

Załącznik numer 2 do umowy roku

Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków, suchego prowiantu oraz organizacja kolacji Wigilijnej i Śniadania Wielkanocnego dla klientów-świadczeniobiorców Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Stalowej Woli w okresie 02.01.2026 r.- 01.01.2027 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Usługa przygotowania, wydawania i dowożenia posiłków, nastąpi **od poniedziałku do piątku** na terenie miasta Stalowa Wola z przeznaczeniem po jednym gorącym posiłku (porcji) dla każdej osoby. Klienci-świadczeniobiorcy spożywający gorący posiłek w lokalu Wykonawcy mają mieć możliwość zjedzenia gorącego posiłku na siedząco na plastikowych krzeselkach w godnych warunkach z zachowaniem zasad sanitarnych. Lokal musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, iż większość uprawnionych klientów-świadczeniobiorców nie będzie spożywała posiłku w lokalu Wykonawcy – klient-świadczeniobiorca zabierze posiłek do domu. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłku w naczyniach jednorazowego użytku, osobno na pierwsze danie i drugie danie, szczelnie zamykanych, dla każdego klienta/uprawnionego oddzielnie, z utrzymaniem odpowiedniej temperatury gorących posiłków dla wydawanych dań. Pojemniki w których wydawane będą posiłki muszą posiadać przegrody, zabezpieczające poszczególne składniki posiłku przed wymieszaniem. **Przewiduje się dowożenie posiłku i suchego prowiantu nie więcej niż do 40 rodzin dziennie, zamieszkałych na terenie Stalowej Woli w godzinach od 12-15, od poniedziałku do piątku na koszt Wykonawcy. Dostawa pod jeden adres, niezależnie od liczby posiłków, liczona będzie jako jedna usługa;**

Usługa przygotowania, wydawania i dowożenia posiłków realizowana będzie zgodnie z obowiązującymi w terminie realizacji usługi przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi zasad świadczenia usług gastronomicznych.

Usługa wydawania suchego prowiantu na sobotę i niedzielę nastąpi wraz z gorącym posiłkiem wydanym w piątek.

Usługa wydawania suchego prowiantu w dni ustawowo wolne od pracy nastąpi wraz z posiłkiem wydanym w dniu poprzedzającym dzień ustawowo wolny od pracy.

W roku 2026:

(ustawowo dni wolne od pracy: 6.01.2026r. – wtorek, 1.05.2026r.- piątek, 04.06.2026r.- czwartek, 11.11.2026r. - środa).

- **06.01.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 05.01.2026 r.**
- **01.05.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany wraz z suchym prowiantem na sobotę i niedzielę w dniu 30.04.2026 r.**
- **04.06.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 03.06.2026 r.**
- **11.11.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 10.11.2026 r.**

- a) Usługa przygotowania i wydania kolacji Wigilijnej i Śniadania Wielkanocnego w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- b) Temperatura posiłków przez cały okres wydawania powinna wynosić:
 - dla surówek bezpieczna temperatura to +4°C,
 - dla zup podawanych na gorąco minimum +75 °C,
 - dla dań typu „drugie danie”(dania mięsne, drobiowe, rybne, podrobowe) minimum +63 °C.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Zamawiający przewiduje, że wielkość zamówienia nie przekroczy codziennie wydawanie **250** porcji gorących posiłków, **250** porcji suchego prowiantu na sobotę i niedzielę oraz **250** porcji w dni ustawowo wolne od pracy oraz **250** porcji paczek świątecznych.
- 2) Wykonawca wydaje porcję gorącego posiłku oraz suchego prowiantu na sobotę i niedzielę oraz w dni ustawowo wolne od pracy klientowi-świadzeniobiorcy na podstawie wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stalowej Woli „błoczku posiłkowego”. Wykonawca będzie codziennie (*tj. od poniedziałku do piątku do godziny 10:00*) informowany drogą elektroniczną lub telefonicznie o ilości wydanych „błoczków posiłkowych” przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stalowej Woli, które uprawnijają do wydania jednego gorącego posiłku lub suchego prowiantu.
- 3) Przewiduje się przygotowanie i wydanie kolacji Wigilijnej dla **80** osób oraz Śniadania Wielkanocnego dla **70** osób w lokalu Wykonawcy.
- 4) Obowiązującą formą wynagrodzenia jest wynagrodzenie kosztorysowe po przedłożeniu Zamawiającemu na koniec każdego miesiąca kalendarzowego faktury VAT wraz z załączoną do niej listą imienną osób skierowanych i spożywających posiłek, zawierającą imię i nazwisko, ilość wydanych posiłków oraz kwotę do zapłaty za każdą osobę (**z wyszczególnieniem dla każdej osoby ilości wydanych posiłków typu: zupa wraz z kwotą, drugie danie wraz z kwotą, danie jednogarnkowe wraz z kwotą, suchy prowiant na sobotę i niedzielę wraz z kwotą, suchy prowiant na dni ustawowo wolne od pracy wraz z kwotą, suchy prowiant na okres świąteczny Wielkanoc, Boże Narodzenie i Noworoczny wraz z kwotą**) a także wraz z ilością błoczków posiłkowych, które zostały wydane klientom-świadzeniobiorcom w danym miesiącu kalendarzowym (**płatna tylko za wydane posiłki**). Lista ta powinna zawierać również podsumowanie zawierające ilość wydanych poszczególnych posiłków wraz z kwotą, oraz powinna być sporządzona czytelnie – czcionka na wydruku 12.

3. Informacje szczegółowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podanie każdej osobie okazującej się „błoczkiem posiłkowym” korzystającej ze świadczenia na podstawie decyzji administracyjnej wystawionej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stalowej Woli jednego gorącego posiłku dziennie przez 5 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Stalowa Wola w przedziale czasowym od 12:00 do 15:00 (dokładne godziny wydawania posiłków ustalone zostaną przy podpisywaniu umowy z Wykonawcą).
- a) Gorący posiłek wydawany klientom-świadzeniobiorcom 2 razy w tygodniu tj. **wtorek, czwartek**.

- zupa typu kapuśniak, grochówka, fasolowa, ziemniaczana, żurek o pojemności 500 ml z tzw. wkładką mięsną o gramaturze nie mniejszej niż 100 gram i pieczywo o gramaturze nie mniejszej niż 150 gram.

- zupa na kościach typu pomidorowa, ogórkowa, pieczarkowa, jarzynowa, barszcz czerwony o pojemności 500 ml, wraz z wydawaną kiełbasą o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna zawartość mięsa 67%) –kiełbasa wydawana osobno, nie w zupie - oraz pieczywo o gramaturze nie mniejszej niż 150 gram.

Zamawiający przewiduje, wydanie zamiennie w/w zup **100 razy** w ciągu realizacji przedmiotu zamówienia.

b) Gorący posiłek wydawany klientom-świadczeniobiorcom 2 razy w tygodniu tj. poniedziałek, środa.

- „drugie danie” o gramaturze nie mniejszej niż 550 gram, przy czym zawartość mięsa powinna wynosić min. 100 gram, ziemniaki 300 gram na przemian z kaszą, makaronem 300 gram, surówka 150 gram.

Zamawiający przewiduje, wydanie w/w drugiego dania **102 razy** w ciągu realizacji przedmiotu zamówienia.

c) Gorący posiłek wydawany klientom-świadczeniobiorcom raz w tygodniu tj. piątek.

- „danie jednogarnkowe” typu leczo, bigos, gulasz o pojemności 500 gram i pieczywo 150 gram przy czym zawartość mięsa powinna wynosić minimum 100 gram.

- „danie jarskie” typu pierogi ruskie z omastą (minimum 650 gram. w tym minimum 60 g twarogu), pierogi z kapustą z omastą, kopytka z omastą, łazanki z omastą o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram.

- ryba 100 g (naprzemiennie mintaj, dorsz, miruna, morszczuk itp.), ziemniaki 300 g, surówka 150g.

Zamawiający przewiduje, wydanie naprzemiennie w/w dania jednogarnkowego lub dania jarskiego **50 razy** w ciągu realizacji przedmiotu zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności jadłospisu częściej niż raz na 4 tygodnie podczas realizacji przedmiotu zamówienia.

d) Przedmiotem zamówienia jest podanie każdej osobie okazującej się „błoczkiem posiłkowym” korzystającej ze świadczenia suchego prowiantu **na sobotę i niedzielę**, który wydawany jest w lokalu Wykonawcy wraz z gorącym posiłkiem wydanym w piątek :

(ustawowo dni wolne od pracy: 6.01.2026r. – wtorek, 1.05.2026r.- piątek, 04.06.2026r.- czwartek, 11.11.2026r. - środa).

- **06.01.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 05.01.2026 r.**
- **01.05.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany wraz z suchym prowiantem na sobotę i niedzielę w dniu 30.04.2026 r.**
- **04.06.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 03.06.2026 r.**
- **11.11.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 10.11.2026 r.**

- Pieczywo min. 800 gram, konserwa mięsna (minimum 30% mięsa) lub pasztet wieprzowy lub drobiowy (minimum 29% mięsa) o gramaturze nie mniejszej niż 250 gram oraz kostka twarogu półtłustego o gramaturze 250 gram, w próżniowym opakowaniu, zawartość tłuszczu w 100 g min. 3 %;

- Pieczywo min. 800 gram, dżem owocowy w słoiku o gramaturze min. 280 gram, minimum 40g% owoców na 100 g. produktu (wydawany wymiennie w różnych smakach m. in. wiśniowy, truskawkowy, brzoskwiniowy), ser topiony min. 100 gram (produkt seropodobny – zawartość sera min. 21%, białka mleka krowiego), konserwa rybna o gramaturze nie mniej niż 300 gram minimum 30% zawartości ryby.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję dla jednej osoby. Zamawiający dopuszcza możliwość wydania kilku konserw, o łącznej gramaturze min. 300 gram spełniające powyższe wymogi minimum.

Zamawiający przewiduje, wydanie naprzemiennie co drugi tydzień wydanie w/w suchego prowiantu **51 razy** w ciągu realizacji przedmiotu zamówienia.

Suchy prowiant na sobotę i niedzielę (od 2.01.2027 rok do 3.01.2027 roku), zostanie wydawany w lokalu Wykonawcy wraz z paczką NOWOROCZNĄ i gorącym posiłkiem w **środe 30 grudnia 2026 roku.**

1) Przedmiotem zamówienia jest podanie każdej osobie okazującej się „bloczkiem posiłkowym” korzystającej ze świadczenia na podstawie decyzji administracyjnej wystawionej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stalowej Woli suchego prowiantu w dni ustawowo wolne od pracy po wcześniejszym uzyskaniu zgody Zamawiającego. Wykonawca wydaje suchy prowiant w lokalu Wykonawcy wraz z posiłkiem wydanym w dniu poprzedzającym dzień ustawowo wolny od pracy,

(ustawowo dni wolne od pracy: 6.01.2025r. – poniedziałek, 1.05.2025r.- czwartek, 19.06.2025r.- czwartek, 15.08.2025r.- piątek, 11.11.2025r. - wtorek).

- **06.01.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 05.01.2026 r.**
- **01.05.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany wraz z suchym prowiantem na sobotę i niedzielę w dniu 30.04.2026 r.**
- **04.06.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 03.06.2026 r.**
- **11.11.2026 r. – suchy prowiant na dzień ustawowo wolny od pracy zostanie wydany w dniu 10.11.2026**

Pieczywo 400 gram, konserwa mięsna (minimum 30% mięsa) lub pasztet wieprzowy lub drobiowy (minimum 29% mięsa) o gramaturze nie mniejszej niż 250 gram lub konserwa rybna o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram minimum 30% zawartości ryby.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję dla jednej osoby.

Zamawiający dopuszcza możliwość wydania kilku konserw, o łącznej gramaturze min. 250 gram spełniające powyższe wymogi.

Zamawiający przewiduje, wydanie w/w suchego prowiantu **4 razy** w ciągu realizacji przedmiotu zamówienia.

2) Przedmiotem zamówienia jest podanie każdej osobie legitymującej się „bloczkiem posiłkowym” korzystającej ze świadczenia suchego prowiantu wydawanego na okres świąteczny wydaje:

a) Suchy prowiant wydawany na okres świąteczny **„WIELKANOC” (od 04.04.2026r. do 06.04.2026 r.)** wydawany w lokalu Wykonawcy wraz z gorącym posiłkiem w dniu **03 kwietnia 2026 roku:**

- 1x Kielbasa wiejska średnio drobiona, parzona (min 67% mięsa wieprzowego) o gramaturze nie mniejszej niż 500 gram;
 - 1x Konserwa: zmielone mięso rybie z ryżem, cebulą, koncentratem pomidorowym, w oleju roślinnym, z dodatkiem różnych przypraw i soli (mięso ryby minimum 30%) o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram;
 - 1x Pulpety w sosie pomidorowym (masa mięsna 35%, koncentrat pomidorowy 6%, warzywa około 10%) o gramaturze nie mniejszej niż 480 gram;
 - 1x Konserwa mięsna ze smalcem w słoiku (minimum 68% mięsa na 100 gram konserwy) o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram;
 - 1x Konserwa mięsna (minimum 69% mięsa) o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram;
 - 2x Chleb o gramaturze nie mniejszej niż 600 gram;
 - 1x Babeczka drożdżowa z rodzynkami o gramaturze nie mniejszej niż 100 gram.
- Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję dla jednej osoby.

b) Suchy prowiant wydawany na okres świąteczny **„BOŻEGO NARODZENIA” (od 24.12.2026 r. do 27.12.2026 r.)** wydawany w lokalu Wykonawcy wraz z gorącym posiłkiem w dniu **23 grudnia 2026 roku:**

- 1x Konserwa mięsna ze smalcem w słoiku (minimum 68% mięsa na 100 gram konserwy) o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram;
 - 1x Margaryna do smarowania pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż 450 gram;
 - 1x Kielbasa typu „żywiecka” wędzona, pieczona (mięso wieprzowe – ze 113,7 g mięsa wyprodukowano 100 g kielbasy) o gramaturze nie mniejszej niż 600 gram;
 - 1x Bigos (kapusta kwaszona minimum 25%, kapusta biała minimum 20%, kielbasa minimum 13% - mięso wieprzowe, mięso wołowe, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, przyprawy) o gramaturze nie mniejszej niż 500 gram;
 - 1x Gołąbki z ryżem w sosie (mięso minimum 15%, ryż 6%, warzywa, skrobia kukurydziana, mąka pszenna, sól, cukier, przyprawy) o gramaturze nie mniejszej niż 500 gram;
 - 1x Konserwa wieprzowa wołowa i mieszana o gramaturze nie mniejszej 300 gram zawartość minimum 70% mięsa na 100 gram konserwy;
 - 2x Chleb o gramaturze nie mniejszej niż 600 gram;
 - 1x Flaki wołowe w rosole (żołądki/przedżołądki wołowo minimum 30%, warzywa ok. 8%, woda) o gramaturze nie mniejszej niż 500 gram
-
- 1x Strucla z makiem o gramaturze nie mniejszej 500 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję dla jednej osoby.

c) Suchy prowiant wydawany na okres **„NOWOROCZNY” (od 31.12.2026 r. do 01.01.2027 r.)** wydawany w lokalu Wykonawcy wraz z gorącym posiłkiem w dniu **30 grudnia 2026 roku:**

- 1x Flaki wołowe w rosole (żołądki/przedżołądki wołowo minimum 30%, warzywa ok. 12%, woda) o gramaturze nie mniejszej niż 500 gram
- 1x Klopsiki w sosie (mięsna masa minimum 35%, kasza manna, woda, skrobia ziemniaczana, przyprawy, zioła, sól) o gramaturze nie mniejszej niż 500 gram
- 2x Chleb o gramaturze nie mniejszej niż 600 gram;

- 1x Margaryna do smarowania pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż 450 gram;
- kostka twarogu półtłustego o gramaturze 250 gram, w próżniowym opakowaniu, zawartość tłuszczu w 100 g min. 3 %;

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję dla jednej osoby.

Suchy prowiant na sobotę i niedzielę (od 2.01.2027 rok do 3.01.2027 roku), zostanie wydawany w lokalu Wykonawcy wraz z paczką NOWOROCZNĄ i gorącym posiłkiem w **środę 30 grudnia 2026 roku.**

4) Wykonawca przygotowuje i wyda dla **80** osób kolację Wigilijną w lokalu Wykonawcy, w którym równocześnie spożyje ją na siedząco, w godnych warunkach 80 osób, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym:

- Barszcz czerwony z uszkami (z grzybami) o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram;
- Pierogi z kapustą i grzybami o gramaturze nie mniejszej niż 250 gram;
- Sałatka jarzynowa o gramaturze nie mniejszej niż 100 gram;
- Ryba po grecku o gramaturze nie mniejszej niż 200 gram;
- Śledź w oleju o gramaturze nie mniejszej niż 120 gram;
- Kapusta zasmażana z grzybami i grochem o gramaturze nie mniejszej niż 200 gram;
- Strucla z makiem o gramaturze nie mniejszej niż 150 gram;
- Kompot z suszem nie mniej niż 250 ml;
- Pieczywo o gramaturze nie mniejszej niż 150 gram;
- Herbata nie mniej niż 250 ml.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję kolacji Wigilijnej dla jednej osoby.

Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia prosimy traktować jako informacje uściślającą, wiążącą dla Wykonawcy. Dopuszcza się artykuły równoważne, artykuł równoważny musi spełniać walory jakościowe produktu wskazanego, w takich okolicznościach jeżeli Wykonawca zaoferował produkty równoważne to jest zobowiązany udowodnić równoważność produktu zaoferowanego z tym wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia składając wraz z ofertą dowody na równoważność.

Termin kolacji Wigilijnej zostanie ustalony z Wykonawcą na miesiąc przed realizacją zamówienia.

5) Wykonawca przygotowuje i wyda dla **70** osób Śniadanie Wielkanocne w lokalu Wykonawcy, w którym równocześnie spożyje ją na siedząco, w godnych warunkach 70 osób, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym:

- Żurek z jajkiem i kielbasą wiejską (jajko 50 gram. ,kielbasa wiejska mięso wieprzowe minimum 67%) o gramaturze nie mniej niż 300 gram;
- Sałatka jarzynowa o gramaturze nie mniej niż 100 gram;
- Śledź po japońsku minimum 120 gram;
- Wędlina (40gram szynka wiejska mięso wieprzowe minimum 70%,40 gram baleron mięso wieprzowe minimum 63%);
- Chrzan z jajkiem, śmietaną i majonezem minimum 20 gram;
- Pieczywo o gramaturze nie mniej niż 150 gram.
- Babka wielkanocna minimum 100 gram,
- Sernik minimum 100 gram,
- Herbata nie mniej niż 250 ml.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną porcję Śniadania Wielkanocnego dla jednej osoby.

Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia prosimy traktować jako informacje uściślającą, wiążącą dla Wykonawcy. Dopuszcza się artykuły równoważne, artykuł

równoważny musi spełniać walory jakościowe produktu wskazanego, w takich okolicznościach jeżeli Wykonawca zaoferował produkty równoważne to jest zobowiązany udowodnić równoważność produktu zaoferowanego z tym wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia składając wraz z ofertą dowody na równoważność.

Termin Śniadania Wielkanocnego zostanie ustalony z Wykonawcą na miesiąc przed realizacją zamówienia.

6) Zamawiający zastrzega, aby posiłki sporządzone zostały z produktów zakupionych przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania zup na gotowych bazach w proszku. Posiłki muszą być sporządzone ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał gorące posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023, poz.1448).

7) Posiłki muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych. Posiłki spożywane przez klientów na miejscu nie mogą być podawane klientom-świadczeniobiorcom w naczyniach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami.

8) Zamawiający zastrzega możliwość wyrywkowych kontroli przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w zakresie:

- a) jakości zakupionych produktów i wydawanych gorących posiłków,
- b) składu i gramatury posiłków,

9) Zamawiający jest uprawniony do prowadzenia u Wykonawcy kontroli w zakresie ochrony danych osobowych po uprzednim zgłoszeniu zakresu i terminu kontroli.

Opis do przetargu Klub Integracji Społecznej na 2026 rok:

1. Usługa przygotowania **3 spotkań integracyjnych** dla uczestników Klubu Integracji Społecznej przy MOPS w Stalowej Woli w terminach wyznaczonych przez Zamawiającego i uzgodnionych z Wykonawcą: **I kwartał 2026 roku – 1 spotkanie, III kwartał 2026 roku – 1 spotkanie i IV kwartał 2026 roku – 1 spotkanie.**

a) Wykonawca przygotowuje i wyda w ramach usługi gastronomicznej podczas spotkania integracyjnego w **I kwartale 2026 roku** dla maksymalnie **20 uczestników** Klubu Integracji Społecznej przy MOPS następujące menu:

- Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta nie mniej niż 140 gram;
- Kluski śląskie nie mniej niż 200 gram;
- Bukiet surówek (surówka z marchewki, buraczki ćwikłowe oraz surówka z białej kapusty lub kiszzonej kapusty) nie mniej niż 150 gram;
- Sok jabłkowy nie mniej niż 250 mililitrów;
- Woda z cytryną i miętą nie mniej niż 250 mililitrów;
- Kawa parzona lub kawa rozpuszczalna ze śmietanką lub herbata czarna nie mniej niż 200 mililitrów (jeden z wymienionych napoi do wyboru przez uczestnika spotkania);
- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną nie mniej niż 180 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną osobę uczestniczącą w spotkaniu. Wykonawca wyda wyżej wymieniony asortyment uczestnikom spotkania w lokalu Wykonawcy, w którym jednocześnie uczestnicy spotkania spożyją posiłek, w godnych warunkach i z odpowiednią obsługą kelnerską.

b) Wykonawca przygotowuje i wyda w ramach usługi gastronomicznej podczas spotkania integracyjnego w **III kwartale 2026 roku** dla maksymalnie **20 uczestników** Klubu Integracji Społecznej przy MOPS następujące menu:

- Kotlet schabowy soute z pieczarkami nie mniej niż 150 gram/50 gram pieczarki;
- Ziemniaki z masłem i zieleniną nie mniej niż 200 gram;
- Mizeria – 100 gram
- Surówka z czerwonej kapusty – 100 gram
- Sok jabłkowy nie mniej niż 250 mililitrów;
- Woda z cytryną i miętą nie mniej niż 250 mililitrów;
- Kawa parzona lub kawa rozpuszczalna ze śmietanką lub herbata czarna nie mniej niż 200 mililitrów (jeden z wymienionych napoi do wyboru przez uczestnika spotkania);
- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną nie mniej niż 200 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną osobę uczestniczącą w spotkaniu. Wykonawca wyda wyżej wymieniony asortyment uczestnikom spotkania w lokalu Wykonawcy, w którym jednocześnie uczestnicy spotkania spożyją posiłek, w godnych warunkach i z odpowiednią obsługą kelnerską.

c) Wykonawca przygotowuje i wyda w ramach usługi gastronomicznej podczas spotkania integracyjnego w **IV kwartale 2026 roku** dla maksymalnie **25 uczestników** Klubu Integracji Społecznej przy MOPS następujące menu:

- Roladka drobiowa z serem i szynką nie mniej niż 140 gram;
- Ziemniaki opiekane nie mniej niż 200 gram;
- Bukiet surówek (surówka z marchewki, buraczki ćwikłowe i surówka oraz białej kapusty lub kiszonej kapusty) nie mniej niż 150 gram;
- Sok jabłkowy nie mniej niż 250 mililitrów;
- Woda z cytryną i miętą nie mniej niż 250 mililitrów;
- Kawa parzona lub kawa rozpuszczalna ze śmietanką lub herbata czarna nie mniej niż 200 mililitrów (jeden z wymienionych napoi do wyboru przez uczestnika spotkania);
- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną nie mniej niż 180 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną osobę uczestniczącą w spotkaniu. Wykonawca wyda wyżej wymieniony asortyment uczestnikom spotkania w lokalu Wykonawcy, w którym jednocześnie uczestnicy spotkania spożyją posiłek, w godnych warunkach i z odpowiednią obsługą kelnerską.

2. Usługa przygotowania i dowozu **catering** do **MOPS w Stalowej Woli ul. Dmowskiego 1** w ilości **3 razy**, dla uczestników Klubu Integracji Społecznej przy MOPS w Stalowej Woli w terminach wyznaczonych przez Zamawiającego i uzgodnionych z Wykonawcą: **I kwartał 2026 roku – 1 catering, II kwartał 2026 roku – 1 catering i IV kwartał 2026 roku – 1 catering.**

a) Wykonawca przygotowuje i dowiezie w ramach usługi cateringowej podczas szkolenia w **I kwartale 2026 roku** dla maksymalnie **16 uczestników** Klubu Integracji Społecznej przy MOPS następujące menu:

- Roladka drobiowa z serem i szynką nie mniej niż 140 g;
- Ziemniaki z masłem i zieleniną nie mniej niż 200 gram;
- Bukiet surówek (surówka z marchewki, buraczki ćwikłowe oraz surówka z białej kapusty lub kiszonej kapusty) nie mniej niż 150 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną osobę uczestniczącą w szkoleniu. Każda porcja dla danego uczestnika szkolenia zapakowana w styropianowe jednorazowe opakowanie

ochronne z przykrywką, utrzymujące temperaturę. Do każdej porcji cateringu dla uczestnika szkolenia dołączone jednorazowego użytku sztucze nóż i widelec oraz serwetka papierowa odpowiednio zabezpieczone podczas przewozu do siedziby Zamawiającego.

b) Wykonawca przygotowuje i dowiezie w ramach usługi cateringowej podczas szkolenia **w II kwartale 2026 roku** dla maksymalnie **16 uczestników** Klubu Integracji Społecznej przy MOPS następujące menu:

- Roladka drobiowa z serem i szynką nie mniej niż 140 gram;
- Kasza nie mniej niż 200 gram;
- Bukiet surówek (surówka z marchewki, buraczki ćwikłowe oraz surówka z białej kapusty lub kiszonej kapusty) nie mniej niż 150 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną osobę uczestniczącą w szkoleniu. Każda porcja dla danego uczestnika szkolenia zapakowana w styropianowe jednorazowe opakowanie ochronne z przykrywką, utrzymujące temperaturę. Do każdej porcji cateringu dla uczestnika szkolenia dołączone jednorazowego użytku sztucze nóż i widelec oraz serwetka papierowa odpowiednio zabezpieczone podczas przewozu do siedziby Zamawiającego.

c) Wykonawca przygotowuje i dowiezie w ramach usługi cateringowej podczas szkolenia **w IV kwartale 2026 roku** dla maksymalnie **16 uczestników** Klubu Integracji Społecznej przy MOPS następujące menu:

- Filet z kurczaka panierowany nie mniej niż 100 gram;
- Kluski śląskie nie mniej niż 200 g;
- Bukiet surówek (surówka z marchewki, buraczki ćwikłowe oraz surówka z białej kapusty lub kiszonej kapusty) nie mniej niż 150 gram.

Wyżej wymieniony asortyment składa się na jedną osobę uczestniczącą w szkoleniu. Każda porcja dla danego uczestnika szkolenia zapakowana w styropianowe jednorazowe opakowanie ochronne z przykrywką, utrzymujące temperaturę. Do każdej porcji cateringu dla uczestnika szkolenia dołączone jednorazowego użytku sztucze nóż i widelec oraz serwetka papierowa odpowiednio zabezpieczone podczas przewozu do siedziby Zamawiającego.

Dokładny termin każdego spotkania oraz usługi cateringowej zostanie ustalony z Wykonawcą nie później niż na 7 dni przed planowaną usługą.

Liczba osób biorących udział w spotkaniu integracyjnym oraz korzystających z cateringu nie przekroczy maksymalnej podanej w opisie ale może być mniejsza, w zależności od potrzeb Zamawiającego. Dokładna liczba przewidziana na ustalony termin będzie podana przez Zamawiającego nie później niż w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym ten termin.