

OTWARTY KONKURS OFERT

Działając na podstawie art. 25 w związku z art. 50-50b i art. 51 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2026 r. poz. 639 z późn. zm.) art. 4 ust. 1 pkt 1, art. 11 ust. 1 pkt 2 oraz art. 13 ust. 1-3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2025 r. poz. 1338 z późn. zm.), a także art. 221 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2025 r. poz. 1483 z późn. zm.) w związku i w ramach projektu grantowego pn. „Premia społeczna” (nr projektu FERS.04.13-IP.06-0018/23), realizowanego w ramach Działania 04.13 „Wysokiej jakości system włączenia społecznego” programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021–2027 (FERS), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+).

I. Rodzaj i zakres zadania publicznego

1. Przedmiot konkursu:

Przedmiotem konkursu jest wyłonienie **podmiotu ekonomii społecznej (PES)**, któremu zostanie powierzone wykonanie zadania publicznego polegającego na świadczeniu **usług społecznych na rzecz mieszkańców Gminy Kolbuszowa**. Konkurs obejmuje następujące zadania:

1. Zadanie nr 1 – świadczenie usług opiekuńczych na rzecz osób starszych i z niepełnosprawnościami w miejscu zamieszkania na terenie Gminy Kolbuszowa.
2. Zadanie nr 2 – świadczenie usług w ośrodkach wsparcia funkcjonujących na terenie Gminy Kolbuszowa, obejmujących realizację spotkań integracyjnych i kulturalnych dla uczestników tych ośrodków, w formie cyklicznych spotkań.

Usługi objęte niniejszym konkursem będą realizowane zgodnie z zasadami i warunkami projektu „Premia społeczna” oraz w zakresie usług społecznych kwalifikujących się do objęcia wsparciem w ramach tego projektu. Szczegółowy zakres, grupy odbiorców, sposób realizacji oraz wymagania dotyczące poszczególnych usług określono w dalszej części niniejszego ogłoszenia.

Na potrzeby konkursu stosujemy następujące określenia:

- **podmiot ekonomii społecznej (PES)** – podmiot, o którym mowa w art. 2 pkt 5 ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej (Dz. U. z 2025 r. poz. 806 z późn. zm.);
- **przedsiębiorstwo społeczne (PS)** – podmiot ekonomii społecznej posiadający status przedsiębiorstwa społecznego, zgodnie z art. 3 ust. 1 ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej (Dz. U. z 2025 r. poz. 806 z późn. zm.).

2. Termin realizacji zadania:

Zadanie 1 będzie realizowane w okresie: **od 01.12.2026 r. do 31.05.2029 r.**

Zadanie 2 będzie realizowane w okresie: **od 01.01.2027 r. do 31.05.2029 r.**

3. Zakres rzeczowy – szczegółowy zakres usług objętych zadaniem:

3.1 Zadanie nr 1 – usługi opiekuńcze na rzecz osób starszych i z niepełnosprawnościami w miejscu zamieszkania na terenie Gminy Kolbuszowa.

Zadanie konkursowe nr 1 polega na świadczeniu usług opiekuńczych na rzecz osób starszych i z niepełnosprawnościami w miejscu zamieszkania na terenie Gminy Kolbuszowa, w okresie od dnia 01.12.2026 r. do dnia 31.05.2029 r. Przewidywana łączna liczba godzin usług opiekuńczych w okresie realizacji zadania wynosi nie mniej niż 15 000 godzin.

W przypadku realizacji mniejszej ilości godzin wynagrodzenie zostanie wypłacone proporcjonalnie.

Planowana szacunkowa ilość godzin usług opiekuńczych w następujących okresach wynosi:

- od 01.12.2026 r. do 31.12.2026 r. to 500 godzin do zrealizowania w ok. 25 środowiskach,
- od 01.01.2027 r. do 31.12.2027 r. to 6 000 godzin do zrealizowania w ok. 25 środowiskach,
- od 01.01.2028 r. do 31.12.2028 r. to 6 000 godzin do zrealizowania w ok. 25 środowiskach,
- od 01.01.2029 r. do 31.05.2029 r. to 2 500 godzin do zrealizowania w ok. 25 środowiskach.

Realizacja zadania odbywać się będzie na następujących warunkach:

- 1) zadanie obejmuje świadczenie usług opiekuńczych w miejscu zamieszkania, na terenie Gminy Kolbuszowa, osobom, które ze względu na wiek, chorobę lub niepełnosprawność wymagają częściowej opieki i pomocy w zaspokajaniu niezbędnych potrzeb życiowych,
- 2) zleceniodawca zaznacza, że pod pojęciem wymiaru godzin świadczonych usług należy rozumieć wyłącznie rzeczywisty czas świadczenia usług, jedna godzina obejmuje 60 minut. Do czasu świadczenia usługi nie wlicza się czasu dojazdu, dojścia do mieszkania świadczeniobiorcy,
- 3) zleceniobiorca oświadcza, iż nie będzie dochodził roszczeń finansowych co do zmniejszonej ilości wykonywanej usługi opiekuńczej,
- 4) liczba godzin usług opiekuńczych uzależniona jest od potrzeb mieszkańców,
- 5) zgodnie z § 2 rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 4 sierpnia 2026 r. w sprawie usług opiekuńczych w miejscu zamieszkania (Dz. U. 2026, poz. 1067) ustala się następujący standard świadczenia usług opiekuńczych w miejscu zamieszkania w poszczególnych obszarach:

a) w zakresie zaspokajania codziennych potrzeb życiowych zapewnia się pomoc w szczególności:

w podstawowych czynnościach związanych z samoobsługą, obejmujących:

- ubieranie się i zmianę odzieży i bielizny osobistej,
- przygotowanie prostych posiłków, w tym jednego gorącego, z uwzględnieniem zalecanej diety,
- spożywanie posiłku lub karmienie i pojenie,
- sianie łóżka i zmianę pościeli,

w czynnościach związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego, obejmujących:

- porządkowanie i sprzątanie w niezbędnym zakresie, w tym czyszczenie urządzeń codziennego użytku i urządzeń sanitarnych, wynoszenie śmieci, przynoszenie wody i opału, ogrzewanie pomieszczeń za pomocą dostępnego urządzenia grzewczego, w tym palenie w piecu i wybieranie popiołu, z uwzględnieniem preferencji osoby, na rzecz której są świadczone usługi opiekuńcze, w zakresie temperatury,
- dokonywanie niezbędnych zakupów lub towarzyszenie podczas tych zakupów lub podczas korzystania z usług w sklepach, aptekach, punktach usługowych lub gastronomicznych położonych najbliżej miejsca

zamieszkania osoby, na rzecz której są świadczone usługi opiekuńcze, a także dostarczanie pomocy rzeczowej,

- utrzymywanie czystości i sprawności sprzętu ułatwiającego codzienne funkcjonowanie, takiego jak wózek, balkonik, podnośniki, kule,
- pranie odzieży i pościeli, niezbędne ich prasowanie, oddawanie do pralni i odbiór z pralni,
- towarzyszenie w załatwianiu spraw związanych z procesem leczenia lub rehabilitacji i profilaktyki zdrowotnej,

▪ towarzyszenie w załatwianiu spraw urzędowych i płaceniu rachunków,
w innych czynnościach samoobsługowych, obejmujących w szczególności:

- zmianę pozycji ciała, w tym przesiadanie się z łóżka lub na łóżko, z krzesła lub na krzesło, ułożenie się w łóżku, usadzenie w wózku
- korzystanie ze sprzętu rehabilitacyjnego, przedmiotów ortopedycznych, innych wyrobów medycznych lub środków pomocniczych niewymagające specjalistycznej wiedzy i kompetencji;

b) w zakresie opieki higienicznej zapewnia się pomoc w szczególności w:

- toalecie porannej i wieczornej, w tym goleniu maszynką do golenia, czesaniu, higienie jamy ustnej i uszu, przy czym w przypadku osób leżących toaleta jest wykonywana w łóżku,
- kąpieli, w tym myciu głowy,
- pielęgnacji niezmiennych chorobowo paznokci rąk i nóg,
- korzystaniu z toalety oraz naczyń sanitarnych,
- zmianie pieluchomajtek i wkładów higienicznych, z uwzględnieniem czynności zapobiegających powstawaniu odleżyn i oparzeń;

c) w zakresie zaleconej przez lekarza pielęgnacji zapewnia się pomoc niewymagającą specjalistycznej wiedzy i kompetencji, w szczególności w:

- przygotowaniu i przyjmowaniu leków,
- pielęgnacji miejsc zmienionych chorobowo – smarowaniu, wykonywaniu i zmianie drobnych opatrunków,
- mierzeniu temperatury ciała, tętna, ciśnienia, glikemii, saturacji,
- obserwacji stanu zdrowia oraz reagowaniu, adekwatnie do potrzeb, w sytuacji jego pogorszenia;

d) w zakresie zapewnienia kontaktów z otoczeniem zapewnia się w szczególności:

- pomoc w umożliwieniu przebywania na świeżym powietrzu, w tym towarzyszenie podczas spacerów,
- prowadzenie rozmów,
- pomoc w nawiązywaniu, utrzymywaniu i rozwijaniu kontaktu z rodziną i społecznością lokalną, w tym wykorzystaniem dostępnych środków komunikacji,
- pomoc w czytaniu prasy, książek i ich wymianie w bibliotece,
- towarzyszenie podczas drogi do instytucji kultury i rekreacji oraz w trakcie pobytu w nich.

6) W razie nieobecności osoby wykonującej usługi opiekuńcze realizator jest zobowiązany zapewnić zastępstwo. Zastępstwo pełni osoba spełniająca wymagania, o których mowa w art. 50 ust. 4a ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej.

7) Usługi mogą być świadczone na rzecz osób ich wymagających w różnych porach dnia i adekwatnie do występujących potrzeb przez 7 dni w tygodniu w godzinach od 6.00 do 21.00 z wyłączeniem dni świątecznych.

8) W przypadkach uzasadnionych koniecznością nieprzerwanego świadczenia usług opiekuńczych usługi te mogą być świadczone również w dni świąteczne.

- 9) W przypadku pomocy w innych czynnościach samoobsługowych, obejmujących w szczególności: zmianę pozycji ciała, w tym przesiadanie się z łóżka lub na łóżko, z krzesła lub na krzesło, ułożenie się w łóżku, usadzenie w wózku i korzystanie ze sprzętu rehabilitacyjnego, przedmiotów ortopedycznych, innych wyrobów medycznych lub środków pomocniczych niewymagające specjalistycznej wiedzy i kompetencji usługi opiekuńcze mogą być świadczone na rzecz osób ich wymagających jednocześnie przez dwie osoby w tym samym czasie.
- 11) Usługi opiekuńcze w miejscu zamieszkania świadczy się zgodnie ze standardem świadczenia usług opiekuńczych w miejscu zamieszkania, uwzględniającym czynności wykonywane w obszarach wskazanych w art. 50 ust. 1a, określonym w przepisach wydanych na podstawie ust. 5, w sposób zapewniający uwzględnienie potrzeb osoby, na rzecz której są świadczone usługi.
4. Zlecenie realizacji usług opiekuńczych na rzecz konkretnej osoby będzie przekazywane Wykonawcy na piśmie, drogą elektroniczną lub telefonicznie. Zleceniobiorca otrzyma od pracownika M-GOPS w Kolbuszowej informację zawierającą dane uczestnika, tj. imię, nazwisko, adres zamieszkania lub pobytu, numer telefonu, (jeśli posiada), zakres świadczonych usług, dni świadczenia usług i wymiar godzin usług, okres świadczenia usług, tj. datę rozpoczęcia i datę zakończenia świadczenia usług, odpłatność klienta za godzinę świadczonych usług - zgodnie, z którą obejmie klienta usługą w czasookresach i wymiarze godzin określonych w decyzji administracyjnej.
5. Organizacja świadczenia usług opiekuńczych opieki domowej uwzględnia podmiotowość odbiorców usług, w tym respektowanie prawa do poszanowania i ochrony godności, intymności, w szczególności w przypadku czynności o charakterze opieki higienicznej i pielęgnacji oraz poczucia bezpieczeństwa i ochrony dóbr osobistych.
6. Zleceniobiorca świadczenie usług opieki domowej musi odpowiednio udokumentować:
7. Osoba świadcząca usługi opieki domowej realizuje usługi wyłącznie na rzecz osoby potrzebującej, na podstawie jej decyzji lub jej opiekuna prawnego, a nie dla osób trzecich, w tym członków rodziny osoby wymagającej wsparcia.
8. Zleceniobiorca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone przez osoby skierowane do świadczenia usług osobom trzecim, w tym podopiecznym oraz w ich mieniu.
9. Zleceniobiorca zobowiązuje się, że każda z osób świadcząca usługi opiekuńcze na dzień zatrudnienia i dzień świadczenia usług posiada ukończone szkolenie z zakresu udzielania pierwszej pomocy oraz ukończyła co najmniej szkołę zawodową. Osobą wykonującą usługi opiekuńcze może być osoba, która: jest pełnoletnia, nie jest członkiem rodziny osoby, na rzecz której są świadczone usługi opiekuńcze, złożyła podmiotowi świadczącemu usługi opiekuńcze, nie jest oddzielnie zamieszkującym małżonkiem, wstępnym ani zstępnym osoby, na opiekunów oświadczenie o zdolności pod względem psychofizycznym do świadczenia takich usług.

3.2 Zadanie nr 2 – usługi w ośrodkach wsparcia funkcjonujących na terenie Gminy Kolbuszowa, obejmujących realizację spotkań integracyjnych i kulturalnych dla uczestników tych ośrodków.

Zadanie konkursowe nr 2 usługi w ośrodkach wsparcia – polega na kompleksowej organizacji cyklicznych spotkań integracyjno-kulturalnych dla osób 60+ uczestników ośrodków wsparcia, o których mowa w ustawie z dnia 12 marca 2004 o pomocy społecznej.

Głównym celem zadania jest międzypokoleniowa integracja osób starszych, promowanie aktywnego spędzania czasu wolnego, zapobieganie marginalizacji i wykluczeniu seniorów z życia społecznego. Zleceniobiorca w ramach zadania jest zobowiązany do kompleksowej organizacji następujących spotkań:

Planowana szacunkowa liczba spotkań integracyjno–kulturalnych w następujących okresach wynosi:

- od 01.12.2026 r. do 31.12.2026 r. to 0,
- od 01.01.2027 r. do 31.12.2027 r. to 4,
- od 01.01.2028 r. do 31.12.2028 r. to 4,
- od 01.01.2029 r. do 31.05.2029 r. to 2.

W przypadku mniejszej ilości spotkań wynagrodzenie zostanie wypłacone proporcjonalnie.

Spotkanie 1 - Kolędowanie z seniorami

1. Termin realizacji wydarzenia: styczeń 2027 r., Liczba osób: 115, Miejsce: Sala zapewniona przez zleceniodawcę.
2. Opis spotkania: Wydarzenie ma charakter kulturalno-integracyjny i międzypokoleniowy, skierowane jest do seniorów z ośrodka wsparcia Domu Seniora nad Nilem w Kolbuszowej oraz seniorów i dzieci z terenu Gminy Kolbuszowa, a także zaproszonych gości.
3. Organizacja spotkania obejmuje w szczególności:
 - 1) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę cateringu dla uczestników wydarzenia dla 115-stu osób w miejscu organizacji wydarzenia, w okresie realizacji zadania. Usługa cateringowa obejmuje:
 - a) jedno danie jednogarnkowe: bigos z wkładką mięsną-500ml/os wraz z pieczywem- chleb 150g/os. 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.
 - b) zimna płyta: 200 g sałatki jarzynowej/1 os., 40 g wędliny/ 1os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej), oraz z pieczywem-chleb krojony 150g/1 os.
 - c) przygotowanie dwóch rodzajów ciasta: piernik i makowiec. Proporcje rodzajów ciast:
 - 50% makowca – 130g/1 os.
 - 50% piernika- 130 g/ 1 os.
 - Łączna ilość ciasta powinna odpowiadać porcjom dla 115 osób dla jednego rodzaju ciasta. Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i zapakowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę.
 - d) świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.
- Zleceniobiorca dostarczy ciepły posiłek, zimną płytę, ciasto oraz owoce na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zleceniodawcę godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłku do momentu spożycia.
- Zleceniobiorca zapewnia zebranie resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia, nie później jednak niż w ciągu godziny od zakończenia wydarzenia.
- 2) **Zapewnienie kompletniej zastawy stołowej** oraz akcesoriów niezbędnych do estetycznego podania i serwowania potraw, w szczególności patery na owoce i ciasta, talerze obiadowe i deserowe, sztucze, szklanki, filiżanki, obrusy na stoły, serwetki oraz niezbędne elementy zastawy, w ilości dostosowanej do liczby uczestników wydarzenia.
- 3) **Zapewnienie lokalnego zespołu kołędniczego** prezentującego w swoim repertuarze np. jasełka. Zespół będzie posiadał doświadczenie w prezentacji repertuaru świątecznego/noworocznego. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór zespołu. Czas trwania przedstawienia- od 15 do 30 min.

- 4) **Zleceniobiorca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych** oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu spotkania.
- 5) Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku, zimnej płyty, owoców oraz ciasta w trakcie trwania spotkania.

Spotkanie 2 - Spotkanie Wielkanocne

1. Termin realizacji wydarzenia: kwiecień 2027 r., Liczba osób: 100 osób, Miejsce: Sala zapewniona przez Zleceniobiorcę.
2. Opis spotkania: Spotkanie wielkanocne seniorów to wydarzenie, którego celem będzie wspólne przeżywanie okresu Świąt Wielkanocnych wraz z zaproszonymi gośćmi. Uczestnikami wydarzenia będą seniorzy Domu Seniora nad Nilem w Kolbuszowej oraz seniorzy z ośrodków wsparcia Gminy Kolbuszowa, a także zaproszonych gości.
Planowane jest w szczególności:
 - Spotkanie integracyjne seniorów wraz z zaproszonymi gośćmi na sali bankietowej,
 - wspólne celebrowanie duchowego wymiaru wydarzenia oraz upowszechnianie i pielęgnowanie regionalnej kultury ludowej, w tym lokalnej tradycji, obrzędów i twórczości artystycznej.
 - Poczęstunek świąteczny dla uczestników wydarzenia.
3. Organizacja spotkania obejmuje w szczególności:
 - 1) Zapewnienie sali spełniającej następujące wymagania:
 - sala zlokalizowana w mieście Kolbuszowa,
 - pojemność sali dostosowana do przyjęcia min. 100 osób w komfortowych warunkach,
 - wyposażenie sali w pełny zasób stołów i krzeseł umożliwiających,
 - 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 nagłośnieniowego i cateringowego
 - 2) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę dania obiadowego, zimnej płyty oraz serwisu kawowego dla uczestników wydarzenia tj. 100 osób w miejscu organizacji wydarzenia, w okresie realizacji zadania. Usługa cateringowa obejmuje:
 - a) Danie obiadowe- tradycyjny żurek wielkanocny na zakwasie z dodatkiem chrzanu- 500 ml/ 1os. z dodatkiem:
 - kiełbasy- 70g/ 1 os.
 - jajka gotowanego- 1szt./os.
 Żurek będzie serwowany na ciepło z pieczywem- chleb krojony 150g/os.). 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.
 - b) Napoje- sok owocowy 0,3 l/ 1os.+ woda mineralna niegazowana 0,5 l/1 os.
 - c) Zimna płyta, w skład której wchodzi:
 - 200 g sałatki jarzynowej/1 os., 40 g wędliny/ 1os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej), oraz z pieczywem-chleb krojony 150g/1 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, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 3 szt./os., 1 kanapka min. 60g.)
 - d) Świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

- e) Serwis kawowy z ciastem. W skład serwisu kawowego powinno wchodzić co najmniej:
- przygotowanie dwóch rodzajów świątecznego ciasta. Proporcje rodzajów ciast: 50% jeden rodzaj i 50% drugi rodzaj ciasta. Łączna ilość ciasta powinna odpowiadać porcjom dla 70 osób: 130 g/ 1 os. Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i zapakowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone do miejsca organizacji wydarzenia, w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę.
 - Kawa parzona i rozpuszczalna, wybór herbat, mleko zwykłe, cytryna, cukier. Serwis kawowy powinien być dostępny i gotowy do rozdysponowania bezpośrednio po podanym obiedzie w trakcie wydarzenia. Zleceniobiorca dostarczy danie obiadowe z napojami, „zimną płytę” oraz serwis kawowy z ciastem na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zleceniodawcę godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłku do momentu spożycia.
- 3) Zleceniobiorca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu spotkania.
- 4) Zleceniobiorca zapewnia całość zastawy stołowej do cateringu (dania obiadowego z napojami i serwisu kawowego z ciastem) w tym: warnika, pojemników na zupe, szklanki na napoje, filiżanki do kawy, talerzyków deserowych, serwetek oraz obrusy na stoły.
- 5) Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku, zimnej płyty, owoców oraz ciasta w trakcie trwania spotkania.

Spotkanie 3 - Piknik na świeżym powietrzu pn. „Pożegnanie lata – dzień pieczonego ziemniaka”

1. Termin realizacji wydarzenia: **sierpień/ wrzesień 2027 r.**, Czas realizacji wydarzenia: 4 godziny w wyznaczonym terminie jednodniowym, po wcześniejszym uzgodnieniu ze Zleceniodawcą, Liczba uczestników wydarzenia: max 60 os., Miejsce realizacji wydarzenia: teren przy Dziennym Domu Senior+ w Hucie Przedborskiej.
2. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:
- 1) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę:
- a) danie ciepłe tj. jedno danie jednogarnkowe z wkładką mięsną 500 ml/os. wraz z pieczywem - chleb 150g/os. – danie do uzgodnienia z Zleceniodawcą
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.
 - b) grill tj. kiełbasa min. 300g/os. (śląska/podwawelska min. 90% mięsa), pieczywo tj. chleb 150g/os. oraz ketchup, musztarda, sosy grillowe, w tym pełna obsługa grilla, naczynia jednorazowego użytku.
 - c) pieczone ziemniaki w ognisku, 2 średnie ziemniaki/os; do każdej porcji mała kosteczka masła; Zleceniodawca zapewni miejsce do upieczenia ziemniaków w ognisku oraz drzewo.
 - d) serwis kawowy, dostępny od początku do końca trwania wydarzenia, w skład którego wchodzi:
 - kawa rozpuszczalna/parzona - 250 ml/os., herbata 250 ml/os.- do wyboru min. 4 rodzaje herbat, woda butelkowana niegazowana 500 ml/os. i 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.
 - przygotowanie sezonowego ciasta np. ze śliwkami, ok. 150 g/os
Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i wyporcjowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Ciasto powinno być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone do miejsca organizacji wydarzenia, w uzgodnionym terminie.

- Zleceniobiorca zapewnia naczynia do cateringu tj. dania ciepłego, grilla, pieczonych ziemniaków w tym: pojemników na zupe, sztućców, kubków na zimne napoje, talerzyków na kielbaski, pieczone ziemniaki, a także obsługę grilla i termosów na gorący posiłek. Zleceniodawca dopuszcza używanie zastawy plastikowej/papierowej, jednorazowe naczynia do napojów, sztucze jednorazowe, talerze jednorazowe
- Zleceniobiorca 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 Zleceniodawcą.
- Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku oraz pełnej obsługi grilla w trakcie trwania spotkania.
- Zleceniobiorca zapewnia wywóz wszystkich powstałych nieczystości, odpadków oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu wydarzenia.
- Zleceniodawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania wydarzenia, filiżanki, warnik, obrusy, serwetki itp.

2) Obsługa techniczna wydarzenia

Zleceniobiorca zapewni dwa namioty plenerowe, które pomieszczą wskazaną liczbę osób, montaż namiotów zgodnie z wytycznymi Zleceniodawcy oraz ich demontaż po zakończeniu wydarzenia. Zleceniobiorca zapewni przewóz stołów i krzeseł z Kolbuszowej do Huty Przedborskiej oraz odwóz z Huty Przedborskiej do Kolbuszowej po zakończeniu wydarzenia.

Spotkanie 4 - Dzień Seniora

1. Termin realizacji wydarzenia: **październik 2027 r.**, Czas realizacji wydarzenia: 4 godziny w wyznaczonym terminie jednodniowym, po wcześniejszym uzgodnieniu ze Zleceniodawcą, Liczba uczestników wydarzenia: max 120 os., Miejsce realizacji wydarzenia: sala wskazana przez Zleceniodawcę, na terenie gminy Kolbuszowa – budynek wielofunkcyjny w Przedborzu.
 2. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:
 - 1) Zapewnienie oprawy muzyczno-animacyjnej oraz nagłośnienia podczas trwania wydarzenia, poprzez występ wokально-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 Zleceniodawcy. Zleceniobiorca występu powinien posiadać doświadczenie w prezentacji wskazanego repertuaru. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór wykonawcy występu. Oprawa muzyczno-animacyjna zapewniona od początku do końca trwania wydarzenia. Zleceniobiorca zapewni niezbędne urządzenia, aparatury i instrumenty, oraz odpowiednie nagłośnienie.
 - 2) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostarczenie:
 - a) Ciepłego posiłku w formie – drugiego dania obiadowego:
 - ziemniaki gotowane w ilości co najmniej 250g/os.
 - mięso min.150 g/os. /rodzaj do uzgodnienia ze Zleceniodawcą/
 - 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. Zleceniobiorca zapewni, że posiłek będzie bezwzględnie świeży, będzie charakteryzował się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Zleceniobiorca zapewni dostawę i obsługę techniczną w zakresie przygotowania i rozdzielania porcji dla każdej osoby biorącej udział w wydarzeniu. Zleceniodawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania wydarzenia oraz całość zastawy stołowej w tym: talerze do podania drugiego dania, sztućce, talerzyki deserowe, literatki, filiżanki, werniki, obrusy itp.

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. oraz 2 rodzaje kruchych ciasteczek min. 5 szt./os.
- napoje: kawa rozpuszczalna 250 ml/os. /parzona 250 ml/os., herbata 500 ml/os.- do wyboru min. 4 rodzaje herbat, torebki pakowane w oddzielnych pojedynczych opakowaniach, woda butelkowana niegazowana 500 ml/os. i 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 zleceniodawcą,
- 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, kiełki 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, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, min. 2 szt./os., 1 tartaletko min. 50g).

d) Świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

Spotkanie 5 - Kolędowanie z seniorami

1. Termin realizacji wydarzenia: **styczeń 2028 r.**, Liczba osób: 115, Miejsce: Sala zapewniona przez Zleceniodawcę.
2. Opis spotkania: Wydarzenie ma charakter kulturalno-integracyjny i międzypokoleniowy, skierowane jest do seniorów z ośrodka wsparcia Domu Seniora nad Nilem w Kolbuszowej oraz seniorów i dzieci z terenu Gminy Kolbuszowa, a także zaproszonych gości.
3. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:
 - 1) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę cateringu dla uczestników wydarzenia dla 115-stu osób w miejscu organizacji wydarzenia, w okresie realizacji zadania. Usługa cateringowa obejmuje:
 - jedno danie jednogarnkowe: bigos z wkladką mięsną-500ml/os wraz z pieczywem- chleb 150g/os. 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.
 - zimna płyta: 200 g sałatki jarzynowej/1 os., 40 g wędliny/ 1os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej), oraz z pieczywem-chleb krojony150g/1 os.
 - przygotowanie dwóch rodzajów ciasta: piernik i makowiec. Proporcje rodzajów ciast:
 - 50% makowca – 130g/1 os.

➤ 50% piernika- 130 g/ 1 os.

Łączna ilość ciasta powinna odpowiadać porcjom dla 115 osób dla jednego rodzaju ciasta. Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i zapakowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę.

-świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

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

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

2) Zapewnienie kompletnej zastawy stołowej oraz akcesoriów niezbędnych do estetycznego podania i serwowania potraw, w szczególności patery na owoce i ciasta, talerze obiadowe i deserowe, sztucę, szklanki, filiżanki, obrusy na stoły, serwetki oraz niezbędne elementy zastawy, w ilości dostosowanej do liczby uczestników wydarzenia.

3) Zapewnienie lokalnego zespołu kołędniczego prezentującego w swoim repertuarze np. jasełka. Zespół będzie posiadał doświadczenie w prezentacji repertuaru świątecznego/noworocznego. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór zespołu. Czas trwania przedstawienia- od 15 do 30 min.

4) Zleceniobiorca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu spotkania.

5) Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku, zimnej płyty, owoców oraz ciasta w trakcie trwania spotkania.

Spotkanie 6 - Spotkanie Wielkanocne

1. Termin realizacji wydarzenia: **kwiecień 2028 r.**, Liczba osób: 100 osób, Miejsce: Sala zapewniona przez Zleceniobiorcę.

2. Opis spotkania: Spotkanie wielkanocne seniorów to wydarzenie, którego celem będzie wspólne przeżywanie okresu Świąt Wielkanocnych wraz z zaproszonymi gośćmi. Uczestnikami wydarzenia będą seniorzy Domu Seniora nad Nilem w Kolbuszowej oraz seniorzy z ośrodków wsparcia Gminy Kolbuszowa, a także zaproszonych gości.

Planowane jest w szczególności:

- Spotkanie integracyjne seniorów wraz z zaproszonymi gośćmi na sali bankietowej,
- wspólne celebrowanie duchowego wymiaru wydarzenia oraz upowszechnianie i pielęgnowanie regionalnej kultury ludowej, w tym lokalnej tradycji, obrzędów i twórczości artystycznej.
- Poczęstunek świąteczny dla uczestników wydarzenia.

3. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:

Zapewnienie sali spełniającej następujące wymagania:

- sala zlokalizowana w mieście Kolbuszowa,
- pojemność sali dostosowana do przyjęcia min. 100 osób w komfortowych warunkach,
- wyposażenie sali w pełny zasób stołów i krzeseł umożliwiających,
- 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 nagłośnieniowego i cateringowego

Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę dania obiadowego, zimnej płyty oraz serwisu kawowego dla uczestników wydarzenia tj. 100 osób w miejscu organizacji wydarzenia, w okresie realizacji zadania. Usługa cateringowa obejmuje:

Danie obiadowe - tradycyjny żurek wielkanocny na zakwasie z dodatkiem chrzanu- 500 ml/ 1os. z dodatkiem:

➤ kielbasy- 70g/ 1 os.

➤ jajka gotowanego- 1szt./os.

Żurek będzie serwowany na ciepło z pieczywem- chleb krojony 150g/os.). 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.

Napoje- sok owocowy 0,3 l/ 1os.+ woda mineralna niegazowana 0,5 l/1 os.

Zimna płyta, w skład której wchodzi:

➤ 200 g sałatki jarzynowej/1 os., 40 g wędliny/ 1os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej), oraz z pieczywem-chleb krojony 150g/1 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, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 3 szt./os., 1 kanapka min. 60g.)

Świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

Serwis kawowy z ciastem. W skład serwisu kawowego powinno wchodzić co najmniej:

➤ przygotowanie dwóch rodzajów świątecznego ciasta. Proporcje rodzajów ciast: 50% jeden rodzaj i 50% drugi rodzaj ciasta. Łączna ilość ciasta powinna odpowiadać porcjom dla 70 osób: 130 g/ 1 os. Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i zapakowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone do miejsca organizacji wydarzenia, w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę.

➤ Kawa parzona i rozpuszczalna, wybór herbat, mleko zwykłe, cytryna, cukier. Serwis kawowy powinien być dostępny i gotowy do rozdysponowania bezpośrednio po podanym obiedzie w trakcie wydarzenia. Zleceniobiorca dostarczy danie obiadowe z napojami, „zimną płytę” oraz serwis kawowy z ciastem na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zleceniodawcę godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłku do momentu spożycia.

4) Zleceniobiorca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu spotkania.

6) Zleceniobiorca zapewnia całość zastawy stołowej do cateringu (dania obiadowego z napojami i serwisu kawowego z ciastem) w tym: warnika, pojemników na zupe, szklanki na napoje, filiżanki do kawy, talerzyków deserowych, serwetek oraz obrusy na stoły.

7) Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku, zimnej płyty, owoców oraz ciasta w trakcie trwania spotkania.

Spotkanie 7 - Piknik na świeżym powietrzu pn. „Pożegnanie lata – dzień pieczonego ziemniaka”

1. Termin realizacji spotkania: **sierpień/wrzesień 2028 r.**, Czas realizacji wydarzenia: 4 godziny w wyznaczonym terminie jednodniowym, po wcześniejszym uzgodnieniu ze Zleceniodawcą, Liczba uczestników wydarzenia: max 60 os., Miejsce realizacji wydarzenia: teren przy Dziennym Domu Senior+ w Hucie Przedborskiej

2. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:

Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę:

- a) danie ciepłe tj. jedno danie jednogarnkowe z wkładką mięsną 500 ml/os. wraz z pieczywem - chleb 150g/os. – danie do uzgodnienia ze Zleceniodawcą. 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.
- b) grill tj. kiełbasa min. 300g/os. (śląska/podwawelska min. 90% mięsa), pieczywo tj. chleb 150g/os. oraz ketchup, musztarda, sosy grillowe, w tym pełna obsługa grilla, naczynia jednorazowego użytku.
- c) pieczone ziemniaki w ognisku, 2 średnie ziemniaki/os; do każdej porcji mała kosteczka masła; Zleceniodawca zapewni miejsce do upieczenia ziemniaków w ognisku oraz drewno.
- d) serwis kawowy, dostępny od początku do końca trwania wydarzenia, w skład którego wchodzi:
 - kawa rozpuszczalna/parzona - 250 ml/os., herbata 250 ml/os.- do wyboru min. 4 rodzaje herbat, woda butelkowana niegazowana 500 ml/os. i gazowana 500ml/os., 100% soki owocowe- min. 3 smaki, - 250 ml/os., cukier: 6 tyżeczek/os. lub 6 saszetek x 4g/os., mleko min. 2% - 100 ml/os., cytryna – 2 plasterki/os.
 - przygotowanie sezonowego ciasta np. ze śliwkami, ok. 150 g/os
Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i wyporcjonowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Ciasto powinno być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone do miejsca organizacji wydarzenia, w uzgodnionym terminie.
 - Zleceniobiorca zapewnia naczynia do cateringu tj. dania ciepłego, grilla, pieczonych ziemniaków w tym: pojemników na zupę, sztućców, kubków na zimne napoje, talerzyków na kiełbaski, pieczone ziemniaki a także obsługę grilla i termosów na gorący posiłek. Zleceniodawca dopuszcza używanie zastawy plastikowej/papierowej, jednorazowe naczynia do napojów, sztucze jednorazowe, talerze jednorazowe
 - Zleceniobiorca zapewnia transport cateringu na miejsce realizacji wydarzenia, rozstawienie zastawy/naczyń i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na min. 60 min. przed spotkaniem, w sposób uzgodniony ze Zleceniodawcą.
 - Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całego dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku oraz pełnej obsługi grilla w trakcie trwania spotkania.
 - Zleceniobiorca zapewnia wywóz wszystkich powstałych nieczystości, odpadków oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu wydarzenia.
 - Zleceniodawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania wydarzenia, filiżanki, warnik, obrusy, serwetki itp.
- e) Obsługa techniczna wydarzenia
Zleceniobiorca zapewni dwa namioty plenerowe, które pomieszczą wskazaną liczbę osób, montaż namiotów zgodnie z wytycznymi Zleceniodawcy oraz ich demontaż po zakończeniu wydarzenia.
Zleceniobiorca zapewni przewóz stołów i krzeseł z Kolbuszowej do Huty Przedborskiej oraz odwóz z Huty Przedborskiej do Kolbuszowej po zakończeniu wydarzenia.

Spotkanie 8 - Dzień Seniora

1. Termin realizacji wydarzenia: **październik 2028 r.**, Czas realizacji wydarzenia: 4 godziny w wyznaczonym terminie jednodniowym, po wcześniejszym uzgodnieniu ze Zleceniodawcą, Liczba uczestników wydarzenia: max 120 os, Miejsce realizacji wydarzenia: sala wskazana przez Zleceniodawcę, na terenie gminy Kolbuszowa – budynek wielofunkcyjny w Przedborzu.
2. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:
 - 1) Zapewnienie oprawy muzycznej – animacyjnej oraz nagłośnienia podczas trwania wydarzenia, poprzez występ wokalnie-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 Zleceniodawcy. Zleceniobiorca występu powinien posiadać doświadczenie w prezentacji wskazanego repertuaru. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór wykonawcy występu. Oprawa muzyczno- animacyjna zapewniona od początku do końca trwania wydarzenia. Zleceniobiorca zapewni niezbędne urządzenia, aparatury i instrumenty, oraz odpowiednie nagłośnienie.

2) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostarczenie:

a) Ciepłego posiłku w formie – drugiego dania obiadowego:

- ziemniaki gotowane w ilości co najmniej 250g/os.
- mięso min.150 g/os. /rodzaj do uzgodnienia z zleceniodawcą/
- 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.

Zleceniobiorca zapewni, że posiłek będzie bezwzględnie świeży, będzie charakteryzował się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Zleceniobiorca zapewni dostawę i obsługę techniczną w zakresie przygotowania i rozdzielenia porcji dla każdej osoby biorącej udział w wydarzeniu.

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

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. oraz 2 rodzaje kruchych ciasteczek min. 5 szt./os.
- napoje: kawa rozpuszczalna 250 ml/os. /parzona 250 ml/os., herbata 500 ml/os.- do wyboru min. 4 rodzaje herbat, torebki pakowane w oddzielnych pojedynczych opakowaniach, woda butelkowana niegazowana 500 ml/os. i 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 ze Zleceniodawcą,
- 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, kiełki 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, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, min. 2 szt./os., 1 tartaletki min. 50g).

d) Świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

Spotkanie 9 - Kolędowanie z seniorami

1. Termin realizacji wydarzenia: **styczeń 2029 r.**, Liczba osób: 115, Miejsce: Sala zapewniona przez Zleceniodawcę.

Opis spotkania: Wydarzenie ma charakter kulturalno- integracyjny i międzypokoleniowy, skierowane jest do seniorów z ośrodka wsparcia Domu Seniora nad Nilem w Kolbuszowej oraz seniorów i dzieci z terenu Gminy Kolbuszowa, a także zaproszonych gości.

2. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:

1) Zapewnienie cateringu poprzez przygotowanie i dostawę cateringu dla uczestników wydarzenia dla 115-stu osób w miejscu organizacji wydarzenia, w okresie realizacji zadania. Usługa cateringowa obejmuje:

a) jedno danie jednogarnkowe: bigos z wkładką mięsną-500ml/os wraz z pieczywem- chleb 150g/os. 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.

b) zimna płyta: 200 g sałatki jarzynowej/1 os., 40 g wędliny/ 1os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej), oraz z pieczywem-chleb krojony 150g/1 os.

c) przygotowanie dwóch rodzajów ciasta: piernik i makowiec. Proporcje rodzajów ciast:

➤ 50% makowca – 130g/1 os.

➤ 50% piernika- 130 g/ 1 os.

Łączna ilość ciasta powinna odpowiadać porcjom dla 115 osób dla jednego rodzaju ciasta. Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i zapakowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę.

d) świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

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

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

2) Zapewnienie kompletniej zastawy stołowej oraz akcesoriów niezbędnych do estetycznego podania i serwowania potraw, w szczególności patery na owoce i ciasta, talerze obiadowe i deserowe, sztucze, szklanki, filiżanki, obrusy na stoły, serwetki oraz niezbędne elementy zastawy, w ilości dostosowanej do liczby uczestników wydarzenia.

3) Zapewnienie lokalnego zespołu kołędniczego prezentującego w swoim repertuarze np. jasełka. Zespół będzie posiadał doświadczenie w prezentacji repertuaru świątecznego/noworocznego. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość wpływu na dobór zespołu. Czas trwania przedstawienia - od 15 do 30 min.

4) Zleceniobiorca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu spotkania.

5) Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku, zimnej płyty, owoców oraz ciasta w trakcie trwania spotkania.

Spotkanie 10 - Spotkanie Wielkanocne

1. Termin realizacji spotkania: **kwiecień 2029 r.**, Liczba osób: 100 osób, Miejsce: Sala zapewniona przez Zleceniobiorcę.

Opis spotkania:

Spotkanie wielkanocne seniorów to wydarzenie, którego celem będzie wspólne przeżywanie okresu Świąt Wielkanocnych wraz z zaproszonymi gośćmi. Uczestnikami wydarzenia będą seniorzy Domu Seniora nad Nilem w Kolbuszowej oraz seniorzy z ośrodków wsparcia Gminy Kolbuszowa, a także zaproszonych gości.

Planowane jest w szczególności:

- Spotkanie integracyjne seniorów wraz z zaproszonymi gośćmi na sali bankietowej,
- wspólne celebrowanie duchowego wymiaru wydarzenia oraz upowszechnianie i pielęgnowanie regionalnej kultury ludowej, w tym lokalnej tradycji, obrzędów i twórczości artystycznej.
- Poczęstunek świąteczny dla uczestników wydarzenia.

2. Zakres spotkania obejmuje w szczególności:

Zapewnienie sali spełniającej następujące wymagania:

- sala zlokalizowana w mieście Kolbuszowa,
 - pojemność sali dostosowana do przyjęcia min. 100 osób w komfortowych warunkach,
 - wyposażenie sali w pełny zasób stołów i krzeseł ~~umożliwiających~~,
 - 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 nagłośnieniowego i cateringowego
- Zapewnienie cateringu** poprzez przygotowanie i dostawę dania obiadowego, zimnej płyty oraz serwisu kawowego dla uczestników wydarzenia tj. 100 osób w miejscu organizacji wydarzenia, w okresie realizacji zadania. Usługa cateringowa obejmuje:

a) Danie obiadowe- tradycyjny żurek wielkanocny na zakwasie z dodatkiem chrzanu- 500 ml/ 1os. z dodatkiem:

- kiełbasy- 70g/ 1 os.
- jajka gotowanego- 1szt./os.

Żurek będzie serwowany na ciepło z pieczywem- chleb krojony 150g/os.). 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.

b) Napoje- sok owocowy 0,3 l/ 1os.+ woda mineralna niegazowana 0,5 l/1 os.

c) Zimna płyta w skład której wchodzi:

- 200 g sałatki jarzynowej/1 os., 40 g wędliny/ 1os. (tj. 20 g wędliny wieprzowej i 20 g wędliny drobiowej), oraz z pieczywem- chleb krojony 150g/1 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, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 3 szt./os., 1 kanapka min. 60g.)

d) Świeże owoce, nie krojone, min. 4 rodzaje /min. 150 g/os., w tym np. winogrono, mandarynki itp.

e) Serwis kawowy z ciastem. W skład serwisu kawowego powinno wchodzić co najmniej:

- przygotowanie dwóch rodzajów świątecznego ciasta. Proporcje rodzajów ciast: 50% jeden rodzaj i 50% drugi rodzaj ciasta. Łączna ilość ciasta powinna odpowiadać porcjom dla 70 osób: 130 g/ 1 os. Ciasto powinno być podzielone na porcje (kawałki) i zapakowane w sposób umożliwiający łatwe podanie uczestnikom. Wszystkie wypieki powinny być świeże, estetycznie przygotowane i dostarczone do miejsca organizacji wydarzenia, w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę.
- Kawa parzona i rozpuszczalna, wybór herbat, mleko zwykłe, cytryna, cukier. Serwis kawowy powinien być dostępny i gotowy do rozdysponowania bezpośrednio po podanym obiedzie w trakcie wydarzenia. Zleceniobiorca dostarczy danie obiadowe z napojami, „zimną płytę” oraz serwis kawowy z ciastem na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zleceniodawcę godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłku do momentu spożycia.

3) Zleceniobiorca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz innych materiałów przez niego dostarczonych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu spotkania.

4) Zleceniobiorca zapewnia całość zastawy stołowej do cateringu (dania obiadowego z napojami i serwisu kawowego z ciastem) w tym: warnika, pojemników na zupe, szklanki na napoje, filiżanki do kawy, talerzyków deserowych, serwetek oraz obrusy na stoły.

5) Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi całości dostarczonego cateringu tj. wydania ciepłego posiłku, zimnej płyty, owoców oraz ciasta w trakcie trwania spotkania.

II. Wysokość środków publicznych przeznaczonych na realizację zadania

1. Na realizację zadania 1 – usługi opiekuńcze na rzecz osób starszych i niepełnosprawnych w miejscu zamieszkania na terenie Gminy Kolbuszowa przeznacza się środki publiczne w łącznej wysokości: 825 000,00 zł (słownie: osiemset dwadzieścia pięć tysięcy złotych), w tym:

na rok 2026 - 27 500,00 zł

na rok 2027 - 330 000,00 zł

na rok 2028 - 330 000,00 zł

na rok 2029 - 137 500,00 zł

2. Na realizację zadania 2 - usługi w ośrodkach wsparcia funkcjonujących na terenie Gminy Kolbuszowa, obejmujących realizację spotkań integracyjnych i kulturalnych dla uczestników tych ośrodków, przeznacza się środki publiczne w łącznej wysokości: 84 200,00 zł (słownie: osiemdziesiąt cztery tysiące dwieście złotych),

w tym:

na rok 2026 - 0 zł

na rok 2027 - 32 200,00 zł

na rok 2028 - 34 200,00 zł

na rok 2029 - 17 800,00 zł

obejmujące środki programu „Premia Społeczna” zgodnie z zasadami finansowania projektu, oraz wkład własny Gminy Kolbuszowa.

Środki własne Gminy Kolbuszowa, stanowiące wymagany udział własny w finansowaniu zadania, zostaną zabezpieczone w budżecie Gminy zgodnie z obowiązującymi przepisami i warunkami realizacji projektu.

Kwota wskazana powyżej stanowi maksymalną łączną wysokość środków publicznych przeznaczonych na realizację zadania. Wysokość finansowania wynikająca z umowy nie może przekroczyć tej kwoty i będzie odpowiadała zakresowi usług powierzonych do realizacji.

Rozliczenie realizacji zadania nastąpi na podstawie faktycznie wykonanych usług, potwierdzonych wymaganą dokumentacją, na zasadach określonych w umowie zawartej z wybranym podmiotem ekonomii społecznej.

III. Podmioty uprawnione do udziału

O udział w konkursie mogą ubiegać się podmioty, które łącznie:

1. są podmiotami ekonomii społecznej w rozumieniu art. 2 pkt 5 ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej (Dz. U. z 2025 r. poz. 806 z późn. zm.);
2. należą do podmiotów uprawnionych do realizacji zadania publicznego w trybie ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, w szczególności do

- podmiotów, o których mowa w art. 3 ust. 2 lub ust. 3 tej ustawy;
3. prowadzą działalność statutową zgodną z przedmiotem zadania publicznego;
 4. złożą ofertę w terminie i formie określonej w ogłoszeniu. Posiadanie statusu przedsiębiorstwa społecznego nie jest warunkiem udziału w konkursie i stanowi wyłącznie kryterium preferencyjne w ocenie merytorycznej.

IV. Termin i miejsce składania ofert

1. Termin składania ofert: **do dnia 06.11.2026 r. do godz. 15:00**
2. Miejsce: Sekretariat Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej
3. Oferta składana w zamkniętej kopercie z dopiskiem: **Oferta w otwartym konkursie ofert na realizację usług społecznych na rzecz mieszkańców Gminy Kolbuszowa – „Premia Społeczna”.**

V. Kryteria oceny ofert

Maksymalna liczba punktów: 100

Kryterium	Punkty
Jakość merytoryczna oferty	0–20
Rzetelność i realność budżetu	0–20
Rodzaj PES (preferencja)	0/20
Zasoby kadrowe i kwalifikacje	0–20
Doświadczenie oferenta	0–20

Kryterium preferencyjne dotyczące przedsiębiorstwa społecznego nie stanowi **warunku formalnego udziału w konkursie**.

VI. Wymagania dotyczące oferty

Oferta składana w ramach niniejszego otwartego konkursu ofert musi zostać sporządzona na obowiązującym formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do rozporządzenia Przewodniczącego Komitetu do Spraw Pożytku Publicznego z dnia 24 października 2018 r. w sprawie wzorów ofert i ramowych wzorów umów dotyczących realizacji zadań publicznych oraz wzorów sprawozdań z wykonania tych zadań (Dz.U. z 2018 r. poz. 2057), oraz złożona w terminie i miejscu określonym w niniejszym ogłoszeniu.

Oferta powinna zawierać w szczególności:

1. dane identyfikacyjne oferenta, w tym nazwę, formę prawną, siedzibę, numery rejestrowe oraz dane osób uprawnionych do reprezentowania podmiotu;
2. zestawienie cen jednostkowych dla poszczególnych rodzajów usług objętych zadaniem, wskazujące co najmniej: rodzaj usługi, jednostkę rozliczeniową, liczbę jednostek, cenę jednostkową oraz łączną wartość danej usługi;
3. szczegółowy opis planowanej realizacji zadania publicznego, obejmujący zakres i sposób realizacji poszczególnych działań, harmonogram realizacji, sposób organizacji usług oraz zasady rekrutacji i kwalifikacji uczestników;
4. opis grupy docelowej, w tym liczbę i godzin objętych wsparciem oraz kryteria objęcia pomocą;
5. opis zakładanych rezultatów realizacji zadania, w tym rezultaty ilościowe i jakościowe oraz sposób monitorowania ich osiągnięcia;

6. kalkulację przewidywanych kosztów realizacji zadania, sporządzoną w sposób rzetelny, przejrzysty i spójny z opisem działań oraz zestawieniem cen jednostkowych, wraz z informacją o źródłach finansowania zadania;
7. informacje o posiadanych zasobach kadrowych i rzeczowych niezbędnych do realizacji zadania, w tym o kwalifikacjach i doświadczeniu osób realizujących zadanie;
8. informacje o dotychczasowej działalności oferenta w zakresie zbliżonym do przedmiotu konkursu.

Do oferty należy dołączyć wymagane załączniki, w szczególności:

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub ewidencji potwierdzający status prawny oferenta i sposób jego reprezentacji;
- b) statut lub inny dokument regulujący działalność oferenta;
- c) dokument potwierdzający status podmiotu ekonomii społecznej, a w przypadku przedsiębiorstwa społecznego - dokument potwierdzający posiadanie tego statusu;
- d) pełnomocnictwa - w przypadku gdy oferta podpisywana jest przez osoby inne niż wskazane w dokumentach rejestrowych.

Oferta powinna być podpisana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu oferenta. W przypadku składania kopii dokumentów, każda strona powinna zostać potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentacji podmiotu.

Oferty niekompletne, sporządzone niezgodnie z obowiązującym formularzem, złożone po terminie lub niespełniające wymogów formalnych określonych w niniejszym ogłoszeniu, nie będą podlegały ocenie merytorycznej.

VII. Tryb i kryteria oceny ofert

Ocena ofert złożonych w ramach niniejszego otwartego konkursu ofert prowadzona będzie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie oraz zasadami określonymi w niniejszym ogłoszeniu.

1. Etapy postępowania konkursowego

Postępowanie konkursowe obejmuje dwa etapy:

1) Etap I – ocena formalna ofert

Oceny formalnej dokonuje komisja konkursowa powołana przez Burmistrza Gminy Kolbuszowa. Na etapie oceny formalnej sprawdzeniu podlega w szczególności:

- terminowość złożenia oferty,
- kompletność oferty oraz wymaganych załączników,
- sporządzenie oferty na obowiązującym formularzu,
- podpisanie oferty przez osoby uprawnione do reprezentowania oferenta,
- zgodność działalności statutowej oferenta z przedmiotem zadania publicznego,
- zgodność okresu realizacji zadania z terminami określonymi w ogłoszeniu,
- poprawność formalno-rachunkowa kalkulacji kosztów,
- spełnienie wymogów podmiotowych określonych w ogłoszeniu.

Oferty niespełniające któregokolwiek z wymogów formalnych **nie podlegają ocenie merytorycznej**.

2) Etap II – ocena merytoryczna ofert

Oceny merytorycznej dokonuje komisja konkursowa na podstawie kryteriów określonych w niniejszym ogłoszeniu. Ocena obejmuje w szczególności:

- jakość merytoryczną oferty – od 0 do 20 punktów, ocenianą według następujących elementów: spójność i kompletność opisu sposobu realizacji zadania (0–5 pkt), adekwatność działań do potrzeb grup docelowych (0–5 pkt), organizacja i harmonogram realizacji usług (0–5 pkt), sposób rekrutacji, monitorowania i osiągania rezultatów (0–5 pkt);
- rzetelność i realność budżetu zadania – od 0 do 20 punktów, ocenianą według następujących elementów: zgodność kosztów z zakresem rzeczowym (0–5 pkt), realność cen jednostkowych (0–5 pkt), przejrzystość i poprawność kalkulacji (0–5 pkt), efektywność i racjonalność planowanych wydatków (0–5 pkt);
- rodzaj podmiotu ekonomii społecznej – 0 albo 20 punktów: podmiot ekonomii społecznej nieposiadający statusu przedsiębiorstwa społecznego – 0 pkt; przedsiębiorstwo społeczne posiadające aktualny status zgodnie z ustawą o ekonomii społecznej – 20 pkt;
- zasoby kadrowe oraz kwalifikacje osób przewidzianych do realizacji zadania – od 0 do 20 punktów, oceniane według następujących elementów: kwalifikacje formalne kadry adekwatne do poszczególnych usług (0–5 pkt), doświadczenie zawodowe kadry w pracy odpowiadającej zakresowi usług (0–5 pkt), doświadczenie w pracy z grupami docelowymi objętymi konkursem (0–5 pkt), kompletność i realność zabezpieczenia kadrowego całego zadania (0–5 pkt);
- doświadczenie oferenta w realizacji zadań o podobnym charakterze – od 0 do 20 punktów: brak wykazanego doświadczenia – 0 pkt; 1 podobne zadanie – 5 pkt; 2 podobne zadania – 10 pkt; 3–4 podobne zadania – 15 pkt; co najmniej 5 podobnych zadań – 20 pkt. Za podobne uznaje się zadanie obejmujące świadczenie usług społecznych odpowiadających co najmniej jednemu z rodzajów usług objętych niniejszym konkursem. Przy ocenie uwzględnia się w szczególności zadania finansowane ze środków publicznych.

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez ofertę wynosi **100 punktów**.

Każdy członek komisji konkursowej dokonuje indywidualnej oceny oferty w kryteriach **punktowanych** w skali 0–20. Wynik oferty w danym kryterium stanowi **średnią arytmetyczną punktów przyznanych przez członków komisji uczestniczących w ocenie**, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. W kryterium dotyczącym rodzaju PES przyznaje się 0 albo 20 punktów zgodnie ze statusem oferenta; wartość ta nie podlega uśrednianiu w sposób prowadzący do przyznania punktacji pośredniej.

Łączny wynik oferty stanowi sumę wyników uzyskanych w pięciu kryteriach. W przypadku równej łącznej liczby punktów wyżej klasyfikowana jest oferta, która uzyskała kolejno: wyższy wynik za jakość merytoryczną, następnie za zasoby kadrowe i kwalifikacje, następnie za rzetelność i realność budżetu, a następnie za doświadczenie oferenta. Jeżeli po zastosowaniu tych zasad nadal występuje remis, komisja przedstawia Burmistrzowi obie oferty wraz z uzasadnieniem.

2. Zasady wyboru oferty

- a) Warunkiem rekomendowania oferty do finansowania jest uzyskanie co najmniej 60 punktów łącznie oraz co najmniej 40 punktów łącznie w czterech kryteriach merytorycznych innych niż kryterium preferencyjne dotyczące statusu przedsiębiorstwa społecznego. Niespełnienie któregośkolwiek z tych progów powoduje brak rekomendacji oferty do wyboru.
- b) Komisja konkursowa proponuje wybór oferty, która uzyskała najwyższą liczbę punktów, z zastrzeżeniem dostępności środków finansowych.
- c) Kryterium preferencyjne dotyczące przedsiębiorstwa społecznego **nie stanowi warunku**

formalnego udziału w konkursie i ma charakter wyłącznie punktowy

3. Pozostałe zasady

- a) Po upływie terminu składania ofert **nie przewiduje się możliwości uzupełniania ani korygowania ofert.**
- b) Tryb oceny ofert ma zastosowanie również w przypadku, gdy w konkursie zostanie złożona tylko jedna oferta.
- c) Ostateczną decyzję o wyborze oferty podejmuje Burmistrz Kolbuszowej, po zapoznaniu się z opinią komisji konkursowej.
- d) Całość usług objętych niniejszym konkursem będzie realizowana przez wybrany podmiot ekonomii społecznej.
- e) Merytoryczna oraz formalno – rachunkowa kontrola i realizacja zadania prowadzona będzie przez jednostkę organizacyjną Gminy na podstawie udzielonego przez Burmistrza Kolbuszowej pełnomocnictwa dla Kierownika/ Dyrektora tej jednostki.

VIII. Rozstrzygnięcie konkursu

Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w terminie do 3 dni roboczych od upływu terminu składania ofert.

IX. Informacje dodatkowe

Burmistrz Kolbuszowej zastrzega sobie prawo do:

- 1. Unieważnienia otwartego konkursu ofert w przypadkach określonych w art. 18a ustawy o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, tj. jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta albo żadna ze złożonych ofert nie będzie spełniała wymogów zawartych w niniejszym ogłoszeniu;
- 2. Nieprzyznania finansowania lub odstąpienia od zawarcia umowy w ramach programu „Premia Społeczna” albo zmniejszenia jego wysokości w sposób uniemożliwiający realizację zadania na warunkach wynikających z rozstrzygnięcia konkursu, z zastrzeżeniem obowiązujących przepisów prawa.
- 3. Po rozstrzygnięciu konkursu, a przed zawarciem umowy, dopuszcza się – za zgodą wybranego oferenta – zmianę liczby świadczeń w ramach poszczególnych usług wyłącznie w granicach rodzaju usług i warunków realizacji określonych w ogłoszeniu. Wartość zmienionego zakresu ustala się na podstawie cen jednostkowych wskazanych w wybranej ofercie. Zmiana nie może prowadzić do zwiększenia łącznej wartości finansowania ustalonej w wyniku rozstrzygnięcia konkursu ani do zmiany elementów, które stanowiły podstawę oceny ofert.

Unieważnienie konkursu albo nieprzyznanie finansowania wywołuje skutki określone w obowiązujących przepisach prawa i nie rodzi po stronie oferentów roszczenia o zawarcie umowy lub przyznanie środków publicznych.

Zleceniodawca informuje, że w roku ogłoszenia otwartego konkursu ofert i w roku poprzednim zadanie publiczne tego samego rodzaju nie było realizowane. Umowa z wybranym oferentem zostanie zawarta **pod warunkiem uzyskania dofinansowania w ramach programu „Premia Społeczna”.**



Z up. BURMISTRZA
Krzysztof Wojcicki
ZASTĘPCA BURMISTRZA