

PKP Polskie Linie Kolejowe S.A.
Zakład Linii Kolejowych
w Ostrowie Wielkopolskim
Samodzielne Wieloosobowe Stanowisko Pracy
ds. Organizacyjno-Prawnych i Archiwizacji
ul. Wolności 30, 63-400 Ostrów Wielkopolski
T: + 48 62 724 32 11

adam.walczak@plk-sa.pl
www.plk-sa.pl



Ostrów Wielkopolski, 8.12.2025 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia: Organizacja i obsługa spotkania podsumowującego dla PKP PLK S.A. Zakładu Linii Kolejowych w Ostrowie Wielkopolskim.

Zamawiający: PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. Zakład Linii Kolejowych w Ostrowie Wielkopolskim ul. Wolności 30, 63-400 Ostrów Wielkopolski

Rodzaj zamówienia: Usługa

DYREKTOR
WZ
Emilia Jasinska
ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. Eksploatacyjnych

Opracował/a:
Adam Walczak

Opis Przedmiotu Zamówienia 1.2

Spółka wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie
XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000037568, NIP 113-23-16-427,
REGON 017319027. Wysokość kapitału zakładowego w całości wpłaconego: 37 277 023 000,00 zł

1. Wykaz użytych pojęć

OPZ – Opis Przedmiotu Zamówienia

Wykonawca - osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie Zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła Umowę zakupową lub Umowę centralną

Zamawiający – PKP Polskie Linie Kolejowe S.A.

2. Ogólne informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja narady i spotkania podsumowującego oraz zapewnienie obsługi cateringowej w terminie **19.12.2025 r.** dla 130 osób.

2. Lokalizacja konferencji:

Obiekt konferencyjny usytuowany w odległości do 5 km od siedziby Zamawiającego tj. ul. Wolności 30, 63-400 Ostrów Wielkopolski.

3. Usługa gastronomiczna:

Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie się usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Priorytetem dla Zamawiającego jest, aby potrawy były przygotowane na bazie nieprzetworzonych, zdrowych i wysokiej jakości produktów spożywczych, unikając przy tym wykorzystania środków zawierających sztuczne dodatki do żywności i biały cukier. Wymogiem Zamawiającego jest, aby potrawy były w jak najmniejszym stopniu przygotowane w głębokim tłuszczu – nie smażone, ale pieczone, duszone lub gotowane.

4. Zakres MENU (jednorazowo 130 osób \pm 2%):

| Lp. | Rodzaj posiłku | Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę nie mniej niż |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Zupa | | |
| 1. | Krem grzybowy z łazankami <i>lub</i> barszcz czerwony z uszkami | 250 ml/osoba |
| Danie główne | | |
| 2. | Filet z karpia | 100 g/osobę |
| 3. | Filet z dorsza w wędzonym łososiem w sosie cytrynowo-maślanym | 100 g/osobę |
| 4. | Filet z morszczuka kapaskiego w panierce | 100 g/osobę |
| Dodatki | | |
| 5. | Kapusta z fasolą | 100 g/osobę |
| 6. | Pierogi z kapustą i grzybami | 3 szt./osobę |
| 7. | Kulebiak z dorszem i kapustą kiszoną | 100 g/osobę |
| 8. | Tatar ze śledzia i buraczków | 50 g/osobę |
| 9. | Ziemniaki puree | 200 g/osobę |

| | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | Wybór pieczywa | do wyboru jasne i ciemne wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania |
| 11. | Kompot z suszonych owoców | 250 ml/osobę |
| Deser | | |
| 12. | Kawa (gorąca) | Bez limitu |
| 13. | Herbata (gorąca) | Bez limitu |
| 14. | Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach, cytryna, słodzik | Bez limitu |
| 15. | Ciasto (minimum 4 rodzaje) | 150 g (każdego rodzaju ciasta)/osobę |
| 16. | Owoce drylowane (np. mandarynki) | 200 g/osobę |
| 17. | Woda mineralna z cytryną | Bez limitu |

Zamawiający dopuszcza zmiany w usłudze gastronomicznej po uprzednim uzgodnieniu.

Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi: dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany:
- estetycznie podawać posiłki;
 - zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia (1 kelner przypadający na nie więcej niż 25 uczestników),
 - zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: obrusy, tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe utrzymane w tym samym wzornictwie, stanowiące komplet, sztucze ze stali nierdzewnej oraz papierowe serwetki, wszystko w ilości, która odpowiada ilości uczestników spotkania a także pojemniki na śmieci i odpadki – niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku;
 - świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia;
 - przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541);
 - posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie o przebytych szkoleniu z zakresu HACCP;
 - wykonawca zobowiązany jest do kontroli badań sanitarno- epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością w trakcie przygotowywania, transportu i wydawania posiłków;
 - przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p. poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie Zamawiającego;

- i) dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.
 - j) dostarczona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona, obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane, w stonowanych barwach;
 - k) usługa świadczona będzie na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - l) pracownicy wykonujący obsługę spotkania będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług; serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację zamówienia i do kontaktu z osobami wskazanymi przez Zamawiającego odpowiedzialnymi za catering podczas spotkania.
7. Sala przeznaczona do spotkania musi zawierać: odpowiednią liczbę jednakowych stołów i krzeseł z możliwością wymaganej przez Zamawiającego aranżacji ich ustawienia dla uczestników spotkań.
8. W sali musi znajdować się aparatura nagłaśniająca oraz 1 sprawny mikrofon bezprzewodowy dla prelegenta.
9. Sala musi być przygotowana i dostępna dla Zamawiającego co najmniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem Wydarzenia, chyba że Zamawiający wskaże inaczej.
10. Zamawiający dopuszcza zmiany po uprzednim uzgodnieniu