



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja **Gali Inauguracyjnej Roku Akademickiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku**, polegająca na przygotowaniu części oficjalnej i artystycznej oraz bankietu.

Głównym celem zamówienia jest realizacja przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Gali Inauguracyjnej Uniwersytetu Trzeciego Wieku.

### I. PODSTAWOWE INFORMACJE

1. Planowany termin Gali – **19 września 2022 r** w godzinach **od 11.00 – 13.00** (rozpoczęcie części oficjalnej- **godz. 11:00**).
2. **Miejsce: Filharmonia Świętokrzyska im. Oskara Kolberga w Kielcach** (miejsce zarezerwowane przez zamawiającego).
3. Zaproszonych **będzie maksymalnie 460 osób**.

W trakcie uroczystości będą miały miejsce oficjalne wystąpienia władz i VIP-ów, wręczenie indeksów, występy artystyczne, a następnie bankiet.

### II. PODSTAWOWE WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY

Zabezpieczenie miejsca spotkania, tj. Filharmonia Świętokrzyska im.

1. Przestrzeganie przez Wykonawcę programu Gali.
2. Wykonanie scenografii pomieszczeń, w których zostanie przeprowadzona część oficjalna Gali (tj. wystąpienia władz samorządowych, VIP-ów, przemówienia, wręczenie indeksów, występy wokalne zaproszonych gości, koncert gwiazdy) i bankiet. Wykonawca zobowiązany jest wykonać scenografię główną w Sali oraz bankietowej.
3. Gala musi być zorganizowana na wysokim poziomie merytorycznym, z najwyższą starannością.

4. Wykonawca zapewni realizację całości wydarzenia na wysokim poziomie merytorycznym, artystycznym, jak i organizacyjnym.
5. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do realizacji Gali wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich wymienionych poniżej elementów:
  - a) System oświetlenia i nagłośnienia Gali niezbędny do jej przeprowadzenia.
  - b) System monitorów scenicznych.
6. Zapewnienie mebli konferencyjnych (stoły kwadratowe, prostokątne, koktajlowe, krzesła, kanapy + fotele – strefa wypoczynkowa).
7. Dostęp do sieci Internetu Wi-Fi.
8. Zapewnienie odpowiedniej liczby osób (do uzgodnienia z Zamawiającym) do przyjmowania gości przy wchodzeniu do budynku, na salę, recepcji i do obsługi szatni.
9. **Część merytoryczna, artystyczna , występy wymagania:**
  - a) **Prelegent** – Czas występu maksymalnie 20 minut. Wszystkie koszty związane z Prelegentem ponosi Wykonawca. Za zapewnienie organizacji występu jest odpowiedzialny Wykonawca.
  - b) **Główny artysta wymagania:** Zespół Leonvoci Tenor's , 4 tenorów (termin zarezerwowany przez Zamawiającego). Czas występu maksymalnie 45 minut + bisy. Wszystkie koszty związane z artystą ponosi Wykonawca. Za zapewnienie organizacji występu jest odpowiedzialny Wykonawca.
  - c) **Chór:** Chór Państwowej Szkoły Muzycznej w Kielcach ( termin zarezerwowany przez Zamawiającego). Wszystkie koszty związane z występem artysty ponosi Wykonawca. Za zapewnienie organizacji występu jest odpowiedzialny Wykonawca.
10. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej zgodnie z wymogami wszystkich artystów/zespołów.
11. Wykonawca uwzględni koszty: ZAIKS, ubezpieczenia OC Gali.
12. Zapewnienie osoby do obsługi technicznej.
13. Zapewnienie osób niezbędnych podczas wręczania kwiatów na scenie Gali leży po stronie Zamawiającego.

14. Wyznaczenie osoby do obsługi Gali, realizującej zadania organizacyjne, która w trakcie realizacji zamówienia odpowiedzialna będzie za:
  - a) nadzór nad prawidłowym przebiegiem Gali,
  - b) realizację usługi zgodnie z harmonogramem,
15. Zakup kwiatów max. do 6 sztuk żywych ciętych kwiatów – róża czerwona, długość do 100 cm.
16. Zakup bukietów –w ilości maksymalnie do 5 sztuk – róża/lub inny rodzaj kwiatów . Ostateczny rodzaj bukietu zostanie uzgodniony w porozumieniu z Zamawiającym.
17. Zakończenie Gali – Wykonawca odpowiada za niezwłoczne posprzątanie sali widowiskowej, holu, usunięcie wszelkich tabliczek i oznaczeń wewnątrz i na zewnątrz budynku związanych z organizacją Gali.
18. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymywania stałego kontaktu telefonicznego i osobistego z Zamawiającym, do zdawania na bieżąco relacji z postępu w przygotowaniach i organizacji Gali. Uwagi mogą być przesyłane mailem. Każda ze stron jest zobowiązana do potwierdzenia otrzymania wiadomości, Wykonawca dodatkowo potwierdza przyjęcie zlecenia do realizacji.
19. Każda zmiana okoliczności organizacji Gali musi być konsultowana z Zamawiającym.

## **I. BANKIET**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania bankietu w miejscu odbywania się Gali.
2. Wykonawca zapewni:
  - a) Miejsce na zorganizowanie bankietu – zapewni przystrojone (obrusy, szklana zastawa stołowa, sztucce metalowe itp.) stoły z cateringiem (tzw. szwedzki stół) oraz okrągłe stoły do konsumpcji dla gości w odpowiedniej ilości,
  - b) Odpowiednią ilość osób do obsługi gości podczas bankietu (kelnerzy, kelnerki, kucharze - inne osoby niż do obsługi gości w holu, do ostatniego gościa).
  - c) Kelnerzy muszą na bieżąco dbać o czystość i porządek.
  - d) Brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątna.

## II. MENU MUSI OBEJMOWAĆ PRZYSTAWKI SKŁADAJĄCE SIĘ Z:

### 20. Zapewnienie cateringu i serwisu kawowego – w formie bufetu

W ramach serwisu Wykonawca zapewni **nieprzerwanie**:

Serwis kawowo-herbaciany			
	Kawa z ekspresu cieniowego do wyboru 10 różnych rodzajów/herbata/cukier/cytryn/Mleko UHT/Mleko Sojowe/Mleko Bez laktozy	<i>Dostępne w formie bufetu open bez ograniczeń</i>	
	Sok owocowy: jabłkowy/pomarańczowy	0,5/os	460
	Woda mineralna gazowana i niegazowana	0,5l/os	460
	Tartaletki z nadzieniem toffi i orzechami/adwokat/kokosowe	7dkg/os	460
	Ciastka kruche z nadzieniem jabłkowym	7dkg/os	460
	Sernik wiedeński z rodzynekami	8dkg/os	460
	Mini bankietowe Pączusie i racuszki z jabłkiem drożdżowe z pudrem	8dkg/os	460
	Pudding waniliowy z musem owocowym	6dkg/os	460
	Kruszona beza z mascarpone i świeżymi owocami	7dkg/os	460
	Ptysie z nadzieniem waniliowym	6dkg/os	460
	Owoce sezonowe plastrowane: Winogron jasny i ciemny/banan/pomarańcz/kiwi/morela/arbuz	8dkg/os	460

MENU		ILOŚĆ w dkg na osobę	Ilość os.
	<b>Zimne zakąski i salatki:</b>		

Swojskie mięsa pieczone schab/karczek/boczek/szynka pieczona/Domowy pasztet podane na tartinkach z pieczywem jasnym i ciemnym	10dkg/os	460
Grillowana tortilla z musem śmietanowym i świeżymi warzywami	8dkg/os	460
Roladki: serowa z pieczarkami i grillowanym kurczakiem/szpinakowa z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem	8dkg/os	460
Wytrawna krucha babeczka nadziewana musami: z łososia/warzywnym /	8dkg/os	460
Wytrawne Ptysie faszerowane mięsem wieprzowym i sosem pomidorowym zapiekane serem mozzarella	10g/os	460
Koktajl krewetkowy z ananasem i selekcja sałat	6dkg/os	460
Tymbaliki: z kurczakiem i warzywami/ z pstrągiem i kaparami	8dkg/os	460
Musze makaronowe z sałatka z paluszkami surimi	6dkg /os	460
Koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami i cebulą szarlotką	100g/os	460
Kieszonki z ciasta francuskiego z szynka parmeńską i warzywami	7dkg/os	460
Sałatka z makaronem ryżowym i kurczakiem	100g/os	460
Sałatka grecka z serem feta i świeżymi warzywami	100g/os	460

MENU		ILOŚĆ w dkg na osobę	Ilość os.
<b>DANIA GORĄCE</b>			
	Mix pierogów z okrasą: ze szpinakiem i serem feta/mięso- kapusta/kapusta i grzyby	4szt/os	460
	Danie Mięsne : Eskalopki z grillowanego filetu z kurczaka z	200dkg/os	230

	sosem ze świeżych kurek		
	Danie rybne : Pstrąg w cieście migdałowym	<i>150dkg/os</i>	<i>230</i>
	<b>DODATKI DO DAN GŁÓWNYCH</b>		
	Surówka z białej i czerwonej kapusty	<i>180g/os</i>	<i>460</i>
	Surówka wiosenna	<i>180g/os</i>	<i>460</i>
	Ziemniaki opiekane w ziołach	<i>150g/os</i>	<i>460</i>
	Ryz biały z dodatkami oraz warzywnymi	<i>150g/os</i>	<i>460</i>

### **Informacje dodatkowe**

W celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia uczestników Gali, pracowników oraz zminimalizowania ryzyka zakażeniem Covid-19 Wykonawca ma bezwzględny obowiązek przestrzegania aktualnych wytycznych Ministerstwa Zdrowia.