

Opis przedmiotu zamówienia - „Żuromiński Piknik Ekonomii Społecznej” – 24 czerwca 2023r

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja imprezy plenerowej pod nazwą „Żuromiński Piknik Ekonomii Społecznej” realizowanej w ramach BOM (projekt 298. promowanie idei ekonomii społecznej w Żurominie).
2. W trakcie Dni Żuromina (23-25.06.2023) jeden dzień poświęcony będzie na promowanie idei ekonomii społecznej w Żurominie poprzez popularyzację mazowieckich podmiotów ekonomii społecznej. Gospodarzem pikniku będzie Spółdzielnia Socjalna „Szansa” a jego patronem Burmistrz Żuromina.
3. Termin: sobota 24 czerwca br. (w godzinach od 12:00 do 19:00).
4. Miejsce: Plac Józefa Piłsudskiego w Żurominie przed Żuromińskim Centrum Kultury (ŻCK).
5. Szczegółowe wymagania realizacyjne wobec wykonawcy:
 - 5.1. wyznaczenie na placu miejsc (każde o powierzchni od 10 do 20 m²) na ustawienie do 20 namiotów własnych wystawców (PES, NGO, inne); wyposażenie tych miejsc w gniazda elektryczne,
 - 5.2. dostawa, montaż i demontaż sceny z zadaszeniem o wymiarach 8x10 metrów, w komplecie z profesjonalnym nagłośnieniem i oświetleniem oraz osobami do jej obsługi technicznej (możliwe ustawienie sceny już w piątek 23 czerwca br. od godzin porannych),
 - 5.3. nagłośnienie i oświetlenie sceny mają być dostosowane do raidera technicznego zespołu wskazanego w pkt. 5.12 poniżej oraz umożliwić realizację 1-szej odsłony pikniku wskazanej w pkt. 6 b) poniżej,
 - 5.4. zapewnienie zarejestrowania imprezy na formacie video
 - 5.5. wykupienie polisy OC imprezy na kwotę 500 tys. PLN,
 - 5.6. zapewnienie cateringu wraz z obsługą dla wystawców i VIP'ów (do 100 osób) od podmiotu ekonomii społecznej
 - 5.7. promocja wydarzenia w mediach lokalnych (prasa i radio) oraz social media,
 - 5.8. zapewnienie ochrony fizycznej zgodnie z zasadami zabezpieczania imprez na czas trwania imprezy oraz godzinę po zakończeniu.
 - 5.9. zgłoszenie imprezy odpowiednim organom i uzyskanie stosownych zgód,
 - 5.10. zapewnienie pomocy medycznej,
 - 5.11. zapewnienie obsługi sanitarnej (toalety przenośne w ilości 4 szt na miejscu wydarzenia wyznaczonym przez Gospodarza oraz jednej w standardzie VIP za sceną),
 - 5.12. zapewnienie występu zespołu muzyki popularnej wykonywanej na żywo (dance, disco polo), na 2-gą odsłonę pikniku, w godzinach od 16:00 do 17:00,
 - 5.13. zapewnienie kontenerów na odpadki w ilości 4 kontenerów 1.1 m³ lub 12 koszy 176 dm³ na terenie imprezy,
 - 5.14. zapewnienie agregatu prądowórczego o mocy wystarczającej do zasilenia miejsc wskazanych w pkt. 5.1. oraz sceny opisanej w pkt. 5.2.,

6. Przewidywany ogólny plan ramowy imprezy.
 - a) program pikniku realizowany w trzech odsłonach,
 - b) odsłona 1-sza od 12:00 do 16:00 (w tym: otwarcie imprezy przez Burmistrza, pokazy i prezentacje wystawców na stoiskach oraz scenie, sceniczne występy artystyczne Żuromińskiego Centrum Kultury, inne atrakcje - do uzgodnienia),
 - c) odsłona 2-ga od 16:00 do 17:00 – występ zespołu muzycznego z pkt. 5.12. powyżej,
 - d) odsłona 3-cia od 17:00 do 19:00 – zabawa dla odwiedzających
7. Rekrutacja mazowieckich podmiotów ekonomii społecznej do udziału w pikniku po stronie gospodarza pikniku - Spółdzielni Socjalnej „Szansa”

Dodatkowy opis do punktu 5.6 OPZ -

– parametry cateringu dla wystawców i VIP'ów (do 100 osób):

1. Posiłki przygotowuje działający na Mazowszu podmiot ekonomii społecznej upoważniony do świadczenia usług żywienia zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Posiłki wskazane w pkt. 1 muszą składać się z dwudaniowego zestawu obiadowego, tj. zupy oraz drugiego dania.
3. Sumaryczna dzienna wartość kaloryczna wydanego 1 posiłku powinna wynosić minimum 1500 kalorii; zestawiając potrawy w posiłki należy je tak dobierać, żeby w każdym z nich występowały produkty zawierające białka zwierzęce i roślinne oraz warzywa lub owoce.
4. Wartość kaloryczna dwudaniowego zestawu obiadowego przeznaczonego do wydania powinna wynosić nie mniej niż 1500 kalorii i składać się z: zupy, mięs różnych - 100-150 g, ziemniaków, makaronów lub kasz - 200 g, jarzyn gotowanych - 100 g lub surówek - 100 g.
5. Posiłki muszą być również dostępne dla osób preferujących dietę wegetariańską lub wegańską.
6. Dwudaniowe zestawy obiadowe przeznaczone do wydania muszą być ciepłe oraz muszą być - w połowie - w wariacie mięsny oraz przygotowane w jednorazowych opakowaniach cateringowych dostosowanych do rodzaju posiłku wraz ze sztućcami jednorazowymi.