Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

1. **Termin realizacji**

2-3 czerwca 2023 roku, w godzinach 17:00 - 3:00

1. **Liczba uczestników**

400 osób (zamówienie podstawowe), z możliwością zwiększenia liczby uczestników
do 650 osób (prawo opcji)

1. **Cel**

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.

1. **Miejsce i sposób realizacji:**
2. Spotkanie w plenerze na terenie Miasta Poznania.
3. Wykonawca zapewni ogrodzone pole piknikowe, do wykorzystania wyłącznie na potrzeby Zamawiającego,z dostępną
na miejscu infrastrukturą tj.:
* ogrodzony oraz monitorowany teren w otoczeniu terenów zielonych
o powierzchni min. 8 tys. m2;
* hala namiotowa o powierzchni 300 m2 z podłogą na całej powierzchni hali oraz z możliwością otwarcia ścian bocznych namiotu;
* 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. 100 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 dodatkowo zadaszona i osłonięta minimum
z jednej strony. Scena 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/występujące. Scena powinna być stabilna, sucha i czysta.
1. Zamawiający nie zapewnia: namiotów technicznych, dodatkowych pomieszczeń
dla sprzętu czy służb Wykonawcy.
2. Wykonawca zapewni artykuły higieniczne w liczbie przewidzianej dla 400 osób (białe) (m.in. serwetki jednorazowe, obrusy jednorazowe, ręczniki papierowe itp.) uzupełniane w dniu imprezy w godzinach 17:00 - 3:00.
3. Wykonawca zapewni bieżący serwis toalet w dniu imprezy. Serwis winien odbywać się bezkolizyjnie i nie może ograniczać bieżącego korzystania z toalet przez uczestników.
4. Wykonawca zapewnieni bieżący serwis sprzątający na miejscu w dniu imprezy.
5. Koordynacja imprezy:
* Wykonawca w czasie imprezy powinien zapewnić - koordynatora, czyli osobę odpowiedzialną 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 4 osoby do obsługi 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,
* **1 osobę w roli koordynatora imprezy**, do którego obowiązków należeć 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.
* **1 osobę w roli konferansjera imprezy** od rozpoczęcia imprezy tj. godz. 17:00do zakończenia zajęć animacyjno-integracyjnych dla grupy tj. godz. 21:00,
* **3 osoby do obsługi technicznej** na czas trwania imprezy tj. od godziny 17:00
do 3:00,
* **5 osób w roli animatorów** do obsługi aktywności na czas realizacji aktywności,
w godz. 17:00 – 21:00, w oparciu o scenariusz przedstawiony przez Wykonawcę,
* **10 osób do obsługi cateringu** – serwowanie dań z grilla, wydawanie napojów oraz do obsługi baru z napojami ciepłymi i zimnymi,
* **2 osoby** do ochrony terenu podczas imprezy w dniu trwania imprezy w godzinach od 15:00 do godziny zakończenia imprezy tj. do godziny 3:00.
* **4 osoby** **do czynności polegających na** rejestracji uczestników imprezy,
* **1 ratownika medycznego** uprawnionego do wykonywania zadań z zakresu ratownictwa medycznego na czas trwania imprezy tj. w godzinach 17:00 – 3:00,
* **1 fotografa**, który uwieczni wydarzenie i świadczyć będzie usługę fotograficzną w trakcie imprezy w godzinach 17:00 - 23:00. Wynikiem jego pracy będzie dokumentacja fotograficzna w postaci zdjęć z imprezy na nośniku cyfrowym w procesie postprodukcji. Zawierać ona będzie minimum 150 zdjęć. Wykonawca zobowiązany jest do przeniesienia prawa autorskiego do utworów na rzecz Zamawiającego.
* zadaszone miejsce do tańczenia z równym utwardzonym podłożem (dopuszczalna jest drewniana lub inna stabilna podłoga na całej powierzchni; oraz profesjonalną obsługę muzyczną (DJ) w godz. 16.30 – 3.00 oraz nagłośnienie sceniczne i parkiet do tańca z oświetleniem disco tj. światła kolorowe, wytwornica dymu, kula dyskotekowa, światła efektowe,
* niezbędne zaplecze gastronomiczne i techniczne (w tym energetyczne),

wraz z obsługą zapewniające występ pracowniczego zespołu coverowego, w tym m.in.: system nagłośnieniowy, oświetlenie oraz zasilanie zgodnie z załącznikiem 1a do niniejszego OPZ.

* talony konsumpcyjne - graficzna propozycja treści oraz wydruk w ilości 400 szt. z uwzględnieniem zwiększenia liczby uczestników do 650 osób (prawo opcji).
* Wykonawca zobowiązuje się do uregulowania wszelkich zobowiązań formalno-prawnych związanych z prowadzeniem imprezy i oprawą artystyczną oraz wynagrodzeniem dla DJa, konferansjera, a także uregulowanie ZAIKS-u.
1. Wykonawca będzie zobowiązany do:
* posiadania wymaganych zezwoleń niezbędnych na zorganizowanie
i przeprowadzenie imprezy tj. obiekt posiada aktualne badania strażackie, odbiór sanepidu, wdrożony haccap,
* uprzątnięcia terenu imprezy, zapewnienia bezpieczeństwa przeciwpożarowego,
* dyżuru ratownika medycznego przez cały czas trwania imprezy,
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. 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.
6. **Atrakcje/Część artystyczna**
7. Ramowy harmonogram imprezy:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p. | Godzina | Działanie |
| 1. | 17:00 – 3:00 | * catering ciągły
 |
| 2. | 17:00 – 18:00 | * rejestracja uczestników
 |
| 3. | 17:30 | * uroczyste rozpoczęcie imprezy integracyjnej
* oficjalne przywitanie uczestników przez Dyrekcję Łukasiewicz - PIT
 |
| 4. | 17:30 – 21:00 | * realizacja aktywności w oparciu o scenariusz przedstawiony przez Wykonawcę
 |
| 5. | 20:00  | * zabawa taneczna
 |
| 6. | 3:00 | * zakończenie imprezy integracyjnej
 |

1. Wykonawca przedstawi i przygotuje propozycję scenariusza działań uwzględniającego ramowy harmonogram imprezy oraz działania wymienione w punktach od 1 do 6 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. 6 animacji
oraz atrakcji i/lub zabaw zespołowych na świeżym powietrzu.
* Scenariusz powinien uwzględniać wykorzystanie dodatkowych scenograficznych elementów dekoracyjnych z tematyką nawiązującą do zaproponowanej przez Wykonawcę koncepcji imprezy. Lista elementów dekoracyjnych, które powinny znaleźć się w ofercie: ścianka do zdjęć, dekoracja przestrzeni hali namiotowej, oznakowanie wejścia głównego.
* Lista przykładowych zabaw animacyjnych, która powinna znaleźć się w ofercie:
* **Skakanka** – uczestnicy skaczą na skakance przez określony przedział czasu. Wygrywa osoba, która skacze najdłużej i najszybciej.
* **Fotobudka 360 stopni – 2 szt.** – Kamera obraca się wokół bawiących się osób, które robią sobie selfie 360. Kamera, w czasie rzeczywistym oraz przy wykorzystaniu efektu slow motion (bullet time), rejestruje ruch i emocje.
* **Wieża Liderów** – uczestnicy układają wieże z klocków posługując się tylko sznurkami. Konkurencję wygrywa grupa, która ułoży budowlę jako pierwsza.
* **Quiz/ Zagadka** – pytania z dowolnego zagadnienia. Wygrywa zespół, który uzyska największą liczbę poprawnych odpowiedzi.
* **Jaka to melodia** - uczestnicy zgadują wykonawców danych utworów muzycznych po odsłuchiwaniu wykonywanych przez nich utworów. Wygrywa zespół, który uzyska największą liczbę poprawnych odpowiedzi.
* **Fanta – Cola – Sprite** – gra zręcznościowa polegająca na wydawaniu komend uczestnikom: Fanta = lewo, Cola = prawo, Sprie = środek. Zła reakcja oznacza wykluczenie z dalszej gry. Wygrywa osoba, która najdłużej utrzyma cykl poprawnie realizowanych komend bez błędu.
* 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 stanowisk cateringu serwowanego przy stoiskach
* zapewnienia stanowisk do wydawania napojów na podstawie talonów konsumpcyjnych,
* zapewnienia utrzymania jedzenia i napojów we właściwej temperaturze przez cały czas trwania imprezy, tj. do godziny 3:00
* zapewnienia odpowiedniej do liczby uczestników ilości sztućców, szklanek, talerzy i serwetek.
1. Dla każdego uczestnika 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
* Świeże i doprawione 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 400 szt.:
* sernik
* jabłecznik
* placek drożdżowy
* ciasto marchewkowe
* 1 zupa (porcja min. 250ml) w ilości 400 szt.:
* żur na białej kiełbasie z jajkiem

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

Załącznik nr 1a – Zaplecze techniczne dla zespołu coverowego (opis wymagań)

1. **System nagłośnieniowy:**
2. System stereo o trójdrożnym, aktywnym podziale częstotliwości pasma audio, przygotowany do pracy, wystrojony zgodnie ze specyfiką przestrzeni.
3. Aparatura powinna równomiernie pokrywać cały wymagany teren dla publiczności,
a moc aparatury musi być dostosowana do warunków miejsca oraz specyfiki występującego zespołu.
4. System powinien być gotowy i sprawdzony min. 30 minut przed planowanym rozpoczęciem próby zespołu.
5. Konsoleta foh – cyfrowe, min. 32 kanały wraz realizatorem dźwięku.
6. Odsłuchy
7. 7 niezależnych torów (minimum 4)

1x drum-fill 800-1000W (M1), 6x monitory podłogowe skośne (M2-M7),
1x IEM (własny)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FOH #** | **instrument** | **mic/line** | **FOH insert** |
| 1 | KICK | D112 | GATE |
| 2 | SNARE | SM57 |   |
| 3 | HH | C1000 | COMP |
| 4 | T1 | E904 | GATE |
| 5 | T2 | E904 | GATE |
| 6 | T3 | E904 | GATE |
| 7 | OH L | C1000 |   |
| 8 | OH R | C1000 |   |
| 9 | BAS | LINE | COMP |
| 10 | GITARA I | SM57 |   |
| 11 | GITARA II (ELEKTROAKUSTYCZNA) | LINE |   |
| 12 | GITARA III (ELEKTROAKUSTYCZNA) | LINE |   |
| 13 | GITARA IV (AKUSTYCZNA) | SM57 |   |
| 14 | KLAWISZ L | DI BOX |   |
| 15 | KLAWISZ R | DI BOX |   |
| 16 | TUBA | SM57 |   |
| 17 | SAKSOFON (własny AKG WMS 40 Mini) | LINE |   |
| 18 | WOKAL I | SM58 (własny) | COMP |
| 19 | WOKAL II-X | 9X SM58 | COMP |

1. **Oświetlenie**
2. Urządzenia inteligentne typu Wash, Beam, Spot minimum 8 szt.
3. **Zasilanie**
4. 230V/16A na scenie powinno być́ wolne od przepięć́, z uziemieniem.
5. Nagłośnienie i oświetlenie muszą by zasilane z oddzielnych i stabilnych źródeł energii.
6. Rozłożenie zgodnie z rysunkiem (patrz à stage plan).

 

 ***Stage plan***