



ROPS-III.272.7.2024

Załącznik nr 1  
do Zapytania Ofertowego

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie, przeprowadzenie i obsługa spotkania integracyjnego środowisk osób z niepełnosprawności polegającego na przeprowadzeniu dwóch edycji spotkań przeznaczonych dla m. in. uczestników świętokrzyskich zakładów aktywności zawodowej, warsztatów terapii zajęciowej oraz podopiecznych organizacji pozarządowych.

Usługa pn. „Zorganizowanie, przeprowadzenie i obsługa spotkania integracyjnego środowisk osób z niepełnosprawnościami”.

<b>Edycja I</b>	<b>Edycja II</b>
<b>Termin:</b> 30 listopad 2024 r.	<b>Termin:</b> 7 grudzień 2024 r.
<b>Miejsce spotkania:</b> Wojewódzki Dom Kultury im. Józefa Piłsudskiego w Kielcach, ul. Ks. Piotra Ściegiennego 2, 25-033 Kielce	<b>Miejsce spotkania:</b> Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku, ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk
<b>Liczba uczestników:</b> 200 osób, w tym 100 osób z niepełnosprawnościami, 50 opiekunów oraz 50 osobowa kadra merytoryczna	<b>Liczba uczestników:</b> 200 osób, w tym 100 osób z niepełnosprawnościami, 50 opiekunów oraz 50 osobowa kadra merytoryczna
<b>Opis przedmiotu:</b> -Przygotowanie, dostawa i obsługa <b>catering</b> u dla 150 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa <b>słodkiego poczęstunku w formie bufetu</b> dla 150 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa <b>wytrwanego poczęstunku w formie bufetu</b> dla 50 osobowej kadry merytorycznej -Przygotowanie, dostawa i rozładunek <b>paczek świątecznych</b> dla 100 osób z niepełnosprawnościami	<b>Opis przedmiotu:</b> -Przygotowanie, dostawa i obsługa <b>catering</b> u dla 150 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa <b>słodkiego poczęstunku w formie bufetu</b> dla 150 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa <b>wytrwanego poczęstunku w formie bufetu</b> dla 50 osobowej kadry merytorycznej -Przygotowanie, dostawa i rozładunek <b>paczek świątecznych</b> dla 100 osób z niepełnosprawnościami
<b>Czas trwania spotkania:</b> rozpoczęcie o godz. <b>8<sup>00</sup></b> zakończenie o godz. <b>18<sup>00</sup></b>	<b>Czas trwania spotkania:</b> rozpoczęcie o godz. <b>8<sup>00</sup></b> zakończenie o godz. <b>18<sup>00</sup></b>
<b>Łącznie przedmiot zamówienia opiera się na:</b> -Przygotowaniu, dostawie i obsłudze <b>catering</b> u dla 300 uczestników spotkania -Przygotowaniu, dostawie i obsłudze <b>słodkiego poczęstunku w formie bufetu</b> dla 300 uczestników spotkania -Przygotowaniu, dostawie i obsłudze <b>wytrwanego poczęstunku w formie bufetu</b> dla 100 osobowej kadry merytorycznej -Przygotowaniu, dostawie i rozładunku <b>paczek świątecznych</b> dla 200 osób z niepełnosprawności	

**Miejsce realizacji spotkań zapewni Zamawiający.  
Rekrutacje uczestników przeprowadzi Zamawiający.**

**Łączna liczba uczestników:** 400 osób, w tym 200 osób z niepełnosprawnościami, 100 opiekunów oraz 100 osobowa kadra merytoryczna.

## **I. PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I OBSŁUGA CATERINGU**

Wykonawca zapewni poniższe elementy cateringu w miejscu i czasie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Pierogi muszą zostać wydawane w temperaturze przekraczającej 63°C.

**Zamawiający zastrzega, że pierogi muszą zostać wykonane ręcznie.**

Zupa krem musi zostać wydana w temperaturze min. 75°C.

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość osób do obsługi cateringu.

Nie dopuszcza się użycia naczyń/opakowań plastikowych.

*Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej. Posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym. Wykonawca musi przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i przeciwpożarowych, a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne w trakcie trwania usługi.*

### ***Edycja I***

Przygotowanie, dostawa i obsługa cateringu dla 150 uczestników spotkania, w tym:

- ✓ Pierogi –1 350 szt.
  - ze szpinakiem i serem feta – 450 szt.
  - z mięsem i kapustą – 450 szt.
  - z serem i ziemniakami – 450 szt.

*pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.  
z wody, nieopiekane, z okrasą*
- ✓ Opakowanie – 150 szt.
  - talerz papierowy spełniający wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- ✓ Sztućce
  - widelec drewniany – 150 szt.
  - nóż drewniany – 150 szt.

*zestaw nóż i widelec powinien być owinięty w serwetkę*

*Catering ma zostać podany w formie bufetu.*

*Pierogi muszą zostać podane w wanioach lub podgrzewaczach.*

*Na pierogi należy przygotować 3 podgrzewacze, w których będą się mieścić 3 rodzaje pierogów (każdy rodzaj osobno).*

*Podgrzewacze muszą być systematycznie uzupełniane, aż do momentu wykorzystania wszystkich zamówionych pierogów.*

## ***Edycja II***

Przygotowanie, dostawa i obsługa cateringu dla 150 uczestników spotkania, tym:

- ✓ Pierogi – 1 350 szt.
  - ze szpinakiem i serem feta – 450 szt.
  - z mięsem i kapustą – 450 szt.
  - z serem i ziemniakami – 450 szt.*pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.  
z wody, nieopiekane, z okrasą*
  
- ✓ Opakowanie – 150 szt.
  - okrągły pojemnik papierowy z pokrywką spełniający wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*pojemność pojemnika powinna być dostosowana do pomieszczenia 9 pierogów (mix 3 rodzajów po 3 szt. każdego rodzaju) o gramaturze ok. 30 g/szt.*
  
- ✓ Zupa krem pomidorowo - paprykowa z grzankami – 150 szt. (350 ml/szt.)
  
- ✓ Opakowanie – 150 szt.
  - specjalistyczne opakowanie na zupę krem zamykane z klipssem spełniające wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*pojemność pojemnika powinna być dostosowana do pomieszczenia 350ml zupy*
  
- ✓ Sztućce
  - widelec drewniany – 150 szt.
  - nóż drewniany – 150 szt.
  - łyżeczka drewniana – 150 szt.*zestaw nóż i widelec powinien być owinięty w serwetkę  
łyżeczka powinna być osobno owinięta w serwetkę*

*Catering ma zostać podany poprzez przekazanie każdemu z uczestników spotkania zestawu, w skład, którego wejdzie:*

*- 3 rodzaje pierogów po 3 szt. (łącznie 9 szt.)*

*- zupa krem*

*- sztućce*

## **II. PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I OBSŁUGA SŁODKIEGO POCZĘSTUNKU W FORMIE BUFETU**

Wykonawca zapewni słodki poczęstunek w formie bufetu w miejscu i czasie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość osób do obsługi słodkiego poczęstunku w formie bufetu.

Przy przygotowaniu słodkiego poczęstunku nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń/opakowań plastikowych.

*Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej. Posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym. Wykonawca musi przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i przeciwpożarowych, a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne w trakcie trwania usługi.*

### ***Edycja I***

Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 150 uczestników spotkania, w tym:

- ✓ Artykuły spożywcze
  - galanteria cukiernicza (np. mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie - co najmniej 3 rodzaje do wyboru) - 150g/osoba
  - dwa rodzaje ciastek suchych (np. pierniki, wafle śmietankowe, ciastka kruche) - 150g/osoba
  - dwa rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka) - 150g/osoba
  - bułka słodka (spakowana w oddzielne woreczki, do wyrobu z serem, z jabłkiem, z dżemem) - 1 szt/1osoba
  - woda niegazowana 0,5 l – 1szt/1osoba
  - herbata w warniku lub termosie (do wyboru min. 2 rodzaje: czarna i owocowa) - 0,75 l/osoba
  - kawa w warniku lub termosie (lub woda w warniku lub termosie wraz z kawą rozpuszczalną i mieloną do wyboru) - 0,5 l/osoba
  - cukier, cytryna, mleko - bez limitu
  
- ✓ Opakowania
  - opakowania papierowe jednorazowe (w ilości umożliwiającej poczęstunek w formie bufetu dla wszystkich uczestników spotkania)
  - kubek papierowy 250 ml – 1szt/1osoba

## ***Edycja II***

Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 150 uczestników spotkania, w tym:

- ✓ Artykuły spożywcze
  - galanteria cukiernicza (np. mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie - co najmniej 3 rodzaje do wyboru) - 150g/osoba
  - dwa rodzaje ciastek suchych (np. pierniki, wafle śmietankowe, ciastka kruche) - 150g/osoba
  - dwa rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka) - 150g/osoba
  - bułka słodka/pączek (spakowana w oddzielne woreczki, bułka słodka do wyrobu z serem, z jabłkiem, z dżemem lub pączek z marmoladą, pudrem lub lukrem) - 1szt/1osoba
  - woda niegazowana 0,5 l – 1 szt/1osoba
  - herbata w warniku lub termosie (do wyboru min. 2 rodzaje: czarna i owocowa) - 0,75 l/osoba
  - kawa w warniku lub termosie (lub woda w warniku lub termosie wraz z kawą rozpuszczalną i mieloną do wyboru) - 0,5 l/osoba
  - cukier, cytryna, mleko - bez limitu
  
- ✓ Opakowania
  - opakowania papierowe jednorazowe (w ilości umożliwiającej poczęstunek w formie bufetu dla wszystkich uczestników spotkania)
  - kubek papierowy 250 ml – 1 szt/osoba

### **V. PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I OBSŁUGA WYTRAWNEGO POCZĘSTUNKU W FORMIE BUFETU**

Wykonawca zapewni powyższe elementy bufetu w miejscu i czasie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość osób do obsługi bufetu podczas trwania całego spotkania.

Przy przygotowaniu i obsłudze bufetu nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń plastikowych.

Dania ciepłe muszą zostać podane w warniku/podgrzewaczach.

Na pierogi należy przygotować 3 podgrzewacze, w których będą się mieścić 3 rodzaje pierogów (każdy rodzaj osobno).

**Zmawiający zastrzega, że pierogi muszą zostać wykonane ręcznie.**

Wykonawca musi zadbać, aby pierogi były wydawane w temperaturze przekraczającej 63°C.

Zupa krem musi zostać wydana w temperaturze min. 75°C.

*Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej. Posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym. Wykonawca musi przestrzegać przepisów sanitarno-*

epidemiologicznych, BHP i przeciwpożarowych, a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne w trakcie trwania usługi.

## ***Edycja I***

Przygotowanie, dostawa i obsługa wytrawnego poczęstunku w formie bufetu dla 50 osobowej kadry merytorycznej, w tym:

- ✓ Zimne zakąski (nieprzerwanie, bez limitu)
  - kanapeczki wrapowe
  - mix 5 rodzajów zakąsek bankietowych (np. wytrwane roladki mięsno-warzywne, wytrwane kruche babeczki nadziewane musem warzywnym, muszle makaronowe nadziewane sałatką, sałatka warzywna w mini pojemnikach typu fingerfood, grillowana tortilla z kurczakiem i mixem sałat)
  - dwa rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka)
  
- ✓ Napoje zimne (nieprzerwanie, bez limitu)
  - trzy rodzaje soków owocowych (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) podawane w szklanych dzbankach
  
- ✓ Napoje ciepłe (nieprzerwanie, bez limitu)
  - herbata w warniku lub termosie (do wyboru min. 2 rodzaje: czarna i owocowa)
  - kawa w warniku lub termosie (lub woda w warniku lub termosie wraz z kawą rozpuszczalną i mieloną do wyboru)
  - cukier, cytryna, mleko (do wyboru)
  
- ✓ Dania ciepłe (nieprzerwanie, bez limitu)
  - pierogi (3 rodzaje)
    - ze szpinakiem i serem feta
    - z mięsem i kapustą
    - z serem i ziemniakami*pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.*  
*opiekane z okrasą*
  
- ✓ Zastawa stołowa
  - szklana zastawa stołowa (przekazana tylko do użytku na czas trwania spotkania) umożliwiająca poczęstunek w formie bufetu dla 50osobowej kadry merytorycznej, w tym m. in. talerze, metalowe sztucce, szklanki na kawę, herbatę, sok
  - 3 podgrzewacze na 3 rodzaje pierogów
  - przystrojenie stołów tj. obrusy, serwetki

## ***Edycja II***

Przygotowanie, dostawa i obsługa wytrawnego poczęstunku w formie bufetu dla 50 osobowej kadry merytorycznej, w tym:

- ✓ Zimne zakąski (nieprzerwanie, bez limitu)
  - kanapeczki wrapowe
  - mix 5 rodzajów zakąsek bankietowych (np. wytrwane roladki mięsno-warzywne, wytrwane kruszaki babeczki nadziewane musem warzywnym, muszle makaronowe nadziewane sałatką, sałatka warzywna w mini pojemnikach typu fingerfood, grillowana tortilla z kurczakiem i mixem sałat)
  - dwa rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka)
  
- ✓ Napoje zimne (nieprzerwanie, bez limitu)
  - trzy rodzaje soków owocowych (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) podawane w szklanych dzbankach
  
- ✓ Napoje ciepłe (nieprzerwanie, bez limitu)
  - herbata w warniku lub termosie (do wyboru min. 2 rodzaje: czarna i owocowa)
  - kawa w warniku lub termosie (lub woda w warniku lub termosie wraz z kawą rozpuszczalną i mieloną do wyboru)
  - cukier, cytryna, mleko (do wyboru)
  
- ✓ Dania ciepłe (nieprzerwanie, bez limitu)
  - zupa krem pomidorowo-paprykowa z grzankami
  - pierogi (3 rodzaje)
    - ze szpinakiem i serem feta
    - z mięsem i kapustą
    - z serem i ziemniakami

*pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.  
z wody, nieopiekane, z okrasą*
  
- ✓ Zastawa stołowa
  - szklana zastawa stołowa (przekazana tylko do użytku na czas trwania spotkania) umożliwiająca poczęstunek w formie bufetu dla 50osobowej kadry merytorycznej, w tym m. in. talerze, metalowe sztucce, szklanki na kawę, herbatę, sok
  - warnik na zupę krem
  - 3 podgrzewacze na 3 rodzaje pierogów
  - przystrojenie stołów tj. obrusy, serwetki

## **VI. PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I ROZŁADUNEK PACZEK ŚWIĄTECZNYCH**

Każda z paczka musi zawierać po 1 sztuce z niżej wymienionych artykułów spożywczych i musi być spakowana w ozdobną torbę prezentową z motywem świątecznym (np. Mikołaj, choinka, gwiazdka, renifer).

Nie dopuszcza się artykułów spożywczych czekoladopodobnych oraz produktów mogących ulec pokruszeniu i zgnieceniu.

Produkty spożywcze powinny posiadać co najmniej 3-miesięczny okres przydatności do spożycia licząc od daty realizacji zamówienia.

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość osób do transportu i rozładunku paczek w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

### ***Edycja I***

Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 100 osób z niepełnosprawnościami, w tym:

- ✓ Artykuły spożywcze
  - ptasie mleczko np. waniliowe w czekoladzie, śmietankowe w czekoladzie (opak. min. 360 g)
  - ciastka biszkoptowe z galaretką oblane czekoladą (opak. min. 140g)
  - batoniki z mlecznej czekolady z nadzieniem mlecznym (w opak. 8 szt. po 12,5g – łącznie opak. 100g)
  - czekolada mleczna (szt. min. 90g)
  - wafelek mleczny w polewie np. orzechowej, nugatowej, kokosowej (szt. min. 50g)
  - wafle przekładane krem smakowym np. śmietankowym, kokosowym, kakaowym, cytrynowym, truskawkowo - śmietankowym (opak. min. 180g)
  - pierniki (opak. min. 160g)
  - ciastka owsiane (opak. min. 260 g)
  - ciastka korzenne maślane (opak. min. 200 g)
  - mieszanka cukierków w czekoladzie (mix cukierków min. 300 g)
  - rurki wafelowe nadziewane kremem np. kokosowym, kakaowym, orzechowym (szt. min. 150 g)
  - czekolada do picia np. czekolada w proszku deserowa (opak. min. 200 g)
  - praliny nadziewane np. w czekoladzie mlecznej z nadzieniem kokosowym, orzechowym, kakaowym (opak. min. 140 g)
  - czekolada z orzechami (szt. min. 100 g)
  - ciastka przekładane kremem np. kakaowym, waniliowym (szt. min. 150 g)
  - żelki owocowe (opak. min. 100 g)
  - biszkopty podłużne np. języczki (opak. min. 200 g)
  - napój wieloowocowy w butelce plastikowej (min. 400 ml)
  - herbata smakowa w ozdobnym opakowaniu (opak. min. 100g)
  - herbata czarna liściasta (opak. min. 80g)
  
- ✓ Opakowanie
  - ozdobna torba prezentowa z motywem świątecznym – 100 szt.



## ***Edycja II***

Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 100 osób z niepełnosprawnościami, w tym:

- ✓ Artykuły spożywcze
  - ptasie mleczko np. waniliowe w czekoladzie, śmietankowe w czekoladzie (opak. min. 360 g)
  - ciastka biszkoptowe z galaretką oblane czekoladą (opak. min. 140g)
  - batoniki z mlecznej czekolady z nadzieniem mlecznym (w opak. 8 szt. po 12,5g – łącznie opak. 100g)
  - czekolada mleczna (szt. min. 90g)
  - wafelek mleczny w polewie np. orzechowej, nugatowej, kokosowej (szt. min. 50g)
  - wafle przekładane krem smakowym np. śmietankowym, kokosowym, kakaowym, cytrynowym, truskawkowo - śmietankowym (opak. min. 180g)
  - pierniki (opak. min. 160g)
  - ciastka owsiane (opak. min. 260 g)
  - ciastka korzenne maślane (opak. min. 200 g)
  - mieszanka cukierków w czekoladzie (mix cukierków min. 300 g)
  - rurki wafelowe nadziewane kremem np. kokosowym, kakaowym, orzechowym (szt. min. 150 g)
  - czekolada do picia np. czekolada w proszku deserowa (opak. min. 200 g)
  - praliny nadziewane np. w czekoladzie mlecznej z nadzieniem kokosowym, orzechowym, kakaowym (opak. min. 140 g)
  - czekolada z orzechami (szt. min. 100 g)
  - ciastka przekładane kremem np. kakaowym, waniliowym (szt. min. 150 g)
  - żelki owocowe (opak. min. 100 g)
  - biszkopty podłużne np. języczki (opak. min. 200 g)
  - napój wieloowocowy w butelce plastikowej (min. 400 ml)
  - herbata smakowa w ozdobnym opakowaniu (opak. min. 100g)
  - herbata czarna liściasta (opak. min. 80g)
  
- ✓ Opakowanie
  - ozdobna torba prezentowa z motywem świątecznym – 100 szt.