



## Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

66-100 Sulechów, Kalsk 91, woj. lubuskie,  
tel./fax 68 385 20 91, 68 385 28 68, e-mail: sekretariat@lodr.pl

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Pn.: Usługa dostawy posiłków i serwisu kawowego, z dowozem na miejsce realizacji, dla potrzeb szkoleń organizowanych przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego**

#### 1. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi dostawy posiłków i serwisów kawowych z dowozem na miejsce realizacji dla potrzeb szkoleń organizowanych przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku.

Usługa polegać będzie na dostawie posiłków, oraz serwisu kawowego, wraz z obsługą kelnerską i obejmuje usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, produktów, naczyń lub, na żądanie Zamawiającego, naczyń jednorazowych, a także usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu szkoleń.

Zakres usługi obejmuje dostawę : obiad ( zupa, dania główne, deser ) i serwis kawowy.

Realizacja będzie następować na podstawie odrębnych dla każdego szkolenia zleceń szczegółowych Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje konieczność świadczenia przedmiotowych usług dostawy: posiłków w ilości 545 i serwisów kawowych w ilości 1090 w okresie obowiązywania umowy.

Zaplanowana szacunkowa liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników poszczególnych spotkań. Zamawiający w okresie obowiązywania może nie zrealizować maksymalnej ilości wskazanej powyżej.

Usługa będzie realizowana sukcesywnie od dnia podpisania umowy do końca roku 2022, bądź do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi jako pierwsze. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia posiłków i serwisów kawowych w ilości mniejszej niż wskazana w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

**Zamawiający zastrzega, że:**

- pierwsza dostawa może nastąpić w dniu 22.09.2022 r do miejscowości Glisno w ilości maksymalnie: 25 obiadów i 50 serwisów kawowych, ostateczną ilość i godzinę dostawy Zamawiający wskaże na 12 h przed planowaną dostawą,
- ostateczną decyzję o zamówieniu na dzień 22.09.2022 r Zamawiający podejmie w dniu zawarcia umowy z wyłonionym Wykonawcą .

#### 2. Liczba szkoleń objętych zamówieniem

Informacja o liczbie szkoleń i obiadów/serwisów kawowych	
Planowana liczba szkoleń	21
łącznie liczba obiadów:	545
łącznie liczba serwisów kawowych	1090

Planowana wielkość grupy	
*na każdego uczestnika planowany jest 1 obiad i 2 serwisy kawowe	
Szkolenie na terenie powiatu zielonogórskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu świebodzińskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu krośnieńskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu żarskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu żagańskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu nowosolskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu wschowskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu międzyrzeckiego	29
Szkolenie na terenie powiatu sulęcińskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu gorzowskiego	29
Szkolenie na terenie powiatu słubickiego	29
Szkolenie na terenie powiatu strzeleckodrezdeńskiego	29
Szkolenie w miejscowości Glisno	25
Szkolenie w miejscowości Glisno	25
Szkolenie w miejscowości Glisno	25
Szkolenie w miejscowości Kalsk	25
Szkolenie w miejscowości Kalsk	25
Szkolenie w miejscowości Lutol Mokry ( województwo lubuskie )	18 osób, planowane są 4 szkolenia, po 18 osób każde (4x18 )

#### 1. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2022 r lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia lub z dniem zakończenia ostatniego ze szkoleń, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze.

#### 2. Warunki realizacji zamówienia:

1. Usługi dostawy posiłków i serwisu kawowego w czasie organizowanych spotkań/konferencji/seminariów realizowane będą na podstawie odrębnych dla każdego spotkania zleceń szczegółowych Zamawiającego uwzględniających specyfikę i potrzeb, co do menu organizowanych spotkań oraz potrzeb osób niepełnosprawnych, jak również dokładnej lokalizacji i godziny dostawy.
2. Data i godzina dostawy, liczba porcji oraz rodzaj posiłku i napojów będą każdorazowo określone i zlecane przez Zamawiającego z 1- dniowym wyprzedzeniem, na podstawie zlecenia szczegółowego.
3. W przypadkach wskazanych przez Zleceniodawcę w zleceniu do przygotowania poczęstunku podczas przerw kawowych oraz wyżywienia (posiłków w formie obiadów ) Wykonawca wykorzysta co najmniej 2 dostępne produkty ekologiczne, wyprodukowane zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. WE L 189 z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.).
4. W przypadkach wskazanych przez Zleceniodawcę w zleceniu Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków.

5. W zleceniu szczegółowym Zamawiający określi termin, liczbę uczestników i zakres dostawy posiłków w formie obiadów i serwisów kawowych z zastosowaniem przykładowego menu, charakteru, formy spotkania i rodzaju zastawy stołowej ( naczynia ceramiczne i/lub naczynia jednorazowe biodegradowalne), uwzględniając potrzeby osób niepełnosprawnych. Zlecenie będzie przesyłane e-mailem.
6. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, zlecenie szczegółowe może być przekazywane Wykonawcy do realizacji w terminie 12 godzin przed planowanym świadczeniem usługi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zlecenia szczegółowego lub rezygnacji z jego realizacji w terminie 12 godzin przed planowanym świadczeniem usługi.
7. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń szczegółowych.
8. W przypadku spotkań dłuższych niż jeden dzień Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu.
9. Wykonawca odpowiada za transport posiłków i serwisu kawowego, oraz podanie ich zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
10. Wykonawca powinien dostarczyć potrawy i serwis kawowy wskazane w zleceniu szczegółowym na miejsce realizacji usługi, na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem posiłku i wykona wszystkie czynności niezbędne do podania potraw (podgrzewanie, porcjowanie) najpóźniej na 10 minut przed planowanym rozpoczęciem posiłku. Dania gorące powinny być podawane w optymalnej temperaturze.
11. W przypadkach wskazanych przez Zamawiającego Wykonawca zapewni stoły bufetowe, koktajlowe nakryte obrusami wraz z skirtingami/naciągami, oraz krzesła, o czym powiadomi Wykonawcę w zleceniu szczegółowym. Użyte obrusy oraz skitingi/naciągi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
12. Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztućce, serwetki. W przypadku zastosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
13. Obiad powinien być dostarczony i wyporcjowany na miejscu przez Wykonawcę zamówienia, podany w porcjach na osobę, lub w formie bufetu, z uwzględnieniem potrzeb osób niepełnosprawnych.
14. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług dostawy posiłków w formie obiadów i serwisów kawowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
15. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
16. Produkty podawane w jednostkowych fabrycznie zamkniętych opakowaniach (śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda, soki w kartonach itp.). Soki mogą być na miejscu przebrane z oryginalnych opakowań do karafek lub dzbanków.
17. Produkty i potrawy niewykorzystane w ramach danego zlecenia szczegółowego pozostają własnością Zamawiającego.
18. Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej i technicznej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę cateringową spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.
19. Zamawiający żąda informowania go na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.
20. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską mają być ubrani w jednolite ubrania, zgodnie z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).

21. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie i szkolenia BHP. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli Wykonawcy posiadania przez jego pracowników lub pracowników Podwykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualnych szkoleń w dziedzinie BHP.
22. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usługi sprzątnięcia, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
23. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich szczegółów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

### **3. Zasady rozliczeń:**

1. Wartość zlecenia obliczana będzie stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podawanych w formularzu ofertowym, oraz liczby zgłoszonych osób zgodnie z punktem 2 OPZ powyżej.
2. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy wypłacone będzie po zrealizowanych szkoleniach, za faktycznie wykonane usługi, na podstawie zbiorczej faktury VAT wystawionej w oparciu o Protokół, którego wzór stanowi Załącznik do umowy.
3. Zamawiający może zrealizować ilość posiłków i serwisów kawowych mniejszą, niż wskazana w punkcie 1 OPZ. Za niezrealizowaną część zamówienia wynagrodzenie nie należy się.

### **4. Minimalne wielkości i skład posiłków:**

#### **Obiad:**

- zupa (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
- surówki - dwa rodzaje (co najmniej 100 g na osobę),
- sok i/lub wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej (w ilości minimum 250 ml na osobę).

#### **Przerwa kawowa:**

- nieograniczony dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej), herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, cytryny krojonej w plasterki,
- mleko minimum 2,5%,
- woda mineralna butelkowana, gazowana i niegazowana w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę,
- dwa rodzaje soków owocowych 100%;
- ciasta i/lub kruche ciasteczka/cukierki czekoladowe (łącznie co najmniej 3 rodzajów)
- owoce

#### **Uwaga:**

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi. W ramach usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby, co najmniej ilości wskazanych w punkcie 4 powyżej

## 5. Wielkość zamówienia

1. Zamawiający przewiduje konieczność świadczenia przedmiotowych usług dostawy: posiłków w ilości 545 i serwisów kawowych w ilości 1090 w okresie obowiązywania umowy.
2. Zaplanowana szacunkowa liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników poszczególnych spotkań.
3. Zamawiający zastrzega, że liczby posiłków wskazane w Formularzu oferty są ilościami szacunkowymi, służącymi jedynie do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację usługi w wielkości szacunkowej podanej przez Zamawiającego.

## 6. Przykładowe menu:

### Przykładowy obiad:

1. Zupa do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: rosół z makaronem, krem z białych warzyw z grzankami, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem – co najmniej 300 ml/os.
2. Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:
  - a) dodatek skrobiowy do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: ziemniaki opiekane, kasze, ryż, – co najmniej 200 g/os;
  - b) dania ciepłe, mięsne i rybne:
    - mięso (wieprzowe, wołowe, drobiowe) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: filet drobiowy w sosie grzybowym, gulasz wołowy z warzywami, polędwiczki wieprzowe w sosie własnym – co najmniej 200 g/os. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.
    - ryba do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: dorsz w sosie cytrynowym, sola w sosie szpinakowym, sandacz w sosie koperkowym, łosoś w sosie śmietanowym – co najmniej 200 g/os.
  - c) dodatek warzywny zimny lub ciepły do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, sałatka grecka, fasolka szparagowa, kalafior panierowany – co najmniej 100 g/os.
3. Napoje (2 rodzaje) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – co najmniej 250 ml/os
4. Deser w postaci ciasta: 2 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: sernik, jabłecznik, czekoladowe z wiśnią, 1 porcja – co najmniej 140 g/os., z tego po 70 g/os. każdego z 2 rodzajów).

### Przykładowy serwis kawowy:

1. Kawa - posiadająca certyfikat Fairtrade lub inny równoważny, jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy, zapewni kawę posiadającą certyfikat Fairtrade lub inny równoważny,
  - kawa z ekspresu, jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.
  - kawa rozpuszczalna w saszetkach, jeżeli Wykonawca nie zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.
2. Herbata do wyboru w formie torebek herbaty ekspresowej - saszetki o wadze 1,5 – 2 g/os.: czarna, zielona, owocowa.

3. Cukier porcjowany w saszetkach – min 5 g/os.
4. Mleko minimum 2,5% i/lub śmietanka do kawy podawane w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta; 1 porcja – 10 g/os.
5. Cytryna w plasterkach; 1 porcja: 1 plaster przekrojony na połowę.
6. Zestaw soków 100% - 2 rodzaje do wyboru, w tym co najmniej sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka; 1 porcja – co najmniej 250 ml/os.
7. woda mineralna butelkowana, gazowana i niegazowana w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę
8. Ciasta - 2 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, w tym co najmniej: sernik, jabłecznik, czekoladowe z wiśnią, 1 porcja – co najmniej 140 g/os., z tego po 70 g/os. każdego z 2 rodzajów).
9. Słone i słodkie przekąski tj. paluszki, ciastka kruche z ziarnami, owsiane, z bakaliami (bez czekolady), do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja – co najmniej 50 g/os.
10. Cukierki czekoladowe – co najmniej 40 g/os.
11. Wrzątek w warku z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich dla liczby uczestników spotkania.