

**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
Znak sprawy: 35/2023**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy zadania pn. **Kompleksowa organizacja imprezy plenerowej pn. „Zasmakuj opoczyńskie”**.

Zadanie realizowane jest w ramach projektu pn. „Opoczno 2.0 – nowe otwarcie: Opoczno – bezpieczny ekologicznie regionalny ośrodek przedsiębiorczości o rozpoznawalnej marce i silnym poczuciu tożsamości lokalnej mieszkańców” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021 w ramach Programu Rozwój Lokalny.

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja imprezy plenerowej artystyczno – rozrywkowej, niebiletowanej pn. „Zasmakuj opoczyńskie” w dniu 29 lipca 2023 r. (sobota) w godzinach 12:00-20:00, w Opocznie na parkingu Krytej Pływalni - zwanej dalej „Imprezą”. Imprezę należy przygotować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny imprez kulinarnych. Należy powiadomić wszystkie niezbędne organy o przedsięwzięciu, w tym: Policję i Sanepid, a także zapewnić zaplecze sanitarne.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Charakter imprezy: Impreza ma charakter edukacyjny i promocyjny w zakresie tematyki kulinarnej. Zadaniem Wykonawcy jest organizacja imprezy promującej kuchnię regionu opoczyńskiego. Zamawiający wymaga, aby w trakcie Wydarzenia będą prezentowane i promowane strategie:

- postawy przeciwstawienia się marnowaniu żywności,
- inicjatywy promujące np. zdrową żywność, produkty lokalne,
- promocja nawyków „zero waste” w codziennym przygotowywaniu posiłków.

Zamawiający dopuszcza do promowania w ramach zadania również kuchni regionalnych innych regionów kulturowych niż opoczyński, z zastrzeżeniem, że promocja kuchni regionu opoczyńskiego jest obowiązkowa.

III. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

1. Opracowanie niezbędnych dokumentów i uzyskanie opinii i zezwoleń właściwych organów, urzędów i instytucji, które wymagane są przy realizacji plenerowej imprezy o charakterze artystyczno-rozrywkowym. Do obowiązków Wykonawcy należy również poinformowanie Zamawiającego o planowanym terminie i godzinie odbioru, przez odpowiednie organy, terenu imprezy – jeżeli takie odbiory będą. Zawiadomienia należy dokonać w formie pisemnej faxem lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, w terminie 5 dni przed dniem dokonania odbioru terenu imprezy.
2. Zapewnienie wymaganej opieki medycznej, opieki przeciwpożarowej oraz ochrony na podstawie uzgodnień z właściwymi organami.

3. Zapewnienie pojemników na odpady w ilości niezbędnej do utrzymania czystości podczas Wydarzenia oraz zamówienia toalet przenośnych w ilości niezbędnej do obsługi imprezy, w tym jedna dla osób niepełnosprawnych. Po zakończeniu Wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia zajmowanego terenu.
4. Zawarcie umów z dostawcami, animatorami i realizatorami zadania oraz uregulowanie należności wynikających z podpisanych umów.
5. Zapewnienie wszelkiej niezbędnej infrastruktury do przeprowadzenia imprezy, w szczególności: źródła energii elektrycznej, wyposażenia stoisk w urządzenia i przyrządy niezbędne do prowadzonych prezentacji, infrastruktury wystawienniczej itp.
6. Zapewnienie dekoracji przestrzeni wystawienniczej oraz stoisk animacyjnych i stołów reprezentacyjnych oraz degustacyjnych w uzgodnieniu z Zamawiającym.
7. Zapewnienie nagłośnienia wraz z prowadzącym umożliwiającą promocję i prezentację stoisk, animacji, konkursów oraz zapewnienie muzyki w tle.
8. Przygotowaniu i przedstawienie Zamawiającemu harmonogramów i scenariuszy:
 - a) scenariusz imprezy do akceptacji Zamawiającego – 14 dni po podpisaniu umowy
 - b) szczegółowy harmonogram prac organizacyjnych wydarzenia. (harmonogram musi uwzględniać w szczególności: terminy uzyskania opinii, zezwoleń, podpisania umów z wystawcami) – 30 dni po podpisaniu umowy.
 - c) Propozycję dekoracji przestrzeni wraz ze stoiskami – 30 dni przed Imprezą
9. Organizacja i zapewnienia programu artystyczno - rozrywkowego w dniu 29 lipca 2023 r., w tym:
 - a) **Organizacji minimum 10 stoisk handlowych między innymi z:**
 - 1) Miodem
 - 2) Chlebem
 - 3) Rzemieślniczym piwem regionalnym
 - 4) Garmażeryjne
 - 5) Lodami i deserami rzemieślniczymi
 - 6) Serami regionalnymi
 - 7) Tłoczonymi sokami owocowymi
 - 8) Ceramiką użytkową
 - 9) Potrawami regionalnymi
 - 10) Świecami z wosku pszczelego
 - b) **Organizacji minimum 10 stoisk degustacyjnych i animacyjnych z regionalnymi produktami od lokalnych dostawców :**
 - 1) Wszystko z kapusty
 - 2) Wokół ziemniaka
 - 3) Kasza nie odstrasza
 - 4) Soki, napary, kompoty
 - 5) Wokół miodu i innych słodkości
 - 6) Mleko – twarogi, jogurty, zsiadłe mleko,
 - 7) Promowanie ponownego użycia produktów tzw. potrawy „drugiego dnia„
 - 8) Stoisko z ubijaniem masła - 5 pokazów w ciągu dnia
 - 9) Stoisko z ziołami , octami, naparami do degustacji ,kwiaty jadalne – róże, nagietki, przetwory z płatków róży, dekoracje z kwiatów jadalnych
 - 10) Stoisko z surowcami naturalnymi z zastosowaniem nie tylko spożywczym.
 - 11) Stoisko degustacyjno - pokazowe - jak powstaje chleb, wypiek chleba,
 - 12) Stoisko z kosmetyki naturalne na bazie ziół, pokaz wyrobu naturalnych kosmetyków
 - 13) pszczelarstwem i bartnictwem – stoisko pokazowo sprzedażowe

- 14) stoisko pokazowe , struganie łyżek , pokaz i sprzedaż
- 15) stoisko wikliniarskie, produkty użytkowe z wikliny, pokaz i sprzedaż
- 16) promowaniem zdrowego ekologicznego żywienia, porady dietetyczne

10. Organizacja minimum 10 atrakcji związanych z promocją i edukacją zdrowego stylu życia.

- 1) Rośliny miododajne i lecznicze i jadalne - warsztaty maceratów, kosmetyków, maści i olejków.
- 2) Promocja stylu życia „zero waste” - stoisko informacyjne.
- 3) Spacer zielarski „Poznajemy chwasty jadalne” a następnie gotowanie z zebranych roślin, w tym przygotowanie i udostępnienie miejsca do takiego gotowania.
- 4) Warsztatów uprawy roślin z wykorzystaniem wiedzy o fazach księżyca ora metodach uprawy permakulturowej
- 5) Wykład o roślinach apotropeicznych
- 6) Promocja ograniczania odpadów – kompostownik – Twój przyjaciel
- 7) Przeprowadzenie i rozstrzygnięcie konkursów na 3 potrawy regionalne np. na drożdżówkę, pierogi z kapustą, zalewajkę.
- 8) Strefa małego kucharza -przygotowanie miejsca i organizacja strefy z zapewnianiem prowadzącego i produktów do co najmniej 3 potraw w ciągu trwania imprezy

IV. Wymagania techniczne

- 1) Przygotowanie sceny o wymiarach minimum 5x3 wraz z nagłośnieniem w dniu 29 lipca 2023 r. w godzinach 12.00 -20.00 oraz prowadzącym, który powinien posiadać doświadczenie w prowadzeniu imprezy artystyczno-rozrywkowej. Scena oraz urządzenia na niej ustawione i zamontowane winny posiadać wymagane atesty.
- 2) Nagłośnienia stoiska warsztatowego z udziałem dzieci , młodzieży i dorosłych
- 3) Zapewnienie Toy toy, pojemników na odpady, chłodzi, namiotów oraz kuchni gazowych.
- 4) Przygotowanie strefy konsumpcyjnej dla 40 osób, stoły, ławki , leżaki oraz obsługi, która zadba o czystość.
- 5) Przygotowanie dekoracji przestrzeni w uzgodnieniu z Zamawiającym.
- 6) Przygotowanie stoiska promującego fundusze Norweskie wymiarach 3x6 m oraz dostęp do prądu i nagłośnienie.
- 7) Przygotowanie miejsca dla Studia Festiwalowego wraz ze stołami o długości minimum 6 m.b. oraz dostępu do prądu.
- 8) Przygotowanie Stoiska dla pokazów kulinarnych z udziałem kucharza o wymiarach 3x12 + 3x6 zaplecze wraz z dostępem do prądu oraz wody.
- 9) Przygotowanie stoiska wraz z nagłośnieniem do promocji książki kucharskiej „Zasmakuj. Opoczyńskie” o wymiarach 3x6 m
- 10) Przygotowanie „Strefy małego kucharza” dla minimum 8 osób, które będą zmieniały się w sekwencji co 40 minut. W trakcie trwania imprezy Wykonawca zaproponuje 3 bloki tematyczne np. pierogi, ciasteczka itp. Wykonawca na stoisku zapewni animatora – opiekuna stoiska.

V. Koszt realizacji powyższych zadań powinien obejmować w szczególności:

- a) Transport;
- b) Nocleg oraz wyżywienie dla prowadzących i obsługujących pokazy;
- c) Koszt zakupu produktów spożywczych (w tym lokalnych, tradycyjnych i regionalnych) do przygotowania potraw podczas pokazów;
- d) Wynagrodzenie dla prowadzących i obsługujących pokazy;
- e) Wykonawca zobowiązany jest również zapewnić niezbędną obsługę, sprzęt oraz naczynia jednorazowe do wykonania pokazu oraz do wydania porcji promocyjnych.

- f) Wykonawcy i animatorzy pokazów kulinarnych powinni posiadać wszystkie aktualne badania.
- VI.** Wyznaczenia osoby koordynatora imprezy do kontaktów ze strony Wykonawcy, z podaniem imienia i nazwiska, telefonu do kontaktu oraz adres e-mail.
- VII.** Zamawiający dysponuje punktem poboru prądu w miejscu Wydarzenia, umożliwi korzystanie z przyłącza oraz pokryje koszty przyłączenia i prądu. Zamawiający zapewni również obecność elektryka w czasie trwania wydarzenia.

Zatwierdził:
Z up. Burmistrza Opoczna
/.../ Tomasz Łuczkowski
Zastępca Burmistrza Opoczna