



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kompleksowa organizacja posiedzeń Świętokrzyskiej Rady Zawodowych Rodzin Zastępczych i Rodzinnych Domów Dziecka.

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji dwóch posiedzeń Świętokrzyskiej Rady Zawodowych Rodzin Zastępczych i Rodzinnych Domów Dziecka w formie stacjonarnej, obejmująca:

- a. zapewnienie sali konferencyjnej,
- b. usługę cateringową,
- c. zapewnienie eksperta merytorycznego (1 spotkanie),
- d. zapewnienie materiałów pomocniczych (20 zestawów),
- e. zapewnienie upominków świątecznych (15 zestawów),
- f. obsługa techniczna i organizacyjna wydarzenia.

II. Termin i miejsce realizacji

1. Termin: 2 posiedzenia zrealizowane w miesiącach czerwiec/lipiec oraz grudzień 2026, dokładny termin zostanie ustalony w porozumieniu z Wykonawcą z minimum 30 dniowym wyprzedzeniem.
2. Czas trwania: 6 godzin zegarowych,
3. Miejsce: województwo świętokrzyskie w odległości geograficznej nie większej niż 35 kilometrów - licząc w linii prostej od siedziby Zamawiającego tj. Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce.

III. Liczba uczestników

20 osób – 15 Członków Świętokrzyskiej Rady Zawodowych Rodzin Zastępczych i Rodzinnych Domów Dziecka oraz 5 pracowników Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego. Zamawiający nie planuje zmniejszenia ww. liczby osób.

IV. Wymagania dotyczące sali

Sala konferencyjna powinna:

- a. pomieścić minimum 20 osób w układzie konferencyjnym oraz warsztatowym,
- b. być wyposażona w projektor multimedialny i ekran, nagłośnienie, dostęp do Internetu (Wi-Fi), klimatyzację/wentylację,
- c. zapewniać dostęp do zaplecza sanitarnego.

V. Catering

Wykonawca zapewni catering dla 20 osób, obejmujący*:

Serwis kawowy i bufet słodki (dostępne w formie bufetu open, bez ograniczeń)

1. Kawa z ekspresu.
2. Herbata (co najmniej 3 rodzaje: czarna/zielona/owocowa).
3. Cukier biały i trzcinowy w saszetkach, mleko UHT do kawy.
4. Świeżo pokrojona cytryna, podana na talerzykach.
5. Woda mineralna gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków owocowych 100% (w butelkach).
6. Ciasta, ciasteczka bankietowe w papilotkach, monoporcje deserów w kieliszkach (łącznie min. 4 szt. na osobę). Zamawiający nie dopuszcza podania gotowych ciastek cukierniczych typu: kokosanki, markizy, delicje, itp.

Lunch

Wariant I

/w przypadku realizacji usługi w miesiącach czerwiec/lipiec, Zamawiający dopuszcza możliwość zapewnienia cateringu w formie dań grillowych/

1. Minimum dwa dania tj. zupa + danie główne (dania sezonowe).
lub
2. Dania mięsne np. karkówka, kurczak, kiełbasa.
3. Dania wegetariańskie np. grillowane warzywa, sery.
4. Dodatki np. pieczywo, sałatki, sosy.

Wariant II

/w przypadku realizacji usługi w miesiącu grudzień, Wykonawca zapewni catering w postaci menu wigilijnego w formie zasiadanej, serwowanej /

1. Zupa krem borowikowy / zupa grzybowa.
2. Smażony filec z dorsza, pure ziemniaczane, surówka z kapusty kiszzonej.

Dodatkowo:

1. Barszczyk czerwony.
2. Pierogi z kapustą i grzybami.
3. Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami.
4. Kapusta z grochem.
5. Warstwowa sałatka z tuńczykiem.
6. Śledź wiejski z cebulką.
7. Tradycyjna sałatka jarzynowa.
8. Galareta drobiowa.

**Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków o gramaturze odpowiadającej standardom restauracyjnemu, gwarantując pełnowartościowy posiłek dla uczestników wydarzenia. Przedstawione propozycje mają charakter poglądowy i podlegają uzgodnieniu z Zamawiającym.*

Obowiązki Wykonawcy w zakresie usługi cateringowej.

1. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych (np. dieta wegańska, bezglutenowa, bez laktozy i inne), Wykonawca zapewni potrawy z uwzględnieniem ww. potrzeb dla wskazanych osób.
2. Na 5 dni roboczych przed terminem wydarzenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji ostateczny projekt menu. Zamawiający w terminie jednego dnia od zgłoszenia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
 - b. terminowego przygotowania i podania posiłków,
 - c. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, z wykorzystaniem świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

VI. Ekspert

Wykonawca zapewni eksperta, który:

- a. posiada obszerną wiedzę na tematy związane z rodzicielstwem zastępczym,
- b. przeprowadzi prezentację lub moderację spotkania (ok. 2 godziny),
- c. odpowie na pytania uczestników,
- d. przedstawi materiały merytoryczne (opcjonalnie).

VII. Materiały pomocnicze dla uczestników

1. Notes konferencyjny (format A4).
2. Długopis lub pióro z wkładem niebieskim/czarnym.
3. Teczka/folder na dokumenty (z możliwością personalizacji/logo).



VIII. Upominki świąteczne

Wykonawca zakupi, przygotuje i dostarczy 15 zestawów z upominkiem świątecznym. Zestawy upominkowe powinny być przygotowane zgodnie z poniższym zestawieniem:

1. Upominek – wprost nawiązujący swoim charakterem do tradycji Świąt Bożego Narodzenia, mogący składać się z jednego większego produktu typu bombka, świeczka lub z małego zestawu produktów typu czekoladki, stroik.

2. Każdy zestaw upominkowy powinien być zapakowany w pudełko prezentowe tekturowe z okienkiem i wstążką, produkty powinny być umieszczone w pudełku w sposób zabezpieczający je przed uszkodzeniem w transporcie.

IX. Obowiązki Wykonawcy

1. Zapewnienie parkingu dla uczestników posiedzeń na min. 10 samochodów.
2. Zapewnienie szatni i zaplecza sanitarnego wraz z obsługą.
3. Zapewnienie osoby do spraw organizacyjnych.
4. Przeprowadzenie wydarzenia zgodnie ze sporządzonym przez Zamawiającego programem.
5. Wykonawca zapewni obsługę gwarantującą ciągły serwis kawowy w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej oraz odpowiednią ilość osób do obsługi uczestników wydarzenia (kelnerzy/kelnerki)
6. Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników posiedzenia, umożliwiające swobodne spożycie posiłku.
7. Podczas organizacji posiedzenia w grudniu Wykonawca zapewni świąteczne elementy dekoracji stołów.
8. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia porcelanowe i szklane dostosowane do serwowanego asortymentu (przekąsek wytrawnych, ciast i napojów), bez wad i skaz. Nakrycia i zastawa muszą stanowić jeden rodzaj spójnego kompletu.
9. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania przekąsek, ciast, wypieków, napojów, czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń.

UWAGA:

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wydania/spakowania nieskonsumowanych porcji posiłków (przekąski wytrawne, ciasta/desery, woda, soki) po zakończeniu posiedzenia w pojemniki przygotowane przez Wykonawcę.