



**Małopolski Związek
Piłki Nożnej**

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Kompleksowe świadczenie usług gastronomicznych w 2026 roku

Zamawiający	Małopolski Związek Piłki Nożnej, ul. Ludwika Solskiego 1, 31-216 Kraków, NIP 676 106 70 50
Numer postępowania	ZAP/08/04/2026
Data publikacji	3 sierpnia 2026 r.
Termin składania ofert	10 sierpnia 2026 r., godz. 10:00
Sposób składania ofert	pocztą elektroniczną na adres: zamowienia@malopolskizpn.pl

1. Podstawa i cel postępowania

Małopolski Związek Piłki Nożnej, zwany dalej „Zamawiającym” lub „MZPN”, zaprasza do składania ofert na kompleksowe świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń, turniejów, szkoleń i innych działań realizowanych w ramach projektów Budżetu Obywatelskiego Miasta Krakowa.

Postępowanie służy rozpoznaniu cen rynkowych oraz wyborowi wykonawcy lub wykonawców zdolnych do należytej realizacji zamówienia. Jest prowadzone na podstawie Regulaminu udzielania zamówień MZPN, z zachowaniem zasad konkurencyjności, przejrzystości, racjonalności, efektywności, bezstronności i obiektywizmu.

2. Kontekst projektowy i przewidywana skala

Usługi gastronomiczne są planowane w ramach projektów sportowych i edukacyjnych realizowanych na terenie Gminy Miejskiej Kraków w 2026 roku. Świadczenia będą realizowane przede wszystkim podczas plenerowych pikników i turniejów sportowych, turniejów dziecięcych PMKD oraz całodniowych szkoleń i wydarzenia edukacyjnego.

Rodzaj pakietu	Orientacyjna liczba	Charakter realizacji
A. Pakiet wydarzeniowy	6 600 pakietów	około 40 pikników, turniejów i wydarzeń sportowo-rekreacyjnych; grupy od około 40 do około 900 osób
B. Pakiet regeneracyjny PMKD	19 200 pakietów	240 turniejów, zwykle po około 80 uczestników; możliwa równoległa realizacja w co najmniej 24 lokalizacjach
C. Pakiet szkoleniowo-konferencyjny	1 000 pakietów	30 całodniowych szkoleń po około 30 osób oraz jedno wydarzenie edukacyjne dla około 100 osób

Podane liczby, terminy, miejsca i wielkości grup mają charakter szacunkowy i służą przedstawieniu skali zamówienia oraz porównaniu ofert. Zamawiający nie gwarantuje zlecenia żadnej minimalnej liczby pakietów ani zlecenia wszystkich rodzajów usług. Złożenie oferty, wybór wykonawcy ani zawarcie umowy nie stanowią gwarancji uzyskania przez MZPN finansowania projektów ani udzielenia zleceń.

Zamówienie nie obejmuje napojów zimnych ani napojów przeznaczonych do nawadniania uczestników. Nie obejmuje również wyżywienia zapewnianego w ramach kompleksowej organizacji wycieczek. W pakiecie szkoleniowo-konferencyjnym kawa i herbata pozostają integralną częścią bufetu kawowego.

3. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie, dostarczenie i wydawanie trzech rodzajów pakietów żywieniowych, wraz z całą logistyką niezbędną do ich prawidłowego i terminowego zapewnienia. Wykonawca składa ofertę obejmującą wszystkie trzy rodzaje pakietów i podaje trzy ceny jednostkowe.

- 1) **Jednostka rozliczeniowa:** jeden należycie przygotowany, dostarczony i wydany pakiet żywieniowy danego rodzaju.
- 2) **Miejsce:** obiekty sportowe, szkoły, kluby, sale szkoleniowe, tereny plenerowe i inne lokalizacje na terenie Gminy Miejskiej Kraków wskazane przez MZPN.
- 3) **Odbiorcy:** dzieci, młodzież i osoby dorosłe, stosownie do charakteru projektu i zlecenia.
- 4) **Zakres logistyczny:** zakup produktów, przygotowanie żywności, opakowanie, oznaczenie, transport, rozładunek, ustawienie i obsługa punktu gastronomicznego, wydawanie, bieżące uzupełnianie, uporządkowanie miejsca oraz odbiór odpadów i wyposażenia.
- 5) **Podwykonawcy:** wykonawca może korzystać z podwykonawców, pozostając w pełni odpowiedzialnym za ich działania i zaniechania jak za własne.

4. Minimalny zakres i standard usługi

4.1. Wymagania wspólne

- 1) przygotowanie żywności z produktów świeżych, pełnowartościowych, dopuszczonych do obrotu i odpowiednich dla grupy odbiorców;
- 2) zachowanie zasad prawidłowego żywienia, w szczególności ograniczenie produktów wysokoprzetworzonych, nadmiernej ilości cukru i soli oraz dostosowanie wartości energetycznej do charakteru wydarzenia;
- 3) zapewnienie na życzenie Zamawiającego wariantów wegetariańskich oraz diet wynikających ze zgłoszonych alergii lub nietolerancji pokarmowych, bez dopłaty do ceny jednostkowej;
- 4) przekazanie informacji o składnikach i alergenach oraz jednoznaczne oznaczenie pakietów dietetycznych;
- 5) przestrzeganie obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności, higieny produkcji, przechowywania, transportu i wydawania, w tym zasad GHP, GMP i HACCP;
- 6) utrzymanie wymaganej temperatury potraw i ciągłości łańcucha chłodniczego lub ciepłego, zależnie od rodzaju produktu;
- 7) zapewnienie własnego, czystego i sprawnego wyposażenia gastronomicznego, pojemników transportowych, stołów, obrusów, podgrzewaczy, naczyń, sztućców, serwetek, pojemników na odpady i personelu w liczbie właściwej dla zlecenia;
- 8) ograniczenie stosowania jednorazowych tworzyw sztucznych w zakresie możliwym i zgodnym z bezpieczeństwem żywności oraz stosowanie opakowań odpowiednich do recyklingu lub innych rozwiązań przyjaznych środowisku;
- 9) zapewnienie estetycznego sposobu podania, sprawnej dystrybucji bez nadmiernych kolejek oraz pozostawienie miejsca świadczenia usługi w należytych porządku;
- 10) niezwłoczne informowanie MZPN o ryzyku opóźnienia, braku produktu, problemie sanitarnym lub innej okoliczności mogącej wpływać na należyte wykonanie zlecenia.

4.2. Pakiet A – wydarzeniowy

Pakiet przeznaczony jest dla jednego uczestnika pikniku, turnieju albo innego wydarzenia sportowo-rekreacyjnego. Obejmuje łącznie:

- 1) ciepły posiłek: pełnowartościowe danie o łącznej masie co najmniej 300 g; wariant wegetariański musi mieć porównywalną wartość odżywczą;
- 2) przekąskę regeneracyjną: lekkostrawny produkt odpowiedni do spożycia w związku z aktywnością fizyczną, np. pełnoziarnistą kanapkę lub bułkę z dodatkiem białkowym albo równoważny produkt;
- 3) lekką przekąskę uzupełniającą: świeży owoc, produkt zbożowy lub mleczny albo równoważny produkt o odpowiednim składzie;
- 4) pełną obsługę gastronomiczną i logistyczną w miejscu wydarzenia, w tym przygotowanie stanowiska, wydawanie posiłków i uporządkowanie miejsca.

4.3. Pakiet B – regeneracyjny PMKD

Pakiet przeznaczony jest dla jednego uczestnika dziecięcego turnieju piłkarskiego i musi być indywidualnie zapakowany. Obejmuje łącznie:

- 1) kanapkę albo bułkę pełnoziarnistą z dodatkiem białkowym, np. chudą wędliną drobiową, serem, jajkiem lub pastą;
- 2) jeden świeży owoc odpowiedni do bezpiecznego transportu i bezpośredniego spożycia;
- 3) jedną przekąskę uzupełniającą, np. baton zbożowy o odpowiednim składzie albo produkt mleczny;
- 4) indywidualne opakowanie zabezpieczające żywność, oznaczenie wariantu dietetycznego, transport, rozładunek, ustawienie punktu dystrybucji, wydawanie oraz rozliczenie liczby dostarczonych pakietów w każdej lokalizacji.

Wykonawca musi być gotowy do terminowej i równoległej realizacji dostaw oraz dystrybucji w co najmniej 24 lokalizacjach na terenie Krakowa.

4.4. Pakiet C – szkoleniowo-konferencyjny

Pakiet przeznaczony jest dla jednego uczestnika całodniowego szkolenia albo wydarzenia edukacyjnego. Obejmuje łącznie:

- 1) ciepły posiłek: pełnowartościowe danie o łącznej masie co najmniej 300 g; wariant wegetariański musi mieć porównywalną wartość odżywczą;
- 2) bufet kawowy: kawa, herbata, dodatki do kawy i herbaty oraz co najmniej dwa rodzaje drobnych przekąsek, w tym przynajmniej jeden produkt o ograniczonej zawartości cukru;
- 3) przygotowanie i estetyczne ustawienie bufetu, zapewnienie naczyń i akcesoriów, bieżące uzupełnianie przez czas wskazany w zleceniu, obsługę oraz uporządkowanie miejsca.

4.5. Bezpieczeństwo żywności i personel

Wykonawca odpowiada za zgodność całego procesu z obowiązującymi przepisami oraz za posiadanie przez zakład, personel, środki transportu i podwykonawców wszystkich wymaganych prawem wpisów, decyzji, badań, orzeczeń, procedur i dokumentów. Zamawiający może przed zleceniem albo w trakcie realizacji zażądać ich okazania lub kopii.

5. Sposób uruchamiania usług

- 1) po wyborze wykonawcy lub wykonawców Zamawiający może zawrzeć umowę określającą zasady udzielania zleceń jednostkowych;
- 2) każda usługa zostanie uruchomiona wyłącznie na podstawie odrębnego zlecenia przesłanego przez MZPN w formie dokumentowej, w szczególności pocztą elektroniczną;
- 3) wstępne zlecenie zostanie przekazane co do zasady co najmniej 5 dni przed wydarzeniem i będzie określało rodzaj pakietu, projekt, termin, lokalizację, orientacyjną liczbę pakietów, godziny dostawy i wydawania oraz dane osoby do kontaktu;
- 4) ostateczna liczba pakietów, w tym wariantów wegetariańskich i diet specjalnych, zostanie potwierdzona najpóźniej 48 godzin przed planowaną dostawą;
- 5) wykonawca niezwłocznie potwierdzi przyjęcie zlecenia i dostępność zasobów; brak potwierdzenia w terminie wskazanym przez MZPN uprawnia Zamawiającego do skierowania zlecenia do innego wybranego wykonawcy;
- 6) samo poinformowanie o planowanym wydarzeniu, wybór oferty albo zawarcie umowy nie stanowią zlecenia i nie rodzą po stronie wykonawcy roszczenia o wynagrodzenie.

6. Możliwość wyboru więcej niż jednego wykonawcy

Zamawiający zastrzega możliwość wyboru jednego albo większej liczby wykonawców, bez określania ich maksymalnej liczby. Jest to uzasadnione skalą zamówienia, rozproszeniem lokalizacji oraz koniecznością zapewnienia dostępności organizacyjnej, logistycznej, sanitarnej i technicznej, w tym możliwości równoległej obsługi co najmniej 24 lokalizacji.

Oferty niepodlegające odrzuceniu zostaną sklasyfikowane według łącznej liczby punktów. Do wyboru mogą zostać zakwalifikowani wykonawcy, którzy uzyskają co najmniej 60 punktów łącznie, w tym co najmniej 20 punktów w kryterium jakościowym. Zlecenia będą kierowane z uwzględnieniem pozycji w rankingu,

dostępności wykonawcy, lokalizacji, wielkości zlecenia i bezpieczeństwa realizacji.

- 1) brak dostępności wykonawcy sklasyfikowanego wyżej;
- 2) konieczność równoległej realizacji usług w wielu lokalizacjach;
- 3) brak możliwości zapewnienia wymaganej liczby pakietów, personelu, transportu lub wyposażenia w danym terminie;
- 4) wystąpienie uzasadnionych okoliczności organizacyjnych, logistycznych, sanitarnych, technicznych lub związanych z bezpieczeństwem żywności.

7. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który łącznie:

- 1) w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli prowadzi działalność krócej – w całym okresie jej prowadzenia, należycie świadczył usługi gastronomiczne podczas co najmniej 100 wydarzeń;
- 2) w ramach doświadczenia wskazanego powyżej obsłużył gastronomicznie co najmniej 20 plenerowych wydarzeń sportowych, każde dla co najmniej 100 osób;
- 3) w okresie wskazanym powyżej przygotował i dostarczył łącznie co najmniej 10 000 posiłków lub pakietów żywieniowych;
- 4) prowadzi działalność zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji lub obrotu żywnością, dysponuje zakładem objętym wymaganym wpisem lub zatwierdzeniem właściwego organu oraz stosuje procedury GHP, GMP i HACCP;
- 5) dysponuje personelem, środkami transportu, pojemnikami, urządzeniami i wyposażeniem umożliwiającymi bezpieczne i terminowe wykonanie zamówienia;
- 6) samodzielnie albo przy wykorzystaniu podwykonawców dysponuje potencjałem organizacyjnym i technicznym umożliwiającym równoległą obsługę co najmniej 24 lokalizacji na terenie Krakowa;
- 7) posiada aktualne ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmujące działalność związaną z przedmiotem zamówienia, bez wymaganej minimalnej sumy ubezpieczenia;
- 8) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej należyte wykonanie zleceń oraz nie znajduje się w stanie likwidacji ani upadłości;
- 9) nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo ani kapitałowo w sposób mogący podważyć bezstronność postępowania.

Spełnienie warunków jest potwierdzane oświadczeniem wykonawcy. Do oferty nie należy dołączać wykazu wykonanych usług. Zamawiający może na każdym etapie zażądać dokumentów potwierdzających oświadczenia, w szczególności dokumentów rejestrowych i sanitarnych, referencji, umów, faktur, protokołów odbioru, dokumentów dotyczących liczby wydanych posiłków, polisy OC albo informacji dotyczących personelu, transportu, zaplecza lub podwykonawców. Niezłożenie dokumentów w wyznaczonym terminie lub niepotwierdzenie warunków skutkuje odrzuceniem oferty.

8. Zawartość oferty

Oferta musi zawierać:

- 1) wypełniony Formularz oferty – załącznik nr 1;
- 2) zwięzłą koncepcję gastronomiczną – załącznik nr 2;
- 3) oświadczenia wykonawcy o spełnianiu warunków udziału i braku konfliktu interesów – załącznik nr 3;
- 4) pełnomocnictwo, jeżeli ofertę podpisuje osoba niewskazana w publicznym rejestrze jako uprawniona do reprezentacji.

9. Wymagania dotyczące koncepcji gastronomicznej

Wykonawca przedstawia jedną spójną, konkretną i możliwą do realizacji za zaoferowane ceny koncepcję gastronomiczną. Koncepcja nie może przekraczać 8 stron A4, nie licząc formularza oferty i oświadczeń, i musi zawierać co najmniej:

- 1) po trzy różne przykładowe warianty każdego z trzech pakietów, wraz ze wskazaniem składników i gramatur poszczególnych elementów;
- 2) opis wartości i bilansu żywieniowego oraz sposobu ograniczenia produktów wysokoprzetworzonych,

- nadmiaru cukru i soli;
- 3) opis wariantów vegetariańskich oraz sposobu bezpiecznej obsługi diet wynikających z alergii i nietolerancji pokarmowych;
 - 4) opis pakowania, oznaczania, przechowywania, transportu, kontroli temperatury, rozładunku, ustawienia stanowisk, wydawania i zagospodarowania odpadów;
 - 5) opis zasobów i organizacji umożliwiających jednoczesną obsługę co najmniej 24 lokalizacji, w tym roli podwykonawców, jeżeli wykonawca zamierza z nich korzystać;
 - 6) potwierdzenie, że wszystkie opisane produkty, działania, personel, wyposażenie i logistyka mieszczą się w zaofertowanych cenach jednostkowych.

10. Cena i sposób jej podania

Wykonawca podaje odrębne ceny jednostkowe netto i brutto za jeden pakiet A, jeden pakiet B oraz jeden pakiet C. Cena jednostkowa obejmuje wszystkie koszty prawidłowej realizacji danego pakietu, w szczególności produkty, przygotowanie, opakowania, oznaczenia, podatki, personel, transport, rozładunek, wyposażenie, obsługę, wydawanie, sprzątanie, odbiór odpadów, warianty vegetariańskie, diety specjalne oraz działania podwykonawców.

Na potrzeby porównania ofert oblicza się cenę koszyka porównawczego jako sumę: $6\,600 \times \text{cena brutto pakietu A} + 19\,200 \times \text{cena brutto pakietu B} + 1\,000 \times \text{cena brutto pakietu C}$. Ilości koszyka służą wyłącznie ocenie ofert i nie stanowią gwarancji udzielenia zleceń w tej wielkości.

Cena jednostkowa nie może zależeć od projektu, lokalizacji na terenie Krakowa, dnia tygodnia, liczby równocześnie obsługiwanych miejsc, grupy odbiorców ani rodzaju prawidłowo zgłoszonej diety. Rozliczenie nastąpi według liczby pakietów faktycznie zamówionych i należycie wykonanych.

11. Kryteria oceny ofert

Kryterium	Waga	Maksymalna liczba punktów
Cena brutto koszyka porównawczego	60%	60
Jakość koncepcji gastronomicznej	40%	40

11.1. Cena – 60 punktów

Punkty zostaną obliczone według wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{of}}) \times 60$$

$C_{\min}$ – najniższa cena brutto koszyka porównawczego spośród ofert niepodlegających odrzuceniu; C_{of} – cena brutto koszyka porównawczego w badanej ofercie. Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

11.2. Jakość koncepcji gastronomicznej – 40 punktów

Koncepcja zostanie oceniona na podstawie treści złożonej oferty. W każdym elemencie 0 punktów oznacza brak informacji albo rozwiązanie niewykonalne lub niespełniające minimalnych wymagań. Wyższa liczba punktów oznacza rozwiązanie bardziej kompletne, konkretne, różnorodne i lepiej zabezpieczające jakość oraz logistykę zamówienia.

Element oceny	Punkty	Sposób oceny
Jakość i bilans posiłków	0 / 5 / 10 / 15	skład, gramatury, wartość odżywcza, świeżość, ograniczenie żywności wysokoprzetworzonej, cukru i soli
Różnorodność wariantów	0 / 3 / 6 / 10	realne zróżnicowanie dziewięciu menu, brak pozornych zmian i powtarzalności głównych składników
Dostosowanie do sportu i diet	0 / 2 / 5	adekwatność do aktywności fizycznej, warianty vegetariańskie, alergie, nietolerancje i sposób oznaczania

Element oceny	Punkty	Sposób oceny
Logistyka i dystrybucja	0 / 3 / 6 / 10	pakowanie, transport, temperatura, personel, wydawanie, odpady oraz wiarygodny model równoległej obsługi 24 lokalizacji

Koncepcja musi uzyskać co najmniej 20 punktów na 40 możliwych, w przeciwnym razie oferta zostanie odrzucona jako niespełniająca minimalnego poziomu jakości. Łączna punktacja stanowi sumę punktów za cenę i jakość. W przypadku remisu wyżej zostanie sklasyfikowana oferta z wyższą liczbą punktów za jakość, a następnie oferta z niższą ceną koszyka porównawczego.

12. Sposób i termin złożenia oferty

- 1) ofertę należy sporządzić w języku polskim, w postaci dokumentów PDF podpisanych przez osobę uprawnioną do reprezentacji;
- 2) ofertę należy przesać na adres zamowienia@malopolskizpn.pl;
- 3) **w tytule wiadomości należy wpisać:** „Oferta – usługi gastronomiczne BO 2026”;
- 4) **termin wpływu kompletnej oferty:** 10 sierpnia 2026 r., godz. 10:00;
- 5) o zachowaniu terminu decyduje chwila wpływu wiadomości na skrzynkę poczty elektronicznej MZPN;
- 6) oferty złożone po terminie nie będą oceniane;
- 7) wykonawca pozostaje związany ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

13. Pytania, wyjaśnienia i zmiany zaproszenia

Pytania dotyczące postępowania należy przysyłać na adres zamowienia@malopolskizpn.pl, z oznaczeniem numeru postępowania. Zamawiający może opublikować treść pytań i odpowiedzi bez ujawniania autora pytania. Pytania przesłane w czasie uniemożliwiającym udzielenie odpowiedzi przed terminem składania ofert mogą pozostać bez rozpoznania.

Zamawiający może zmienić treść zaproszenia, przedłużyć termin składania ofert, wezwać wykonawcę do wyjaśnień albo uzupełnienia dokumentów, poprawić oczywiste omyłki za zgodą wykonawcy oraz przeprowadzić negocjacje, z zachowaniem zasad równego traktowania i przejrzystości.

14. Odrzucenie oferty

Oferta podlega odrzuceniu w szczególności, jeżeli:

- 1) została złożona po terminie albo w sposób niezgodny z zaproszeniem;
- 2) jej treść nie odpowiada przedmiotowi lub warunkom zamówienia;
- 3) wykonawca nie spełnia warunków udziału albo nie potwierdzi ich na wezwanie;
- 4) nie zawiera wszystkich trzech cen, koncepcji gastronomicznej lub wymaganych oświadczeń;
- 5) koncepcja uzyska mniej niż 20 punktów jakościowych;
- 6) zawiera rażąco niską cenę, której realności wykonawca nie wyjaśni;
- 7) zawiera rażąco wysoką cenę, której realności wykonawca nie wyjaśni;
- 8) jest nieważna na podstawie obowiązujących przepisów albo zawiera istotne, niemożliwe do usunięcia sprzeczności.

15. Zakończenie postępowania i zawarcie umowy

Zamawiający może zakończyć postępowanie bez wyboru wykonawcy na zasadach określonych w Regulaminie udzielania zamówień MZPN, w szczególności w przypadku braku finansowania, niepowierzenia MZPN realizacji projektów, zmiany potrzeb, przekroczenia dostępnego budżetu, błędu w dokumentacji albo gdy dalsze prowadzenie postępowania nie leży w interesie Zamawiającego. Zamawiający może również unieważnić postępowanie bez podania przyczyny.

O wyniku postępowania Zamawiający poinformuje w sposób odpowiadający sposobowi jego prowadzenia. Wybór wykonawcy wymaga zatwierdzenia zgodnie z regulaminem MZPN. Umowa może zostać zawarta pod warunkiem uzyskania przez MZPN powierzenia projektów i finansowania.

16. Zasady realizacji i rozliczeń

- 1) wynagrodzenie jest należne wyłącznie za pakiety objęte odrębnym zleceniem, faktycznie dostarczone i wydane zgodnie ze zleceniem oraz należycie wykonane;
- 2) wynagrodzenie stanowi iloczyn liczby należycie wykonanych pakietów danego rodzaju oraz ceny jednostkowej brutto wskazanej w ofercie;
- 3) podstawą wystawienia faktury jest zakończenie usługi i potwierdzenie jej należytego wykonania oraz liczby pakietów przez osobę wskazaną przez MZPN;
- 4) termin płatności wynosi 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury;
- 5) ceny jednostkowe pozostają stałe do 31 grudnia 2026 r.;
- 6) odwołanie zlecenia co najmniej 48 godzin przed planowaną dostawą nie rodzi prawa do wynagrodzenia ani zwrotu kosztów;
- 7) w przypadku odwołania zlecenia później niż 48 godzin przed planowaną dostawą, ale przed rozpoczęciem transportu, wykonawcy przysługuje 50% wynagrodzenia obliczonego na podstawie ostatecznie potwierdzonej liczby pakietów;
- 8) w przypadku odwołania zlecenia po rozpoczęciu transportu albo po dostawie wykonawcy przysługuje pełne wynagrodzenie, o ile przygotował usługę zgodnie ze zleceniem;
- 9) brakujący, uszkodzony, niezgodny, niewłaściwie oznaczony albo dostarczony w nieodpowiedniej temperaturze pakiet nie podlega rozliczeniu, chyba że wykonawca niezwłocznie usunie niezgodność w czasie umożliwiającym prawidłową realizację wydarzenia;
- 10) wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu oraz podwykonawców jak za własne;
- 11) szczegółowe zasady odpowiedzialności, reklamacji, dokumentowania usług, kontroli sanitarnej i ewentualnych kar umownych zostaną określone w umowie.

17. Zadania realizowane w 2027 roku

Postępowanie dotyczy świadczeń planowanych na 2026 rok. Ze względu na dwuletni charakter części projektów Zamawiający zastrzega możliwość wykorzystania wyników postępowania – w szczególności informacji cenowych, oceny potencjału wykonawców i warunków wykonania – w odniesieniu do działań planowanych na 2027 rok, w zakresie dopuszczalnym przez Regulamin udzielania zamówień MZPN i obowiązujące zasady finansowania.

Zastrzeżenie to nie stanowi opcji, zobowiązania do udzielenia zamówienia w 2027 roku ani gwarancji zawarcia lub przedłużenia umowy. Ewentualne świadczenia w 2027 roku będą zależały od potrzeb, finansowania i przeprowadzenia czynności wymaganych regulaminem.

18. Ochrona danych osobowych

Administratorem danych osobowych przekazywanych w związku z postępowaniem jest Małopolski Związek Piłki Nożnej z siedzibą w Krakowie. Dane będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania, wyboru wykonawcy, zawarcia i wykonania umowy oraz realizacji obowiązków dokumentacyjnych. Dane będą przechowywane przez okres wynikający z zasad finansowania projektów, regulaminu MZPN i przepisów prawa. Osobom, których dane dotyczą, przysługują prawa wynikające z RODO. Szczegółowa klauzula informacyjna jest dostępna na stronie internetowej MZPN.

19. Załączniki

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz oferty.
- 2) Załącznik nr 2 – Formularz koncepcji gastronomicznej.
- 3) Załącznik nr 3 – Oświadczenia wykonawcy.

ZAŁĄCZNIK NR 1 – FORMULARZ OFERTY

Postępowanie: kompleksowe świadczenie usług gastronomicznych w 2026 roku

Dane wykonawcy	Informacja do uzupełnienia
Pełna nazwa / imię i nazwisko	
Adres siedziby / prowadzenia działalności	
NIP / KRS / CEIDG	
Osoba do kontaktu	
Telefon	
E-mail	

Ceny jednostkowe

Rodzaj pakietu	Cena netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Cena brutto
A. Pakiet wydarzeniowy	 zł	 %	 zł	 zł
B. Pakiet regeneracyjny PMKD	 zł	 %	 zł	 zł
C. Pakiet szkoleniowo-konferencyjny	 zł	 %	 zł	 zł

Oświadczenie ofertowe

Oświadczam, że zapoznałem(-am) się z zaproszeniem, akceptuję jego warunki, zaoferowane ceny obejmują wszystkie koszty wykonania zamówienia, a przedstawiona koncepcja gastronomiczna stanowi wiążący minimalny standard realizacji. Pozostaję związany(-a) ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Miejscowość i data:

Imię, nazwisko i funkcja osoby uprawnionej:

Podpis:

ZAŁĄCZNIK NR 2 – FORMULARZ KONCEPCJI GASTRONOMICZNEJ

Należy przedstawić trzy warianty każdego pakietu. Jeżeli wykonawca potrzebuje więcej miejsca, może dołączyć opis własny z zachowaniem poniższej kolejności informacji i łącznego limitu 8 stron A4.

PAKIET A – WYDARZENIOWY

Element	Opis wykonawcy
Wariant 1 – skład i gramatury	
Wariant 2 – skład i gramatury	
Wariant 3 – skład i gramatury	
Wariant wegetariański	
Alergie i nietolerancje	
Pakowanie i oznaczanie	
Potwierdzenie kompletności ceny	

PAKIET B – REGENERACYJNY PMKD

Element	Opis wykonawcy
Wariant 1 – skład i gramatury	
Wariant 2 – skład i gramatury	
Wariant 3 – skład i gramatury	
Wariant wegetariański	
Alergie i nietolerancje	
Pakowanie i oznaczanie	
Potwierdzenie kompletności ceny	

PAKIET C – SZKOLENIOWO-KONFERENCYJNY

Element	Opis wykonawcy
Wariant 1 – skład i gramatury	
Wariant 2 – skład i gramatury	
Wariant 3 – skład i gramatury	
Wariant wegetariański	
Alergie i nietolerancje	
Pakowanie i oznaczanie	
Potwierdzenie kompletności ceny	

ORGANIZACJA I LOGISTYKA

Element	Opis wykonawcy
Przygotowanie i kontrola jakości	
Transport i utrzymanie temperatury	
Rozładunek, stanowiska i wydawanie	
Obsługa co najmniej 24 lokalizacji równocześnie	
Personel, pojazdy i wyposażenie	
Plan wykorzystania podwykonawców	
Postępowanie z odpadami i ograniczenie plastiku	
Reagowanie na opóźnienia i niezgodności	

ZAŁĄCZNIK NR 3 – OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

Działając w imieniu wykonawcy, oświadczam, że:

- 1) wykonawca spełnia wszystkie warunki udziału opisane w zaproszeniu;
- 2) w wymaganym okresie należycie świadczył usługi gastronomiczne podczas co najmniej 100 wydarzeń;
- 3) w ramach powyższego doświadczenia obsłużył co najmniej 20 plenerowych wydarzeń sportowych, każde dla co najmniej 100 osób;
- 4) w wymaganym okresie przygotował i dostarczył łącznie co najmniej 10 000 posiłków lub pakietów żywnościowych;
- 5) prowadzi działalność zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, dysponuje wymaganym zapleczem i stosuje procedury GHP, GMP i HACCP;
- 6) dysponuje personelem, transportem, pojemnikami, urządzeniami i wyposażeniem niezbędnymi do prawidłowej realizacji zleceń;
- 7) samodzielnie albo przy wykorzystaniu podwykonawców jest zdolny do równoległej obsługi co najmniej 24 lokalizacji na terenie Krakowa;
- 8) posiada aktualne ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmujące działalność związaną z przedmiotem zamówienia;
- 9) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej należyte wykonanie zleceń oraz nie znajduje się w likwidacji ani upadłości;
- 10) nie zachodzą powiązania osobowe lub kapitałowe z MZPN mogące naruszać bezstronność postępowania;
- 11) wszystkie informacje podane w ofercie są prawdziwe i mogą zostać potwierdzone dokumentami na wezwanie Zamawiającego;
- 12) wyraża zgodę na weryfikację informacji i dokumentów przedstawionych na wezwanie Zamawiającego.

Miejscowość i data:

Imię, nazwisko i funkcja osoby uprawnionej:

Podpis: