**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie na potrzeby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Lubliniewydarzenia pt. **„Wojewódzki Dzień Rodzin”** dla **500 osób -** rodzin
z dziećmi i seniorów z terenu województwa lubelskiego. Wydarzenie finansowane jest
z Budżetu Województwa Lubelskiego.

**W ramach usługi Wykonawca przygotuje oraz przeprowadzi wydarzenie zgodnie
z obowiązkami Wykonawcy wskazanymi poniżej.**

**Obowiązki Wykonawcy:**

1. Wydruk zaproszeń (250 sztuk).
2. Wydruk dyplomów/podziękowań dla rodzin i seniorów (ok. 80 sztuk).
3. Zakup upominków dla rodzin adopcyjnych zastępczych w ilości 30 sztuk.
4. Zakup nagród rzeczowych, dyplomów (w oprawie) dla 5 laureatów konkursu pt. *Aktywny Senior* (kwota przeznaczona na 5 nagród rzeczowych nie może przekroczyć łącznie kwoty 2500 zł), dyplomów (w oprawie) dla 3 laureatów konkursu pt. *Gmina przyjazna Seniorom.*
5. Zapewnienie konferansjera i jego wynagrodzenia.
6. Zapewnienie występów 5 zespołów artystycznych (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz pokrycie kosztów ich transportów.
7. Zapewnienie wynagrodzenia za występ zespołu muzycznego w plenerze
(w uzgodnieniu z Zamawiającym).
8. Zapewnienie nagłośnienia.
9. Zapewnienie animacji zabaw dla dzieci (5 animatorów w uzgodnieniu z Zamawiającym)
10. Zapewnienie atrakcji w postaci fotobudki i 50 balonów.
11. Wykonanie banneru.
12. Zapewnienie namiotów, sceny, stołów, krzeseł, ławek, toi toi dla 500 osób (wraz
z montażem i demontażem).
13. Zapewnienie zwrotu środków za zakup produktów spożywczych dla 3 kół gospodyń wiejskich (w uzgodnieniu z Zamawiającym).
14. Zapewnienie serwisu kawowego, wody, soków (w tym soczki w kartonikach dla dzieci) oraz 5 rodzajów ciast dla 500 osób.
15. Zapewnienie wyżywienia dla 500 osób oraz naczyń jednorazowego użytku.
16. Zapewnienie obsługi kelnerskiej.
17. Zapewnienie obsługi technicznej podczas konferencji.
18. Zapewnienie zabezpieczenia medycznego (co najmniej 2 ratowników medycznych) podczas trwania wydarzenia.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie jakiegokolwiek elementu wykorzystywanego przez Wykonawcę lub Podwykonawcę podczas wydarzenia,
w szczególności za szkody spowodowane przez uczestników.
20. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w sposób zapewniający dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2020 r. poz. 1062, z późn. zm.) i w tym celu przy realizacji przedmiotu umowy zobowiązuje się zastosować, mając na uwadze treść art. 6 w/w ustawy,  racjonalne usprawnienia, rozumiane jako konieczne i odpowiednie zmiany i dostosowania, nie nakładające nieproporcjonalnego lub nadmiernego obciążenia, jeśli jest to potrzebne w konkretnym przypadku, w celu zapewnienia osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości wzięcia udziału w wydarzeniu, w tym w szczególności:
21. miejsce organizacji wydarzenia oraz poczęstunku winny być oznaczone w sposób czytelny (stosowanie prawidłowego kontrastu między tekstem a tłem - np. czarny tekst na białym tle);
22. zapewnić swobodny dostęp do miejsca spożywania posiłków dla osób
z niepełnosprawnościami;
23. w przypadku poczęstunku - oznaczyć w sposób czytelny naczynia zbiorcze, np.
z gorącą wodą (stosowanie prawidłowego kontrastu między tekstem a tłem - np. czarny tekst na białym tle, ewentualnie kolory o dużym kontraście);
24. w przypadku zaproszeń i dyplomów - z zachować standardy dostępności (prosty język, odpowiedni kontrast tła, prosta duża czcionka, wyrównanie do lewej).
25. Zapewnienie środków do dezynfekcji rąk.
26. Wykonanie czynności porządkowych po zakończeniu.

**Wymagania dotyczące serwisu kawowego**

1. Dostępność serwisu dla 500 osób (w godzinach od 10.00 do 14.00).
2. Zapewnienie pełnej zastawy serwisowej wraz z przygotowaniem serwisu oraz uprzątnięciem po zakończonym spotkaniu (przygotowanie i dostarczenie serwisu kawowego oraz sprzętu cateringowego niezbędnego do realizacji zlecenia – naczynia, sztućce, kubki jednorazowego użytku, itp.).
3. Wymagania odnośnie serwisu kawowego:
* napoje różnorodne: świeżo parzona gorąca kawa rozpuszczalna i mielona, herbata 3 rodzaje herbat w torebkach (owocowa, zielona, czarna), gorąca woda
w warnikach, mleko w dzbankach, 2 rodzaje soków (np. pomarańczowy, jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana;
* cukier;
* ciasto – 5 rodzajów ciasta pieczonego (np. sernik, szarlotka, makowiec);
* naczynia i sztućce jednorazowego użytku, serwetki.

Zamawiający wymaga przygotowania i obsługi serwisu kawowego na bieżąco
i uzupełniania go podczas trwania wydarzenia.

**Wymagania dotyczące wyżywienia:**

Organizacja spotkania zachowana w formie piknikowej dla 500 osób. Poczęstunek dostępny przez czas trwania pikniku, obsługiwany przez kelnerów. Szczegóły organizacji poczęstunku ustali Zamawiający z Wykonawcą przy podpisywaniu umowy.

**Wymagania dotyczące menu:**

Menu powinno obejmować:

- zupa grochówka,

- kiełbasa z grilla (wraz z dodatkami np. keczup, musztarda, pieczywo.),

- 2 rodzaje pierogów (w uzgodnieniu z Zamawiającym),

- naczynia i sztućce jednorazowego użytku