

Organizacja i przeprowadzenie jednodniowej imprezy plenerowej - Kościerskiego Pikniku Energetycznego w ramach Festynu organizowanego w Muzeum Kolejnictwa w Kościerzynie.

Wydarzenie organizowane w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorców w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE”.

Celem wydarzenia jest promowanie efektywności energetycznej, gospodarki niskoemisyjnej, odnawialnych źródeł energii, ekologicznych środków transportu oraz innych działań przyczyniających się do ograniczenia emisji zanieczyszczeń powietrza.

1. Termin Wydarzenia: 7 maja 2022 r.

Festyn odbędzie się w godzinach: 10.00 – 18.00. Wykonawca zapewni gotowość / dostępność stoisk od godziny 9:00.

2. Miejsce: Muzeum Kolejnictwa w Kościerzynie

3. Sposób rozmieszczenia poszczególnych elementów wydarzenia:

- a) Teren Muzeum Kolejnictwa w Kościerzynie – rozstawienie na terenie obiektu muzealnego

4. Udostępnienie terenu – zapewnia Zamawiający

5. Liczba osób – przewidywany udział do 4000 osób w ciągu jednego dnia w trybie rotacyjnym; Impreza o charakterze rekreacyjnym – nie spełnia warunków tzw. imprezy masowej

6. Do obowiązków Wykonawcy należy:

6.1. spełnienie wymagań jak dla imprezy o charakterze rekreacyjnym, w tym m.in.:

- a) ochrona wyznaczonej strefy (100 m²) od godziny 10.00 do godz. 18.00 w dniu wydarzenia, min. 5 ochroniarzy;
- b) zapewnienie i rozstawienie 10 barierek odgradzających wyznaczoną strefę (przez Zamawiającego);
- c) ubezpieczenie wydarzenia: OC i NNW dla całego wydarzenia;

6.2. zapewnienie namiotów w tym:

- a) dostawa i montaż 2 namiotów (1 namiot gastronomiczny o wymiarach min. 3m x 9m z zadaszeniem i ścianami bocznymi, z możliwością indywidualnego montażu ścian, mocowanie do podłoża zapewniające stabilność przy silnych podmuchach wiatru i 1 namiot relaksu 3m x 6m maks., bez ścian) - dwa sposoby mocowania na każdy namiot (szpilki oraz betonowe/żeliwne ciężarki na nogę), gotowość namiotów na godzinę 9.00 w dniu wydarzenia;
- b) wyposażenie namiotów:
 - namiot gastronomiczny - dostawa i rozstawienie wyposażenia strefy gastronomicznej:
 - 6 stołów (długość min. 1,7m, szerokość min. 0,45m, wysokość 0,8m +/- 10%),

- 12 ław dedykowanych do stołów (długość min. 1,7m, szerokość min. 0,2m, wysokość 0,5m +/-10%),
- 8 stołów koktajlowych (średnica min. 0,5m, wysokość min. 1,5m),
- 2 kosze na odpady zmieszane 120l z dedykowanymi workami;
- oświetlenie punktowe min. 6 lamp,
- dekoracja z kwiatów ciętych świeżych
- 8 bukietów na stoliki koktajlowe,
- namiot relaksu – dostawa i rozstawienie umeblowania: dla 1 namiotu relaksu – wyłącznie samo zadaszenie:
 - worki typu sako do siedzenia 10 szt.,
 - 20 szt. leżaków składanych,
 - 10 szt. mini stolików (np. ze skrzyneczek drewnianych)
 - 6 stołów (długość min. 1,7m, szerokość min. 0,45m, wysokość 0,8m +/-10%),
 - 2 kosze na odpady zmieszane 120l z dedykowanymi workami;

6.3. catering dla wystawców i organizatorów:

Ilość osób: 40- 60 osób, nie mniej niż 30

Przygotowanie i obsługa serwisu kawowego:

- kawa czarna, 100% arabica, świeżo mielona, bez ograniczeń
- herbata, minimum trzy rodzaje do wyboru (herbata czarna, zielona, owocowa), bez ograniczeń
- dodatki: cukier, cytryna, śmietanka do kawy
- sok pomarańczowy, bez ograniczeń
- sok jabłkowy, bez ograniczeń
- woda gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Przygotowanie i obsługa bufetu:

- przekąski koktajlowe (np. tortilla, rolada, koreczek), waga 1 porcji min. 30g, 5 rodzajów po 40 szt.
- zupa (np. barszcz, rosół), waga 1 porcji 180 g, liczba porcji 40 szt.
- danie główne mięsne (np. drób, wołowina, wieprzowina), waga 1 porcji ok. 150 g, 2 rodzaje mięs w proporcji 50% – np. 25 porcji drób, 25 porcji wołowina, liczba porcji łącznie 60 szt.
- danie główne rybne (np. łosoś, pstrąg), waga 1 porcji ok. 150g, 2 rodzaje ryb w proporcji 50% – np. 25 porcji łosoś, 25 porcji pstrąg, liczba porcji łącznie 50 szt.
- dodatki skrobiowe, 2 rodzaje: ryż basmati, opiekane ziemniaki, min. 100 g na osobę
- dodatek warzywny, 3 rodzaje, min. 100 g na osobę
- owoce, waga 1 porcji 100 g, liczba porcji 40 szt.,
- ciasto (np. sernik, szarlotka), waga 1 porcji 50-100g, 3 rodzaje, łączna liczba porcji 75 szt.

Zapewnienie niezbędnego personelu do obsługi serwisu kawowego oraz obiadu. Zadbanie o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie serwowanych posiłków. Przedstawianie Zamawiającemu menu do akceptacji nie później niż 5 dni przed organizowanym spotkaniem;

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby gości na 2 dni przed

wydarzeniem.

6.4. zapewnienie stoisk gastronomicznych:

Przygotowanie i obsługa stoiska z lodami:

- 2000 porcji, 1 porcja min. 50 g, pakowane w wafelki, min. 3 smaki do wyboru
- 5000 serwetek,
- obsługa i wydawanie produktów w trakcie wydarzenia,
- zadbanie o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość;

Przygotowanie i obsługa stoiska z grochówką:

- 1000 porcji, 1 porcja min. 200 ml, pakowane w pojemniki jednorazowe ekologiczne,
- 1000 szt. bułek,
- 1000 łyżek biodegradowalnych,
- 2000 serwetek,
- obsługa i wydawanie produktów w trakcie wydarzenia,
- zadbanie o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość;

Wymagania dodatkowe:

1. Należy unikać opakowań jednorazowych dla cukru, śmietanki w małych porcjach. Naczynia jednorazowe mogą być wykorzystane jedynie, jeżeli wykonane są z materiałów, które można poddać recyklingowi.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zagospodarowania odpadów powstałych w wyniku realizacji umowy, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
3. Wykonawca zobowiązuje się, że transport sprzętu i innych artykułów dla celów realizacji Zamówienia będzie się odbywać w pojemnikach transportowych wielokrotnego użytku.
4. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca ma obowiązek konsultacji z wyznaczonym pracownikiem Zamawiającego.

6.5. zapewnienie animacji dla dzieci, promujących oszczędność energii i ekologiczne środki transportu:

- dmuchane zjeżdżalnie wraz z osobą obsługującą (wymiar min. 5m x 3m x 5m),
- min. stanowiska tematyczne ze strefą zabaw np. kącik konstruktora, kącik ekologa,
- min. 2 animatorów na stoisko,
- dostępność atrakcji od godz. 10.00 do 18.00,
- prowadzenie konkursów (przygotowanie konkursów po stronie Wykonawcy);

6.6. zapewnienie sceny, nagłośnienia, telebimu (promocja projektu Doradztwa Energetycznego i działania mające na celu oszczędność energetyczną):

- podest sceniczny o wymiarach min. 2,5m x 2,5m x 0,5m
- ekran LED o wymiarach min. 3m x 6m
- nagłośnienie na terenie wydarzenia - sprzęt przystosowany do pracy na zewnątrz: min. 8 głośników, 2 mikrofony bezprzewodowe,

- zapewnienie muzyki puszczonej przez obsługę przez system nagłośnienia w przerwach między prelekcjami,
- najazdy zabezpieczające kable;

6.7. konferansjer:

- doświadczenie w zakresie prowadzenia podobnych wydarzeń,
- konsultacja merytoryczna z Zamawiającym na temat działalności Zamawiającego i partnerów (Projekt Doradztwa Energetycznego, Wojewódzki Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku) – uzyskane informacje posłużą do prezentacji Projektu i Zamawiającego podczas wydarzenia,
- zachęta do odwiedzania stoisk, sondy wśród gości,
- prowadzenie wydarzenia w godzinach 10:00-18:00;

Wszystkie gotowe stoiska będą dostępne od godziny 9:00 w dniu wydarzenia.

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni bieżące utrzymanie czystości i uprzątnięcie terenu po zakończeniu wydarzenia. Przed rozpoczęciem wydarzenia ustawi 3 komplety pojemników na odpady segregowane (papier, plastik, szkło) po 120l każdy pojemnik.

Zamawiający prześle w wersji elektronicznej logotypy Projektu Doradztwa Energetycznego niezbędne do oznakowania wydarzenia (ekran LED).

Zamawiający zapewni energię elektryczną i ponosi koszty zużycia podczas wydarzenia. Wykonawca zapewni niezbędne rozprawadzenie do wszystkich urządzeń wymagających podłączenia do prądu.