



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 w Krakowie, zgodnie z poniższym opisem.

CZĘŚĆ 1: usługa cateringowa dla członków Kapituły Konkursowej

1. Przedmiotem części 1 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w wymiarze maksymalnie 10 pakietów kawowych.
 - 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie, przy ul. Lubelskiej 23; 2 piętro
 - 2) Termin realizacji usługi: maj 2025 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.
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),
- soki owocowe 100% (min. 2 rodzaje, np.: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy - min. 300 ml/osobę),
- 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 butelkowaną (pojemność butelki 0,5 l), w ilości co najmniej 1 szt. na osobę,
- min. 1 rodzaj ciasta - min. 2 porcje na osobę (gramatura porcji 90 g.) np.: szarlotka, sernik, ciasto z owocami,
- 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, 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 2: usługa cateringowa dla uczestników Forum wymiany doświadczeń

1. Przedmiotem części 2 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego przerwę kawową ciągłą oraz lunch dla 160 osób.
 - 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie.
 - 2) Termin realizacji usługi: czerwiec/lipiec 2025 r., w dniu roboczym.
 - 3) 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.
 - 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 pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą Wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularz zamówienia jednostkowego.
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:
 - 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.,
 - ciastek kruchych (np.: wafelki, ciastka kruche, ciastka owsiane, ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej - min. 3 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 butelkowanej (pojemność butelki 0,5 l), w ilości co najmniej 1 szt. na osobę,
 - ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 3 rodzaje, min. 100g/os),
 - 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy lunchowej.

2) Przez słowo „lunch” zamawiający rozumie:

- pierogi ruskie, podawane na ciepło; min. 10 sztuk na osobę (w ilości 80% z ogólnej liczby pakietu lunchowego),
- pierogi z owocami sezonowymi, podawane na ciepło; min. 10 sztuk na osobę (w ilości 20% z ogólnej liczby pakietu lunchowego).

3. W ramach części 2 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, 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,
- 4) obsługi kelnerskiej tj. obecności podczas trwania poczęstunku liczby osób adekwatnej do liczby uczestników wydarzenia; 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:

- bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - przebiegiem/realizacją obsługi cateringowej spotkania,
- zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego oraz pomocniczego,
- 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. 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
- 3) przygotowanie, dostarczenie i wydanie ciepłego serwisu obiadowego na minimum 10 minut przed przerwą obiadową,
- 4) przygotowanie serwisu w sposób estetyczny,
- 5) catering serwowany w formie „szwedzkiego stołu”,
- 6) wykonanie usługi w sposób nie zakłócający przebiegu spotkania,
- 7) posprzątania po zakończeniu świadczenia usługi,
- 8) zapewnienie, 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.

5. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do miejsca, w którym będą świadczone usługi i w którym Wykonawca przygotuje 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.

CZĘŚĆ 3: usługa cateringowa dla uczestników szkoleń dla nauczycieli

1. Przedmiotem części 3 zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci pakietu cateringowego obejmującego serwis kawowy i obiad w wymiarze:

- maksymalnie łącznie dla 172 osób: 2 szkolenia 2-dniowe; 2 grupy każdego dnia; ok. 21-22 os./gr. (realizacja sierpień-wrzesień 2025 r.)
- maksymalnie łącznie dla 43 osób: 2 szkolenia 1-dniowe; 1 grupa każdego dnia; ok. 21-22 os./gr. (październik-grudzień 2025 r.)

Łącznie maksymalnie 215 osoboszkoleń/ pakietów.

- 1) Wykonanie usługi odbędzie się w Krakowie, ul. Lubelska 23, 2 piętro
 - 2) Zamawiający zakłada, że szkolenia, o których mowa powyżej rozpoczną się ok. godz. 9:30, a zakończą ok. 17:30.
 - 3) 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.
 - 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 pakietów wraz z harmonogramem w terminie zgodnym z ofertą wykonawcy przed zaplanowanym terminem realizacji usługi, przesyłając drogą mailową formularze zamówień jednostkowych.
2. Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw oraz odbiór opakowań po posiłkach obejmujące 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):
 - 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.,
 - ciastek kruchych (np.: wafelki, ciastka kruche, ciastka owsiane, ciastka biszkoptowe z galaretką w polewie czekoladowej - 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 butelkowanej (pojemność butelki 0,5 l), w ilości co najmniej 1 szt. na osobę,
 - ciast w porcjach (np.: sernik, brownie, szarlotka, makowiec, min. 2 rodzaje, min. 100g/os),
 - 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.

Serwis kawowy w razie potrzeby uzupełniony podczas przerwy obiadowej.

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

- 1) 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, 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 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 i wydania ciepłego serwisu obiadowego w formie lunch boxów na minimum 10 minut przed przerwą obiadową,
- 6) przygotowanie serwisów w sposób estetyczny,
- 7) posprzątania po zakończeniu przerwy obiadowej,
- 8) wszystkie usługi lunchowe będą realizowane 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 na np. zastawa stołowa.
- 9) 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.

2. 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.
3. Koszt jednostkowy produktów zawiera koszt dostawy i koszt pudełek biodegradowalnych (opakowań).