

Załącznik Nr 2 do Zapytania Ofertowego

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

Część II – Wydarzenie 2. Spotkanie Wielkanocne

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Termin realizacji wydarzenia: **01 – 14.04.2026 r.**, w dniu roboczym tj. od poniedziałku do piątku, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
2. Czas realizacji wydarzenia: ok. **3 godzin**, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
Zamawiający przedstawi ostateczny termin oraz godzinę wydarzenia Wykonawcy na 14 dni przed dniem organizacji wydarzenia.
3. Liczba uczestników wydarzenia: **70 osób**.
4. Miejsce realizacji wydarzenia: lokal na terenie miasta Kolbuszowa lub w promieniu max 3 km od Kolbuszowej.
5. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje w szczególności:
 - 1) **zapewnienie lokalu** spełniające następujące wymagania:
 - zlokalizowany na terenie miasta Kolbuszowa lub w promieniu max 3 km od Kolbuszowej,
 - dostosowany do przyjęcia wskazanej liczby osób w komfortowych warunkach,
 - wyposażenie sali w pełny zasób stołów i krzeseł,
 - dostosowanej do potrzeb osób starszych,
 - dostęp do zaplecza sanitarnego,
 - wydzielone miejsce do ustawienia i obsługi cateringu,
 - zapewnienie ogrzewania,
 - dostęp do energii elektrycznej umożliwiający podłączenie sprzętu nagłaśniającego i cateringowego.
 - 2) **zapewnienie cateringu** poprzez przygotowanie i dostarczenie:
 - a) **danie ciepłe** tj. tradycyjny żurek wielkanocny na zakwasie z dodatkiem chrzanu - 500 ml/os. z dodatkiem: kiełbasy - 70g/os. oraz jajka gotowanego - 1szt./os. wraz z pieczywem - chleb krojony ok. 100g/os. (2 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 zupy.**

b) **serwis kawowy**, dostępny od początku do końca trwania wydarzenia, w skład którego wchodzi:

- kawa rozpuszczalna i parzona - 250 ml/os.,
- herbata 250 ml/os. - do wyboru min. 4 rodzaje herbat,
- woda butelkowana niegazowana 500 ml/os. i gazowana 500 ml/os.,
- 100% soki owocowe - min. 3 smaki - 250 ml/os.,
- cukier: 6 łyżeczek/os. lub 6 saszetek x 4g/os.,
- mleko min. 2% - 100 ml/os.,
- cytryna – 2 plasterki/os.

c) **dwóch rodzajów świątecznego ciasta**. Proporcje rodzajów ciast: 70 porcji - I rodzaj – 130g/os., 70 porcji - II rodzaj - 130 g/os.

Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i wyporcjonowane na talerzyku deserowym: po jednym kawałku I i II rodzaju ciasta na osobę. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone do miejsca organizacji wydarzenia, w uzgodnionym terminie.

Wykonawca dostarczy danie ciepłe oraz serwis kawowy z ciastem na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania i zapewni utrzymanie właściwej temperatury posiłku do momentu spożycia.

Wykonawca zapewnia **całość zastawy stołowej** do cateringu (dania obiadowego i serwisu kawowego z ciastem). Wykonawca nie dopuszcza plastikowej oraz tekturowej zastawy stołowej.

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.