

ROPS-I.272.8.2022 Załącznik Nr 1

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

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

Głównym celem zamówienia jest realizacja przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w tym działający w jego strukturach Świętokrzyski Ośrodek Adopcyjny 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.

**Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

**Termin:** 29 maja 2022 r. Spotkanie odbędzie się w przedziale godzin od 11.00 do 14.00.

**Miejsce:** Park Etnograficzny w Tokarni, Tokarnia 303, 26-060 Chęciny.

**Liczba uczestników:** 450 osób (50 opiekunów + 100 dzieci – zawodowe rodziny zastępcze, 150 opiekunów + 150 dzieci – rodziny adopcyjne).

**Obowiązki Wykonawcy:**

1. **Zabezpieczenie miejsca spotkania, tj. Park Etnograficzny w Tokarni.**
2. **Organizacja występów artystycznych/animacji**
* Przygotowanie przez Wykonawcę programu wraz z harmonogramem pikniku.
* Zapewnienie minimum 10 atrakcji / zabaw w tym: urządzeń dmuchanych, malowanie twarzy, minimum dwa konkursy dla 40 osób z upominkami, pokaz baniek mydlanych, zabawy z chustą animacyjną, żywa maskotka.
* 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.
1. **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 warnikach 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:

* kiełbasa wiejska 100 g/osoba, pieczone ziemniaki (uwzględnienie posiłku w wersji wegetariańskiej),
* ketchup, musztarda,
* pieczywo ciemne, białe 50 g/osoba w stosunku 1:1,
* zupa (np. żurek z wiejską kiełbasą) 250ml/os.

Dodatkowo:

* wata cukrowa - wyprodukowana z naturalnego cukru, podawana na drewnianych patyczkach,
* popcorn (ziarna kukurydzy, sól) - porcje wydawane w papierowych torebkach,
* bułka drożdżowa z serem/budyniem/jabłkiem/dżemem lub pączek ok. 80g/sztuka – 450 szt.
* owoce (preferowane sezonowe).

**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**

W celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia uczestników spotkania integracyjnego, pracowników oraz zminimalizowania ryzyka zakażeniem Covid-19 Wykonawca ma bezwzględny obowiązek przestrzegania aktualnych wytycznych Ministerstwa Zdrowia.