

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

**Część IV – Wydarzenie 4. Dzień Seniora**

**I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Termin realizacji wydarzenia: **22 października 2026 r.**
2. Czas realizacji wydarzenia: **4 godziny**, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
3. Liczba uczestników wydarzenia: **110 osób.**
4. Miejsce realizacji wydarzenia: na terenie gminy Kolbuszowa – budynek wielofunkcyjny w Przedborzu.
5. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje:
  - 1) **Zapewnienie oprawy muzyczno – animacyjnej oraz nagłośnienia** podczas wydarzenia, poprzez występ wokalny-instrumentalny na żywo, animacja uczestników wydarzenia poprzez wspólny śpiew z akompaniamentem instrumentów muzycznych np. akordeonu itp. Wybór repertuaru leży po stronie Wykonawcy występu, dostosowany dla osób starszych, z uwzględnieniem uwag i życzeń Zamawiającego. Wykonawca występu powinien posiadać doświadczenie w prezentacji wskazanego repertuaru. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór wykonawcy występu. Oprawa muzyczno- animacyjna zapewniona od początku do końca trwania wydarzenia. Wykonawca zapewni niezbędne urządzenia, aparatury i instrumenty, oraz odpowiednie nagłośnienie.
  - 2) **Zapewnienie cateringu** poprzez przygotowanie i dostarczenie:
    - a) **ciepłego posiłku w formie drugiego dania obiadowego**, dla wszystkich uczestników wydarzenia, składającego się z:
      - ziemniaki gotowane w ilości co najmniej 250g/os.,
      - karkówka pieczona w sosie własnym min.150 g/os.,
      - zestaw trzech różnych surówek w ilości co najmniej 150 g/os.

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

Wykonawca zapewni, że posiłek będzie bezwzględnie świeży, będzie charakteryzował się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania.

Wykonawca zapewni dostawę i obsługę techniczną **w zakresie przygotowania i rozdzielania porcji** dla każdej osoby biorącej udział w wydarzeniu.

- b) **serwis kawowy**, dostępny od początku do końca trwania wydarzenia, w skład którego wchodzi:
- ciasta domowe (typu sernik, ciasto tortowe), 2 szt./os., waga 1 szt. min. 100g, łącznie 200 g/os.,
  - 2 rodzaje kruchych ciasteczek min. 5 szt./os.
  - kawa rozpuszczalna 250 ml/os. i kawa parzona 250 ml/os.,
  - herbata (2 filiżanki na osobę – 1 filiżanka 250 ml) - 500 ml/os.- do wyboru min. 4 rodzaje herbat, w tym zwykła ekspresowa oraz owocowe, torebki pakowane w oddzielnych pojedynczych opakowaniach,
  - woda butelkowana niegazowana 500 ml/os. i woda butelkowana gazowana 500ml/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) **zimna płyta tj. przekąski** – serwowane w trakcie trwania wydarzenia, w skład którego wchodzi:
- sałatka warzywna - nie mniej niż 200g/os. - rodzaj sałatki do uzgodnienia z zamawiającym,
  - wędlina w plasterkach (wieprzowa 20g/os. i drobiowa 20g/os. - łącznie 40g/os.,
  - chleb krojony w ilości 100 g/os.,
  - dekoracyjne kanapeczki koktajlowe przygotowane na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), 3 rodzaje do wyboru, wykonane z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, sery, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 3 szt./os., 1 kanapka min. 60g,
  - koreczki – 2 rodzaje, z minimum 3 składnikami (2 szt./os.),
  - tartaletki, min. 2 do wyboru, przygotowane z min. 2 składnikami (w tym: pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, min. 2 szt./os., 1 tartaletka min. 50g).
- d) **świeże owoce**, nie krojone, min. 4 rodzaje, min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

**Zamawiający zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania wydarzenia oraz całość zastawy stołowej w tym: talerze do podania drugiego dania, sztucze, talerzyki deserowe, literatki, filiżanki, wernik, obrusy itp.**

## **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.