Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

1. **Termin realizacji**
2. 17 września 2022 roku, w godzinach 16:00 -1:00
3. **Liczba uczestników**
4. 400 osób
5. **Cel**
6. Celem imprezy jest integracja pracowników, szerzenie pozytywnych postaw i wzorców, poprawa wzajemnej komunikacji, nauka umiejętności współpracy oraz budowanie poprawnych relacji między pracownikami, budowanie wzajemnego zaufania, rywalizacja fair play, nauka pracy zespołowej, adaptacji w trudnych i stresujących warunkach oraz pogłębianie relacji nieformalnych, a także dobra zabawa i możliwość indywidulanego odpoczynku.
7. **Miejsce i sposób realizacji:**
8. Spotkanie w plenerze na terenie Miasta Poznania.
9. Wykonawca udostępni ogrodzone pole piknikowe na wyłączność z dostępną   
   na miejscu infrastrukturą tj.:

* ogrodzony oraz monitorowany teren w otoczeniu terenów zielonych   
  o powierzchni min. 8 tys. m2;
* hala namiotowa z miejscem do tańczenia o powierzchni 300 m2;
* min. 150 zadaszonych miejsc siedzących (stoły piknikowe + ławy);
* 400 dodatkowych miejsc siedzących (ławostoły);
* strefa chill: 30 szt. leżaków oraz 4 szt. worków sako;
* bezpłatne węzły sanitarne z bieżącą wodą: łazienka i stacjonarne toalety,   
  w ilości wystarczającej do obsługi min. 400 uczestników
* parking na min. 120 miejsc, oddalony od miejsca spotkania o nie więcej   
  niż 30 m,
* przystanek autobusowy zlokalizowany do 500 m od terenu pola piknikowego,
* kuchnia stacjonarna, gdzie posiłki przygotowywane są bezpośrednio na miejscu - posiadająca aktualne badania epidemiologiczne oraz dysponująca koszami na śmieci/odpady.
* stoiska cateringowe do wydawania posiłków w ilości odpowiedniej do wielkości grupy docelowej (min. 5 stanowisk);
* zadaszona scena estradowa o proponowanych wymiarach ok. 8 m x 10 mwraz z oświetleniem tj. 6 lamp estradowych oraz sprzętem nagłośnieniowym tj. 2 x electrovoice aktywne kolumny 250w, 2 x subbas aktywny 1000w, 6 x nova visio pasywne 400w, min. 2 mikrofony; scena musi uwzględniać konieczność sprawnego, bezkolizyjnego wchodzenia i schodzenia z niej przez poszczególne osoby przemawiające.

1. Zamawiający nie zapewnia: namiotów technicznych, dodatkowych pomieszczeń   
   dla sprzętu czy służb Wykonawcy.
2. Wykonawca zapewni artykuły higieniczne (białe) uzupełniane w dniu eventu   
   w godzinach 16:00 -1:00.
3. Wykonawca zapewni serwis toalet w dniu eventu.
4. Wykonawca zapewnieni serwis sprzątający na lokalizacji w dniu imprezy.
5. Koordynacja imprezy:

* Wykonawca w czasie imprezy powinien zapewnić - koordynatora, czyli osoby odpowiedzialnej za kontakty z Zamawiającym przez cały czas przygotowań, trwania i rozliczenia imprezy, który będzie w stałym kontakcie z koordynatorami (2 os.) po stronie Zamawiającego.
* Wykonawca odpowiada za zapewnienie sprawnej obsługi logistycznej, artystycznej i technicznej całej imprezy.
* Wykonawca zapewni osoby do obsługi recepcyjnej na miejscu przy rejestracji uczestników.

1. **Wymagania Zamawiającego dotyczące realizacji zamówienia oraz zakres prac   
   i obowiązków przewidzianych do wykonania usługi przez Wykonawcę.**
2. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca we własnym zakresie zapewni:

* teren i miejsce zgodnie z opisem w pkt. 4,
* koordynatora imprezy, do którego obowiązków należało będzie:
* koordynowanie działań przy rozstawieniu sceny, miejsca do tańczenia, cateringu, namiotów, pozostałych stoisk, nagłośnienia, wydruku talonów konsumpcyjnych, itp.
* obsługę logistyczną i koordynowanie całości cateringu,
* koordynowanie pozostałych działań podczas trwania imprezy.
* konferansjera imprezy od rozpoczęcia imprezy tj. godz. 16:00 do zakończenia zajęć animacyjno-integracyjnych dla grupy tj. godz. 20:00,
* obsługę techniczną imprezy na czas trwania imprezy tj. od godziny 16:00   
  do 1:00 - 3 osoby,
* animatorów do obsługi aktywności na czas realizacji aktywności,   
  w godz. 17:00 – 20:00, w oparciu o scenariusz przedstawiony przez Wykonawcę – 10 osób.
* obsługę cateringu – serwowanie dań z grilla, wydawanie napojów oraz   
  do obsługi baru z napojami ciepłymi i zimnymi – 10 osób,
* ochronę terenu podczas imprezy w dniu trwania imprezy w godzinach od 15:00 do godziny zakończenia imprezy tj. do godziny 1:00 – 2 osoby,
* miejsce do tańczenia; w tym profesjonalną obsługę muzyczną (DJ)   
  w godz. 16.00 – 24.00 oraz nagłośnienie sceniczne i parkiet do tańca   
  z oświetleniem disco tj. światła kolorowe, wytwornica dymu, kula dyskotekowa
* zaplecze techniczne (w tym energetyczne) i gastronomiczne,
* talony konsumpcyjne - graficzna propozycja treści oraz wydruk w ilości 400 szt.

1. Wykonawca będzie zobowiązany do:

* posiadania wymaganych zezwoleń niezbędnych na zorganizowanie   
  i przeprowadzenie imprezy,
* uprzątnięcia terenu imprezy, zapewnienia bezpieczeństwa przeciwpożarowego, dyżuru ekipy medycznej,
* posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej imprez (OC) o wartości minimum: 100 000,00zł oraz ubezpieczenie NNW o wartości minimum 100 00 zł.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody na osobie lub mieniu zaistniałe podczas imprezy integracyjnej, wynikające z winy Wykonawcy.
2. W dniu organizacji imprezy Wykonawca zobowiązuje się pozostać w pełnej dyspozycji Zamawiającego i wykonywać wszelkie czynności niezbędne do prawidłowego prowadzenia imprezy.
3. Wykonawca zapewni wszelkie środki ostrożności, między innymi płyn do dezynfekcji umożliwiający zachowanie zasad bezpieczeństwa w związku z COVID-19.
4. Wykonawca odpowiada za koordynację pracy personelu obsługi technicznej   
   i sprawność urządzeń.
5. Wykonawcy zobowiązuje się do uregulowania wszelkich zobowiązań formalno-prawnych związanych z prowadzeniem imprezy i oprawą artystyczną oraz wynagrodzeniem dla artysty, DJ, konferansjera, a także uregulowanie ZAIKS-u.
6. Wykonawca, ani Zamawiający nie będą ponosić odpowiedzialności wobec drugiej Strony w przypadku, gdy do odwołania wydarzenia, niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania dojdzie na skutek działania siły wyższej (nieprzewidywalnego zdarzenia zewnętrznego, któremu żadna ze Stron nie mogła zapobiec), zdarzeń losowych lub innych okoliczności całkowicie niezależnych od woli którejkolwiek ze Stron.
7. Pod pojęciem „siły wyższej" należy rozumieć sytuację uniemożliwiającą wykonanie umowy, wynikającą lub spowodowaną bezpośrednio lub pośrednio, przez okoliczności pozostające poza uzasadnioną kontrolą, szczegółowo określone w projekcie umowy.
8. **Atrakcje/Część artystyczna**
9. Ramowy harmonogram imprezy:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p. | Godzina | Działanie |
| 1. | 16:00 – 24:00 | * catering ciągły |
| 2. | 16:00 – 17:00 | * uroczyste rozpoczęcie imprezy integracyjnej * oficjalne przywitanie uczestników przez dyrekcję Łukasiewicz - PIT |
| 3. | 17:00 – 20:00 | * realizacja aktywności w oparciu o scenariusz przedstawiony przez Wykonawcę. |
| 4. | 20:00 – 24:00 | * zabawa taneczna |
| 5. | 1:00 | * zakończenie imprezy integracyjnej |

1. Wykonawca przedstawi i przygotuje propozycję scenariusza działań uwzględniającego ramowy harmonogram imprezy oraz działania wymienione w punktach od 1 do 5 wraz z kosztorysem:

* Projekt scenariusza w formie opisu Wykonawca przedstawi jako załącznik do oferty.
* Pod pojęciem scenariusza rozumie się program przebiegu (plan) plenerowej imprezy integracyjnej wraz z opisami poszczególnych działań, w tym ilość stanowisk wraz z ilością osób obsługi.
* Scenariusz powinien być spójny z zakresem prac przewidzianych do realizacji przez Wykonawcę oraz spójny z koncepcją imprezy**,** jako spotkania dla pracowników Łukasiewicz – PIT.
* Scenariusz powinien w sposób skoordynowany uwzględniać min. 8 animacji oraz atrakcji i/lub zabaw zespołowych na świeżym powietrzu.
* Lista przykładowych zabaw animacyjnych, która powinna znaleźć się w ofercie:

**Wspinaczka na skrzynkach do piwa** - zadaniem osoby wspinającej się jest wchodzenie na kolejne poziomy wieży, które stanowią skrzynki od piwa podawane przez pozostałych uczestników gry. Wygrywa ten, kto wspina się wyżej/

**Mega piłkarzyki** – Uczestnicy grają w piłkę nożną na ogromnym dmuchanym boisku, gdzie przyczepieni są do siebie za pomocą  poprzeczek, które w znacznym stopniu ograniczają ich ruchy. Celem drużyny jest zdobycie jak najwięcej goli, wygranie meczu i całego turnieju.

**Eliminator** – dmuchana poduszka o wymiarach 8x8m na której rozmieszczonych jest 8 stanowisk w formie podestów. Stanowiska przypisane są do kolejnych uczestników zabawy. Podesty o średnicy 50cm każdy, są integralną częścią poduszki i wyrastają nad jej powierzchnię. W centralnym punkcie eliminatora umieszczona jest specjalna platforma, do której przymocowane są dwie poziome gąbczaste belki. Belki umieszczone są na dwóch wysokościach, co sprawia konieczność wykonania zarówno podskoków, jak i skłonów w celu uniknięcia uderzenia. Platforma sterowana jest za pomocą specjalnej konsoli. Platforma porusza się po kole w każdym kierunku. Rolą uczestnika jest utrzymać się na swoim podejście i nie wpaść na belkę.

**Byk rodeo** - uczestnik siada na byka, chwyta się uchwytów i ujeżdżając go ma za zadanie jak najdłużej się na nim utrzymać. Byk kręci się na wszystkie możliwe sposoby, chcąc nas za wszelką cenę wysadzić z siodła.

**Spodnie trzyosobowe -** wyścig w potrójnych spodniach. Zadanie polega na pokonaniu w trójkę wyznaczonej trasy biegu.

**Bramka celnościowa**  - posiada 5 otworów umiejscowionych na różnej wysokości. Poszczególne otwory są specjalnie ponumerowane. Za trafienia przy poszczególnych słupkach zawodnik dostaje wyznaczoną ilość punktów.

**Przeciąganie liny**

* Scenariusz powinien uwzględniać cel imprezy wskazany w pkt. 3 OPZ
* Zamawiający oczekuje scenariusza w formie ogólnej, szczegółowy scenariusz minutowy będzie doprecyzowany na etapie współpracy z wybranym Wykonawcą.

1. Wszystkie wykorzystane podczas imprezy integracyjnej urządzenia oraz sprzęty powinny spełniać i być zgodne z normami bezpieczeństwa i powinny posiadać wszelkie wymagane atesty.
2. Wykonawca przedstawi program awaryjny na wypadek wystąpienia złych warunków atmosferycznych.
3. **Catering i obsługa gastronomiczna**
4. Wykonawca zobowiązany jest do:

* przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania   
  i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
* przygotowania potraw z cateringu zgodnie z wymaganiami Sanepidu;
* zapewnienia dostawy potraw świeżych i dostępnych przez cały czas trwania imprezy;
* zapewnienia stoisk cateringowych wraz z obsługą do wydawania posiłków w ilości odpowiedniej do wielkości grupy docelowej (min. 5 stanowisk);
* zapewnienia cateringu serwowanego przy stoiskach do wydawania posiłków na podstawie talonów konsumpcyjnych.
* zapewnienia utrzymania jedzenia i napojów we właściwej temperaturze przez cały czas trwania imprezy, tj. do godziny 24:00.
* Zapewnienia odpowiedniej do liczby uczestników ilości sztućców, szklanek, talerzy i serwetek.

1. Dla każdego uczestnika na podstawie talonów konsumpcyjnych Wykonawca zapewni menu (przygotowanie i podanie):

* Dania główne – 3,5 porcji/os. w asortymencie (porcja 150g) z odpowiednimi dodatkami:
* grillowany filet z kurczaka
* karkówka z grilla
* swojska kiełbasa z grilla
* grillowany boczek
* camembert z żurawiną
* VEGE: Łosoś / szpinak / olej lubczykowy
* VEGAN: Risotto / warzywa / mleko kokosowe / chili
* burgery – 500 szt.
* Świeże sałatki - 2 porcje/os. w asortymencie (porcja 150g):
* Sałatka Letnia: sałata/ papryka/ ogórek zielony/ pomidor/ cebula czerwona/ oliwki zielone/ sos vinegert musztardowo-miodowy
* Sałatka Cezara: grillowany kurczak / boczek / sałata rzymska/ pomidor cherry/ ogórek / grzanka/ sos cezar
* Sałatka Niemiecka: ogórek kiszony /ziemniaki / cebula/ sos majonezowy
* Dodatki bez ograniczeń:
* Smalec ze skwarkami i cebulką
* Pieczone ziołowe ziemniaki
* Ogórki kiszone
* Chleby wiejskie (pszenne, żytnie, orkiszowe)
* sos czosnkowy, musztarda, ketchup
* ekologiczne sztućce i naczynia
* Napoje gorące bez ograniczeń:
* Kawa z ekspresu / 200 ml ze śmietanką + cukier (do wyboru)
* Wybór herbat / 200 ml z cytryną + cukier (do wyboru)
* Napoje zimne bez ograniczeń:
* Lemoniada z cytryną i miętą - 200 ml
* Soki owocowe - 250 ml
* 4 rodzajów ciast (porcja min. 150g.) w ilości 800 szt.:
* sernik
* jabłecznik
* placek drożdżowy
* ciasto marchewkowe
* 1 zupa (porcja min. 250ml) w ilości 500 szt.:
* żur na białej kiełbasie z jajkiem

**UWAGA: Talony konsumpcyjne winny zezwalać na odbiór napojów i dań przeznaczonych do spożycia na miejscu.**