



OZ-III.9024.3.2022

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiotem zamówienia jest: Kompleksowe przygotowanie i organizacja Jubileuszu 100-lecia powstania Szpitala Dziecięcego w Kielcach i rozwoju pediatrii w regionie świętokrzyskim, zwanego dalej Jubileuszem.**

### I. PODSTAWOWE INFORMACJE:

1. Planowany termin Jubileuszu: **11 czerwca 2022 roku w godzinach 15.00 – 20.00 (część oficjalna w godzinach 16.00 – 19.00).**
2. Miejsce: Miasto Kielce.  
Zamawiający dopuszcza miejsce realizacji zamówienia:
  - mieszczące od 450 do 500 osób,
  - ze sceną w układzie kinowym/teatralnym, koncertowym – odpowiadające wymogom wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia (z wykluczeniem sal konferencyjnych, hotelowych, sal balowych),
  - z pomieszczeniami dostosowanymi do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo.
3. Zaproszonych będzie ok. 450 osób.
4. W trakcie oficjalnej części Jubileuszu będą miały miejsce:
  - oficjalne wystąpienia władz województwa świętokrzyskiego, Dyrekcji Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Kielcach oraz ewentualne wystąpienia innych zaproszonych gości,
  - wręczenie odznaczeń dla zasłużonych pracowników ochrony zdrowia,
  - krótki występ artysty/zespołu/muzyka,
  - wystawa archiwalnych materiałów/zdjęć przedstawiających 100-lat pediatrii w regionie świętokrzyskim,
  - bankiet.

5. Jubileusz musi być zorganizowany na wysokim poziomie merytorycznym, z najwyższą starannością i dbałością o szczegóły.
6. Wykonawca zapewni realizację całości wydarzenia na wysokim poziomie artystycznym i organizacyjnym.

## **II. PODSTAWOWE WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY:**

1. Zapewnienie:
  - klimatyzowanej sali dla około 450 osób,
  - klimatyzowanej sali ze sceną w układzie kinowym/teatralnym/koncertowym,
  - sali bankietowej, w której odbędzie się poczęstunek,
  - miejsca na wystawę w widocznym miejscu.
2. Wykonanie scenografii pomieszczeń, w których zostanie przeprowadzona oficjalna część Jubileuszu, bankiet oraz wystawa.
3. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do realizacji Jubileuszu, wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich wymienionych poniżej elementów:
  - multimedia (projektor, ekrany), zapewnienie możliwości wyświetlania filmów, zdjęć itp.,
  - system oświetlenia i nagłośnienia Jubileuszu, niezbędny do przeprowadzenia go na jak najwyższym poziomie,
  - system monitorów scenicznych.
4. Zapewnienie mebli konferencyjnych (stoły kwadratowe, prostokątne, koktajlowe, krzesła, kanapy + fotele – strefa wypoczynkowa).
5. Dostęp do sieci Internetu Wi-Fi.
6. Zapewnienie odpowiedniej liczby osób do przyjmowania zaproszonych gości przy wchodzeniu do budynku, na salę, na recepcji i do obsługi szatni (do uzgodnienia z Zamawiającym).

## **A. CZĘŚĆ ARTYSTYCZNA:**

1. Wykonawca usługi zapewnia oprawę artystyczną Jubileuszu w postaci występu: artysty/zespołu/muzyka. Artysta oraz repertuar muszą współgrać z charakterem wydarzenia.
2. Zamawiający wymaga aby Wykonawca podał propozycję artysty/zespołu/muzyka w składanej ofercie.
3. Planowana długość występu to ok. 40 minut.
4. Wszystkie koszty związane z występem artysty/zespołu/muzyka ponosi Wykonawca (w tym: ZAIKS, ubezpieczenie OC).
5. Za zarezerwowanie oraz zapewnienie organizacji występu odpowiedzialny jest Wykonawca.
6. Ostateczny wybór artysty/zespołu/muzyka oraz repertuaru zostanie określony w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym.
7. Wykonawca zapewni pełną obsługę techniczną artysty/zespołu/muzyka - zgodnie z jego wymogami.
8. **PONADTO WYKONAWCA ZAPEWNI:**
  - obsługę konferansjerską oraz pokrycie wszelkich opłat z nią związanych – osoba z doświadczeniem w prowadzeniu tego typu imprez. Konferansjer poprowadzi Jubileusz wg scenariusza uzgodnionego z Zamawiającym. Wykonawca zaproponuje w Formularzu ofertowym imię i nazwisko konkretnej osoby do prowadzenia Jubileuszu.  
Ostateczny wybór osoby prowadzącej wydarzenie zostanie określony w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym.
  - osobę do obsługi Jubileuszu, realizującej zadania organizacyjne, która odpowiedzialna będzie za nadzór nad prawidłowym przebiegiem wydarzenia i realizację usługi zgodnie z harmonogramem.
9. Wykonawca odpowiada za niezwłoczne posprzątanie sali, holu, usunięcie wszelkich tabliczek i oznaczeń wewnątrz i na zewnątrz budynku związanych z organizowanym Jubileuszem.

10. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania stałego kontaktu telefonicznego i osobistego z Zamawiającym, do zdawania na bieżąco relacji z postępu w przygotowaniach i organizacji Jubileuszu.
11. Każda zmiana okoliczności organizacji Jubileuszu musi być konsultowana z Zamawiającym.

## **B. BANKIET:**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania bankietu w miejscu odbywania się Jubileuszu.
2. Wykonawca zapewni:
  - a) miejsce na zorganizowanie bankietu,
  - b) przystrojone stoły z cateringiem w formie bufetu szwedzkiego (obrusy, szklana zastawa stołowa, sztucze metalowe itp.),
  - c) okrągłe stoły do konsumpcji dla gości – w odpowiedniej ilości,
  - d) odpowiednią ilość osób do obsługi gości podczas bankietu (kelnerzy/kelnerki, kucharze – inne osoby niż do obsługi gości w holu, do ostatniego gościa),
  - e) obsługę kelnerów, którzy muszą na bieżąco dbać o czystość i porządek,
  - f) niezwłoczne sprzątanie brudnej zastawy stołowej,
  - g) przygotowanie wszystkich dań ze świeżych składników i w warunkach spełniających wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U.2020.2021 ze zm.) oraz podanie ich w estetyczny sposób.
  - h) **ZASERWOWANE MENU MUSI OBEJMOWAĆ:**

<b>NAPOJE:</b>
• kawa z zaparzacza lub ekspresu (open bez ograniczeń)
• herbata kilka rodzajów/ wrzątek w termosach do dozowania (open bez ograniczeń)
• dodatki do ciepłych napoi: cukier, cytryna, mleko, śmietanka (open bez ograniczeń)
• woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki 0,5 l – min. po 1 butelce/ na osobę)
• soki 100% w butelkach 0,33 l (2 rodzaje: pomarańczowy i jabłkowy - po 1 butelce/

na osobę)
<b>ZIMNE ZAKĄSKI:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pieczone mięsa (schab, szynka, karczek, boczek) – 10 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• tortilla mięsno-warzywna (min. 3 na osobę) – 8 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• roladki – 2 rodzaje - 8 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kruche babeczki wytrawna z nadzieniem - 8 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mini kanapeczki – różne rodzaje (min. 3/ na osobę) - 10 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sałatki – 3 rodzaje – 100 g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• muszle makaronowe – nadziewane zaproponowaną przez Państwa sałatką – 6 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• tartinki w wersji mięsnej i wegetariańskiej (min. 2 na osobę) – 8 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• domowy pasztet - 10 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• owoce sezonowe – 100g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ewentualnie inne, zaproponowana przez Państwa zakąski</li> </ul>
<b>DANIA GORĄCE:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 rodzaje zup – 200 ml/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 rodzaje dań mięsnych – 200 g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 rodzaje pierogów (w tym jedna wersja wegetariańska) – 3 szt./os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 danie rybne 150 dkg/os.</li> </ul>
<b>DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 rodzaje surówek – 180 g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ziemniaki / ryż z dodatkami oraz warzywami – 150 g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• grillowane warzywa – 150 g/os.</li> </ul>
<b>DESERY:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• babeczki - różne smaki (1 na osobę)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ciasto – min. 3 rodzaje – 10 dkg/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mini pączki – 100 g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ptysie z nadzieniem waniliowym – 100 g/os.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ewentualnie inne, zaproponowana przez Państwa desery</li> </ul>