanapeczek konferencyjnych/bankietowych dekorowanych (ser żółty, ogórek zielony, pomidor, szynka, rzodkiewka, łosoś, itp. min. 6 szt. na osobę).Zamawiający nie dopuszcza użycia produktów masłopodobnych oraz wyrobów seropodobnych,

² Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości pakietów do min. 50%.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością zleconą przez Zamawiającego.

- b) ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
- c) ciastka (np.: ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej, ciastka z dodatkiem czekolady, posypki, rogaliki z nadzieniem) - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
- d) soków owocowych 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 0,5 l/osobę),
- e) kawy z ekspresu, około 500 ml/osoba,
- f) herbaty, około 500 ml/osoba,
- g) herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby uczestników danego wydarzenia, wykazonowana w kasetach na herbatę,
- h) wody mineralnej z dyspensera, w ilości co najmniej 0,5 l na osobę,
- i) dodatków bez ograniczeń:
 - i. mleko 3,2% do kawy (w dzbankach do mleka),
 - ii. cytryna (pokrojona w plastry, ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
 - iii. cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - iv. wykałaczkę pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy obiadowej.

3. W ramach części 2 przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. stoliki eventowe okrągłe wysokie, obrusy na stoliki, serwetki, serwis do kawy, herbaty, sztucze platerowane, półmiski na kanapeczki, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe do kanapek i ciasta, szklanki do zimnych napoi, szklane dzbanki na wodę, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania każdego z pakietów),



- 2) zapewnienia ilości zastawy niezbędnej do podania pakietu kawowego;
zastawa musi być przygotowana w ilości co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
 - 3) dowozu posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie,
 - 4) przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego na min. 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia,
 - 5) przygotowania, dostarczenia na minimum 10 minut przed przerwą obiadową ciepłego serwisu obiadowego w formie lunch boxów oraz wydania serwisu,
 - 6) przygotowania serwisów w sposób estetyczny,
 - 7) zrealizowania wszystkich usług lunchowych w pudełkach biodegradowalnych z przezroczystym celofanowym wieczkiem lub z powłoką PLA (kwas polimlekowy wykonany z surowców odnawialnych takich jak skrobia kukurydziana lub trzcina cukrowa) wyprodukowanych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną i higieniczną spełniającą wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca odpowiada za dobranie rozmiaru pudełka do porcji; istnieje możliwość wskazania innej formy serwowania produktów np. w wykorzystaniu zastawy stołowej.
 - 8) zapewnienia, że posiłki i napoje przygotowywane będą na bieżąco z produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych (z uwzględnieniem sezonowych warzyw), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych,
 - 9) posprzątania po zakończeniu przerwy obiadowej oraz zakończeniu świadczenia usługi w danym dniu.
4. Usługa będąca przedmiotem niniejszego zamówienia winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu.

5. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy i koszt pudełek biodegradowalnych (opakowań).

CZĘŚĆ 3: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń dla nauczycieli w Ośrodku MCDN w Nowym Sączu

1. Przedmiotem części 3 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego serwis kawowy i obiad w wymiarze:
 - maksymalnie łącznie dla 40 osób: 2 szkolenia 1-dniowe; ok. 20 os./gr.
 - maksymalnie łącznie dla 22 osób: 1 szkolenie 1-dniowe; ok. 22 os./gr.Łącznie maksymalnie 62 osoboszkolenia/ pakiety³.
 - 1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.
 - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 3) Wykonanie usługi odbędzie się w Nowym Sączu, ul. Jagiellońska 61,
 - 4) Odbiorcami usługi będą osoby dorosłe (nauczyciele).
 - 5) Termin wykonania usługi: styczeń-czerwiec 2026 r.
 - 6) Zamawiający zakłada, że szkolenia, o których mowa powyżej rozpoczną się ok. godz. 9:30, a zakończą ok. 17:30; możliwa realizacja w weekendy.
2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw oraz odbiór opakowań po posiłkach obejmującą serwis kawowy ciągły i 2-daniowy obiad (zupa + II danie).
 - 1) Przez słowo „obiad” Zamawiający rozumie posiłek składający się z zupy i dania głównego. Obiad powinien mieć następującą gramaturę:
 - a) zupa: dowolna, minimum 300 ml/osobę (1 porcja na 1 osobę),

³ Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości pakietów do min. 50%.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością zleconą przez Zamawiającego

- b) danie główne (1 porcja na 1 osobę):
- mięso lub filetowana ryba – min. 200 g
 - ziemniaki/ryż/kasza/frytki – min. 150 g
 - warzywa, surówki – min. 150 g.
- 2) Przez serwis kawowy ciągły Zamawiający rozumie posiłek składający się z:
- kanapeczek konferencyjnych/bankietowych dekorowanych (ser żółty, ogórek zielony, pomidor, szynka, rzodkiewka, łosoś, itp. min. 6 szt. na osobę).
Zamawiający nie dopuszcza użycia produktów masłopodobnych oraz wyrobów seropodobnych,
 - ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - ciastka (np.: ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej, ciastka z dodatkiem czekolady, posypki, rogaliki z nadzieniem) - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - soków owocowych 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 0,5 l/osobę),
 - kawy z ekspresu, około 500 ml/osoba,
 - herbaty, około 500 ml/osoba,
 - herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby uczestników danego wydarzenia, wyeksponowana w kasetach na herbatę,
 - wody mineralnej z dyspensera, w ilości co najmniej 0,5 l na osobę,
 - dodatków bez ograniczeń:
 - mleko 3,2% do kawy (w dzbankach do mleka),
 - cytryna (pokrojona w plastry, ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
 - cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - wykałaczkę pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy obiadowej.

3. W ramach części 3 przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. stoliki eventowe okrągłe wysokie, obrusy na stoliki, serwetki, serwis do kawy, herbaty, sztucze platerowane, półmiski na kanapeczki, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe do kanapek i ciasta, szklanki do zimnych napoi, szklane dzbanki na wodę, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania każdego z pakietów),
- 2) zapewnienia ilości zastawy niezbędnej do podania pakietu kawowego; zastawa musi być przygotowana w ilości co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- 3) dowozu posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie,
- 4) przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego na min. 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia,
- 5) przygotowania, dostarczenia na minimum 10 minut przed przerwą obiadową ciepłego serwisu obiadowego w formie lunch boxów oraz wydania serwisu,
- 6) przygotowania serwisów w sposób estetyczny,
- 7) zrealizowania wszystkich usług lunchowych w pudełkach biodegradowalnych z przezroczystym celofanowym wieczkiem lub z powłoką PLA (kwas polimlekowy wykonany z surowców odnawialnych takich jak skrobia kukurydziana lub trzcina cukrowa) wyprodukowanych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną i higieniczną spełniającą wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca odpowiada za dobranie rozmiaru pudełka do porcji; istnieje możliwość wskazania innej formy serwowania produktów np. w wykorzystaniu zastawy stołowej.
- 8) zapewnienia, że posiłki i napoje przygotowywane będą na bieżąco z produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych (z uwzględnieniem sezonowych warzyw), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych,

- 9) posprzątania po zakończeniu przerwy obiadowej oraz zakończeniu świadczenia usługi w danym dniu.
4. Usługa będąca przedmiotem niniejszego zamówienia winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu.
5. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy i koszt pudełek biodegradowalnych (opakowań).

CZĘŚĆ 4: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń dla nauczycieli w Ośrodku MCDN w Oświęcimiu

1. Przedmiotem części 4 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego serwis kawowy i obiad w wymiarze:
- maksymalnie łącznie dla 40 osób: 2 szkolenia 1-dniowe; ok. 20 os./gr.
 - maksymalnie łącznie dla 22 osób: 1 szkolenie 1-dniowe; ok. 22 os./gr.
- Łącznie maksymalnie 62 osoboszkolenia/ pakiety⁴.
- 1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.
- 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
- 3) Wykonanie usługi odbędzie się w Oświęcimiu, ul. M. Kolbego 8.
- 4) Odbiorcami usługi będą osoby dorosłe (nauczyciele).
- 5) Termin wykonania usługi: styczeń-czerwiec 2026 r.

⁴ Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości pakietów do min. 50%.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością zleconą przez Zamawiającego

- 6) Zamawiający zakłada, że szkolenia, o których mowa powyżej rozpoczną się ok. godz. 9:30, a zakończą ok. 17:30; możliwa realizacja w weekendy.
2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw oraz odbiór opakowań po posiłkach obejmującą serwis kawowy ciągły i 2-daniowy obiad (zupa + II danie).
- 1) Przez słowo „obiad” Zamawiający rozumie posiłek składający się z zupy i dania głównego. Obiad powinien mieć następującą gramaturę:
- a) zupa: dowolna, minimum 300 ml/osobę (1 porcja na 1 osobę),
 - b) danie główne (1 porcja na 1 osobę):
 - i. mięso lub filetowana ryba – min. 200 g
 - ii. ziemniaki/ryż/kasza/frytki – min. 150 g
 - iii. warzywa, surówki – min. 150 g.
- 2) Przez serwis kawowy ciągły Zamawiający rozumie posiłek składający się z:
- a) kanapeczek konferencyjnych/bankietowych dekorowanych (ser żółty, ogórek zielony, pomidor, szynka, rzodkiewka, łosoś, itp. min. 6 szt. na osobę).
Zamawiający nie dopuszcza użycia produktów masłopodobnych oraz wyrobów seropodobnych,
 - b) ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - c) ciastka (np.: ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej, ciastka z dodatkiem czekolady, posypki, rogaliki z nadzieniem) - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - d) soków owocowych 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 0,5 l/osobę),
 - e) kawy z ekspresu, około 500 ml/osoba,
 - f) herbaty, około 500 ml/osoba,
 - g) herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby uczestników danego wydarzenia, wyeksponowana w kasetach na herbatę,
 - h) wody mineralnej z dyspensera, w ilości co najmniej 0,5 l na osobę,
 - i) dodatków bez ograniczeń:

- i. mleko 3,2% do kawy (w dzbankach do mleka),
- ii. cytryna (pokrojona w plastry, ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
- iii. cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
- iv. wykałaczki pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy obiadowej.

3. W ramach części 4 przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. stoliki eventowe okrągłe wysokie, obrusy na stoliki, serwetki, serwis do kawy, herbaty, sztucze platerowane, półmiski na kanapeczki, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe do kanapek i ciasta, szklanki do zimnych napoi, szklane dzbanki na wodę, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania każdego z pakietów),
- 2) zapewnienia ilości zastawy niezbędnej do podania pakietu kawowego; zastawa musi być przygotowana w ilości co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- 3) dowozu posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie,
- 4) przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego na min. 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia,
- 5) przygotowania, dostarczenia na minimum 10 minut przed przerwą obiadową ciepłego serwisu obiadowego w formie lunch boxów oraz wydania serwisu,
- 6) przygotowania serwisów w sposób estetyczny,
- 7) zrealizowania wszystkich usług lunchowych w pudełkach biodegradowalnych z przezroczystym celofanowym wieczkiem lub z powłoką PLA (kwas polimlekowy wykonany z surowców odnawialnych takich jak skrobia kukurydziana lub trzcina cukrowa) wyprodukowanych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną i higieniczną spełniającą wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca odpowiada za

dobranie rozmiaru pudełka do porcji; istnieje możliwość wskazania innej formy serwowania produktów np. w wykorzystaniem zastawy stołowej.

- 8) zapewnienia, że posiłki i napoje przygotowywane będą na bieżąco z produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych (z uwzględnieniem sezonowych warzyw), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych,
 - 9) posprzątania po zakończeniu przerwy obiadowej oraz zakończeniu świadczenia usługi w danym dniu.
4. Usługa będąca przedmiotem niniejszego zamówienia winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu.
 5. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy i koszt pudełek biodegradowalnych (opakowań).

CZĘŚĆ 5: usługa cateringowa dla członków Kapituły Konkursowej (Kraków)

1. Przedmiotem części 5 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w wymiarze maksymalnie 10 pakietów kawowych⁵.
 - 1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.
 - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

⁵ Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości pakietów do min. 80%.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością zleconą przez Zamawiającego

- 3) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie, przy ul. Lubelskiej 23.
- 4) Odbiorcami usługi będą osoby dorosłe (m.in. przedstawiciele Zarządu Woj. Małopolskiego).
- 5) Termin realizacji usługi: kwiecień/maj 2026 r., w dniu roboczym.

2. Przez pakiet kawowy zamawiający rozumie:

- a) kanapeczki konferencyjne/bankietowe dekorowane (ser żółty, ogórek zielony, pomidor, szynka, rzodkiewka, łosoś, itp., min. 4 szt. na osobę). Zamawiający nie dopuszcza użycia produktów masłopodobnych oraz wyrobów seropodobnych,
- b) min. 1 rodzaj ciasta - min. 2 porcje na osobę (gramatura porcji 90 g.) np.: szarlotka, sernik, ciasto z owocami,
- c) ciastka (np.: ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej, ciastka z dodatkiem czekolady, posypki, rogaliki z nadzieniem) - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
- d) soki owocowe 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 200 ml/osobę),
- e) kawę z ekspresu około 300 ml/osobę,
- f) herbatę około 200 ml/osobę,
- g) herbatę (minimum 2 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jedna czarna, zielona lub owocowa), w liczbie dostosowanej do liczby uczestników, wyeksponowana w kasetach na herbatę,
- h) wody mineralnej z dyspensera, w ilości co najmniej 0,5 l na osobę,
- i) dodatki bez ograniczeń:
 - i. mleko 3,2% do kawy (w dzbankach do mleka),
 - ii. cytryna (pokrojona w plastry, ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
 - iii. cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - iv. wykałaczkę pakowane pojedynczo.

3. W ramach części 5 zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) dowozu posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie,
 - 2) przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego na min. 15 minut przed rozpoczęciem spotkania,
 - 3) przygotowanie serwisu w sposób estetyczny,
 - 4) posprzątania po zakończeniu świadczenia usługi,
 - 5) zapewnienia własnych obrusów/naczyń/sztućców,
 - 6) w przypadku podawania kawy, herbaty, produktów ciepłych wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę: ekspresów, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub werników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania,
 - 7) zapewnienia serwetek obiadowych,
 - 8) zapewnienia, że posiłki i napoje przygotowywane będą na bieżąco z produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych (z uwzględnieniem sezonowych warzyw), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych.
4. Usługa będąca przedmiotem niniejszej części zamówienia winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu.
5. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy serwisu.

CZĘŚĆ 6: usługa cateringowa dla uczestników Forum wymiany doświadczeń (Kraków)

1. Przedmiotem części 6 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego serwis kawowy ciągły oraz lunch dla 300 osób⁶.
 - 1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.
 - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzach zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 3) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie.
 - 4) Odbiorcami usługi będą uczniowie kl. 2-8 szkół podstawowych (ok. 20% os.) oraz osoby dorosłe (ok. 80% os.).
 - 5) Termin realizacji usługi: maj 2026 r., w dniu roboczym.
2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw oraz odbiór opakowań po posiłkach obejmujące serwis kawowy ciągły i lunch.
 - 1) Przez serwis kawowy ciągły Zamawiający rozumie posiłek składający się z:
 - a) kanapeczek konferencyjnych/bankietowych dekorowanych (ser żółty, ogórek zielony, pomidor, szynka, rzodkiewka, łosoś, itp. min. 6 szt. na osobę); Zamawiający nie dopuszcza użycia produktów masłopodobnych oraz wyrobów seropodobnych,
 - b) ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 3 rodzaje, min. 100 g/os),

⁶ Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości pakietów do min. 50%.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością zleconą przez Zamawiającego.

- c) ciastka (np.: ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej, ciastka z dodatkiem czekolady, posypki, rogaliki z nadzieniem) - min. 3 rodzaje, min. 100 g/os),
- d) soków owocowych 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 0,5 l/osobę),
- e) kawy z ekspresu, około 500 ml/osoba,
- f) herbaty, około 500 ml/osoba,
- g) herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby uczestników danego wydarzenia, wykazonowana w kasetach na herbatę,
- h) wody mineralnej butelkowanej (pojemność butelki 0,5 l), w ilości co najmniej 1 szt. na osobę,
- i) dodatków bez ograniczeń:
 - i. mleko 3,2% do kawy (w dzbankach do mleka),
 - ii. cytryna (pokrojona w plastry, ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
 - iii. cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - iv. wykałaczkę pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy lunchowej.

2) Przez słowo „lunch” zamawiający rozumie:

- a) polędwiczka wieprzowa w sosie (min. 150 g porcji mięsa na osobę) i/lub kurczak w sosie (min. 150 g porcji mięsa na osobę) z dodatkiem skrobiowym (np.: kluski śląskie/ziemniaki – min. 150 g na porcję na osobę) i dodatkiem warzywnym (np.: zestaw surówek, mix sałat – min. 90 g na osobę) – w ilości 80% z ogólnej liczby pakietu lunchowego,
- b) filet panierowany lub nuggetsy (min. 100 g porcji mięsa na osobę) z dodatkiem skrobiowym (np. frytki/ziemniaki/kluski śląskie – min. 100 g na porcję na osobę) i dodatkiem warzywnym (np. marchewka – min. 50 g na osobę) – w ilości 20% z ogólnej liczby pakietu lunchowego.

3. W ramach części 6 zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- 1) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. stoliki eventowe okrągłe wysokie, obrusy na stoliki, serwetki, serwis do kawy, herbaty oraz lunchu (głęboki talerz ceramiczny lub porcelanowy), sztucze platerowane, półmiski na kanapeczki, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe do kanapek i ciasta, szklanki do zimnych napoi, szklane dzbanki na wodę, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania każdego z pakietów),
- 2) ilości zastawy niezbędnej do podania serwisu kawowego; zastawa musi być przygotowana w ilości co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- 3) warników z gorącą wodą w ilości i o pojemności umożliwiającej wydanie odpowiedniej ilości kawy i herbaty dla dużej ilości osób,
- 4) obsługi kelnerskiej tj. obecności podczas trwania poczęstunku liczby osób adekwatnej do liczby uczestników wydarzenia i serwowanych posiłków; ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu - odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi spotkania, czysty, schludny i elegancki,
- 5) doświadczonego managera sali - 1 (jedna) osoba, która:
 - a) jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - b) podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami,
 - c) do zadań managera sali należeć będzie:
 - i. bezpośredni nadzór nad przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa, rozstawieniem i nakrywaniem stołów, przebiegiem/realizacją obsługi cateringowej spotkania,
 - ii. zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego oraz pomocniczego,
 - iii. bezpośrednie kierowanie serwowaniem poczęstunku przez kelnerów uczestnikom spotkania,



- 6) UWAGA: dopuszcza się łączenie funkcji określonych w pkt 4 (kelnera) i pkt 5 (managera sali) przez tę samą osobę.
4. Inne wymagania dotyczące realizacji zamówienia:
- 1) dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie,
 - 2) przygotowanie i dostarczenia serwisu kawowego na min. 40 minut przed rozpoczęciem spotkania,
 - 3) przygotowanie, dostarczenie ciepłego serwisu obiadowego na minimum 10 minut przed przerwą obiadową,
 - 4) wydania lunchu w ciągu 15-20 min. od rozpoczęcia przerwy obiadowej,
 - 5) przygotowanie serwisu w sposób estetyczny,
 - 6) catering serwowany w formie „szwedzkiego stołu”,
 - 7) wykonanie usługi w sposób niezakłócający przebiegu spotkania,
 - 8) posprzątania po zakończeniu świadczenia usługi,
 - 9) zapewnienie, że posiłki i napoje przygotowywane będą na bieżąco (nie mrożone) z produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych (z uwzględnieniem sezonowych warzyw), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych.
5. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do miejsca, w którym będą świadczone usługi i w którym Wykonawca przygotowuje catering.
6. Usługa będąca przedmiotem niniejszej części zamówienia winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu.
7. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy serwisu.