



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Małopolskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli w ramach realizacji projektu pn. „Małopolski system wspierania transformacji cyfrowej szkół” współfinansowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, Priorytet 6 „Fundusze Europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego”, Działanie 6.35 „Transformacja cyfrowa szkół”, Typ projektu A - Systemowe wsparcie transformacji cyfrowej szkół. Operacja o znaczeniu strategicznym dla Małopolski. zaprasza do złożenia szacowania wartości zamówienia na usługi cateringowe, które odbędą się w Krakowie, Oświęcimiu, Tarnowie i Nowym Sączu zgodnie z poniższym opisem.

CZĘŚĆ 1: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń organizowanych w Ośrodku MCDN w Krakowie lub w siedzibie MCDN

1. Przedmiotem części 1 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej obejmującej serwis kawowy podczas szkoleń dla maksymalnie 16 grup szkoleniowych, tj. łącznie maksymalnie 259 uczestników (pakietów cateringowych). Szkolenia będą realizowane w formie jednodniowej, dla grup liczących od 12 do 20 osób, w okresie od października 2026 r. do czerwca 2027 r.
 - 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie, przy ul. Garbarskiej 1 lub ul. Lubelskiej 23.
 - 2) Termin realizacji usługi: od października 2026 r. do czerwca 2027 r., w dniu roboczym.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzu zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 4) Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia wszystkich pakietów o których mowa w pkt. 1 części 1 opisu przedmiotu zamówienia, co oznacza, iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości pakietów. 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.

- 5) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości zamawianych pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą Wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularz zamówienia jednostkowego.
- 6) Zamawiający deklaruje, że minimalna ilość poszczególnych pakietów zamówionych zostanie na poziomie 80%.

2. Przez pakiet kawowy zamawiający rozumie:

- 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,
- ciastka kruche (np.: wafelki, ciastka kruche, ciastka owsiane, ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
- kawę z ekspresu około 300 ml/osobę,
- herbatę około 300 ml/osobę,
- 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,
- wodę mineralną serwowaną w dyspenserach w ilości co najmniej 500 ml/os,
- dodatki 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.

3. W ramach części 1 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 wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę: ekspresów do kawy, warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania,
 - 7) zapewnienia serwetek obiadowych,
4. 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;
5. 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.
6. W cenę oferty powinny zostać w kalkulowane wszystkie inne koszty związane z wykonaniem zamówienia (np. koszt dostawy itp.). Wykonawca, kalkulując cenę oferty, winien uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie, celem należytej realizacji przedmiotu umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

CZĘŚĆ 2: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń organizowanych w Ośrodku MCDN w Oświęcimiu.

1. Przedmiotem części 2 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej obejmującej serwis kawowy podczas szkoleń dla maksymalnie 5 grup szkoleniowych, tj. łącznie maksymalnie 81 uczestników (pakietów cateringowych). Szkolenia będą realizowane w formie jednodniowej, dla grup liczących od 14 do 18 osób, w okresie od października 2026 r. do czerwca



2027 r.

- 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Oświęcimiu, przy ul. M. Kolbego 8.
 - 2) Termin realizacji usługi: od października 2026 r. do czerwca 2027 r., w dniu roboczym.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzu zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 4) Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia wszystkich pakietów o których mowa w pkt. 1 części 2 opisu przedmiotu zamówienia, co oznacza, iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości pakietów. 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.
 - 5) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości zamawianych pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą Wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularz zamówienia jednostkowego.
 - 6) Zamawiający deklaruje, że minimalna ilość poszczególnych pakietów zamówionych zostanie na poziomie 80%.
2. Przez pakiet kawowy zamawiający rozumie:
- 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,
 - ciastka kruche (np.: wafelki, ciastka kruche, ciastka owsiane, ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - kawę z ekspresu około 300 ml/osobę,
 - herbatę około 300 ml/osobę,
 - 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,

- wodę mineralną serwowaną w dyspenserach w ilości co najmniej 500 ml/os,
- dodatki 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.

3. W ramach części 2 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 wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę: ekspresów do kawy, warkików wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania,
- 7) zapewnienia serwetek obiadowych,

4. 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;

5. 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.

6. W cenę oferty powinny zostać w kalkulowane wszystkie inne koszty związane z wykonaniem zamówienia (np. koszt dostawy itp.). Wykonawca, kalkulując cenę



oferty, winien uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie, celem należytej realizacji przedmiotu umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

CZĘŚĆ 3: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń organizowanych w Ośrodku MCDN w Tarnowie.

1. Przedmiotem części 3 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej obejmującej serwis kawowy podczas szkoleń dla maksymalnie 15 grup szkoleniowych, tj. łącznie maksymalnie 218 uczestników (pakietów cateringowych). Szkolenia będą realizowane w formie jednodniowej, dla grup liczących od 12 do 16 osób, w okresie od października 2026 r. do czerwca 2027 r.
 - 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Tarnowie, przy ul. Nowy Świat 30.
 - 2) Termin realizacji usługi: od października 2026 r. do czerwca 2027 r., w dniu roboczym.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzu zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 - 4) Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia wszystkich pakietów o których mowa w pkt. 1 części 3 opisu przedmiotu zamówienia, co oznacza, iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości pakietów. 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.
 - 5) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości zamawianych pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą Wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularz zamówienia jednostkowego.
 - 6) Zamawiający deklaruje, że minimalna ilość poszczególnych pakietów zamówionych zostanie na poziomie 80%.



2. Przez pakiet kawowy zamawiający rozumie:

- 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,
- ciastka kruche (np.: wafelki, ciastka kruche, ciastka owsiane, ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
- kawę z ekspresu około 300 ml/osobę,
- herbatę około 300 ml/osobę,
- 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,
- wodę mineralną serwowaną w dyspenserach w ilości co najmniej 500 ml/os,
- dodatki 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.

3. W ramach części 3 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 wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę: ekspresów do kawy, warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania,



- 7) zapewnienia serwetek obiadowych,
4. 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;
5. 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.
6. W cenę oferty powinny zostać w kalkulowane wszystkie inne koszty związane z wykonaniem zamówienia (np. koszt dostawy itp.). Wykonawca, kalkulując cenę oferty, winien uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie, celem należytej realizacji przedmiotu umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

CZĘŚĆ 4: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń organizowanych w Ośrodku MCDN w Nowym Sączu.

1. Przedmiotem części 4 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej obejmującej serwis kawowy podczas szkoleń dla maksymalnie 9 grup szkoleniowych, tj. łącznie maksymalnie 141 uczestników (pakietów cateringowych). Szkolenia będą realizowane w formie jednodniowej, dla grup liczących od 12 do 20 osób, w okresie od października 2026 r. do czerwca 2027 r.
 - 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Nowym Sączu, przy ul. Jagiellońskiej 61.
 - 2) Termin realizacji usługi: od października 2026 r. do czerwca 2027 r., w dniu roboczym.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość dostarczonych pakietów, zgodnie z ilością podaną w formularzu zamówienia jednostkowego, w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.



- 4) Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia wszystkich pakietów o których mowa w pkt.1 części 4 opisu przedmiotu zamówienia, co oznacza, iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości pakietów. 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.
 - 5) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o faktycznej ilości zamawianych pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą Wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularz zamówienia jednostkowego.
 - 6) Zamawiający deklaruje, że minimalna ilość poszczególnych pakietów zamówionych zostanie na poziomie 80%.
2. Przez pakiet kawowy zamawiający rozumie:
- 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,
 - ciastka kruche (np.: wafelki, ciastka kruche, ciastka owsiane, ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej - min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - kawę z ekspresu około 300 ml/osobę,
 - herbatę około 300 ml/osobę,
 - 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,
 - wodę mineralną serwowaną w dyspenserach w ilości co najmniej 500 ml/os,
 - dodatki 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.
3. W ramach części 4 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 wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę: ekspresów do kawy, warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania,
 - 7) zapewnienia serwetek obiadowych,
 4. 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;
 5. 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.
 6. W cenę oferty powinny zostać w kalkulowane wszystkie inne koszty związane z wykonaniem zamówienia (np. koszt dostawy itp.). Wykonawca, kalkulując cenę oferty, winien uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie, celem należytej realizacji przedmiotu umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.