

Kielce, dn. 26 stycznia 2026 r.

DO-G.261.5.2026

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie na rzecz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Kielcach usługi cateringowej zgodnie z poniższym zastawieniem:

1. Catering na potrzeby udziału w Targach ENEX, w trakcie XXVIII Międzynarodowych Targów Energetyki i Elektrotechniki oraz Odnawialnych Źródeł Energii ENEX na Targach Kielce S.A. przy ul. Zakładowej 1 w Kielcach w dniach: 04-05.03.2026 r., obejmujący:

1.1 serwis kawowy dla uczestników konferencji w dniu 04 marca 2026 r. dla ok. 100 osób - przerwa kawowa ciągła podczas trwania konferencji.; godziny serwowania: 9:30 – 14.00.
Serwis będzie obejmował (na 1 osobę):

- ☐ kawa z ekspresu (bez ograniczeń), herbata – min. 3 rodzaje (bez ograniczeń), cukier biały i brązowy (bez ograniczeń), mleko (bez ograniczeń), cytrusy (bez ograniczeń),
- ☐ woda mineralna gazowana w butelkach, min. 500 ml,
- ☐ woda mineralna niegazowana z cytryną podawana w dzbankach dla 100 osób, min. 500ml,
- ☐ soki owocowe w butelkach min. 0,33 ml,
- ☐ mix kanapek dekoracyjnych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, szynka, ser żółty, łosoś wędzony, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, oliwki czarne lub zielone, kiełki warzyw, - 6 szt. zestaw; min. waga zestawu – 300g.,

- ☐ ciasta domowe co najmniej 3 rodzaje, min. 3 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 150 g.

1.2 obiad w formie bufetu wraz z organizacją miejsca posiłku, tj.: sala z wyposażeniem (stoły, krzesła) i obsługą kelnerską dla uczestników konferencji – ok. 100 osób w dniu 04 marca 2026 r. – godziny serwowania 13:30 – 14:30.

Obiad będzie obejmował (na 1 osobę):

- ☐ zupa krem (np. z dyni z fetą i tymiankiem) min. 250ml,
- ☐ 2 główne dania na gorąco – 1 mięsne oraz 1 do wyboru: wegetariańskie lub wegańskie (np. roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami min. 150g., ryba w sosie cytrynowym min. 75g., papryczki nadziewane warzywami w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią, min. 250g.). Należy założyć dla podanej ostatecznie liczby osób taką samą liczbę dań mięsnych i po 50 % dań wegetariańskich oraz 50 % dań wegańskich (tj. w przypadku potwierdzenia liczby uczestników w ilości 100 Wykonawca przygotuje 100 dań mięsnych oraz 50 dań wegetariańskich i 50 dań wegańskich),
- ☐ dodatki min. 2 rodzaje (np. puree ziemniaczane min. 200g, ryż z warzywami min. 125g.),
- ☐ sałatki serwowane w salaterkach: 3 rodzaje do wyboru, min. 150g.,
- ☐ woda mineralna w dzbankach 500ml,
- ☐ soki owocowe w dzbankach min. 200 ml.

1.3 serwis kawowy - stoisko w dniach 04 i 05 marca 2026 r dla ok. 30 osób.; godziny

serwowania 8:30 – 16.30. Serwis będzie obejmował (na 1 osobę):

- ☐ mix kanapek dekoracyjnych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, szynka, ser żółty, łosoś wędzony, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, oliwki czarne lub zielone, kiełki warzyw, - 3 szt. zestaw; min. waga zestawu – 150g.,
- ☐ ciasta domowe co najmniej 2 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 100 g.



Uwagi do pkt 1 (1.1- 1.3)

- Liczba osób wskazana w opisie jest szacunkowa i służy jedynie orientacyjnemu określeniu wielkości przedmiotu zamówienia oraz porównaniu ofert. Ostateczna liczba osób zostanie podana najpóźniej do dnia 27 lutego 2026 r. Wykonawca akceptuje powyższe założenia i nie będzie dochodził roszczeń z tego tytułu.
- Serwis kawowy z pkt 1.1 serwowany będzie w wyznaczonym miejscu przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej.
- Wykonawca zobowiązany będzie do gotowości do świadczenia usługi co najmniej pół godziny przed wskazanymi godzinami serwowania, zebrania zużytych naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu dwóch godzin od zakończenia serwowania.
- Wykonawca wykona całość zamówienia zgodnie z wymaganiami organizatora Targów tj. spółki Targi Kielce S.A. z siedzibą w Kielcach jako organizatora w/w imprezy.
- W ramach kwoty uwzględnione będą wszystkie koszty w tym koszt opłat na rzecz Targów Kielce S.A.

Usługa planowana jest do sfinansowania ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FEnIKS) w ramach „Projekt Doradztwa Energetycznego”.

2. Catering okolicznościowy (przewidywane około 24 spotkania po 15 zestawów w siedzibie WFOŚiGW w Kielcach). Zestaw obejmować będzie:

- ☐ mix kanapek dekoracyjnych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, szynka, ser żółty, łosoś wędzony, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, oliwki czarne lub zielone, kiełki warzyw, - 3 szt. w zestawie; min. waga zestawu 150g.,
- ☐ mini wrapy i tortille - 3 szt. w zestawie, min. waga zestawu 180g.,

- ☐ ciasta bankietowe - 3 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 150g.

Usługa może być jest częściowo sfinansowana ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FEnIKS) w ramach „Projekt Doradztwa Energetycznego”.

3. Zestawy świąteczne (przewidywane 4 spotkania w roku dla ok. 100 osób w siedzibie WFOŚiGW w Kielcach) obejmujące (dla 1 osoby):

Spotkanie Bożonarodzeniowe:

- ☐ pierogi z kapustą i grzybami min. 250g,
- ☐ śledź w oleju min. 100g,
- ☐ ryba po grecku min. 100g,
- ☐ kompot z suszu/sok owocowy min. 250ml,
- ☐ karp dzwonki min. 100g,
- ☐ sałatka jarzynowa min. 100g,,
- ☐ kapusta z grzybami min. 100g,
- ☐ ciasta bankietowe - min. 3 szt. w zestawie, min. waga zestawu 180g.,
- ☐ pieczywo ok. 150g

Spotkanie Wielkanocne:

- ☐ jajka faszerowane min. 2 faszerowane połówki,
- ☐ sałatka jarzynowa min. 100g,
- ☐ sałatka grecka min. 100g,
- ☐ plenery mięs pieczystych min. 100g,
- ☐ pieczona biała kiełbasa min. 100g,
- ☐ żurek z jajkiem min. 250 ml,
- ☐ ciasta bankietowe - min. 3 rodzaje w zestawie, min. waga zestawu 150g.,
- ☐ pieczywo ok. 150g,
- ☐ dodatki: chrzan, musztarda lub inny sos ok. 20g.



Fundusze Europejskie
na Infrastrukturę,
Klimat, Środowisko



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Doradztwo
Energetyczne

Tłusty czwartek:

- ☐ pączki z nadzieniem i lukrem ok.85g, ☐ faworki ok. 100g.

Bal Mikołajkowy:

- ☐ pączki z nadzieniem i lukrem ok.85g, ☐ babeczki / muffinki ok. 100g.

4. Zestaw obiadowy (przewidywane około 2 spotkania dla ok. 20 osób w siedzibie WFOŚiGW w Kielcach) obejmujący (na 1 osobę):

- ☐ zupa do wyboru min. 250 ml,
- ☐ danie gorące (mięso/ryba, ziemniaki/ryż/kasza/kluski śląskie) min. 350g, ☐ sałatki:
3 rodzaje do wyboru, min. 150g.

Usługa planowana jest częściowo do sfinansowania ze środków Unii Europejskiej z Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FENIKS) w ramach „Projekt Doradztwa Energetycznego”.

Uwagi do pkt 2-4

- Liczba osób (uczestników wydarzeń) jak również i samych wydarzeń wskazana w opisie jest szacunkowa i służy jedynie orientacyjnemu określeniu wielkości przedmiotu zamówienia oraz porównaniu ofert. Rzeczywista liczba osób i wydarzeń, wynikać będzie ze specyfiki danego wydarzenia oraz potrzeb Zamawiającego i może odbiegać od wartości podanej przez Zamawiającego w opisie. Wykonawca akceptuje powyższe założenia i nie będzie dochodził roszczeń z tego tytułu.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia wybranych pozycji z cateringu okolicznościowego – pkt. 2.
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie następujących spotkań świątecznych: bożonarodzeniowego i wielkanocnego.
- Wykonawca zobowiązany będzie do gotowości do świadczenia usługi co najmniej godzinę przed wskazanymi godzinami serwowania, zebrania zużytych naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu dwóch godzin od zakończenia serwowania.

5. Pozostałe warunki świadczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca zapewni każdorazowo świadczenie usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych, chyba że Zamawiający zleci inaczej.
2. Wykonawca zobowiązuje się bezwzględnie do zapewnienia świeżych posiłków przyrządzonych w dniu ich serwowania. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dodatkowych dekoracji na wybrane spotkania, jak również dostarczenia na wybrane spotkania stołów (np. koktajlowych lub innych) w ilości wskazanej przez Zamawiającego.
4. Zamawiający będzie zlecał Wykonawcy każdorazowo przygotowanie usługi cateringowej w terminie nie później 2 dni przed spotkaniem określając godziny serwowania (z wyjątkiem cateringu określonego w pkt I.1, który zlecony zostanie ostatecznie, wraz z podaniem konkretnej liczby osób, do dnia 27.02.2026 r.). W nagłych, uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zlecić Wykonawcy usługę cateringową w terminie 24 h przed spotkaniem.
5. Wykonawca nie będzie wnosił żadnych uwag ani roszczeń w odniesieniu do szczegółowych wymagań, jakie zostaną mu przekazane w ramach poszczególnych zamówień częściowych. Każde zamówienie będzie realizowane na podstawie zlecenia wysłanego drogą elektroniczną od Zamawiającego, a Wykonawca zobowiązuje się do ich pełnego wykonania, bez możliwości zgłaszania uwag czy reklamacji co do zasadności ich treści.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za usługi, które zostały uprzednio zlecone i wykonane. Wykonawca nie ma prawa do zgłaszania roszczeń dotyczących płatności za jakiegokolwiek usługi niezlecone przez Zamawiającego. Każde wykonanie usługi będzie następowało na wyraźne zlecenie Zamawiającego, a zapłata będzie obejmować wyłącznie zamówiony i dostarczony catering.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia



Fundusze Europejskie
na Infrastrukturę,
Klimat, Środowisko



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Doradztwo
Energetyczne

2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

8. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego zlecić Podwykonawcom wykonania przedmiotu zamówienia.

9. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usług zgodnie z wszelkimi wymaganiami określonymi w niniejszym OPZ.

Jacek Skórski
Prezes Zarządu
27 stycznia 2026 r.