



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja działań, w związku z organizacją wydarzenia pn. **Kiermasz mikołajkowy – „Dobre, bo nasze - warmińsko-mazurskie”**

Termin: 3-4 grudnia 2022 r. (3 grudnia - w godz. 8.00-14.00; 4 grudnia – w godz. 10.00-14.00)

Miejsce: Hala targowa - ul. Pszczela 16, 11-034 Tomaszkowo oraz obszar wokół hali

W ramach usługi Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania części pokazowo – degustacyjnej.

W ramach części pokazowo – degustacyjnej Wykonawca zapewni:

W dniach 3-4 grudnia 2022 r.:

- 1) podest (scena) o wymiarach ok. 5x3 m, na którym będzie zorganizowany występ artystyczny i niektóre pokazy kulinarne (np. filetowania ryb);
- 2) nagłośnienie sceny – w tym min. 2 mikrofony bezprzewodowe;
- 3) ławki lub inne miejsca siedzące dla uczestników kiermaszu dla minimum 30 osób, rozstawione przed sceną,
- 4) kosze na śmieci (min. 120 l) w ilości min. 6 sztuk;
- 5) 2 umywalki jednokomorowe (na hali) oraz 3 toalety przenośne (na zewnątrz), w tym jedna dla osób niepełnosprawnych wraz z serwisem;
- 6) zapewnienie przynajmniej 2 osób do ochrony wydarzenia (3 grudnia - w godz. 7.00-15.00; 4 grudnia – w godz. 9.00-15.00);
- 7) zapewnienie przynajmniej 2 stołów (minimalne wymiary [cm]: 130 x 50, wysokość minimum 80) na scenę, podczas pokazów kulinarnych;

W dniu 3 grudnia 2022 r, w godz. 8.00-14.00 :

- 8) Zorganizowanie min. 3 pokazów kulinarnych wraz z degustacją - od producentów tradycyjnej i regionalnej żywności. Każdy pokaz powinien być wykonany przez inny podmiot. Naczynia jednorazowe do wydawania potraw powinny być biodegradowalne (talerze np. z trzciny cukrowej, sztucze – drewniane lub z CPLA) - Pokazy będą obejmowały następujący zakres np:
 - a) pokaz przygotowania i degustacji wigilijnego kompotu z suszonych owoców, łącznie 200 porcji degustacyjnych (1 porcja = 200 ml kompotu).

Usługa powinna uwzględniać:

 - koszty dojazdu do / z Olsztyna;
 - koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania kompotu (wyłącznie produkty lokalne);
 - zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania potraw,
 - koszty wykonania i obsługi;
 - b) pokaz filetowania ryb słodkowodnych i degustację rosołu rybnego oraz ryb smażonych (łącznie 100 porcji degustacyjnych (1 porcja = 200 g ryb smażonych / 150 ml rosołu).

Usługa powinna uwzględniać:

 - koszty dojazdu do / z Olsztyna;
 - koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania pokazu i degustacji, tj. ryb, warzyw do rosołu, mąki, przypraw etc.;
 - zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania produktów;
 - koszty wykonania i obsługi;

- c) pokaz przygotowania zup wigilijnych np. barszczu lub zupy grzybowej wraz z degustacją - łącznie min. 200 porcji degustacyjnych (1 porcja = 150 ml).

Usługa powinna uwzględniać:

- koszty dojazdu do / z Olsztyna;
- koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania pokazu i degustacji;
- zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania produktów;
- koszty wykonania i obsługi.

Rodzaje pokazów mogą ulec zmianie. Wykonawca każdorazowo uzgodni szczegóły poszczególnych pokazów z Zamawiającym, w tym ustali miejsce przeprowadzenia pokazu (scena, stoisko, miejsce na zewnątrz). Pokazy powinny być przygotowane przez firmy, zajmujące się produkcją regionalnej żywności opartej o naturalne i lokalne surowce. Wybór wykonawców pokazów nastąpi po uzyskaniu zgody Zamawiającego.

Wszystkie wymienione w lit. a) do c) pokazy i degustacje powinny obejmować: wykonanie i omówienie przez kucharza lub producenta sposobu przygotowania (od podstaw) dań lub produktów, ich walorów, pochodzenie, historii wytwarzania, powiązania z regionem, etc. Pokazy powinny być przygotowane w taki sposób, aby widzowie mogli oglądać sposób przygotowania prezentowanych potraw. Czas omawiania nie powinien być dłuższy niż 15 – 20 minut. Po omówieniu kucharz bądź producent przystępuje do wydawania przygotowanych dań bądź produktów zgromadzonej publiczności.

- 9) zapewnienie oprawy muzycznej – instrumentalnego zespołu muzycznego (min. 2 osoby) grającego muzykę klasyczną/popularną /folkową, w tym możliwe kolędy, który wystąpi na scenie – 4 wejścia po 20 minut, w godzinach 9.00 – 14.00;
- 10) zapewnienie atrakcji dla dzieci – Mikołaja rozdającego np. mini pierniczki, upominki etc.(min. 150 szt.), czytającego bajki, ubieranie choinki (choinkę oraz ozdoby zapewni Wykonawca);
- 11) przygotowanie warsztatów/zabaw/ konkursów dla dzieci i dorosłych: w godz. 8.00 – 14.00 (dla min. 20 osób w tym samym czasie).
Warsztaty /zabawy/ konkursy powinny obejmować min. 3 elementy np.:
- warsztaty zdobienia pierników;
 - konkursy z zakresu żywności (z nagrodami);
 - warsztaty przygotowywania ozdób świątecznych, np. malowanie ozdób ceramicznych, stroików świątecznych;
 - zabawy ruchowe.

Miejsce warsztatów może ulec zmianie, wówczas Zamawiający przekaże informację o tym fakcie Wykonawcy (część warsztatów będzie się mogła odbyć np. na zewnątrz). Wykonawca uzgodni szczegóły poszczególnych warsztatów z Zamawiającym.

W dniu 4 grudnia 2022 r, w godz.10.00-14.00:

- 12) Zorganizowanie min. 2 pokazów kulinarnych wraz z degustacją - od producentów tradycyjnej i regionalnej żywności. Każdy pokaz powinien być wykonany przez inny podmiot. Naczynia jednorazowe do wydawania potraw powinny być biodegradowalne (talerze np. z trzciny cukrowej, sztucze – drewniane lub z CPLA) - Pokazy będą obejmowały następujący zakres np:
- a) pokaz przygotowania (pieczenia) i degustacji sękacza, łącznie min. 150 porcji degustacyjnych (1 porcja to 50 g) od producenta dysponującego urządzeniem do pieczenia sękacza, który uatrakcyjni degustację przez podanie go na ciepło.
Usługa powinna uwzględniać:
- koszty dojazdu do / z Olsztyna;
 - koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania sękacza (wyłącznie produkty naturalne używane w tradycyjnej kuchni polskiej);

- zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania potraw;
 - koszty wykonania i obsługi;
- b) pokaz przygotowania świeżynki wraz z degustacją - łącznie min. 200 porcji degustacyjnych (1 porcja = 200 g).

Usługa powinna uwzględniać:

- koszty dojazdu do / z Olsztyna;
- koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania pokazu i degustacji;
- zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania produktów;
- koszty wykonania i obsługi.

Rodzaje pokazów mogą ulec zmianie. Wykonawca każdorazowo uzgodni szczegóły poszczególnych pokazów z Zamawiającym, w tym ustali miejsce przeprowadzenia pokazu (scena, stoisko, miejsce na zewnątrz).

Wszystkie wymienione w lit. a) do b) pokazy i degustacje powinny obejmować: wykonanie i omówienie przez kucharza lub producenta sposobu przygotowania (od podstaw) dań lub produktów, ich walorów, pochodzenie, historii wytwarzania, powiązania z regionem, etc. Pokazy powinny być przygotowane w taki sposób, aby widzowie mogli oglądać sposób przygotowania prezentowanych potraw. Czas omawiania nie powinien być dłuższy niż 15 – 20 minut. Po omówieniu kucharz bądź producent przystępuje do wydawania przygotowanych dań bądź produktów zgromadzonej publiczności.

13) przygotowanie warsztatów/zabaw/ konkursów dla dzieci i dorosłych: w godz. 10.00 – 14.00 (dla min. 20 osób w tym samym czasie);

Warsztaty /zabawy/ konkursy powinny obejmować min. 2 elementy np.:

- warsztaty wyrobu i zdobienia pierników;
- warsztaty przygotowywania ozdób i stroików świątecznych.

Miejsce warsztatów może ulec zmianie, wówczas Zamawiający przekaże informację o tym fakcie Wykonawcy (część warsztatów będzie się mogła odbyć np. na zewnątrz). Wykonawca uzgodni szczegóły poszczególnych warsztatów z Zamawiającym.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:

1) opracowania, druku i dystrybucji zaproszeń:

- wykonania zaproszeń na kiermasz – **100 szt.**, pełen kolor, gramatura papieru: 215-250, papier kredowy, format DL. Dostarczenie zaproszeń powinno nastąpić najpóźniej na 4 dni kalendarzowe przed planowanym wydarzeniem do siedziby Zamawiającego;

2) opracowania, druku plakatów format A2, ilość plakatów – 40 szt. gramatura papieru: +/- 130, błyszczący, pełen kolor. Plakaty powinny zostać dostarczone do siedziby Zamawiającego, najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem;

3) opracowania i druku ulotek – format A5 min. – 1000 szt. Ulotki powinny zostać dostarczone do siedziby Zamawiającego, najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem;

4) promocji wydarzenia w regionalnych i lokalnych mediach: prasie, radiu oraz internetowych portalach społecznościowych przed organizacją Kiermaszu, celem dotarcia do jak największej liczby odbiorców – Wykonawca przeznaczy na ten cel co najmniej 3000 zł brutto. Promocja powinna być przeprowadzona w taki sposób, aby skutecznie przyciągnąć jak największą liczbę osób. Wykonawca przedstawi propozycje promocji wydarzenia Zamawiającemu. Wykonawca uzgodni szczegóły promocji z Zamawiającym. Wykonawca udostępni dokumenty księgowo, potwierdzające koszty promocji;

5) wykonania banerów promocyjnych, o wymiarach ok. 6m x 1,5 m oraz 5m x 1,5 m. Projekt banerów zostanie uzgodniony z Zamawiającym. Banery powinny zostać dostarczone na miejsce imprezy, najpóźniej na 3 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem.

Wszystkie materiały promocyjne, tj. banery, zaproszenia, plakaty, spoty itp. powinny zawierać niezbędne logotypy wskazane przez Zamawiającego. Wszelkie wzory (zaproszeń, plakatów, ulotek, banerów) przed wydrukiem powinien być zaakceptowane przez Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość udziału w kiermaszu osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1062 ze zm.), tj. zapewnić im odpowiednią trasę poruszania się, miejsce parkingowe, etc.

Zamawiający może zapewnić kuchenkę/i elektryczną o mocy 2800W. Zamawiający zapewni dostęp do prądu (bez okablowania).