

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Organizacja tradycyjnej Karczmy Piwnej 2024“

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji i przeprowadzeniu tradycyjnej Karczmy Piwnej w ramach obchodów święta branżowego „Barbórka 2024” dla 200 osób w dniu 30.11.2024 r. w godz. od 17:00 do 24:00 m in. :

- zapewnienie obsługi artystycznej i prowadzenie imprezy przez podmiot posiadający doświadczenie w obsłudze tematycznej wskazanej imprezy tj. tradycyjnej karczmy piwnej w ramach obchodów święta górniczego,
- wynajęcie sali na przeprowadzenie spotkania wraz z całym zapleczem technicznym i socjalnym dla 200 osób,
- zapewnienie wymaganych scenariuszem imprezy dedykowanych medali,
- zapewnienie koszulek dla piwolejów i policji piwnej,
- organizacja dedykowanych śpiewników dla uczestników,
- zakup wymaganych nagród konkursowych,
- nagłośnienie imprezy i wykonanie scenografii oraz zapewnienie oprawy muzycznej po zakończeniu oficjalnej części imprezy.
- zapewnienie usługi gastronomicznej w ramach wskazanego minimalnego menu odpowiadającego charakterowi imprezy.

Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych. Wykonawca jest zobowiązany do konsultowania i uzyskania zgody Zamawiającego w przypadku materiałów zawierających wizualizacje imprezy. Zamawiający dostarczy elementy wizualizacji imprezy w wersji elektronicznej w celu ich wykorzystania.

Usługa będzie realizowana podczas jednej imprezy w lokalu (restauracji) zlokalizowanej w mieście Sanok lub na terenie znajdującym się w obrębie miasta Sanok z uwzględnieniem odległości nie większej niż 10 km mierzonej od siedziby Zamawiającego (adres.: Sienkiewicza 12, 38-500 Sanok) za pomocą portali umożliwiających jednoczesny pomiar szacowany czasu i odległości, tj., www.google.pl/maps, zgodnie z wynikiem najkorzystniejszego pomiaru dokonanego przez Zamawiającego. Pomiar odległości musi odzwierciedlać faktyczną drogę, jaką należy pokonać od siedziby do zaproponowanego obiektu. Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie.

Usługa gastronomiczna będzie realizowana dla maksymalnie 200 osób, przy czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia zgodnie z zapisami projektu umowy.

Obowiązki dotyczące zabezpieczonej usługi gastronomicznej:

- zabezpieczenie obsługi i pełnej zastawy stołowej,
- dekoracja stołów,
- zapewnienie parkingu dla pojazdów osobowych i autobusów,
- zapewnienie przedstawionego przez Zamawiającego menu,

- świeże dania, najwyższej jakości, spełniające wszelkie wymagania prawne oraz normy w zakresie ich składu oraz sposobu przygotowywania, podawane na bieżąco (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).
- systematyczne uzupełnianie przekąsek zimnych i ciepłych, ciast, wypieków, napojów, wody czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń, dezynfekcji powierzchni i sprzętów,
- utrzymanie czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi
- wszystkie produkty muszą posiadać ważną datę przydatności,
- przekąski zimne i ciasta muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzw. gatunek I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych), składników sezonowych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (tj. konserwujących, zagęszczających, barwiących) lub sztucznie aromatyzowanych) oraz przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich wydawania. Muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
- zapewnienie odpowiedniej temperatury potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.

Minimalne wymagania dotyczące menu:

- Danie główne godz. 18.30 - Pieczona golonka wieprzowa z pajdą chleba wiejskiego podane z musztardą i chrzanem - 200 porcji.
- Kolacja ciepła godz. 20.30 - Węgierska zupa gulaszowa 270 ml – 200 porcji.
- Przekąski na stołach:
 - patera mięs pieczystych i wędlin, kabanosy (po 50 gram na osobę)
 - smalec ze skwarkami, ogórki, chleb – bez ograniczeń
- Dodatkowo - 2 litry markowego piwa na osobę.

Zamawiający zapewni kufle okolicznościowe do tradycyjnego biesiadowania w ramach Karczmy Piwnej.

Minimalne wymagania dotyczące Scenariusz Karczmy Piwnej - przedmiotowy scenariusz zawiera minimalne punkty programu dotyczące przeprowadzenia tradycyjnej karczmy piwnej:

Powitanie przez Organizatora Karczmy wszystkich zebranych.

- Powołanie Prezesa Karczmy Piwnej.
- Prezes powołuje Nigdy nie omylne Prezydium w sprawach piwnych

w osobach: Stare strzechę górnicze (co najmniej 3 osoby posiadające stopień dyrektora górniczego lub generalnego dyrektora górniczego),

- Odśpiewanie HYMNU GÓRNICZEGO z akompaniamentem orkiestry (orkiestra minimum 3 osobowa),
- Zaprzysiężenie całej sali przez Prezesa.
- Ewentualne uroczystości zakładowe np. odznaczenia zakładowe, wręczanie dyplomów itp.).

- Powołanie kontrapunktów: ławy lewej oraz ławy prawej a następnie ich zaprzysiężenie przez prezesa.
- Powołanie Głównego Piwoleja Karczmy - egzamin piwoleja oraz próba piwa przez prezydium.
- Powołanie Policji Piwnej- egzamin policjantów - przysięga.
- Toast na cześć Organizatorów Karczmy.

Następnie w trakcie Karczmy, przeprowadzenie co najmniej 4 konkursów dla uczestników z nagrodami (w tym drużynowe wyścigi w picu piwa), opowiadanie dowcipów o górnikach oraz tradycjach śląskich, inicjowanie śpiewów.

Podsumowanie Karczmy Piwnej – podziękowanie dla organizatorów dla wszystkich gwarków.

Podsumowanie wyników rywalizacji. Złożenie Życzeń Noworocznych, szczęśliwej pracy oraz szczęście górniczego.

Piosenka Upływa szybko życie. Stańmy bracia wraz. Czas do domu czas.

Zakończenie Karczmy Piwnej ogłoszenie Anarchii Piwnej.

Osoby Prezesa, kontrapunktów oraz członków orkiestry mają być ubrane w mundury górnicze. W ramach dekoracji na sali mają znajdować się: „dyby”, „dupo-chlast” oraz atrapa wychodka wiejskiego.

Czas trwania około 4 godzin.

KIEROWNIK
Dział Świadczeń Socjalnych Sanok

Maciej Gałęza

