

Opis przedmiotu zamówienia
na „świadczenie usług społecznych w ośrodkach wsparcia Miejsko-Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej w Kolbuszowej”

Część I – Wydarzenie 1. Kolędowanie z seniorami i obchody Dnia Babci i Dziadka

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Termin realizacji wydarzenia: **12 – 30.01.2026 r.** w dniu roboczym, tj. od poniedziałku do piątku, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
2. Czas realizacji wydarzenia: **3 godziny**, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.

Zamawiający przedstawi ostateczny termin oraz godzinę wydarzenia Wykonawcy na 14 dni przed dniem organizacji wydarzenia.

3. Liczba uczestników wydarzenia: **90 osób**.
4. Miejsce realizacji wydarzenia: ośrodek wsparcia w Kolbuszowej – Dzienny Dom Pobytu Seniora w Kolbuszowej, przy ul. Narutowicza 8.
5. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje w szczególności:

- 1) **Zapewnienie oprawy muzycznej** poprzez występ lokalnego zespołu prezentującego w swoim repertuarze jasełka/kolędy. Zespół powinien posiadać doświadczenie w prezentacji repertuaru świątecznego/noworocznego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór zespołu. Czas trwania występu od 15 do 30 min. Wykonawca przedstawi, do akceptacji, na 14 dni roboczych przed wydarzeniem propozycję lokalnego zespołu. Zamawiający musi zaakceptować zaproponowany zespół.

- 2) **Zapewnienie cateringu** poprzez przygotowanie i dostarczenie:

- a) **dania ciepłego** tj. jedno danie jednogarnkowe tj. bigos z wkładką mięsną – 500 ml/os. wraz z pieczywem - chleb ok. 100 g/os (dwie kromki).

Gorący posiłek powinien być dostarczony w stanie gotowym do spożycia własnym środkiem transportu, w specjalnych termosach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku oraz dostosowanych do transportu i przechowywania żywności.

Wykonawca zapewni dostawę i obsługę techniczną **w zakresie przygotowania i wydawania dania ciepłego**.

- b) **zimnej płyty:**

- sałatka jarzynowa 200 g/os.,
- wędlina 40 g/os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej),

– pieczywo tj. chleb krojony ok. 100g/os (dwie kromki);

- c) **dwóch rodzajów ciasta:** piernik i makowiec. Proporcje rodzajów ciast: 90 porcji piernika – 130g/os., 90 porcji makowca – 130 g/os.

Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i wyporcjowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone w ustalonym terminie.

Wykonawca **dostarczy** ciepły posiłek, zimną płytę oraz ciasto **na minimum 30 min.** przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłku do momentu spożycia.

Wykonawca zapewnia zebranie resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia, nie później jednak niż w ciągu godziny od zakończenia wydarzenia.

II. Dodatkowe wymagania:

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz zapisami HACCP/ GHP opracowanymi dla zakładu, w którym przygotowywane będą posiłki. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4. Personel wykonawcy, zatrudniony przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest posiadać:
 - a) określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
 - b) przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania systemu HACCP.

5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem – pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
6. Rozliczenie za wykonaną usługę nastąpi po realizacji wydarzenia, po podpisaniu przez przedstawicieli obu Stron protokołu odbioru wykonanej usługi. Wykonawca wystawi i dostarczy fakturę Zamawiającemu w ciągu 7 dni od podpisania protokołu odbioru wykonanej usługi.