Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego

ROPS-II.5041.3.2025

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja wydarzenia pn.: „Wydarzenie informacyjno-edukacyjne w zakresie wspierania aktywizacji społecznej seniorów w związku z inauguracją roku akademickiego uniwersytetów trzeciego wieku z województwa świętokrzyskiego”.

Wydarzenie powinno mieć uroczysty, elegancki i prestiżowy charakter oraz gwarantować wysoki poziom wizualny.

1. **PODSTAWOWE INFORMACYJNE**
2. **Termin wydarzenia:** 6 październik 2025 r. (poniedziałek) w godzinach 10.00 – 15.00 (rozpoczęcie części oficjalnej – godz. 11.00). Termin został zarezerwowany przez Zamawiającego.
3. **Planowany czas trwania**: 5 godzin zegarowych, w tym:
4. rejestracja uczestników, zajmowanie przez uczestników miejsc: 1 godzina (godz. 10.00 – 11.00).
5. **czas trwania części oficjalnej**: 4 godziny (11.00 – 15.00).
6. **Cel wydarzenia:**

 Celem wydarzenia jest kompleksowa organizacja wydarzenia o charakterze edukacyjno - kulturalnym, wydarzenie ma na celu integrację środowiska senioralnego, promocję idei uczenia się, podkreślenie znaczenia aktywności osób starszych w życiu społecznym.

1. **Miejsce:** Filharmonia Świętokrzyska w Kielcach, ul. Żeromskiego 12, 25-369 Kielce.

Miejsce zarezerwowane przez Zamawiającego.

Wykonawca wyłoniony do realizacji zamówienia zobowiązany będzie ponieść koszty wynajmu powierzchni w Filharmonii Świętokrzyskiej w kwocie 15.882,22 zł (słownie: piętnaście tysięcy osiemset osiemdziesiąt dwa złote 22/100) brutto, w który wchodzą: koszt wynajmu sali koncertowej wraz z wyposażeniem (ekran, projektor, nagłośnienie wraz z realizatorem dźwięku, podstawowe oświetlenie sceny), koszt wynajmu pomieszczeń na serwis kawowy i bufet gorący wraz z wyposażeniem, dostęp do czterech garderob, miejsca parkingowe na parkingu Filharmonii Świętokrzyskiej dla uczestników wydarzenia, sprzęt i obsługa techniczna, zaplecze sanitarne wraz z obsługą, wazony na kwiaty - 5 szt.

Wykonawca obliczając cenę oferty, za którą oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia, zobowiązany jest uwzględnić powyższy koszt wynajęcia powierzchni w cenie oferty.

1. **Liczba uczestników:** max. 550 osób.

Zamawiający nie planuje zmniejszenia tej liczby osób.

1. Wydarzenie ma charakter zamknięty.
2. **Zakres usługi:** Na kompleksową usługę organizacji Wydarzenia składają się następujące elementy (szczegółowe wymagania opisane są **w Części III**):
3. wynajem sali koncertowej i pomieszczeń na catering, miejsca parkingowe na parkingu Filharmonii Świętokrzyskiej, dostęp do garderoby (minimum 4), sprzęt i obsługa techniczna, zaplecze sanitarne wraz z obsługą celem przeprowadzenia Wydarzenia,
4. aranżacja i wykonanie scenografii sceny i pomieszczeń dla potrzeb Wydarzenia,
5. zapewnienie usługi cateringowej po zakończeniu części oficjalnej uroczystości (serwis kawowy, poczęstunek w formie gorącego bufetu), która świadczona będzie w oddzielnym pomieszczeniu,
6. zapewnienie ciągłego serwisu kawowego z bufetem dla wykonawców/artystów zlokalizowanego na stołach przy garderobie.
7. zapewnienie kwiatów,
8. zapewnienie dekoracji kwiatowych,
9. zapewnienie Artystów,
10. zapewnienie prelegenta,
11. zapewnienie ubezpieczenia OC Wydarzenia lub posiadanie aktywnej polisy organizatora wydarzeń w związku z prowadzoną działalnością,
12. zapewnienie opłat związanych z publicznym wykonywaniem utworów wykonywanych podczas Wydarzenia ZAIXS.
13. Obiekt, w którym odbywać się będzie Wydarzenie musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
14. Zaproszonych będzie max. 550 osób.
15. W trakcie Wydarzenia będą miały miejsce oficjalne wystąpienia, występy artystyczne, prelekcja/wykład.
16. **PODSTAWOWE WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI:**
17. Wymagania dotyczące **SALI KONCERTOWEJ**:
18. Wykonawca zapewni 1 salę koncertową (koszt ujęty w **Części II, pkt. 4**), zdolną pomieścić max. 550 osób, spełniającą poniższe warunki:
19. Sala koncertowa musi posiadać scenę z odpowiednim nagłośnieniem/sprzętem/ infrastrukturą umożliwiającą przemówienia gości i występy artystyczne.
20. Sala koncertowa musi być dostosowana do potrzeb przeprowadzenia wydarzenia m.in. wejście na scenę od strony widowni.
21. Sala koncertowa musi znajdować się w tym samym budynku co pomieszczenie, w którym będzie serwowany poczęstunek.
22. Sala musi być wyposażona w klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w sali

19°C - 23°C).

1. Sala koncertowa musi być wyposażona w miejsca siedzące z oparciem dla 550 osób.
2. Wymagania dotyczące **SCENOGRAFII SCENY, SALI KONCERTOWEJ I POMIESZCZEŃ:**
3. Wykonawca zapewni wykonanie scenografii sceny, w których zostanie przeprowadzona część oficjalna i artystyczna Wydarzenia oraz w pomieszczeniu w którym będzie serwowany poczęstunek.
4. Koszt wykonania scenografii sceny Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie oferty.
5. Scenografia sceny będzie przyozdobiona dekoracjami kwiatowymi (kompozycje bukietowe z żywych kwiatów) co najmniej 6szt. (kolorystyka, kompozycja ustalona z Zamawiającym),
6. Scenografia sceny powinna nadawać pomieszczeniu charakter zgodny z tematyką

Wydarzenia.

1. Koszt wynajmu powierzchni, o którym mowa w **Części II pkt. 4** obejmuje dostęp do pomieszczeń dla Wykonawcy w dniu poprzedzającym Wydarzenie (dodatkowy dzień montażowy), w dniu Wydarzenia w godzinach 7:00 - 16:00 oraz w dniu następującym po Wydarzeniu do godziny 12:00.
2. Wymagania dotyczące **KWIATÓW**:
3. Wykonawca zakupi i dostarczy kwiaty, które będą stanowiły dekorację sceny oraz bukiety i kwiaty, które będą wręczane w czasie części oficjalnej Wydarzenia:
4. **50 szt.** żywych ciętych kwiatów przyozdobionych osobno (róża czerwona– długość ok. 100 cm),
5. **5 bukietów/kompozycji** kwiatów wraz z estetyczną dekoracją (każdy bukiet ma zawierać nie mniej niż 20 kwiatów w różnych gatunkach (np. róża, anemon, eustoma, goździk, mix). Ostateczny rodzaj bukietów zostanie uzgodniony z Zamawiającym.
6. Wystrój sceny gdzie zostanie przeprowadzona część oficjalna Gali -max. **6 stojaków z kwiatami + kompozycja kwiatowa przy mównicy.** Ostateczny rodzaj kwiatów zostanie uzgodniony z Zamawiającym (każdy bukiet będzie zawierać nie mniej niż **25 kwiatów** w różnych gatunkach).
7. Ostateczna forma i kolorystyka bukietów zostanie uzgodniona w porozumieniu z Zamawiającym.
8. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość wazonów (co najmniej 5), w których przed uroczystością zostaną umieszczone kwiaty wręczane podczas wydarzenia oraz minimum 1 stolik pomocniczy na scenie ( przykryty elastycznym pokrowcem/obrusem w kolorze czarnym).
9. **Wymagania dot. USŁUGI CATERINGOWEJ:**
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania poczęstunku dla uczestników Wydarzenia w oddzielnym pomieszczeniu (koszt wynajmu pomieszczeń na serwis kawowy i bufet gorący wraz z wyposażeniem został ujęty w **Części II pkt. 4**).
11. Na usługę cateringową składa się:
12. Serwis kawowy wraz z bufetem słodkim dla ok. 550 osób,
13. Poczęstunek w formie gorącego bufetu (dania ciepłe w bemarach) dla ok. 550 osób, który rozmieszczony będzie na co najmniej sześciu stanowiskach.

Okrągłe stoliki koktajlowe do spożywania posiłków na stojąco 20 szt.

Sala musi mieć możliwość podjechania wózkiem inwalidzkim;

1. Serwis kawowy wraz z bufetem oraz poczęstunek w formie gorącego bufetu odbędzie się po zakończeniu części oficjalnej wydarzenia.
2. Serwis kawowy z bufetem – ciągły - dla wykonawców/artystów zlokalizowany przy garderobach dla 20 osób.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie możliwości wydania poczęstunku w formie Usługi cateringowej (serwis kawowy i poczęstunek w formie gorącego bufetu) musi być ona zapewniona w tym samym obiekcie co sala koncertowa np. w holu.
4. **Wykonawca zapewni:**
5. miejsce w pomieszczeniu, w którym zostanie zorganizowany poczęstunek (w formie gorącego bufetu) i serwis kawowy,
6. przystrojone stoły z cateringiem (obrusy, szklana/ceramiczna zastawa stołowa, sztućce metalowe, itp.), stół/stoły z cateringiem (dania ciepłe w bemarach) – minimum 6 stanowisk,
7. okrągłe stoliki koktajlowe do spożywania posiłków na stojąco (minimum 15) w pomieszczeniu, gdzie serwowany będzie gorący bufet,
8. do obsługi gości podczas poczęstunku zapewnienie 12 osób obsługi: serwisu kawowego i gorącego bufetu (kelnerzy/kelnerki i inny personel do obsługi gości w holu, do ostatniego gościa):

- kelnerzy i obsługa muszą na bieżąco dbać o czystość i porządek,

- brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątana,

1. oddzielne pomieszczenie dla obsługi cateringu (catering w formie serwisu kawowego

bufetem słodkim i bufetem ciepłym oraz jego obsługę będzie zapewniała firma zewnętrzna),

1. zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków oraz przygotowanie posiłków z pełnowartościowych i świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
2. odebranie i zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych, powstałych w trakcie

świadczenia usługi we własnym zakresie i na własny koszt.

1. Wykonawca zadba, aby sala, w której odbywa się poczęstunek była dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami m.in. aby była możliwość podjazdu wózkiem inwalidzkim.
2. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
3. Menu (proponowane przez Zamawiającego – może ulec zmianie):

|  |  |
| --- | --- |
| **DANIA CIEPŁE W BEMARACH PODAWANE PRZEZ KUCHARZY****DLA 550 OSÓB** | **Gramatura** |
| Krem z białych warzyw  | 200 ml/os |
| Roladka z sandacza w cieście | 160 dkg/os |
| Pulpeciki w sosie koperkowym  | 180 dkg/os |
| **DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH** |  |
| Ziemniaki puree z koperkiem i masłem | 180 dag/os |
| Domowe kopytka | 160 dag/os |
| SURÓWKA |  |
| Surówka z białej i czerwonej kapusty | 10 dkg/os |
| Warzywa gotowane na parze | 12 dag/os |

|  |  |
| --- | --- |
| **BUFET SŁODKI DLA 550 OSÓB** |  |
| Kawa z ekspresu/herbata wybór smaków/cukier/cytryna/mleko uht/ - **DOSTĘPNE W FORMIE BUFETU OPEN, BEZ OGRANICZEŃ** |  |
| Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy /cz. porzeczka | 0,33 l/os |
| Woda mineralna gazowana i niegazowana | 0,5 l/os |
| Sernik wiedeński z rodzynkami w papilotkach | 6 dkg/os |
| Ciasto kruche z prażonymi jabłkami w papilotkach | 7 dkg/os |
| Tartaletki z nadzieniem toffi i orzechami | 8 dkg/os |
| Bułeczki z białym makiem i lukrem | 8 dag/os |
| Rogaliki drożdżowe z nadzieniem owocowym z lukrem | 7 dag/os |
| Pudding waniliowy z musem owocowym | 8 dag/os |
| Ptysie z nadzieniem waniliowym | 6 dkg/os |
| Mini pączusie bankietowe z cukrem pudrem | 10 dkg/os |
| Kruszona beza z mascarpone świeże owoce | 10 dkg/os |
| Owoce sezonowe filetowane na paterach:Ananas/winogron ciemny/ jasny/banan/pomarańcz/mandarynka/ | 10 dkg/os |

|  |  |
| --- | --- |
| **BUFET DLA 20 OSÓB (garderoby)** |  |
| Kawa z ekspresu/herbata wybór smaków/cukier/cytryna/mleko uht/**DOSTĘPNE W FORMIE BUFETU OPEN, BEZ OGRANICZEŃ** |  |
| Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy /cz. porzeczka | 0,33 l/os |
| Woda mineralna gazowana i niegazowana | 0,5l /os |
| Mini kanapki – różne składniki | 5 szt/os |
| Mini pączusie bankietowe z cukrem pudrem | 10 dkg/os |
| Owoce sezonowe filetowane na paterach: Ananas/winogron jasny i ciemny/banan/pomarańcz/mandarynka/ | 10 dkg/os |

**Na 5 dni roboczych przed terminem Wydarzenia Wykonawca** przedstawi Zamawiającemu do akceptacji ostateczny projekt menu. Zamawiający w terminie **1 dnia od zgłoszenia** dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Koszt usługi cateringowej (serwis kawowy dla 550 osób, bufet gorący dla 550 osób wraz z niezbędną obsługą kelnerską) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie oferty.

1. **Wymagania dot. CZĘŚCI ARTYSTYCZNEJ:**

1. Wykonawca zapewni oprawę artystyczną Wydarzenia:

1. **Główny Artysta:** Zespół TRE VOCI (termin zarezerwowany przez Zamawiającego). Czas występu maksymalnie 45 minut + ewentualne bisy.
2. Wykonawca, wyłoniony do realizacji zamówienia zobowiązany będzie ponieść koszty honorarium Głównego Artysty w kwocie: 25.800,00 zł (słownie: dwadzieścia pięć tysięcy osiemset złotych 00/100 ) brutto. Koszt ten Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty.

Wszystkie koszty związane z występem Artysty ponosi Wykonawca, w tym zapewnienie organizacji występu, zapewnienie poczęstunku w garderobie, **Rider techniczny**, **opłatę ZAIKS**. Wykonawca zapewni elementy scenotechniczne wraz z ich obsługą dostosowane do Ridera technicznego Artysty. Repertuar zostanie ustalony w porozumieniu z Zamawiającym po zawarciu umowy.

1. **Prelekcja/Wykład – Prelegent**. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego zaplecza technicznego umożliwiającego sprawne i komfortowe przeprowadzenie wykładu/prelekcji (odpowiedniego nagłośnienia i mikrofonu, sprzęt

multimedialny umożliwiający prezentację materiałów jeśli będzie potrzeba. Ostateczny wybór prelegenta oraz temat wykładu/prelekcji zostanie określony w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym. Wszystkie koszty związane z prelegentem ponosi wykonawca. Za zarezerwowanie oraz zapewnienie organizacji wykładu/prelekcji jest odpowiedzialny Wykonawca.

1. **Chór** – artyści/muzycy, wykonają Hymn oraz utwór Pieśń Gaude Mater – Ostateczny wybór artysty/muzyków zostanie określony w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym. Wszystkie koszty związane z występem ponosi Wykonawca. Za zarezerwowanie oraz zapewnienie organizacji występu jest odpowiedzialny Wykonawca.
2. Wykonawca zapewni realizację występów zgodnie z obowiązującym Riderem technicznym wszystkich Wykonawców/Artystów.
3. Wykonawca zapewni **opiekuna** Wykonawców/Artystów, który w dniu Wydarzenia będzie stale dostępny dla Wykonawców/Artystów.

2. Wykonawca zobowiązany jest do:

 a) posiadania ubezpieczenia OC Wydarzenia lub aktywnej polisy organizatora wydarzeń w związku z prowadzoną działalnością oraz do przedłożenia Zamawiającemu oryginału polisy lub jej kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem min. **2 dni przed wydarzeniem**.

 b) poniesienia wszystkich opłat związanych z publicznym wykonywaniem utworów

 wykonywanych podczas Wydarzenia.

**F. Pozostałe obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zapewni:

1. bezpłatne miejsca parkingowe na parkingu Filharmonii Świętokrzyskiej dla uczestników Wydarzenia, w tym miejsce parkingowe dostosowane dla osób z niepełnosprawnością przez cały czas trwania Wydarzenia,
2. odpowiednie zaplecze sanitarne, dostosowane do liczby uczestników (toalety muszą być zaopatrzone w papier toaletowy, mydło, jednorazowe ręczniki i/lub suszarkę do rąk przez cały okres trwania Wydarzenia), Wykonawca będzie zobowiązany do dbanie o czystość w toaletach i uzupełniania brakujących artykułów higienicznych podczas Wydarzenia,
3. szatnię wraz z odpowiednią liczbę osób do obsługi szatni,
4. dostęp do garderoby (minimum 4): każda wyposażona w krzesła, stół, lustro,
5. miejsce na sekretariat Wydarzenia, gdzie odbywać się będzie rejestracja uczestników (sekretariat wydarzenia zapewnia Zamawiający), zlokalizowany w np. holu przy wejściu, wyposażonego w ok. 3 stoły prostokątne, obleczone w elastyczne pokrowce w kolorze uzgodnionym z Zamawiającym i kilka krzeseł (5-6 sztuk), miejsce na postawienie ścianki promocyjnej wydarzenie,
6. dostęp do sieci Internet Wi-Fi (dostęp do bezprzewodowego Internetu),
7. pełną obsługę techniczną przez cały czas trwania Wydarzenia (obsługa sceny, oświetlenia scenicznego, nagłośnienia, elektryki, itp.).

2. Wykonawca zapewni również odpowiedni sprzęt techniczny, niezbędny do realizacji Wydarzenia wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich wymienionych poniżej elementów:

1. mównicy na scenie, stolika pomocniczego przykrytego elastycznym pokrowcem w kolorze czarnym na scenie (minimum 2), systemu oświetlenia i nagłośnienia w Sali koncertowej (w tym: minimum 4 mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących Wydarzenie, zestaw minimum 5 mikrofonów pojemnościowych do dyspozycji występujących zespołów, minimum 4 mikrofony na statywie, zestaw minimum 5 mikrofony nagłaśniające instrumenty muzyczne typu skrzypce, gitara, itp., zapewnienie systemu odsłuchów scenicznych), pełnej obsługi technicznej niezbędnej do przeprowadzenia Wydarzenia,
2. wszystkie elementy wyposażenia technicznego muszą być ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (zasięg mikrofonów

bezprzewodowych, rodzaj nagłośnienia muszą być dostosowane do warunków Sali koncertowej, tj. specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem sceny, wielkość itp.),

1. przygotowanie zapasowego zestawu naładowanych baterii do mikrofonów bezprzewodowych.
2. Wykonawca wyznaczy **osobę (Koordynatora wydarzenia) do obsługi Wydarzenia**, realizującej zadania organizacyjne, która w trakcie realizacji zamówienia odpowiedzialna będzie za: nadzór nad prawidłowym przebiegiem Wydarzenia, realizację usługi zgodnie z programem (scenariuszem) Wydarzenia.
3. Wykonawca zaproponuje do wyboru Zamawiającego minimum **3 rodzaje fanfar** (towarzyszących w rozpoczęciu wydarzenia). Ostatecznie wybrane ścieżki dźwiękowe powinny posiadać licencję ZAIKS na emisje podczas uroczystości. Opłatę na rzecz ZAIKS ponosi Wykonawca.
4. Wykonawca odpowiada za niezwłoczne posprzątanie wszystkich pomieszczeń, w których odbywać się będzie Wydarzenie, w tym holu i usunięcie wszelkich tabliczek i oznaczeń wewnątrz oraz na zewnątrz budynku związanych z organizacją Wydarzenia. Wykonawca odpowiada za doprowadzenia miejsca do stanu sprzed Wydarzenia.
5. Wykonawca – na co najmniej **10 dni kalendarzowym przed Wydarzeniem** – zobowiązany jest do organizacji co najmniej jednego spotkania roboczego przedstawicieli Wykonawcy i Zamawiającego. Celem spotkania jest omówienie szczegółów organizacyjnych Wydarzenia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości obiektu na **ok. 2 godziny** przed rozpoczęciem Wydarzenia.
7. **INFORMACJE DODATKOWE**
8. W przypadku wprowadzenia w Polsce obostrzeń związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 Wykonawca ma bezwzględny nakaz ich przestrzegania w celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia uczestników Wydarzenia oraz zminimalizowania ryzyka zakażenia COVID-19 np. poprzez zapewnienie środków dezynfekujących i innych środków ochrony dla uczestników Wydarzenia.
9. Zamawiający nie zwraca kosztów dojazdu na miejsce Wydarzenia i/lub ewentualnego noclegu występujących artystów.
10. Zamawiający nie przewiduje wydawania uczestnikom identyfikatorów.