

Szepietowo, 8 maja 2026 r.

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Usługa cateringowa – obiad dla uczestników VII Krajowych Dni Pola organizowanych przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie w dniu 19 czerwca 2026 r.**

### 1. Zakres zamówienia

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej, polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu w formie stołu szwedzkiego obiadu w dniu 19 czerwca 2026 r. w godzinach 12.00 – 15.00 (1 900 porcji), podczas VII Krajowych Dni Pola organizowanych przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie.

### 2. Termin realizacji zamówienia

Podawanie obiadu w dniu **19 czerwca 2026 r.** w godzinach **12.00 – 15.00**.

### 3. Zakres rzeczowy usługi

**Na obiad dwudaniowy** składać się ma:

1) Zupa – **1 900 porcji**,

w tym:

- krem z czerwonych warzyw w ilości co najmniej 250 ml na osobę – **950 porcji**,
- zupa pieczarkowa w ilości co najmniej 250 ml na osobę – **950 porcji**;

2) Drugie danie – **1 900 porcji**,

w tym:

- ziemniaki opiekane 150 g, kotlet drobiowy 200 g, marchewka z groszkiem 100 g – **725 porcji**,
- ziemniaki opiekane 150 g, ryba smażona w panierce 200 g, kapusta w zalewie octowej 100 g – **325 porcji**,
- kluski śląskie 150 g, gulasz wieprzowy 200 g, mizeria 100 g – **725 porcji**,
- makaron z warzywami 200 g, kotlety sojowe 200 g – **125 porcji**,
- kompot i woda w dzbankach z dozownikiem dolnym – **nieograniczony dostęp**.

Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych posiłków o ilość nieprzekraczającą 20% wielkości określonej w OPZ; zmiana ta należy do wyłącznych kompetencji Zamawiającego i nie może być kwestionowana przez Wykonawcę w jakikolwiek sposób, a wprowadzenie tej zmiany nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy, a jedynie poinformowania Wykonawcy przez Zamawiającego e-mailem, nie później niż do dnia 15 czerwca 2026 r. W przypadku zmiany ilości wydawanych obiadów, Wykonawca dokona zwiększenia lub zmniejszenia ich ilości proporcjonalnie w odniesieniu do wszystkich ww. wymienionych dań.

**4. Wykonawca zapewni:**

- 1) przygotowanie, dowóz, podanie w formie stołu szwedzkiego (dania ciepłe w bemarach),
- 2) profesjonalną obsługę cateringową obejmującą rozstawienie, uzupełnianie bufetu, bieżące sprzątanie oraz uporządkowanie miejsca po wydaniu posiłków,
- 3) stoły nakryte obrusami i krzesła lub ławki w ilości umożliwiającej spożywanie posiłku przez 400 osób równocześnie,
- 4) zastawę stołową (talerze, sztućce, szklanki) wielokrotnego użytku, tj. ceramika, szkło, metal (niedopuszczalne jest wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku),
- 5) serwetki papierowe na stół,
- 6) posiłki przygotowane ze świeżych produktów, o odpowiednich walorach smakowych, zapachowych i estetycznych,
- 7) ciepłe posiłki o minimalnej temperaturze 72°C w momencie wydania.

**5. Wykonawca zobowiązany jest do:**

- 1) terminowego przygotowania i wydania posiłków,
- 2) zachowania zasad higieny oraz obowiązujących przepisów sanitarno-epidemiologicznych, w szczególności wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- 3) zapewnienia, aby wszystkie osoby mające kontakt z żywnością posiadały wymagane orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.