



ROPS-III.272.10.2025

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie, przeprowadzenie i obsługa spotkania integracyjnego środowisk osób z niepełnosprawnościami 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”.

<i>Edycja I</i>	<i>Edycja II</i>
Termin: 29 listopad 2025 r.	Termin: 6 grudzień 2025 r.
Miejsce spotkania: Wojewódzki Dom Kultury im. Józefa Piłsudskiego w Kielcach, ul. Ks. Piotra Ściegiennego 2, 25-033 Kielce	Miejsce spotkania: Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zagnańsku, ul. Turystyczna 59B, 26-050 Zagnańsk
Liczba uczestników: 250 osób, w tym 133 osób z niepełnosprawnościami, 67 opiekunów oraz 50 osobowa kadra merytoryczna	Liczba uczestników: 220 osób, w tym 141 osób z niepełnosprawnościami, 29 opiekunów oraz 50 osobowa kadra merytoryczna
Opis przedmiotu: -Przygotowanie, dostawa i obsługa catering u dla 200 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 200 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa wytrwanego poczęstunku w formie bufetu dla 50 osobowej kadry merytorycznej -Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 133 osób z niepełnosprawnościami	Opis przedmiotu: -Przygotowanie, dostawa i obsługa catering u dla 170 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 170 uczestników spotkania -Przygotowanie, dostawa i obsługa wytrwanego poczęstunku w formie bufetu dla 50 osobowej kadry merytorycznej -Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 141 osób z niepełnosprawnościami
Czas trwania spotkania: rozpoczęcie o godz. 8⁰⁰ zakończenie o godz. 18⁰⁰	Czas trwania spotkania: rozpoczęcie o godz. 8⁰⁰ zakończenie o godz. 18⁰⁰
Łącznie przedmiot zamówienia opiera się na: -Przygotowaniu, dostawie i obsłudze catering u dla 370 uczestników spotkania	

-Przygotowaniu, dostawie i obsłudze **słodkiego poczęstunku w formie bufetu** dla 370 uczestników spotkania
-Przygotowaniu, dostawie i obsłudze **wytrwanego poczęstunku w formie bufetu** dla 100 osobowej kadry merytorycznej
-Przygotowaniu, dostawie i rozładunku **paczek świątecznych** dla 274 osób z niepełnosprawności
-Aranżacji przestrzeni spotkania oraz strefy rejestracji

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

Łączna liczba uczestników: 470 osób, w tym 274 osób z niepełnosprawnościami, 96 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 200 uczestników spotkania, w tym:

- ✓ Pierogi – 1 800 szt.
 - ze szpinakiem i serem feta – 600 szt.
 - z mięsem i kapustą – 600 szt.
 - z serem i ziemniakami – 600 szt.

*pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.
z wody, nieopiekane, z okrasą*
- ✓ Opakowanie – 200 szt.

- talerz papierowy spełniający wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

✓ Sztućce

- widelec drewniany – 200szt.

- nóż drewniany – 200 szt.

zestaw nóż i widelec powinien być owinięty w serwetkę

Catering ma zostać podany w formie bufetu.

Pierogi muszą zostać podane w wanioach lub podgrzewaczoach.

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 170 uczestników spotkania, tym:

✓ Pierogi – 1 530 szt.

- ze szpinakiem i serem feta – 510 szt.

- z mięsem i kapustą – 510 szt.

- z serem i ziemniakami – 510 szt.

pierogi o gramaturze ok. 30 g/szt.

z wody, nieopiekane, z okrasą

✓ Opakowanie – 170 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 – 170 szt. (350 ml/szt.)

✓ Opakowanie – 170 szt.

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

pojemność pojemnika powinna być dostosowana do pomieszczenia 350ml zupy

✓ Sztućce

- widelec drewniany – 170 szt.

- nóż drewniany – 170 szt.

- łyżeczka drewniana – 170 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 200 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./osoba
 - 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 – 1 szt/osoba

Edycja II

Przygotowanie, dostawa i obsługa słodkiego poczęstunku w formie bufetu dla 170 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) - 1 szt/osoba
 - woda niegazowana 0,5 l – 1 szt/osoba
 - 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 50 osobowej 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 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)
 - 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 50 osobowej 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 133 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)
 - krakersy (w opak. 2 szt. po 90g – łącznie 180g)
 - batoniki z mlecznej czekolady z nadzieniem mlecznym (w opak. 8 szt. po 12,5g – łącznie opak. 100g)
 - czekolada mleczna (szt. min. 90g)
 - czekolada gorzka (szt. min. 90g)
 - morele suszone (opak. min 250 g)
 - pierniki w czekoladzie (opak. min. 160g)
 - ciastka owsiane (opak. min. 260 g)
 - ciastka korzenne maślane (opak. min. 200 g)
 - baton zbożowy (w opak. 5 szt. po 30g – łącznie 150g)
 - dżem owocowy np. truskawkowy, wiśniowy (w opak. 10 szt. po 25g – łącznie opak. 250g)
 - mieszanka studencka (opak. min. 200g)
 - żelki owocowe (opak. min. 100 g)
 - napój wieloowocowy w kartonie (min. 400 ml)
 - herbata smakowa w ozdobnym opakowaniu (opak. min. 100g)
 - herbata czarna liściasta (opak. min. 80g)
- ✓ Opakowanie
 - ozdobna torba prezentowa z motywem świątecznym – 133 szt.

Edycja II

Przygotowanie, dostawa i rozładunek paczek świątecznych dla 141 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)
 - krakersy (w opak. 2 szt. po 90g – łącznie 180g)
 - batoniki z mlecznej czekolady z nadzieniem mlecznym (w opak. 8 szt. po 12,5g – łącznie opak. 100g)
 - czekolada mleczna (szt. min. 90g)
 - czekolada gorzka (szt. min. 90g)
 - morele suszone (opak. min 250 g)
 - pierniki w czekoladzie (opak. min. 160g)
 - ciastka owsiane (opak. min. 260 g)
 - ciastka korzenne maślane (opak. min. 200 g)
 - baton zbożowy (w opak. 5 szt. po 30g – łącznie 150g)
 - dżem owocowy np. truskawkowy, wiśniowy (w opak. 10 szt. po 25g – łącznie opak. 250g)
 - mieszanka studencka (opak. min. 200g)
 - żelki owocowe (opak. min. 100 g)
 - napój wieloowocowy w kartonie (min. 400 ml)
 - herbata smakowa w ozdobnym opakowaniu (opak. min. 100g)
 - herbata czarna liściasta (opak. min. 80g)
- ✓ Opakowanie
 - ozdobna torba prezentowa z motywem świątecznym – 141 szt.

VII. ARANŻACJA PRZESTRZENI SPOTKANIA ORAZ STREFY REJESTRACJI

Edycja I

Wykonawca odpowiada za właściwą, aranżację przestrzeni sali oraz Świąteczne udekorowanie sali. Ustawienie stołów i krzeseł, zapewnienie ciągów komunikacyjnych oraz dostępu do wyjść ewakuacyjnych. Sala musi zostać zaaranżowana w taki sposób, aby zapewnić dostęp do atrakcji osobom z niepełnosprawnościami.

Wszystkie elementy aranżacji i dekoracji Sali powinny być wykonane w sposób estetyczny i zgody z charakterem wydarzenia.

Wykonawca zapewni stanowisko recepcyjne dla 2 – 3 osób, zlokalizowane przed wejściem na salę lub przy wejściu do budynku (do uzgodnienia z Zamawiającym). Obsługę recepcyjną zapewni Zamawiający (2-3 osoby ze strony Zamawiającego).

Wyposażenie recepcji zawierać będzie: 2-3 krzesła oraz 1 stół przykryty pokrowcem elastycznym w kolorze czarnym.

Wykonawca wykona aranżację sali najpóźniej do godz. 7:30 w dniu spotkania.

Edycja II

Wykonawca odpowiada za właściwą, aranżację przestrzeni sali oraz Świąteczne udekorowanie sali. Ustawienie stołów i krzeseł, zapewnienie ciągów komunikacyjnych oraz dostępu do wyjść ewakuacyjnych. Sala musi zostać zaaranżowana w taki sposób, aby zapewnić dostęp do atrakcji osobom z niepełnosprawnościami.

Wszystkie elementy aranżacji i dekoracji Sali powinny być wykonane w sposób estetyczny i zgodny z charakterem wydarzenia.

Wykonawca zapewni stanowisko recepcyjne dla 2 – 3 osób, zlokalizowane przed wejściem na salę lub przy wejściu do budynku (do uzgodnienia z Zamawiającym). Obsługę recepcyjną zapewni Zamawiający (2-3 osoby ze strony Zamawiającego).

Wyposażenie recepcji zawierać będzie: 2-3 krzesła oraz 1 stół przykryty pokrowcem elastycznym w kolorze czarnym.

Wykonawca wykona aranżację sali najpóźniej do godz. 7:30 w dniu spotkania.