

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na kompleksowej obsłudze cateringowej wydarzenia związanego z organizacją obchodów jubileuszu 35-lecia Oddziału Regionalnego Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Lublinie, zaplanowanych na dzień 28 września 2026 roku, w tym przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu tortu okolicznościowego, zapewnieniu serwisu kawowo-herbacianego, wody butelkowanej oraz słodkiego poczęstunku dla uczestników wydarzenia.

Opis przedmiotu zamówienia:

Za prawidłowe ustalenie niezbędnych danych przedmiotu zamówienia oraz określenie i wycenę kompletnego zakresu realizacji usługi z uwzględnieniem minimalnych wymagań wskazanych poniżej odpowiada wyłącznie Wykonawca.. Po podpisaniu umowy, Wykonawca nie może kwestionować wielkości ofertowych, na bazie których została złożona oferta.

Zamawiający zaznacza, że w przypadku nie ujęcia w wycenie pozycji koniecznych do wykonania z punktu widzenia kompletności wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, Wykonawca zobowiązany jest do ich wykonania bez dodatkowego wynagrodzenia. Oferta musi zawierać koszty wszystkich elementów związanych z przedmiotem zamówienia.

Realizacja przedmiotu zamówienia – wykonanie usługi polegającej na kompleksowej obsłudze cateringowej wydarzenia związanego z organizacją obchodów jubileuszu 35-lecia Oddziału Regionalnego Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Lublinie, zaplanowanych na dzień 28 września 2026 roku, w tym przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu tortu okolicznościowego, zapewnieniu serwisu kawowo-herbacianego, wody butelkowanej oraz słodkiego poczęstunku dla uczestników wydarzenia w terminie **28 września 2026 r. od godziny 10⁰⁰ do godziny 18⁰⁰.**

Zakres przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:

- 1) przygotowanie i zapewnienie serwisu kawowo-herbacianego;
- 2) przygotowanie i dostarczenie tortu okolicznościowego;
- 3) zapewnienie wody mineralnej butelkowanej;
- 4) zapewnienie ciastek / słodkiego poczęstunku;
- 5) zapewnienie niezbędnego personelu do prawidłowej realizacji usługi;
- 6) przygotowanie, dostarczenie i podanie produktów w sposób zapewniający ich właściwą jakość, bezpieczeństwo oraz estetykę podania;
- 7) wykonanie wszelkich innych czynności niezbędnych do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

Odbiorcy usługi:

Przewidywana, szacunkowa liczba uczestników wynosi około 300 osób.

Termin i miejsce realizacji

Termin realizacji: **28 września 2026 roku.**

Miejsce realizacji: **Centrum Kongresowe Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, ul. Akademicka 15, 20-400 Lublin.**

Przewidywany harmonogram realizacji

Przewidywana godzina rozpoczęcia serwisu kawowo-herbacianego: **10:00.**

Przewidywana godzina podania tortu: **około 14:00.**

Ilościowy zakres świadczeń ilościowych przewidzianych w ramach usługi:

- liczba osób objętych:
 - serwisem kawowo-herbaciowym 150 osób,
 - słodkim poczęstunkiem: około 150 osób.
- liczba porcji tortu okolicznościowego: 300 porcji.
- liczba butelek wody: 200 sztuk, w tym:
 - 150 sztuk wody mineralnej niegazowanej,
 - 50 sztuk wody mineralnej gazowanej.

Serwis kawowo – herbaciowy

Wykonawca zapewni serwis kawowo-herbaciowy dla **około 150 osób**.

Serwis powinien obejmować co najmniej:

- kawę;
- herbatę – różne rodzaje;
- mleko / śmietankę do kawy;
- cukier;
- cytrynę;
- jednorazowe naczynia i sztucze niezbędne do korzystania z serwisu.

oraz niezbędne elementy wyposażenia:

- naczynia (talerze, miski, półmiski),
- sztucze,
- ewentualnie szklanki, kubki,
- serwetki,
- obrusy i nakrycia stołów,
- podgrzewacze, termosy,
- dodatkowe akcesoria (tace, koszyki, dzbanki).
- wózek transportowy do tortu.

Serwis kawowo-herbaciowy powinien być dostępny dla uczestników **od godziny 10:00**.

Wykonawca zapewni pełną obsługę serwisową, w tym przygotowanie, bieżące uzupełnianie produktów oraz bieżące porządkowanie w trakcie realizacji i uporządkowanie miejsca po zakończeniu świadczenia usługi.

Tort okolicznościowy

Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczenia **tortu okolicznościowego w kształcie prostokąta, przeznaczonego dla 300 osób**, z dekoracją zawierającą jubileuszowe logo KRUS oraz napisem

Tort powinien spełniać następujące wymagania:

- **zawierać co najmniej 300 porcji**;
- forma prostokątna;
- kolor zewnętrznej warstwy boków i wierzchu: odcień bieli / ecru
- dekoracja zawierająca
 - jubileuszowe logo KRUS;



o proporcjonalnej wielkości dostosowanej do wielkości tortu, nie mniejsze niż 30 % i nie większe niż 35 % powierzchni przewidzianej do zdobienia,

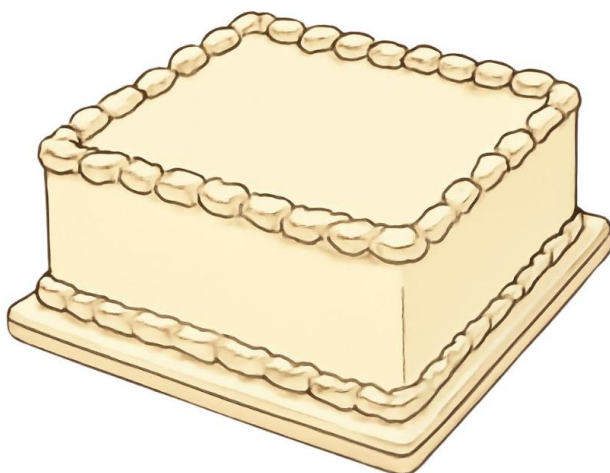
- napis: „**KASA ROLNICZEGO UBEZPIECZENIA SPOŁECZNEGO ODDZIAŁ REGIONALNY W LUBLINIE**” wykonany lukrem w kolorystyce zgodnej z Księgą znaku Zamawiającego

Pantone:7739C

napisanego czcionką Arial lub Lato, z zachowaniem proporcji dostosowanych do wielkości tortu.

Dekoracje wykonane techniką cukierniczą, w pełni jadalną, zapewniającą estetykę i trwałość zdobień, w formie opłatka cukierniczego.

- estetyczne wykonanie odpowiednie do charakteru wydarzenia jubileuszowego;
- wykonanie z produktów dopuszczonych do obrotu i spożycia, spełniających wymagania obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności;
- przygotowanie i dostarczenie tortu w sposób zapewniający zachowanie właściwych warunków higienicznych i temperaturowych;
- **pokrojenie tortu oraz jego podanie uczestnikom wydarzenia;**
- podanie tortu na jednorazowych talerzykach wraz z zapewnieniem niezbędnych sztućców i serwisu;
- przewidywana godzina podania tortu: **około godziny 14:00.**



Zamawiający nie dopuszcza tortu piętrowego; tort musi stanowić jednolitą bryłę, a jego wysokość po złożeniu nie może być niższa niż 9 cm.

Warianty smakowe

Wykonawca zobowiązany jest w Formularzu Oferty przedstawić pięć różnych wariantów smakowych tortu dla 300 osób, które spełniają wymagania określone w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

Wykonawca, po wyborze oferty, zobowiązany będzie do przedstawienia trzech wybranych przez Zamawiającego próbek z zaoferowanych wariantów smakowych tortu w celu umożliwienia Zamawiającemu dokonania wyboru wariantu przeznaczonego do realizacji.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wybranych próbek smaków do siedziby Zamawiającego w uzgodnionym uprzednio, z odpowiednim wyprzedzeniem, terminie.

Przedstawienie próbek nie stanowi odrębnego kryterium oceny ofert ani nie będzie miało wpływu na cenę zaoferowaną przez Wykonawcę. **Koszt przygotowania i dostarczenia próbek degustacyjnych Wykonawca uwzględni w cenie oferty.**

Woda

Wykonawca zapewni łącznie **200 sztuk wody mineralnej butelkowanej o pojemności 500 ml**, w tym:

- **150 sztuk wody mineralnej niegazowanej;**
- **50 sztuk wody mineralnej gazowanej.**

Woda zostanie dostarczona i przygotowana do udostępnienia uczestnikom wydarzenia.

Słodki poczęstunek

Wykonawca zapewni słodki poczęstunek dostępny przez cały czas trwania wydarzenia w formie bufetu (szwedzkiego stołu), umożliwiającego samodzielną obsługę uczestników dla nie mniej niż 150 osób:

- poczęstunek powinien obejmować co najmniej 3 różne rodzaje wyrobów cukierniczych, w tym w szczególności ciasta krojone, ciasteczka lub inne drobne wyroby cukiernicze odpowiednie do charakteru uroczystości jubileuszowej;
- łączna ilość słodkiego poczęstunku powinna zapewniać możliwość skorzystania z niego przez wszystkich uczestników wydarzenia;
- wyroby powinny być świeże, estetycznie podane i odpowiednie do charakteru uroczystości jubileuszowej;
- słodki poczęstunek powinien zostać przygotowany i podany w sposób zapewniający właściwe warunki higieniczne oraz zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności;
- poczęstunek powinien być dostępny dla uczestników w trakcie wydarzenia, w szczególności w czasie serwisu kawowo-herbacianego oraz przy podawaniu tortu okolicznościowego.

Wykonawca zapewni również niezbędne naczynia jednorazowe oraz elementy wyposażenia niezbędne do estetycznego podania/serwowania poczęstunku, w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji usługi.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednią ilość produktów umożliwiającą ich swobodne spożycie przez uczestników wydarzenia oraz ich estetyczne podanie.

Tort okolicznościowy stanowi odrębny element przedmiotu zamówienia i nie jest wliczany do ilości ani zakresu słodkiego poczęstunku.

Personel Wykonawcy

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby osób niezbędnych do prawidłowej i sprawnej realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności przygotowania, transportu, podania oraz bieżącej obsługi serwisowej świadczonej podczas wydarzenia.

Osoby skierowane przez Wykonawcę do realizacji usługi muszą posiadać wymagane przepisami prawa kwalifikacje, aktualne badania, jeżeli są wymagane, oraz spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpieczeństwa żywności, odpowiednio do wykonywanych czynności.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechania osób, którymi posługuje się przy realizacji przedmiotu zamówienia, jak za działania i zaniechania własne.

Organizacja i obsługa usługi:

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- dostarczenia wszystkich produktów i materiałów niezbędnych do realizacji usługi na miejsce wydarzenia;
- przygotowania miejsca realizacji usługi przed rozpoczęciem wydarzenia;
- zapewnienia odpowiedniej liczby osób niezbędnych do prawidłowej obsługi cateringowej;
- zapewnienia bieżącego uzupełniania serwisu kawowo-herbacianego oraz pozostałych produktów w czasie trwania wydarzenia;
- przygotowania, pokrojenia i podania tortu;
- zapewnienia naczyń, sztućców, serwetek oraz innych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi;
- bieżącego utrzymywania porządku w miejscu realizacji usługi;
- uprzątnięcia miejsca realizacji usługi po zakończeniu obsługi;
- wykonania wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowej i estetycznej realizacji usługi.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności:

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi z zachowaniem wymagań wynikających z obowiązujących przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz wymagań sanitarno-higienicznych właściwych dla rodzaju prowadzonej działalności.

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności zapewnić, aby:

- wszystkie produkty żywnościowe wykorzystane do realizacji usługi były dopuszczone do obrotu i spożycia oraz spełniały wymagania obowiązujących przepisów;
- przygotowanie, przechowywanie, transport i podawanie żywności odbywało się w warunkach zapewniających jej bezpieczeństwo i właściwą jakość;
- osoby uczestniczące w przygotowaniu, transporcie, wydawaniu i podawaniu żywności spełniały wymagania określone obowiązującymi przepisami prawa;
- posiadać wymagane przepisami prawa wpisy do właściwych rejestrów, zgłoszenia, zatwierdzenia lub inne dokumenty, jeżeli obowiązek ich posiadania wynika z rodzaju prowadzonej działalności i zakresu realizowanej usługi.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych wymagań.

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania ogólnodostępnej informacji dotyczącej składników oraz występowania alergenów w torcie okolicznościowym i słodkim poczęstunku udostępnianym uczestnikom wydarzenia. **Informacje o alergenach muszą być przedstawione w sposób czytelny i ogólnodostępny dla wszystkich uczestników Wydarzenia np. przy bufecie (szwedzkim stole).**

Wykonawca zobowiązuje się do:

- wykonania przedmiotu zamówienia przy zachowaniu należytej staranności oraz w sposób zgodny z wymogami powszechnie obowiązujących przepisów prawa;
- zabezpieczenia we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich materiałów, produktów, naczyń, sztućców, urządzeń, środków transportu oraz innych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia;
- zapewnienia odpowiedniej liczby osób posiadających wiedzę i doświadczenie niezbędne do prawidłowej realizacji usługi;

- zapewnienia obsługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
- ponoszenia odpowiedzialności za jakość, bezpieczeństwo i właściwe warunki przechowywania, transportu oraz podawania produktów żywnościowych wykorzystywanych podczas realizacji usługi;
- przestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia, wymagań sanitarno-higienicznych, bhp oraz ochrony przeciwpożarowej;
- ponoszenia odpowiedzialności za szkody powstałe w związku z niewłaściwym wykonaniem przedmiotu zamówienia, w zakresie wynikającym z obowiązujących przepisów prawa oraz zawartej umowy;
- ponoszenia odpowiedzialności za działania i zaniechania osób, którymi posługuje się przy realizacji przedmiotu zamówienia;
- zapewnienia estetycznego i właściwego dla charakteru uroczystości sposobu przygotowania i podania wszystkich elementów usługi;
- bieżącego utrzymywania porządku w miejscu wykonywania usługi oraz uprzątnięcia miejsca po zakończeniu realizacji usługi;
- zapewnienia, aby produkty żywnościowe posiadały odpowiednią jakość oraz były przygotowane i podawane w terminie gwarantującym ich świeżość i przydatność do spożycia;
- informowania Zamawiającego o wszelkich okolicznościach mogących mieć wpływ na prawidłową realizację przedmiotu zamówienia.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i personelu:

- przygotowanie, transport, przechowywanie i podawanie żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności;
- zapewnienie właściwych warunków higienicznych podczas przygotowywania, transportu i serwowania żywności;
- zapewnienie przez Wykonawcę personelu posiadającego wymagane prawem kwalifikacje i spełniającego wymagania zdrowotne dotyczące osób mających kontakt z żywnością;
- przestrzeganie zasad higieny osobistej przez osoby uczestniczące w realizacji usługi;
- zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania produktów spożywczych;
- odpowiedzialność Wykonawcy za jakość i bezpieczeństwo dostarczanej żywności.

Wykonawca odpowiada za dostarczenie produktów w sposób zapewniający ich bezpieczeństwo i właściwą jakość aż do momentu podania uczestnikom.

Pozostałe postanowienia:

Wykonawca:

- spełnia wszelkie wymagane przepisami prawa przesłanki do wykonywania przedmiotu zamówienia;
- posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie oraz zaplecze organizacyjne i techniczne niezbędne do prawidłowej realizacji usługi;
- posiada wymagane prawem wpisy, zgłoszenia, zatwierdzenia lub inne dokumenty, jeżeli ich posiadanie jest wymagane w związku z prowadzoną działalnością i zakresem realizowanej usługi;
- zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia przy zachowaniu należytej staranności;
- zapewni odpowiednio wykwalifikowany i przygotowany personel;
- zapewni produkty spełniające wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- zapewni wszystkie materiały, produkty, wyposażenie i urządzenia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi.

W cenie zaoferowanej przez Wykonawcę należy uwzględnić wszystkie koszty związane z kompleksową realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności:

- przygotowanie i dostarczenie tortu;
- koszt trzech zaoferowanych wariantów smakowych uwzględnianych przy kalkulacji ceny;

- krojenie i podawanie tortu;
- zapewnienie jednorazowych talerzyków, sztućców i innych niezbędnych elementów;
- przygotowanie i obsługę serwisu kawowo-herbacianego;
- dostarczenie wody;
- przygotowanie i podanie słodkiego poczęstunku;
- transport produktów i wyposażenia do miejsca realizacji usługi;
- koszt personelu obsługującego wydarzenie;
- przygotowanie i uprzątnięcie miejsca realizacji usługi;
- wszystkie pozostałe koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

Zamawiający nie pokrywa dodatkowych ukrytych kosztów niewykazanych w ofercie, a niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia. Wszelkie koszty realizacji Umowy wliczone są w cenę całkowitą z podatkiem VAT, określoną w Umowie. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za wykonane usługi na podstawie faktury VAT wystawionej po zakończeniu realizacji przedmiotu zamówienia.

Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie:

- do uzgodnienia z Zamawiającym szczegółów organizacyjnych dotyczących dostarczenia produktów, przygotowania serwisu oraz podania tortu, ostateczne informacje dotyczące organizacji wydarzenia, w szczególności dotyczące szczegółowych godzin przygotowania i rozpoczęcia poszczególnych elementów obsługi, w przypadku niezależnych od Zamawiającego zmian, zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie umożliwiającym prawidłową realizację usługi.
- do dostosowania organizacji obsługi do warunków technicznych i organizacyjnych obowiązujących w miejscu realizacji wydarzenia,
- do realizacji usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, w szczególności przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. Wykonawca zapewni, aby przygotowanie, transport, przechowywanie i podawanie żywności odbywało się z zachowaniem obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych;
- zapewnić, aby osoby uczestniczące w przygotowaniu, transporcie, obsłudze i wydawaniu żywności posiadały wymagane prawem kwalifikacje, przeszkolenie oraz spełniały wymagania zdrowotne i higieniczne właściwe dla wykonywanych czynności.

Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane przepisami prawa wpisy do właściwych rejestrów oraz zatwierdzenia właściwych organów, jeżeli obowiązek ich posiadania wynika z rodzaju prowadzonej działalności i zakresu realizowanej usługi.

Zamawiający przed podpisaniem umowy, żąda przedłożenia przez Wykonawcę wykazu osób upoważnionych – przewidzianych do realizacji przedmiotu umowy.

Wszelkie wątpliwości związane z organizacją przebiegu szkolenia należy konsultować merytorycznie z Kierownikiem Wydziału Ogólnego Oddziału Regionalnego KRUS w Lublinie – Edytą Danielak-Wargol lub osobami wyznaczonymi.

Wymagania Zamawiającego:

- spełnia wszelkie wymagane przepisami prawa przesłanki, w tym posiada odpowiednie dokumenty uprawniające go do wykonania przedmiotu zamówienia;
- posiada odpowiednie doświadczenie, wiedzę i strukturę organizacyjną oraz inne środki, potrzebne do rzetelnej i pełnej realizacji przedmiotu zamówienia;
- zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia przy zachowaniu należytej staranności.

Warunki konieczne:

- zapewnienie kompleksowej obsługi cateringowej wydarzenia;

- zapewnienie tortu okolicznościowego dla 300 osób;
- przedstawienie w formularzu oferty trzech wariantów smakowych tortu wraz z ceną każdego wariantu;
- zapewnienie krojenia i podawania tortu;
- zapewnienie serwisu kawowo-herbaciarnego dla około 150 osób;
- zapewnienie 200 sztuk wody mineralnej butelkowanej;
- zapewnienie słodkiego poczęstunku;
- zapewnienie odpowiednio przygotowanego personelu;
- realizacja usługi zgodnie z wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- wykonanie wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

Termin realizacji : **28 września 2026 roku, w godz. 10:00 – 18:00**