



Załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Usługa kompleksowej organizacji pikniku rodzinnego dla rodzin adopcyjnych oraz zawodowych rodzin zastępczych polegająca na zapewnieniu cateringu dla uczestników oraz przygotowaniu i realizacji programu animacyjnego.

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja pikniku rodzinnego dla rodzin adopcyjnych oraz zawodowych rodzin zastępczych polegająca na zapewnieniu cateringu dla uczestników oraz przygotowaniu i realizacji programu animacyjnego.

Głównym celem zamówienia jest realizacja przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej zadań określonych w ustawie o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej m.in. w zakresie udzielania wsparcia psychologiczno - pedagogicznego rodzinom adopcyjnym po przysposobieniu dziecka poprzez zapewnienie im możliwości spotkania z innymi rodzinami znajdującymi się w podobnej sytuacji, wymianę doświadczeń, umacnianie wzajemnych relacji oraz gromadzenie bieżących informacji o potrzebach rodzin i ich dzieci.

I. PODSTAWOWE INFORMACJE

1. Termin i miejsce:

Piknik rodzinny odbędzie się w dniu 7 czerwca 2025 r. w godz. 11.00 – 15.00 w Parku Etnograficznym w Tokarni, ul. Krakowska 109, 26-060 Chęciny. Zamawiający dokonał rezerwacji. Wykonawca szacując wycenę wartości usługi kompleksowej organizacji pikniku rodzinnego zobowiązany będzie ponieść koszty wynajmu w kwocie 5 630,00 zł brutto (teren pomiędzy dworem a sceną, maneż oraz inne koszty ściśle związane z wynajmem).

2. Liczba uczestników: 450 osób (50 opiekunów + 100 dzieci – zawodowe rodziny zastępcze, 150 opiekunów + 150 dzieci – rodziny adopcyjne). Zamawiający nie przewiduje zmniejszenia ilości osób biorących udział w ww. wydarzeniu.

3. **Zakres usługi:** Usługa obejmuje kompleksową organizację tj.: przygotowanie i poprowadzenie wydarzenia, zapewnienie cateringu.

II. PODSTAWOWE WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY

1. Organizacja występów artystycznych/animacji:

- przygotowanie przez Wykonawcę programu wraz z harmonogramem pikniku;
- zapewnienie minimum 12 atrakcji / zabaw w tym np. iluzjonista, stanowiska z pokazami naukowymi, malowanie twarzy, minimum dwa konkursy dla 40 osób z upominkami, pokaz baniek mydlanych, zabawy z chustą animacyjną, żywa maskotka lub inne zaproponowane przez Wykonawcę atrakcje. Gry i zabawy muszą mieć charakter integracyjny oraz edukacyjny zachęcający do wspólnej zabawy dzieci i rodziców;
- zapewnienie konferansjera/osoby prowadzącej cały piknik;
- zapewnienie odpowiedniej liczby animatorów odpowiedzialnych za przebieg zabaw;
- zaproponowane atrakcje powinny gwarantować możliwość skorzystania z nich jak największej liczbie uczestników, powinny uwzględniać dwie grupy wiekowe dzieci: 3 - 10 lat oraz 11 - 18 lat;
- zaproponowane przez Wykonawcę atrakcje muszą posiadać certyfikaty i wymagane atesty normowane odpowiednimi przepisami prawa.

2. Zapewnienie cateringu i serwisu kawowego w formie bufetu

W ramach serwisu Wykonawca zapewni **nieprzerwanie**:

- kawę, herbatę (min. 2 rodzaje: czarna i owocowa);
- gorącą wodę w wernikach lub termosach;
- świeżo pokrojoną cytrynę (podawaną na talerzykach) 1 plaster/1 osoba;
- cukier;
- mleko UHT 3.2%,
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) 250 ml/osoba – każdego rodzaju;
- napój w butelce niegazowany (np. sok pomarańczowy / jabłkowy) 200 ml/osoba.

W ramach cateringu Wykonawca zapewni poczęstunek (obiad) – grill:

- mix kielbasa wiejska, kaszanka z cebulką 200 porcji dla dorosłych;

- młoda kapusta z koperkiem;
- nuggetsy z kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych dla dzieci - 250 szt.;
- spiralki z fileta z kurczaka na patyczku do szaszłyka - 250 szt.;
- ketchup;
- musztarda;
- pieczywo ciemne, białe 50 g/osoba w stosunku 1:1.

Dodatkowo:

- nieprzerwanie popcorn (ziarna kukurydzy, sól) - porcje wydawane w papierowych torebkach;
- croissant maślany/sztuka – 450 szt.;
- owoce - jabłko całe - 450 szt.

Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1488, t.j.).

Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.

Wykonawca musi przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i przeciwpożarowych, a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.

III. WSPÓŁPRACA Z ZAMAWIAJĄCYM

Od Wykonawcy oczekuje się sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz współpracy z Zamawiającym, w tym:

- wyznaczenia osoby do kontaktów roboczych;
- konsultowania realizowanej usługi;
- pozostawania w stałym kontakcie z Zamawiającym (spotkania odpowiednio do potrzeb, kontakt telefoniczny i e-mail).

Informacje dodatkowe

- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 560);
- Zamawiający wskazuje i zapewnia miejsce spotkania, a Wykonawca zapewnia nagłośnienie, Zaiks, nagrody w konkursach;
- Wykonawca ustala z Zamawiającym program animacyjny, który powinien być elastyczny i dostosowany do potrzeb uczestników;
- Wszelkie zmiany dotyczące realizacji usługi podlegają akceptacji Zamawiającego.

Sporządzający:

12.05.2025 r. Izabela Korda

Główny specjalista ROPS-I