

Opis przedmiotu zamówienia

Zorganizowanie w dniu 6 września 2024 r. imprezy rekreacyjno-sportowej dla pracowników i emerytów Urzędu Miasta Kielce

I. W ramach organizacji imprezy Wykonawca imprezy zapewni:

- 1) Miejsce imprezy: impreza rekreacyjno-sportowa winna się odbyć na wolnym powietrzu, na terenie ogrodzonym, w granicach administracyjnych miasta Kielce albo w odległości do 20 km od granic administracyjnych miasta Kielce.
- 2) Zadaszone miejsca siedzące przy stołach do spożywania posiłków dla wszystkich uczestników imprezy;
- 3) W przypadku opadów atmosferycznych: zadaszone miejsce do tańca z twardym i równym podłożem, nie mniejsze niż 100 m².
(twarde i równe podłoże rozumiane w szczególności jako: wylewka betonowa, podłoga drewniana, podłoga kompozytowa);
- 4) Dostęp do bieżącej wody, toalet, środków higienicznych (mydło, ręcznik papierowy, papier toaletowy- w ilości wystarczającej wszystkim uczestnikom imprezy);
- 5) Przygotowanie i przeprowadzenie co najmniej 3 konkurencji sprawnościowych, do wyboru przez Wykonawcę: np. rzucanie piłkami do wyznaczonego celu, wyścigi, przeciąganie liny, itp. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić symboliczne nagrody za zwycięstwa w poszczególnych konkurencjach, np. słodycze;
- 6) Oświetlenie miejsca imprezy,
- 7) Oprawę muzyczną imprezy: sprzęt grający z nagłośnieniem, obsługę DJ-a, w tym również koszty ZAiKS-u;
- 8) Ochronę miejsca imprezy.
- 9) Wyżywienie oraz obsługę gastronomiczną.

Menu imprezy:

a) dla osób bez specjalnej diety

- **Obiad:** żurek z jajkiem i kiełbasą – co najmniej 300 ml/os., ziemniaki- co najmniej 100 g/os. karczek z masłem czosnkowym – co najmniej 150 g/os – 200 porcji, pieczony filet z kurczaka – 150 porcji, surówka wiosenna- co najmniej 100 g/os.
- **serwowane na początku imprezy w godzinach 16⁰⁰ – 17⁰⁰,**
- kiełbasa z grilla – co najmniej 100 g/os.,
- krupniok z cebulą i pieczarkami – co najmniej 100 g/os.,
- zapiekanka ziemniaczana z boczkiem na gorąco– co najmniej 100 g/os.
- Przystawki: pieczarki panierowane, ślimaczki za ciasta francuskiego, nuggetsy z dipem – co najmniej 100 g/os.
- sałatka – 2 rodzaje- co najmniej 100 g/os.,
- ciasto drożdżowe z owocami- co najmniej 100 g/os.
- pomidory, ogórki świeże – bez ograniczenia ilościowego,
- ogórek kiszony – bez ograniczenia ilościowego,
- smalec domowy z mięsem i cebulą – bez ograniczenia ilościowego,
- musztarda, keczup, sosy grillowe – bez ograniczenia ilościowego,
- chleb wiejski - bez ograniczenia ilościowego,
- napoje gorące: kawa, herbata oraz cukier i mleczko do kawy - bez ograniczenia ilościowego,
- napoje zimne zróżnicowane: woda, soki– łącznie co najmniej 1,5 litra/osobę,

b) dla osób z dietą wegetariańską

Obiad: żurek z jajkiem - co najmniej 300 ml/os., ziemniaki - co najmniej 150 g/os., kotlet z marchewki i soczewicy- co najmniej 150 g/os., surówka wiosenna – co najmniej 100 g/os.
- serwowane na początku imprezy w godzinach 16⁰⁰ – 17⁰⁰,

- kapusta z grzybami – co najmniej 300 g/os.
- warzywa z grilla: np. bakłażan, cukinia, papryka – łącznie co najmniej 150 g/os.
- pasztet warzywny - co najmniej 150 g/os.
- hummus – co najmniej 150 g/os.
- zapiekanka ziemniaczana na gorąco- co najmniej 100 g/os.
- przystawki: pieczarki panierowane, ślimaczki za ciasta francuskiego, – co najmniej 100 g/os.,
- Sałatka – 2 rodzaje- co najmniej 100 g/os.,
- ciasto drożdżowe z owocami- co najmniej 100 g/os.
- pomidory, ogórki świeże – bez ograniczenia ilościowego,
- ogórek kiszony – bez ograniczenia ilościowego,
- musztarda, keczup, sosy grillowe – bez ograniczenia ilościowego,
- chleb wiejski - bez ograniczenia ilościowego,
- napoje gorące: kawa, herbata oraz cukier i mleczko do kawy - bez ograniczenia ilościowego,
- napoje zimne zróżnicowane: woda, soki – łącznie co najmniej 1,5 litra/osobę,

Obiad winien być gorący, serwowany do stołów przez kelnerów lub w formie bufetu do samodzielnego skomponowania przez uczestników imprezy. Reszta posiłków winna być serwowana przez Wykonawcę w formie bufetu. Wykonawca zapewni talerze i sztućce oraz kubki jednorazowe lub szklane do napojów ciepłych i zimnych.

Dopuszcza się wprowadzenie dla uczestników imprezy karnetów na posiłki reglamentowane. Wykonawca zobowiązany jest do wytworzenia i dostarczenia Zamawiającemu karnetów na swój własny koszt, nie później niż do dnia 3 września 2024 r. do godziny 15.00. Po upływie powyższego terminu Wykonawca nie może wprowadzić karnetów.

Wykonawca wyraża zgodę na posiadanie i spożywanie przez uczestników imprezy napojów zakupionych poza terenem imprezy.

10) Transport uczestników imprezy autokarami, każdy na co najmniej 60 miejsc siedzących lub autobusami komunikacji miejskiej:

Transport na imprezę:

podstawienie środków transportu w dniu 6 września 2024 r. o godz. 15.30 pod siedzibami Zamawiającego, tj.:

- a) ul. Strycharska 6 – **2 autokary/autobusy**, przy czym jeden z autokarów/autobusów podjedzie na ul. Młodą 28 po pracowników Wydziału Geodezji uczestniczących w imprezie.
- b) Plac Konstytucji 3 Maja – **2 autokary/autobusy**, przy czym jeden z autokarów/autobusów podjedzie na ul. Szymanowskiego 6 po pracowników Urzędu Stanu Cywilnego i Spraw Obywatelskich uczestniczących w imprezie.

Odjazd autokarów/autobusów na imprezę o godz. 15.45.

Transport powrotny:

c) rozwiezenie uczestników imprezy odbędzie się na trasie wskazanej przez Zamawiającego na terenie miasta Kielce w dwóch turach:

- 1 tura – 6 września 2024 r. o godz. 22.00 – jeden autokar/autobus
- 2 tura – 6 września 2024 r. o godz. 24.00 – jeden autokar/autobus.