

Tłumaczymy Żywioty

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zapytania do szacowania

Organizacja eventu pt. "Festiwal Żywioty" dla uczniów szkół podstawowych z 26 szkół podstawowych miasta Opola, w tym szkoły podstawowej w Naroku, Polskiej Nowej Wsi, Chróście oraz nauczycieli zainteresowanych doskonaleniem swojego warsztatu metodycznego				
L.p.	Nazwa przedmiotu zapytania	Opis szczegółowy (wymagania minimalne)	Minimalna ilość uczestników	Harmonogram
Zadanie nr 5. Wydatek nr 4				
1.	Organizacja eventu pt. "Festiwal Żywioty"	<p>Wykonawca zobowiązany będzie do:</p> <ol style="list-style-type: none"> Organizacji eventu zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie imprez masowych z dnia 20 marca 2009 r., Dz.U. z 2022 r. poz. 1466, w tym zgłoszenia i uzyskania stosownych pozwoleń (straż miejska, służby medyczne, policja, straż pożarna, ochrona). Zbudowania sceny dla ośmiu osób. Na scenie muszą się zmieścić przedstawiciele zamawiającego (2-3 osoby, zmiennie), grupa 2-4 osób prezentująca daną szkołę (do prezentacji będzie potrzebna standardowa ławka szkolna i standardowa tablica typu flipchart, projektor multimedialny z ekranem do projekcji (wraz z zabezpieczeniem). Zapewnienia nagłośnienia, oświetlenia i w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych ogrzewania i zadaszenia sceny. Zapewnienia osoby odpowiedzialnej za prawidłowe funkcjonowanie sprzętu, konferansjera, didżeja, operatora światła i dźwięku. 	<p>150 osób + nauczyciele biorący udział w warsztatach (30 osób)</p> <p>Event ma charakter otwarty, udział w nim może wziąć każdy mieszkaniec Opola</p>	<ol style="list-style-type: none"> Event realizowany będzie (w zależności od wykonawcy) na placu Wolności/ placu Kopernika/ w parku nadodrzańskim oraz w budynku MCWE w Opolu. 19 lub 20 października 2022 r. w godz. 9:00-15:00. Realizacja usługi: otwarcie eventu, prezentacja dokonań szkół w projekcie, warsztaty i pokazy dla grup uczniów zainteresowanych doświadczeniami w przedmiotach matematyczno-przyrodniczych, przeprowadzenie eksperymentów i doświadczeń na wolnym powietrzu i w pomieszczeniach, poczęstunek dla 150 uczniów, zakończenie eventu.

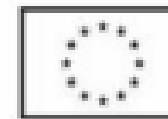


Fundusze Europejskie
Program Regionalny



OPOLSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Tłumaczmy Żywioty

		<p>5. Organizacji 10 stanowisk pokazowych dla animatorów: jedno stanowisko ma składać się z namiotu wystawienniczego (kolor biały), który pomieści minimum 15 osób, stołu pokazowego (blat o wymiarze minimum 130x70cm), 16 krzeseł składanych - łącznie 10 namiotów, 10 stołów, 160 krzeseł składanych oraz pomocy dydaktycznych niezbędnych do prowadzenia zajęć pokazowych z dziećmi.</p> <p>6. Zatrudnienia 10 animatorów do prowadzenia zajęć dla uczniów szkół podstawowych nawiązujących do tematu projektu metodą eksperymentu, obserwacji i doświadczeń. Forma zatrudnienia animatora należy do wykonawcy (umowa o pracę lub umowa cywilno-prawna). Animator musi być osobą z 5-letnim doświadczeniem w pracy edukacyjnej, z minimum średnim wykształceniem. Do jego zadań należeć będzie:</p> <ul style="list-style-type: none">• przygotowanie scenariusza prowadzonych zajęć obejmującego tematykę związaną z projektem "Tłumaczmy żywioty" (woda, ogień, ziemia, powietrze oraz bezpieczeństwo w sieci) oraz przedstawienie go do zatwierdzenia organizatora wydarzenia minimum na 10 dni roboczych przed datą eventu; scenariusze zostaną dołączone do publikacji metodycznej pt. "Żywioty" będącej zwieńczeniem eventu;• przygotowanie stanowiska pokazowego przed zajęciami oraz uprzątnięcie go po zakończeniu eventu, prowadzenie zajęć w zgodzie z ogólnie przyjętymi zasadami BHP;		
--	--	---	--	--

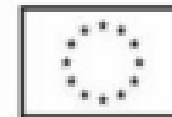


Fundusze Europejskie
Program Regionalny



OPOLSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Tłumaczymy Żywioty

	<ul style="list-style-type: none">• prowadzenie zajęć według ustalonego i zatwierdzonego przez organizatora harmonogramu (zajęcia trwają 4 godziny dydaktyczne = 4x45 min.). W czasie trwania pokazów opiekę nad dziećmi sprawują nauczyciele wyznaczeni przez dyrektora danej placówki edukacyjnej;• i inne zadania wynikające z przedmiotu umowy. <ol style="list-style-type: none">7. Doprowadzenia prądu, oświetlenia (w razie konieczności) i wody bieżącej potrzebnej do eksperymentów do stanowisk w namiotach (odprowadzenie płynnych odpadów po pokazach i doświadczeniach).8. Zapewnienia bezpieczeństwa uczestników eventu: ubezpieczenia NW uczestników oraz prowadzących zajęcia i ubezpieczenia OC zamawiającego i wykonawcy.9. Zapewnienia odpowiedniej liczby sanitariatów z bieżącą wodą, wraz z utylizacją nieczystości.10. Zapewnienia odpowiedniej liczby pojemników na selektywną zbiórkę odpadów (m.in. po jednym pojemniku przy każdym stanowisku pokazowym, dwa pojemniki w okolicy sceny), wraz z wywozem i utylizacją.11. Zapewnienia cateringu dla 150 uczniów. Miejsce dostarczenia cateringu – siedziba zamawiającego w ustalonym harmonogramie.12. Pokrycia wszystkich kosztów związanych z organizacją eventu, w tym wydatków nieprzewidzianych.13. Promocję eventu zapewnia zamawiający.		
--	---	--	--

Tłumaczymy Żywioty

Wymagania minimalne – szczegóły:				
<p>1. Wyżywienie: Wykonawca odpowiedzialny jest za organizację jednego posiłku (zestawu suchego prowiantu).</p> <p>1.1. Każdy uczestnik w dniu eventu otrzymuje suchy prowiant w postaci jednego zestawu (podanego w okolicach godziny 10:00): składający się minimum z:</p> <p>1.1.1. woda mineralna (gazowana/niegazowana) o pojemności 0,33 l w butelce plastikowej,</p> <p>1.1.2. bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, serem żółtym (niedopuszczalne jest stosowanie produktów seropodobnych), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane),</p> <p>1.1.3. bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, z wędliną- szynka, polędwica (niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu MON (mięso oddzielone mechanicznie)), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane), Drugi zestaw podany w godzinach popołudniowych:</p> <p>1.1.4. batonik zbożowy, 25 g, zawierający min. Składników zbożowych 30% (mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka pszenna, otręby pszenne, mąka ryżowa),</p> <p>1.1.5. banan, gramatura nie mniej niż 180 g,</p> <p>1.1.6. jabłko, gramatura nie mniej niż 180 g,</p> <p>1.1.7. Całość zapakowana w papierową torebkę (biała/brązowa), kajzerki zapakowane w taki sposób, aby zapewnić ich świeżość i trwałość (np. folia spożywcza, folia do żywności, zamykane pudełko).</p>				
<p>Wszystkie produkty nie mogą zawierać: dodanych cukrów (jedynie cukry naturalnie występujące w produkcie), tłuszczy utwardzonych, konserwantów, sztucznych barwników, polepszaczy, produkty muszą spełniać normy określone w wymogach Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków</p>				

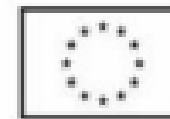


Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



OPOLSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Tłumaczymy Żywioty

spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Wykonawca musi uwzględnić w przygotowywanych posiłkach +/- 15 % usługi dla uczniów/nauczycieli z ogólnie występującymi alergiami i uczuleniami oraz dietami żywieniowymi (np. dieta bezglutenowa, cukrzycowa), dieta wegetariańska i wegańska.

Zamówienie musi być wykonywane zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi.