



### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji jarmarku świątecznego.

**Termin:** 17 grudnia 2022 r. w godzinach 12:00-20:00

**Miejsce:** w granicach administracyjnych miasta Olsztyna

**W ramach usługi Wykonawca zobowiązuje się do:**

- I. **Zorganizowania części pokazowo – degustacyjnej.**
- II. **Zorganizowania części wystawienniczej.**
- III. **Zorganizowania części warsztatowej**

#### I. Część pokazowo – degustacyjna:

**W ramach tej części zamówienia Wykonawca zapewni:**

- 1) Namiot o wymiarze co najmniej: 6 m x 3 m na potrzeby pokazów kulinarnych, w namiocie zostanie umieszczone stanowisko gastronomiczne; namiot powinien być zaopatrzony w barierki zabezpieczające;
- 2) Niezbędną infrastrukturę w namiocie – tj. woda pitna w ilości 5 litrów, dostęp do prądu wraz z okablowaniem, ławki (stoliki robocze) w ilości 3 sztuk, 2 sztuki profesjonalnych kuchenek indukcyjnych o mocy minimum 3000 W (Zamawiający zapewni dodatkowo 2 kuchenki elektryczne kontaktowe o mocy 2800 W); dostęp do prądu wraz z okablowaniem, 1 mikrofon/mikroport, nagłośnienie
- 3) Zapewnienie 2 umywalek jednokomorowych wraz z uzupełnioną wodą (w tym jedna umywalka w namiocie);
- 4) Podłączenie do prądu wraz z okablowaniem i serwisem 2 sztuk profesjonalnych kuchenek indukcyjnych o mocy minimum 3000 W oraz 2 kuchenek elektrycznych kontaktowych na miejscu imprezy wraz z rozstawieniem na stołach / roboczych stanowiskach kuchennych o szerokości minimum 50 cm, na których przeprowadzone będą pokazy kulinarne w godz. 13.00-21.00;
- 5) Wysokie stoliki degustacyjne (okrągłe) dla publiczności na potrzeby degustacji – 10-15 sztuk;
- 6) Drewniane ławki lub inne miejsca siedzące dla uczestników jarmarku dla minimum 100 osób,
- 7) Zorganizowanie pokazów kulinarnych wraz z degustacją. Pokazy powinny być przygotowane przez producentów żywności naturalnej, lokalnej, tradycyjnej i regionalnej. Naczynia jednorazowe do wydawania potraw powinny być biodegradowalne (talerze np. z trzciny cukrowej, sztućce – drewniane lub z CPLA). Pokazy będą obejmowały następujący zakres:
  - a) pokaz przygotowania i degustacji 2 różnych regionalnych/tradycyjnych potraw np. barszcz wigilijny z uszkami (150 porcji), kapusta wigilijna (150 porcji), przez kucharzy z dwóch różnych restauracji, **łącznie 300 porcji degustacyjnych** (1 porcja 150 ml zupy / 150 g potrawy).

Usługa powinna uwzględniać:

- koszty dojazdu do / z Olsztyna,
- koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania dań (wyłącznie produkty lokalne)
- zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania potraw,
- koszty wykonania i obsługi;

- b) pokaz przygotowania i degustacji **50 litrów kompotu z suszu wigilijnego, łącznie 250 porcji degustacyjnych** (1 porcja to 200 ml kompotu).

Usługa powinna uwzględniać:

- koszty dojazdu do / z Olsztyna,
- koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania potraw (wyłącznie produkty naturalne używane w tradycyjnej kuchni polskiej),

- zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania potraw,
  - koszty wykonania i obsługi,
- c) pokaz i degustację potraw mącznych np. pierogów z różnym nadzieniem, **łącznie 200 porcji degustacyjnych** (1 porcja – 2 pierogi).

Usługa powinna uwzględniać:

- koszty dojazdu do / z Olsztyna,
- koszty zakupu wszystkich składników niezbędnych do przygotowania potraw (wyłącznie produkty lokalne),
- zabezpieczenie wszystkich naczyń jednorazowych niezbędnych do przygotowania i wydania pierogów / marcepanu,
- koszty wykonania i obsługi.

**Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania oraz uprzątnięcia stanowisk, na których wykonywane będą pokazy kulinarne każdorazowo przed rozpoczęciem oraz po ich zakończeniu.**

**Rodzaje przygotowywanych potraw mogą ulec zmianie, jednak nie będą one znacząco odbiegały od propozycji wskazanych w punkcie 7. Wykonawca każdorazowo uzgodni szczegóły poszczególnych pokazów z Zamawiającym. 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. Do wykonania pokazów z pkt. 7 zostaną wykorzystane stanowiska gastronomiczne, ustawione pod namiotem, o którym mowa w pkt. 1.***

- 8) Zadaszoną scenę wraz z nagłośnieniem, okablowaniem, oświetleniem i wszelką niezbędną infrastrukturą techniczną potrzebną do przeprowadzenia wszelkich aktywności przewidzianych na scenie. Wykonawca zapewni również odpowiednią świąteczną oprawę sceny, w tym oświetlenie świąteczne;
- 9) Zapewnienie oprawy muzycznej – instrumentalnego zespołu muzycznego/zespołów wraz z nagłośnieniem (min. 2 osoby) grającego muzykę klasyczną/popularną /folkową (w tym mogą być kolędy), który wystąpi na scenie, o której mowa w pkt. 8. Czas występów około 120 minut łącznie w godzinach 13.00 - 21.00. Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu trzy propozycje z których Zamawiający wybierze jedną. Zespoły będą grały w przerwach pomiędzy omawianiem dań przez kucharzy prowadzących pokazy kulinarne;
- 10) Zapewnienie osoby, która na scenie opowie o tradycjach świątecznych – czas trwania opowieści ok. 20 minut;
- 11) Zapewnienie osób przebranych za Mikołaja i elfy, które będą rozdawały dzieciom pierniczki lub drobne upominki podczas trwania jarmarku (Wykonawca zapewni 100 pierniczków lub innych upominków);
- 12) Zapewnienie przynajmniej 6 osób do ochrony wydarzenia;
- 13) Zapewnienie konferansjera do prowadzenia wydarzenia. Scenariusz jarmarku powinien zostać ustalony z Zamawiającym;
- 14) Zapewnienie koszy na śmieci (min.120 l) w ilości min. 10 sztuk (w tym 3 sztuki w namiocie, gdzie będą się odbywały pokazy kulinarne), wraz z ich opróżnianiem na bieżąco oraz sprzątnięciem terenu i wywozem śmieci;

15) Przygotowanie warsztatów/zabaw/konkursów dla dzieci, w tym miejsca na ich przeprowadzenia (namiot o wymiarach min. 3 x 5 m z możliwością zasłonięcia trzech stron lub pomieszczenie zamknięte), w godz. 13.00 – 20.00 (dla min. 200 dzieci) w tym zapewnienie drobnych upominków / nagród. Warsztaty /zabawy/ konkursy powinny obejmować min. 3 elementy dotyczące tematyki świątecznej, np.:

- warsztaty z dekorowania pierniczek;
- wykonywanie ozdób choinkowych (łańcuchy, bombki);
- wspólne ubieranie choinki (żywej) przygotowanymi wcześniej pierniczkami i ozdobami świątecznymi
- zabawy ruchowe;

Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne elementy potrzebne do przeprowadzania warsztatów – w tym miejsce, pomieszczenie/namiot, osoby potrzebne do przeprowadzenia warsztatów, drobne upominki/nagrody, rzeczy potrzebne do dekorowania pierniczek oraz gotowe pierniczki, elementy potrzebne do wykonania ozdób świątecznych oraz żywą choinkę.

16) Rozstawienie namiotu promocyjnego Województwa o wymiarach 3x6m, dostarczonego przez Zamawiającego w sposób wskazany przez Zamawiającego oraz zapewnienie w nim 2 stołów i 8 krzeseł;

17) Zapewnienie fotościanki z otworami na twarz – fotościanka powinna nawiązywać do kulinariów oraz świąt (np. figury kucharzy przebranych za Mikołaja itp.). Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru 3 propozycje fotościanki. Zamawiający wybierze jedną.

18) Dostęp do toalet w pomieszczeniu zamkniętym lub 4 toalety przenośne (na zewnątrz), w tym jedna dla osób niepełnosprawnych wraz z serwisem.

## II. Części wystawiennicza:

**W ramach tej części zamówienia Wykonawca zapewni:**

- 1) Do 40 drewnianych stoisk wystawienniczych – mogą być stoiska drewniane na metalowej konstrukcji, (zadaszonych straganów chroniących przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi), ustawianych szeregowo wraz z transportem, montażem i demontażem, ustawieniem, podłączeniem do prądu (na każde stoisko co najmniej 1kW). Niedopuszczalne jest zastosowanie stoisk wykonanych w całości z plastiku i innych tworzyw sztucznych. Stoiska powinny być przygotowane najpóźniej **do godz. 10.00 w dniu 17.12.2022 r.** Miejsce ustawienia stoisk zostanie ustalone we współpracy z Zamawiającym; w tym do 20 stoisk z żywnością regionalną, naturalną, tradycyjną – naborem wystawców na stoiska żywnościowe zajmie się Zamawiający. Pozostałe stoiska powinny być przeznaczone dla wystawców zajmujących się rękodziełem, naborem zajmie się Wykonawca. Ostateczna lista wystawców w części dot. rękodziela musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego. Lista wystawców w obu częściach zostanie ustalona na 5 dni roboczych przed jarmarkiem, a Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość obsadzonych stoisk. Wykonawca określi cenę netto i brutto za 1 stoisko wystawiennicze w formularzu rozeznania cenowego.
- 2) Kosze na śmieci (min.120 l) w ilości niezbędnej do zapewnienia czystości (min. 8 sztuk), wraz ze sprzętami na bieżąco terenu i wywozem śmieci.

## III. Część warsztatowa:

**W ramach tej części zamówienia Wykonawca zorganizuje warsztaty kulinarne o tematyce świątecznej.**

**W ramach warsztatów Wykonawca zapewni:**

- 1) doświadczonego kucharza, który przeprowadzi warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw świątecznych. Część praktyczna powinna być poprzedzona krótkim wykładem na temat tradycji przygotowywania danej potrawy i jej związku ze świętami, sposobu przygotowania, pochodzenia surowców, technik przygotowania potraw;
- 2) salę warsztatową wyposażoną w niezbędny sprzęt z wyposażeniem niezbędnym do zorganizowania warsztatów (kuchenki, płyty grzewcze, garnki, patelnie, zastawę, noże, sztucce, deski do krojenia itp.), każdy uczestnik warsztatów będzie miał odpowiednio wyposażone swoje stanowisko robocze; sala warsztatowa powinna być wyposażona w niezbędne urządzenia w tym klimatyzację zapewniającą wymianę powietrza w pomieszczeniu;
- 3) stoły degustacyjne;

- 4) produkty dla kucharza oraz uczestników niezbędne do przeprowadzenia warsztatów i przygotowania potraw przez każdego uczestnika warsztatów;
- 5) dostęp do bieżącej wody i toalet;
- 6) uprzątnięcie sali i wszystkich stanowisk gastronomicznych po każdej turze warsztatów.

Wykonawca zorganizuje 3 tury warsztatów po 1,5 godzinie każde podczas trwania jarmarku świątecznego. Na każdym warsztacie będzie przygotowywana inna potrawa. W jednym warsztacie będzie uczestniczyło od 15 do 20 osób jednocześnie. Na koniec każdego z warsztatów uczestnicy powinni skosztować przygotowane potrawy.

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- a) podanie miejsca organizacji warsztatów (dokładny adres) przy czym warsztaty powinny odbywać się na terenie miejsca jarmarku lub w niewielkiej odległości od miejsca jarmarku;
- b) przygotowanie karty zgłoszenia na warsztaty (z adnotacją, że warsztaty sfinansowano z budżetu Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego)
- c) przeprowadzenie naboru na warsztaty i poinformowanie uczestników o zakwalifikowaniu lub o odrzuceniu zgłoszenia. Sposób rekrutacji odbędzie się w porozumieniu z Zamawiającym. Nabór powinien zakończyć się najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem przeprowadzenia warsztatów.
- d) podczas każdego z warsztatów każdy uczestnik powinien przygotować 1 potrawę; Wykonawca proponuje min. 5 potraw, które mogłyby być przygotowywane podczas warsztatów, Zamawiający wybierze 3 z nich do wykonania.

**Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:**

- 1) Opracowania, druku plakatów wraz z plakatowaniem na terenie Olsztyna o następujących parametrach: format- A1 (840 x 594 mm), ilość plakatów – 70 szt. gramatura papieru: +/- 130, błyszczący, pełen kolor. Wzór plakatu przed wydrukiem powinien być zaakceptowany przez Zamawiającego. Plakatowanie powinno nastąpić min. 7 dni kalendarzowych przed planowaną datą imprezy;
- 2) Promocji wydarzenia w regionalnych i lokalnych mediach: prasie, radiu oraz internetowych portalach społecznościowych przed organizacją jarmarku, 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 3 propozycje promocji wydarzenia w formie pakietów Zamawiającemu. Wykonawca wybierze jeden z nich oraz uzgodni szczegóły promocji z Zamawiającym. Na potwierdzenie poniesionych kosztów na promocję wydarzenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu faktury/rachunki, itp.
- 3) Uzyskania wszystkich niezbędnych pozwoleń związanych z organizacją imprezy na terenie miasta Olsztyna,
- 4) Przystosowania infrastruktury zgodnie z wytycznymi straży pożarnej oraz przepisami BHP i PPOŻ. (np. posiadanie aktualnych badań zerowania instalacji elektrycznej jak również, zgodnie z wytycznymi straży pożarnej oraz przepisami BHP i PPOŻ. gaśnice oraz w przypadku stoisk, na których znajduje się grill lub podobne urządzenie, koc gaśniczy).
- 5) Uprzątnięcia terenu i wywozu śmieci z terenu imprezy.