



ROPS-III.272.6.2023

*Załącznik nr 1  
do Zapytania Ofertowego*

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie, przeprowadzenie i obsługa przedsięwzięcia związanego z polityką społeczną polegającego na przeprowadzeniu dwóch edycji spotkań integracyjnych przeznaczonych dla osób z niepełnosprawnościami tj. uczestników świętokrzyskich zakładów aktywności zawodowej, warsztatów terapii zajęciowej oraz członków organizacji pozarządowych.

### **I EDYCJA PRZEDSIĘWZIĘCIA**

**Termin:** 2 grudzień 2023 r.

**Miejsce spotkania:** Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku,  
ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk

**Miejsce realizacji przedsięwzięcia zapewni Zamawiający.**

**Liczba uczestników:** 200 osób, w tym 100 osób z niepełnosprawnościami,  
50 opiekunów oraz 50osobowa kadra merytoryczna

#### **Opis przedmiotu:**

- Przygotowanie, dostawa i obsługa cateringu dla 150 uczestników spotkania
- Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 150 uczestników spotkania
- Przygotowanie, dostawa i obsługa bufetu dla 50osobowej kadry merytorycznej
- Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 100 osób z niepełnosprawnościami

#### **Czas trwania spotkania:**

rozpoczęcie o godz. 12<sup>00</sup>

zakończenie o godz. 18<sup>00</sup>

## II EDYCJA PRZEDSIĘWZIĘCIA

**Termin:** 9 grudzień 2023 r.

**Miejsce spotkania:** Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kielcach,  
ul. Warszawska 338, 25-001 Kielce

**Miejsce realizacji przedsięwzięcia zapewni Zamawiający.**

**Liczba uczestników:** 200 osób, w tym 100 osób z niepełnosprawnościami,  
50 opiekunów oraz 50osobowa kadra merytoryczna

### **Opis przedmiotu:**

- Przygotowanie, dostawa i obsługa cateringu dla 150 uczestników spotkania
- Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 150 uczestników spotkania
- Przygotowanie, dostawa i obsługa bufetu dla 50osobowej kadry merytorycznej
- Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 100 osób z niepełnosprawnościami

### **Czas trwania spotkania:**

rozpoczęcie o godz. 14<sup>00</sup>

zakończenie o godz. 20<sup>00</sup>

## **I. CHARAKTERYSTYKA ZAMÓWIENIA – CATERING, SŁODKI POCZĘSTUNEK, BUFET, PACZKI ŚWIĄTECZNE**

### **CATERING**

Przygotowanie, dostawa i obsługa cateringu dla 300 uczestników spotkania

- ✓ Pierogi – 2 400 szt.
- ze szpinakiem i serem feta – 800 szt.

- z mięsem i kapustą – 800 szt.

- ruskie – 800 szt.

*pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.*

*z wody, nieopiekane, z okrasą*

✓ Opakowanie – 300 szt.

- okrągły pojemnik papierowy z pokrywką spełniający wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

*pojemność pojemnika powinna być dostosowana do pomieszczenia 8 pierogów (mix 3 rodzajów) o gramaturze ok. 30 g/szt.*

✓ Zupa krem z białych warzyw – 300 szt. (350 ml/szt.)

✓ Opakowanie – 300 szt.

- specjalistyczne opakowanie na zupę zamykane z klipssem spełniające wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

*pojemność pojemnika powinna być dostosowana do pomieszczenia 350ml zupy*

✓ Sztućce

- widelec drewniany – 300 szt.

- nóż drewniany – 300 szt.

- łyżeczka drewniana – 300 szt.

*zestaw nóż i widelec powinien być owinięty w serwetkę*

*łyżeczka powinna być osobno owinięta w serwetkę*

**Powyższy opis przedmiotu zamówienia dotyczy dwóch edycji spotkania.**

Przygotowanie dla wszystkich uczestników spotkania (tj. 300 osób) zestawu pierogów, w którego skład musi wejść mix 8 pierogów z 3 rodzajów (ze szpinakiem i serem feta, z mięsem i kapustą, ruskie).

Pierogi muszą być spakowane w okrągły pojemnik papierowy z pokrywką spełniający wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do każdego z zestawów powinny być dołączone drewniane sztucce (nóż i widelec) owinięte w serwetkę.

Pierogi muszą zostać wydawane w temperaturze przekraczającej 63°C.

Przygotowanie dla wszystkich uczestników spotkania (tj. 300 osób) zupy krem z białych warzyw. Zupa krem musi być spakowana w specjalistyczne opakowanie zamykane z klipssem spełniające wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do każdej zupy krem powinna być dołączana drewniana łyżka owinięta w serwetkę.

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

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość osób do obsługi cateringu.

*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.*

<b>Edycja I – Catering</b>	<b>Edycja II – Catering</b>
Zapewnienie cateringu dla 150 osób na miejsce spotkania tj. Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku, ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk w dniu 2 grudnia 2023 r. o godz. 13:00	Zapewnienie cateringu dla 150 osób na miejsce spotkania tj. Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kielcach, ul. Warszawska 338, 25-001 Kielce w dniu 9 grudnia 2023 r. o godz. 15:00

### **SŁODKI POCZESTUNEK W FORMIE BUFETU**

Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 300 uczestników spotkania

- ✓ Artykuły spożywcze
  - galanteria cukiernicza (np. mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie - co najmniej 3 rodzaje do wyboru) łącznie 150g/osoba

- dwa rodzaje ciastek suchych (np. pierniki, wafle śmietankowe, ciastka kruche) łącznie 150g/osoba
  - dwa rodzaje ciast: sernik/szarlotka łącznie 150g/osoba
  - bułka słodka (spakowana w oddzielne woreczki – do wyrobu z serem, z jabłkiem, mieszane) łącznie 150 szt.
  - woda gazowana 0,5 l - 100 szt.
  - woda niegazowana 0,5 l – 100 szt.
  - herbata w warniku lub termosie (do wyboru min. 2 rodzaje: czarna i owocowa) łącznie 0,75 l/osoba.
  - kawa w warniku lub termosie (lub woda w warniku lub termosie wraz z kawą rozpuszczalną i mieloną do wyboru) łącznie 0,5 l/osoba
  - cukier, cytryna, mleko - bez limitu
- ✓ Zastawa stołowa
- szklana zastawa stołowa (przekazana tylko do użytku na czas trwania spotkania) umożliwiająca poczęstunek w formie bufetu dla 300 uczestników spotkania
  - kubek papierowy 250 ml – 300 szt.

**Powyższy opis przedmiotu zamówienia dotyczy dwóch edycji spotkania.**

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 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.*

<b><i>Edycja I – Słodki poczęstunek</i></b>	<b><i>Edycja II – Słodki poczęstunek</i></b>
Zapewnienie słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 150 osób na miejsce spotkania tj. Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku, ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk w dniu 2 grudnia 2023 r. w czasie trwania spotkania tj. 12 <sup>00</sup> - 18 <sup>00</sup>	Zapewnienie słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 150 osób na miejsce spotkania tj. Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kielcach, ul. Warszawska 338, 25-001 Kielce w dniu 9 grudnia 2023 r. w czasie trwania spotkania tj. 14 <sup>00</sup> - 20 <sup>00</sup>

### **BUFET**

Przygotowanie, dostawa i obsługa bufetu dla stuosobowej kadry merytorycznej

- ✓ 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)
  - dwa 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 z białych warzyw
  - pierogi (3 rodzaje)

- ze szpinakiem i serem feta
- z mięsem i kapustą
- ruskie

*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 stołu tj. obrusy

**Powyższy opis przedmiotu zamówienia dotyczy dwóch edycji spotkania.**

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 warniku/podgrzewaczach.

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

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

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

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość osób do obsługi bufetu.

*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.

<b><i>Edycja I – Bufet</i></b>	<b><i>Edycja II – Bufet</i></b>
Zapewnienie bufetu dla 50osobowej kadry merytorycznej na miejscu spotkania tj. Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku, ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk w dniu 2 grudnia 2023 r. w czasie trwania spotkania tj. 12 <sup>00</sup> - 18 <sup>00</sup>	Zapewnienie bufetu dla 50osobowej kadry merytorycznej na miejscu spotkania tj. Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kielcach, ul. Warszawska 338, 25-001 Kielce w dniu 9 grudnia 2023 r. w czasie trwania spotkania tj. 14 <sup>00</sup> - 20 <sup>00</sup>

### **PACZKI ŚWIĄTECZNE**

Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 200 osób z niepełnosprawnościami

- ✓ Artykuły spożywcze
  - ptasie mleczko np. waniliowe w czekoladzie, śmietankowe w czekoladzie (opak. min. 370 g)
  - ciastka biszkoptowe z galaretką oblane czekoladą (opak. min. 100g)
  - batoniki z mlecznej czekolady z nadzieniem mlecznym (w opak. 8 szt. po 12,5g – łącznie opak. 100g)
  - czekolada mleczna (szt. min. 80g)
  - 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. 150g)
  - ciastka owsiane (opak. min. 260 g)
  - napój wielowocowy w butelce plastikowej (min. 400 ml)
  - herbata smakowa w ozdobnym opakowaniu (opak. min. 100g)
  - herbata czarna liściasta (opak. min. 70g)
  
- ✓ Opakowanie
  - ozdobna torba prezentowa z motywem świątecznym – 200 szt.



**Powyższy opis przedmiotu zamówienia dotyczy dwóch edycji spotkania.**

Każda z paczka musi zawierać po 1 sztuce z wyżej 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.

<b><i>Edycja I – Paczki świąteczne</i></b>	<b><i>Edycja II – Paczki świąteczne</i></b>
Usługa organizacji paczek świątecznych dla 100 osób z niepełnosprawności, w tym dostarczenie i rozładunek na miejsce spotkania tj. Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku, ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk w dniu 2 grudnia 2023 r. o godz. 11 <sup>00</sup>	Usługa organizacji paczek świątecznych dla 100 osób z niepełnosprawności, w tym dostarczenie i rozładunek na miejsce spotkania tj. Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kielcach, ul. Warszawska 338, 25-001 Kielce w dniu 9 grudnia 2023 r. o godz. 13 <sup>00</sup>