

Załącznik 1 do swz

PZ.271.1.7.2026

## Opis Przedmiotu Zamówienia

**Kod CPV - 55300000-3**

### I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Krakowie w 2026/2027 roku.
2. Świadczenie usług cateringowych będzie obejmowało przygotowanie, i dostarczenie potraw zgodnie z zamówionym zakresem cateringu, w ramach wyodrębnionych kategorii oraz zapewnienie odpowiedniej obsługi.
3. Spotkania, podczas których świadczone będą usługi cateringowe, mogą odbywać się jednocześnie w tym samym terminie, w kilku miejscach zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego, w każdy dzień tygodnia.
4. W poniższej tabeli została podana orientacyjna liczba osób objętych cateringiem w ramach poszczególnych kategorii cateringu.

Dla Krakowa:

<b>kategoria</b>	<b>Ilość osób</b>
A	100
B	175
C	1626
D	218
E	420

Dla Województwa Małopolskiego:

<b>kategoria</b>	<b>Ilość osób</b>
B	183
C	996
D	292
E	20

5. Zamawiający przewiduje, iż w ramach przedmiotu Zamówienia odbędzie się około:
  - 1) 90 spotkań w Krakowie,
  - 2) 75 spotkań na terenie Województwa Małopolskiego (poza Krakowem).
6. Zamawiający przewiduje zmiany w liczbie osób w poszczególnych kategoriach cateringu i lokalizacjach w ramach maksymalnej kwoty zamówienia. Wykonawcy nie przysługują roszczenia z tytułu zmiany ilości osób w poszczególnych kategoriach oraz zmiany ilości spotkań w poszczególnych lokalizacjach.
7. Zamawiający przewiduje łączenie poszczególnych kategorii cateringu w ramach jednego spotkania.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą liczbę zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii.
9. Wykonawca dostarczy wszystkie produkty i niezbędny sprzęt do świadczenia usług do miejsca ich świadczenia na swój koszt i ryzyko. Dostarczony catering należy wnieść i rozłożyć (przygotować) w miejscu (pomieszczeniu) wskazanym przez Zamawiającego (niezależnie od barier architektonicznych, np. czy w budynku znajduje się wina, czy tylko schody itp.).
10. Jeśli w opisach występują: nazwy znaków towarowych, patentów lub pochodzenia należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. W każdym przypadku dopuszczalne są produkty równoważne pod względem składu, walorów smakowych itp.

## **II. Sposób zamawiania usług**

1. Świadczenie usług będzie następować na podstawie jednostkowego zlecenia Zamawiającego, w którym wskazane zostaną data spotkania, miejsce spotkania, szacunkowa liczba uczestników spotkania, kategoria cateringu.
2. Zlecenia jednostkowe przekazywane będą zgodnie ze wskazanym w ofercie przez Wykonawcę terminem świadczenia usługi cateringowej (nie dłuższym niż 5 dni roboczych<sup>1</sup>), za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie z późniejszym potwierdzeniem na e-mail.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odwołania realizacji jednostkowego zamówienia lub zmiany poszczególnych elementów zlecenia jednostkowego o

---

<sup>1</sup> W ramach kryteriów oceny ofert punktowanie będzie m.in. skrócenie przez Wykonawcę minimalnego dopuszczalnego terminu na zgłoszenie zlecenia. Wykonawcy zadeklarują w ofercie minimalny dopuszczalny termin na zgłoszenie zlecenia przez Zamawiającego.

czym powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 24 godziny przed planowanym terminem świadczenia usługi cateringowej.

### **III. Wymagania dotyczące przygotowania posiłków, transportu i zaplecza technicznego**

1. 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 (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dowożenia posiłków samochodami dostosowanymi do przewozu żywności, w tym samochodami z chłodnią do przewozu żywności wymagającej przechowywania w niskich temperaturach.
3. Wymagania dotyczące produktów:
  - 1) produkty żywnościowe użyte do przygotowywania posiłków winny być świeże,
  - 2) potrawy mają być przyrządzane tego samego dnia,
  - 3) produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, soki, woda butelkowana mają posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 3 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia na miejsce spotkania stołów przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w tym miejsce dostępne dla osób z poziomym wózka inwalidzkiego oraz zapewni pomoc przy szwedzkim stole.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia na miejsce spotkania stołów koktajlowych. Zamawiający przewiduje taką możliwość w przypadku 10% spotkań w ramach usługi.
6. Zamawiający zapewnia wyposażenie w stoły i krzesła, z uwzględnieniem ust. 4 i 5
7. Wykonawca odpowiada za dowóz i podanie posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego, w tym odpowiada za posiadanie przez realizatora usługi cateringowej, decyzji o zatwierdzeniu i wpisie do rejestru prowadzonego przez SANEPID, właściwy dla miejsca prowadzenia działalności realizatora.

#### IV. Wymagania dotyczące serwowania potraw

1. Temperatuty serwowanych potraw powinny wynosić odpowiednio:
  - 1) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, napoje zimne, desery zimne itp.): ok. 4°C,
  - 2) dla zup: minimum 75°C,
  - 3) dla gorących dań głównych: minimum 63°C,
  - 4) dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
2. Usługi cateringowe mają być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”, chyba że Zamawiający wskaże inaczej.
3. Gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar, podgrzewanych elektrycznie lub bezzapachowym paliwem.
4. Zamawiający nie dopuszcza stosowania jednorazowych produktów, tj. jednorazowych obrusów, zastawy itp., chyba że Zamawiający zgłosi takie zapotrzebowanie. Wówczas jednorazowe artykuły muszą być wykonane z materiałów ekologicznych.
5. Zastawa stołowa winna być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
6. Obrusy winny być czyste, niepoplamione.
7. Strój obsługi cateringu winien być schludny i reprezentacyjny.
8. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 1 dzień roboczy przed realizacją usługi cateringowej. Przygotowanie cateringu (w tym przygotowanie stołów) oraz menu w poszczególnych kategoriach musi zostać przy okazji każdego spotkania uzgodnione i zaakceptowane przez Zamawiającego.
9. W przypadku cateringu trwającego kilka dni pod rząd oferowane menu na kolejne dni musi być zróżnicowane.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania zamówionego cateringu najpóźniej na 30 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania oraz posprzątania najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
11. Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi segregacji odpadów.
12. W przypadku spotkań, na których jest serwowany obiad, Zamawiający każdorazowo wskaże godzinę, na którą ma zostać dostarczony posiłek.

13. Zamawiający w ramach przedmiotu zamówienia zastrzega możliwość zamówienia cateringu, który będzie uwzględniał preferencje żywieniowe uczestników spotkania, wynikające ze stosowanej diety (np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa itp.).

## **V. Zakres cateringu.**

1. W ramach realizowanych usług Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia cateringu zgodnie z poniższymi kategoriami. **Sposób podania, ilości i gramatura oraz pozostałe wymogi dotyczące asortymentu żywności we wszystkich kategoriach zgodnie z informacjami w tabeli w punkcie V.2.**

### **1) Kategoria A – serwis kawowy:**

- a) wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, serwetki, automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy – w przypadku spotkań powyżej 15 osób - 2 ekspresy),
- b) obsługa cateringu (niezbędny personel obecny podczas całego spotkania), w tym usługa sprzątnia,
- c) menu:
  - kawa ziarnista z ekspresu automatycznego,
  - mleko do kawy,
  - herbata,
  - wrzątek do przygotowania herbaty,
  - cukier,
  - cytryna,
  - soki owocowe,
  - woda mineralna,
  - ciasto (podane na papilotkach).

### **2) Kategoria B – serwis kanapkowy:**

- a) wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta i kanapek, szklanki do zimnych napoi, serwetki, automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy – w przypadku spotkań powyżej 15 osób - 2 ekspresy),
- b) obsługa cateringu (niezbędny personel obecny podczas całego spotkania), w tym usługa sprzątnia,
- c) menu:
  - kawa ziarnista z ekspresu automatycznego,

- mleko do kawy,
- herbata,
- wrzątek do przygotowania herbaty,
- cukier,
- cytryna,
- soki owocowe,
- woda mineralna,
- ciasto (podane na papilotkach),
- przekąski typu (kanapki dekoracyjne, roladki z tortilli, babeczki na kruchym spodzie, wytrawne ptysie itp.).

### 3) **Kategoria C – serwis sałatkowy:**

- a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta, kanapek i sałatek, szklanki do zimnych napoi, serwetki, automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy – w przypadku spotkań powyżej 15 osób - 2 ekspresy),
- b) obsługi cateringu (niezbędny personel obecny podczas całego spotkania), w tym usługa sprzątniania,
- c) menu:
  - kawa ziarnista z ekspresu automatycznego,
  - mleko do kawy,
  - herbata,
  - wrzątek do przygotowania herbaty,
  - cukier,
  - cytryna,
  - soki owocowe,
  - woda mineralna,
  - ciasto (podane na papilotkach),
  - przekąski typu (kanapki dekoracyjne, roladki z tortilli, babeczki na kruchym spodzie, wytrawne ptysie itp.),
  - owoce,
  - sałatki.

### 4) **Kategoria D – gorący bufet:**

- a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis obiadowy, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, serwetki, automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy – w przypadku spotkań powyżej 15 osób - 2 ekspresy),

- b) obsługi cateringu (niezbędny personel obecny podczas całego spotkania), w tym usługa sprzątnia,
- c) menu:
  - kawa ziarnista z ekspresu automatycznego,
  - mleko do kawy,
  - herbata,
  - wrzątek do przygotowania herbaty,
  - cukier,
  - cytryna,
  - soki owocowe,
  - woda mineralna,
  - ciasto (podane na papilotkach),
  - owoce,
  - zupa,
  - danie główne.

5) **Kategoria E – całodzienny catering:**

- a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis obiadowy, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta, talerzyki do kanapek i sałatek, szklanki do zimnych napoi, serwetki, automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy – w przypadku spotkań powyżej 15 osób - 2 ekspresy),
- b) obsługi cateringu (niezbędny personel obecny podczas całego spotkania), w tym usługa sprzątnia,
- c) menu:
  - kawa ziarnista z ekspresu automatycznego x 2 na osobę,
  - mleko do kawy x 2 na osobę,
  - herbata x 2 na osobę,
  - wrzątek do przygotowania herbaty x 2 na osobę,
  - cukier x 2 na osobę,
  - cytryna x 2 na osobę,
  - soki owocowe,
  - woda mineralna,
  - ciasto (podane na papilotkach)
  - owoce,
  - przekąski typu (kanapki dekoracyjne, roladki z tortilli, babeczki na kruchym spodzie, wytrawne ptysie itp.),

- sałatki,
- zupa,
- danie główne.

2. Sposób podania, ilości i gramatura oraz pozostałe wymogi dotyczące asortymentu żywności we wszystkich kategoriach zgodnie z poniższą tabelą.

L.p.	Pozycja menu	Opis szczegółowy	Minimalna porcja na 1 osobę
1.	<b>Kawa</b>	Kawa ziarnista Arabica serwowana w automatycznym ekspresie ciśnieniowym	– 20 g kawy ziarnistej
2.	<b>Herbata</b>	W torebkach, różne rodzaje w proporcji po 25% (czarna, owocowa, zielona, Earl Grey),	1 saszetka herbaty
3.	<b>Wrzątek</b>	Podawany w wernikach	500 ml
4.	<b>Cytryna</b>	Pokrojona w plasterki	10 g
5.	<b>Cukier</b>	Podawany w saszetkach, biały i brązowy	10 g
6.	<b>Mleko</b>	Podane w pojemniku dostosowanym do ekspresu	50 ml
7.	<b>Woda</b>	Podawana w szklanych butelkach (butelka minimum 300 ml), woda gazowana i niegazowana w proporcji 1:1.	600 ml (2 butelki)
8.	<b>Sok owocowy</b>	Sok owocowy 100%, podawany w szklanych butelkach (butelka minimum 200ml), minimum 2 rodzaje w proporcji 1:1	200 ml (1 butelka)
9.	<b>Owoce</b>	Owoce sezonowe w zależności od pory roku, tj. mandarynki, jabłka, gruszki, banany, kiwi, winogrona (co najmniej 3 rodzaje).	100 gram
10.	<b>Przekąski</b>	2-3 typy przekąsek (w sumie w ilości co najmniej 240 gram na osobę, jednak nie mniej niż 4 sztuki (różne rodzaje) na osobę). W ramach danego zlecenia jednostkowego Wykonawca dostarczy zróżnicowane przekąski zgodnie z poniższym opisem: 1) Kanapki dekoracyjne; opis: – pieczywo pszenne lub pełnoziarniste, – co najmniej 2 rodzaje kanapek, tj. mięsna, rybna, wegetariańska. – Kanapki co najmniej 4-składnikowe.	240 gram, nie mniej niż 4 sztuki na osobę

		<p>2) Roladki z tortilli (wrapy) porcjowane w formie przekąsek,</p> <p>3) Babeczki na kruchym spodzie,</p> <p>4) Wytrawne ptysie</p> <p>Wymaga dotyczące rodzaju roladek z tortilli, babeczek na kruchym spodzie oraz wytrawnych ptysiów::</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– co najmniej 2 rodzaje, tj. mięsna lub rybna i wegetariańska.</li> <li>– co najmniej 3-składnikowe.</li> </ul> <p>Wykonawca oznaczy w czytelny sposób przekąski wegetariańskie (np. poprzez karteczkę z napisem).</p>	
11.	<b>Ciasto</b>	3 rodzaje ciast, typu: sernik, szarlotka, ciasto czekoladowe (podane na papilotkach), kawałki ciasta o minimalnym wymiarze 35x35mm).	80 gram
12.	<b>Sałatki</b>	3 rodzaje sałatek, minimum 5-składnikowe. Wykonawca oznaczy w czytelny sposób sałatki poprzez podanie ich składu.	300 g
13.	<b>Zupa</b>	Zupa (1 rodzaj typu krem), z dodatkami podanymi osobno (typu: groszek ptysiowy, grzanki)	200 ml
14.	<b>Danie główne</b>	<p>Danie główne ma się składać z następujących elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Mięso/ryby: Wykonawca zaproponuje co najmniej 2 rodzaje mięs (drób, wołowina, wieprzowina) oraz 1 rodzaj ryby (mintaj, dorsz, łosoś, pstrąg); ilości każdego rodzaju proporcjonalne do całości zamówienia,</li> <li>– Dodatki do dania głównego, typu kasza, ryż, ziemniaki, co najmniej 2 rodzaje</li> <li>– Surówka lub warzywa: co najmniej 2 rodzaje, np. warzywa gotowane/grillowane, surówka z warzyw sezonowych itp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mięso/ryby: 200 g</li> <li>– Dodatki: 200 g</li> <li>– Surówka: 150 g</li> </ul>