

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

Część III – Wydarzenie 3. Senioralia Nad Nilem – Święto Aktywnego Seniora

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Termin realizacji wydarzenia: pomiędzy **25.08 a 03.09.2026 r.**, w dzień roboczy, tj. od poniedziałku do piątku, po wcześniejszym uzgodnieniu z zamawiającym.
2. Czas realizacji wydarzenia: **do 7 godzin** w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
Zamawiający przedstawi ostateczny termin oraz godzinę wydarzenia Wykonawcy na 30 dni przed dniem organizacji wydarzenia.
3. Liczba uczestników wydarzenia: **200 osób**.
4. Sugerowane miejsce realizacji wydarzenia: na terenie miasta Kolbuszowa, kolbuszowskie bulwary i w Domu Seniora Nad Nilem, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
5. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje w szczególności:
 - 1) **Zapewnienie osoby prowadzącej wydarzenie - konferansjer/ka.** Prowadzący/a powinien/a:
 - być osobą rozpoznawalną na lokalnym rynku,
 - posiadać doświadczenie w prowadzeniu wydarzeń kulturalnych o charakterze plenerowym,
 - charakteryzować się wysoką kulturą osobistą, umiejętnością nawiązywania kontaktu z publicznością,
 - zamawiający zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór osoby prowadzącej,
 - osoba prowadząca musi być obecna na spotkaniu od początku do jego zakończenia,
 - wykonawca zapewnia wszelkie materiały do prowadzenia imprezy w porozumieniu z organizatorem.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję osoby prowadzącej wydarzenie na 14 dni roboczych przed wydarzeniem.

- 2) **Zapewnienie oprawy muzycznej** podczas wydarzenia poprzez występ w wykonaniu seniora - artysty, który wykona min. 5 – max. 7 utworów, posiada doświadczenie estradowe, artysta może dysponować doświadczeniem występowania w ogólnopolskich programach telewizyjnych; repertuar powinien

być dostosowany do charakteru wydarzenia dla seniorów, obejmować znane i lubiane utwory, artysta może wykonywać utwory do podkładów muzycznych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wpływu na wybór wykonawcy.

Wykonawca przedstawi do akceptacji na 14 dni roboczych propozycję oprawy muzycznej.

3) **Zapewnienie cateringu** poprzez przygotowanie i dostawę :

- a) **danie ciepłe** tj. jedno danie jednogarnkowe tj. zupa gulaszowa z wstkadk miensn 500 ml/os. wraz z pieczywem - chleb ok. 100g/os. (2 kromki);
- b) **grill** tj. kiełbasa min. 300g/os. (ślaska/podwawelska min. 90% mięsa), pieczywo tj. chleb ok. 100g/os. oraz ketchup, musztarda, sosy grillowe, **w tym pełna obsługa grilla.**

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

Wykonawca zapewnia naczynia do cateringu tj. dania ciepłego i grilla, w tym: pojemników na zupę, sztućców, kubków na zimne napoje, talerzyków na kiełbaski, a także obsługę grilla i termosów na gorący posiłek. Zamawiający dopuszcza używanie zastawy plastikowej/papierowej (jednorazowe naczynia do napojów, sztućce jednorazowe, talerze jednorazowe).

Wykonawca zapewnia transport cateringu na miejsce realizacji wydarzenia, rozstawienie zastawy/naczyn i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na min. 60 min. przed spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia **obsługi całości dostarczonego cateringu** tj. wydania ciepłego posiłku oraz pełnej obsługi grilla w trakcie trwania spotkania.

Wykonawca zapewnia wywóz wszystkich powstałych nieczystości, odpadków oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu wydarzenia.

4) **Zapewnienie na czas wydarzenia atrakcji w postaci rikszy rowerowej.**

Atrakcja tj. zapewnienie i obsługa rikszy na czas trwania imprezy, zgodnie z uzgodnieniami z Zamawiającym. Riksza musi być dostępna od początku imprezy do jej zakończenia, z możliwością przejazdu uczestników wydarzenia w bezpieczny i komfortowy sposób.

5) **Zapewnienie nagród rzeczowych** dla uczestników wydarzenia: nagrody dla laureatów konkursu organizowanego w ramach wydarzenia, w formie sprzętu wspomagającego aktywność fizyczną osób starszych:

- Nagroda za I miejsce- sprzęt o najwyższej wartości do 600,00 zł,
- Nagroda za II miejsce- sprzęt o średniej wartości do 400,00 zł,
- Nagroda za III miejsce- sprzęt o najniższej wartości do 300,00 zł.

Każda z nagród powinna być: nowa, fabrycznie zapakowana, dostosowana do potrzeb osób starszych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji proponowanych przez Wykonawcę nagród na min. 7 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia wydarzenia.

Wykonawca dostarczy zaakceptowane wszystkie nagrody rzeczowe na 3 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.

6) Obsługa logistyczna wydarzenia.

Zamawiający wymaga zapewnienia kompleksowej obsługi logistycznej podczas organizacji wydarzenia, w szczególności:

- a) transport i logistyka - przewóz z ośrodka wsparcia w Kolbuszowej przy Narutowicza 8 na miejsce realizacji wydarzenia: krzeseł, stołów i ławek oraz namiotu (w liczbie określonej przez Zamawiającego – krzesła, ławki i stoły zapewnione przez Zamawiającego);
- b) zabezpieczenie odpowiedniego sprzętu transportowego oraz personelu do załadunku i rozładunku;
- c) montaż i demontaż – rozstawienie namiotu zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, ustawienie krzeseł i stołów w ustalonym układzie, demontaż i ponowny załadunek i rozładunek po zakończeniu wydarzenia;
- d) gotowość do szybkiej reakcji w przypadku konieczności zmian organizacyjnych.

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.