

ROPS-I.272.16.2022 Załącznik Nr 1

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja gali finałowej konkursu Świętokrzyski Anioł Dobroci 2022.

1. **Cel realizacji zamówienie:** Organizacja gali finałowej konkursu Świętokrzyski Anioł Dobroci 2022 przyznawanej corocznie dla osób fizycznych, instytucji pomocy społecznej, organizacji i stowarzyszeń szczególnie zaangażowanych w działania na rzecz rodzin dysfunkcyjnych, patologicznych, ubogich, niezaradnych życiowo oraz osób starszych, niepełnosprawnych i bezdomnych, zagrożonych wykluczeniem społecznym.
2. **Grupa docelowa***:*  500 osób
3. **Czas trwania:** ok. 3 godziny (11.00 – 14.00)
4. **Termin realizacji:** 17.10.2022 r.
5. **Miejsce:** Filharmonia Świętokrzyska im. Oskara Kolberga, ul. Żeromskiego 12, 25-369 Kielce
6. **Zakres usługi:** kompleksowa organizacja (zabezpieczenie miejsca spotkania)
i przeprowadzenie (przygotowanie, poprowadzenie i obsługę) gali finałowej konkursu Świętokrzyski Anioł Dobroci 2022 oraz przygotowanie bankietu.

Usługa powinna obejmować co najmniej:

1. zabezpieczenie miejsca spotkania (zarezerwowane przez Zamawiającego);
2. wykonanie scenografii pomieszczenia, w którym zostanie przeprowadzona część oficjalna gali (tj. wystąpienie władz samorządowych, VIP-ów, przemówienia, wręczenie nagród, występy artystyczne);
3. zapewnienie dekoracji kwiatowej ozdabiającej pomieszczenie części oficjalnej oraz kwiatów - bukietów dla laureatów konkursu – 2 szt. oraz nominowanych – max 25 szt. żywych ciętych kwiatów – róża, dł. do 100 cm (do uzgodnienia z Zamawiającym);
4. zapewnienie konferansjera;
5. zapewnienie odpowiedniej liczby osób m.in. do przyjmowania gości przy wejściu do budynku, na salę, recepcji oraz do obsługi szatni (do uzgodnienia z Zamawiającym);
6. zapewnienie występu artystycznego - pokaz tańca w powietrzu na szarfie i/lub kole - rozpoczynającego galę oraz dodatkowego w trakcie rozdawania nagród (do uzgodnienia
z Zamawiającym);
7. zapewnienie występu artystycznego Krzysztofa Respondka (termin zarezerwowany przez Zamawiającego);
8. zapewnienie oświetlenia estradowego oraz obsługi wg specyfikacji:

- followspot

- światło ambientowe LED

- wytwornice mgły;

1. zapewnienie pełnej obsługi technicznej;
2. zapewnienie 500 op. ciastek kruchych maślanych dla zaproszonych gości;
3. przygotowanie i organizacja poczęstunku:

**Proponowane MENU**

|  |  |
| --- | --- |
| **BUFET SŁODKI**  | Ilość [szt.] |
| Kawa z ekspresu/herbata wybór smaków/cukier/cytryna/mleko uht/mleko sojowe/mleko bez laktozy/miód | Dostępne w formie bufetu open, bez ograniczeń  |  |
| Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy  | 0,33l |  500 |
| Woda mineralna gazowana i niegazowana  | 0,5l/os | 500 |
| Sernik wiedeński z rodzynkami w papilotkach | 6dkg/os | 500 |
| Ciasto kruche z prażonymi jabłkami w papilotkach | 7dkg/os | 500 |
| Tartaletki z nadzieniem toffi i orzechami / adwokatem / biała czekolada | 8dkg/os | 500 |
| Rogaliki drożdżowe z nadzieniem owocowym  | 7dkg/os | 500 |
| Ptysie z nadzieniem waniliowym  | 6dkg/os | 500 |
| Mini pączusie bankietowe z cukrem pudrem | 10dkg/os | 500 |
| Kruszona beza z mascarpone świeże owoce | 10dkg/os | 500 |
| Owoce sezonowe filetowane na paterach: Ananas/winogron jasny i ciemny/banan/pomarańcz/mandarynka | 10dkg/os | 500 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZIMNE ZAKĄSKI I SAŁATKI** | Ilość [szt.] |
| Kieszeń z Pieczonym schabem z musem chrzanowym i szczypiorkiem |  10dkg/os | 500 |
| Koreczki z wędzona śliwka otulona pieczonym boczkiem koreczki |  8dkg/os |  500 |
| Roladka serowa z kurczakiem marynowanymi kurkami polana sosem wiśniowym  |  8dkg/os | 500 |
| Wytrawna krucha babeczka nadziewana musem łososiowo-pieczarkowym  |  8dkg/os | 500 |
| Domowy pasztet z orzechami polany musem żurawinowym  |  10dkg/os | 500 |
|  Tymbaliki: z mięsne i warzywne podane w naczyniu finger food |  8dkg/os | 500 |
| Koktajl krewetkowy z ananasem i sałatą lodową polany sosem śródziemnomorskim podane w kielichu  | 10dog/os | 500 |
| Muszle makaronowe z sałatka z paluszkami surimi z sosem parmezanowym  | 12dkg/os | 500 |
| Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem śmietankowym |  10dkg/os | 500 |
| Koreczki śledziowe z marynowanymi buraczkami i cebulką szalotka | 8dkg/os | 500 |
| Sałatka caprese z pomidorkami koktajlowymi i pesto ze świeżej bazylii podane w pucharkach |  100g/os | 500 |
| Sałatka grecka z serem feta, oliwkami czarnymi i świeżymi warzywami polana sosem winegret musztardowym |  100g/os | 500 |
| Domowa sałatka jarzynowa podana na liściach cykorii  |  100g/os | 500 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DANIA CIEPŁE W BEMARACH**  |  | Ilość [os.] |
| Kieszonki z ciasta francuskiego z warzywami marynowanymi kaparami z musem ziołowo-paprykowym  |  10dkg/os | 200 |
| Grillowana tortilla z kurczakiem i warzywami sos słodko-chilli |  15dkg/os |  200 |
| Indyk w cieście kokosowo-serowym |  12dkg/os | 200 |
| Domowe pieczone pierogi z mięsem i kapustą  | 10dkg/os |  200 |
| Szaszłyki mięsne podane na papardelle warzywnym z serem mozzarella  |  10dkg/os | 200 |

Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający wskazuje miejsce spotkania oraz występ artysty a Wykonawca ponosi koszty związane z wynajmem miejsca oraz opłaceniem artysty.
2. Wykonawca zapewni przystrojone (obrusy, szklana zastawa stołowa, sztućce metalowe itp.) stoły z cateringiem (tzw. szwedzki stół) oraz okrągłe stoły do konsumpcji dla gości
w odpowiedniej ilości.
3. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę osób do obsługi części bankietowej (kelnerzy, kucharki, kucharze, inne osoby odpowiedzialne za niezwłoczne sprzątanie brudnej zastawy).
4. Wszelkie zmiany dotyczące realizacji usługi podlegają akceptacji Zamawiającego.