

Świadczenie usług cateringowych na rzecz Małopolskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Małopolskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w terminie od podpisania umowy (przewidywany marzec/kwiecień 2026) do 30 czerwca 2028 roku.
2. Usługi, o których mowa w ust. 1 świadczone będą w ramach projektu pn.: „Business in Małopolska. Together for Future” – w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, Priorytet 1. Fundusze europejskie dla badań i rozwoju oraz przedsiębiorczości, Działanie 1.15 Umiejdzynarodowienie małopolskiej gospodarki D. Działania koordynacyjne w obszarze umiejdzynarodowienia małopolskiej gospodarki oraz wsparcia procesu inwestycyjnego w regionie, finansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.
3. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. 1 polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: przygotowanie i dostarczenie potraw, serwowanie posiłków przez profesjonalną i kompetentną obsługę (wymóg tego świadczenia będzie uzależniony od ilości osób przewidzianych na dane wydarzenie i zostanie każdorazowo określony w jednostkowym zleceniu), zapewnienie stołów, odpowiedniej zastawy stołowej i dekoracji w zależności od rodzaju spotkania, jak również uprzątnięcie po realizacji usługi.
4. Usługi cateringowe będą świadczone w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/wydarzeń/konferencji o charakterze biznesowym, odbywających się w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego, zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego, zwanych dalej spotkaniami. Minimalny zakres usług zleczanych w ramach niniejszej umowy nie będzie mniejszy niż **40 %** wynagrodzenia maksymalnego.
5. Spotkania, mogą się odbywać jednocześnie w tym samym terminie, w dwóch miejscach zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego, od poniedziałku do piątku.
6. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi cateringowe na terenie i w obiektach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z jednostkowymi zleceniami składanymi przez Zamawiającego.
7. **Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe świadczone podczas spotkań organizowanych dla średnio 50 osób (min. 20 osób a max. 80 osób).** Liczba uczestników będzie podawana każdorazowo przez Zamawiającego przed planowanym wydarzeniem na podstawie jednostkowych zleceń.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji liczby uczestników określonego wydarzenia do 10% w stosunku do wcześniejszej deklaracji zawartej w jednostkowym zleceniu najpóźniej na 24 h przed godziną rozpoczęcia potwierdzonego spotkania.
9. **Liczba przewidzianych wydarzeń w okresie trwania umowy wyniesie w przybliżeniu 23. Około połowa wydarzeń będzie miała miejsce w Krakowie, pozostałe w innych lokalizacjach na terenie Małopolski.**
10. Usługi cateringowe będą realizowane w następujący sposób:
 - 1) Świadczenie usługi następować będzie na podstawie jednostkowego zlecenia Zamawiającego, w którym wskazane zostaną m.in. data spotkania, miejsce spotkania,



szacunkowa liczba uczestników spotkania, (wskazane zostaną pozycje, wyszczególnione w Formularzu cenowym, które winny być podane podczas spotkania) itp.

- 2) Zlecenia jednostkowe przekazywane będą,
 - a) co najmniej dni robocze (**zgodnie z ofertą**) przed terminem świadczenia usługi cateringowej przewidzianej dla 30 i mniej uczestników
 - b) co najmniej dni roboczych (**zgodnie z ofertą**) przed terminem świadczenia usługi cateringowej przewidzianej dla więcej niż 30 uczestników.

I. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:

1. Przygotowanie posiłków.

- 1) Rodzaj serwowanych posiłków podczas każdego spotkania, wskazany zostanie w oparciu o menu zawarte w Formularzu cenowym, na podstawie jednostkowych zleceń, przekazywanych przez Zamawiającego na poszczególne spotkania.
- 2) Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające standardy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
- 3) W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki i inne, winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.) oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy.
- 5) Każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego.

2. Dostarczenie zamówionych posiłków.

- 1) Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego, w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 2) Samochody – chłodnie, przeznaczone do transportu żywności, winny posiadać aktualną decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości, wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
- 3) Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 45 minut przed rozpoczęciem danego spotkania, zgodnie z godziną wskazaną w jednostkowym zleceniu.

3. Zapewnienie odpowiedniej obsługi.

- 1) **W ramach realizacji zamówienia winien zostać zapewniony odpowiedni zespół kelnerski, techniczny, kierowniczy, obsługujący dane spotkanie przez cały czas jego trwania** (rozpoczęcie pracy nie później niż na 45 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi).



- 2) Obsługujący personel winien być odpowiednio wykwalifikowany, zaznajomiony z regułami etykiety w części dotyczącej podawania posiłków i uprawniony do realizacji tego typu świadczeń.
 - 3) Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień.
 - 4) Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki.
 - 5) Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej.
 - 6) Obsługa winna zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania oraz uporządkowanie pomieszczeń po jego zakończeniu.
4. Zapewnienie odpowiedniej temperatury serwowanych potraw, która winna wynosić odpowiednio:
- 1) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje itp.): maks. 4^o C,
 - 2) dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.): minimum 63^o C.
5. Dysponowanie odpowiednim sprzętem zapewniającym realizację usługi, m.in.:
- 1) specjalistycznym samochodem z chłodnią, przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w niskich temperaturach,
 - 2) urządzeniami, które można wykorzystać poza siedzibą Zamawiającego w ilości dostosowanej do jednostkowego zlecenia, tj.:
 - a) przenośnymi lodówkami/chłodniami do przechowywania żywności na zapleczu, mogącymi zmieścić catering dla max 80 osób dziennie
 - b) ekspresami ciśnieniowymi w pełni samoobsługowymi do parzenia kawy (kawa czarna, biała, cappuccino, espresso), które można wykorzystać do przygotowania świeżej kawy w trakcie realizacji usługi,
 - c) urządzeniami grzewczymi dla potraw i napojów podawanych na ciepło, tj.: w
 - termosami na gorącą wodę podgrzewanymi elektrycznie,
 - podgrzewaczami do potraw typu „chafing-dish” podgrzewanymi elektrycznie lub bezzapachowym paliwem,
 - kociołkami na zupełną zasilanymi elektrycznie lub paliwem bezzapachowym (pojemność: min. 7,5 litra).
6. Zapewnienie oprawy odpowiedniej do rangi danego spotkania oraz do ilości osób uczestniczących w danym spotkaniu poprzez zastosowanie, zgodnie z danym zleceniem jednostkowym Zamawiającego, np.:
- 1) stolików koktajlowych z nakryciem/obruszem/pokrowcami z materiału,
 - 2) stołów bufetowych z nakryciem/obruszem,
 - 3) sztuców i pełnej zastawy stołowej (porcelana, szkło), dostosowywanej do rangi danego spotkania. **Zamawiający nie dopuszcza stosowania przez Wykonawcę zastawy i sztuców z tworzywa sztucznego.** Zastawa stołowa winna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.) i wysterylizowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. W przypadku wprowadzenia lub trwania stanu zagrożenia epidemicznego lub stanu epidemii, o których mowa w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2025 r. poz. 1675 z późn. zm.) Wykonawca, na wniosek Zamawiającego wyrażony



- w zleceniu jednostkowym usługi cateringowej w rubryce „Uwagi”, jest zobowiązany do serwowania potraw w ekologicznych, jednorazowych pojemnikach cateringowych
- 4) zapewnienie stosownej aranżacji stołów (dekoracji, podpisów potraw), zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami,
 - 5) zapewnienie podpisów podawanych potraw w języku polskim podczas wydarzeń prowadzonych w tym języku, a dla pozostałych przynajmniej w języku angielskim lub w języku, w którym prowadzone będzie wydarzenie,
 - 6) Na wniosek Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przynajmniej 1 stolika (lub więcej w zależności od potrzeb Zamawiającego) umożliwiającego spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowanego do potrzeb osoby poruszającej się na wózku.

II. Sposób rozliczenia finansowego:

1. W cenach podanych w załączniku Formularz cenowy, Wykonawca winien ująć wszystkie przewidywane koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatek VAT, naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wszystkie inne koszty wynikające z zapisów SWZ i umowy, w tym koszty:
 - 1) produktów służących przygotowaniu poszczególnych pozycji oraz koszty podania posiłków,
 - 2) obsługi kelnerskiej, technicznej i kierowniczej (w liczbie zapewniającej sprawną obsługę danego spotkania),
 - 3) samochodów specjalistycznych z chłodnią,
 - 4) urządzeń chłodniczych do przechowywania żywności,
 - 5) urządzeń grzewczych dla potraw i napojów podawanych na ciepło,
 - 6) ekspresów do parzenia kawy,
 - 7) sprzętu zapewniającego obsługę danego spotkania tj.:
 - a) pełnej zastawy (porcelana, szkło) i sztuczy,
 - b) serwetek papierowych,
 - c) stołów: bufetowych, stolików koktajlowych w ilości dostosowanej do liczby uczestników wydarzenia,
 - d) nakrycia/obrasy na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych,
 - e) dekoracji w/w stołów (preferowane świeże kwiaty),
 - f) podpisy potraw (w języku polskim),
 - g) krzesel,
 - h) koszy na śmieci,
 - i) odzieży gastronomicznej,
 - j) innego niezbędnego sprzętu,
 - 8) transportu, z uwzględnieniem różnych lokalizacji na terenie województwa małopolskiego,
 - 9) sprzątnięcia pomieszczeń w trakcie i po zakończeniu danego spotkania,
 - 10) inne koszty, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.

Załącznik – Formularz cenowy zawiera minimalną gramaturę podanych pozycji (+/- 5% wagi dla każdej z pozycji menu). Gramaturę wagi dodatku do podstawowego składnika dań określa Wykonawca, jednak określona gramatura wagi nie może być mniejsza niż 20 g.