Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

1. **Termin realizacji**

7 czerwca 2024 roku, w godzinach 16:00 - 2:00 (zamówienie podstawowe)

1. **Liczba uczestników**

400 osób (zamówienie podstawowe)

1. **Cel**

Celem spotkania 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 pole piknikowe (Monitorowany teren w otoczeniu terenów zielonych o powierzchni min. 8 tys. m2) do wykorzystania wyłącznie na potrzeby Zamawiającego, z dostępną na miejscu infrastrukturą tj.:
* Ogrodzenie całego terenu spotkania bariera (np. płotem) o minimalnej wysokości 1,4 m tj. uniemożliwiające wejście na teren osób niepowołanych
* hala namiotowa o powierzchni min. 300 m2 z utwardzoną podłogą na całej powierzchni hali oraz z możliwością otwarcia ścian bocznych namiotu;
* ponadto min. 150 zadaszonych miejsc siedzących (stoły piknikowe + ławy);
* 400 dodatkowych miejsc siedzących (ławostoły) oraz minimum 5 parasoli ogrodowych o średnicy minimum 3m
* strefa chill: min. 30 szt. leżaków;
* bezpłatne węzły sanitarne (łazienka i toalety) z bieżącą wodą ciepłą
i zimną, w ilości wystarczającej do obsługi min. 400 uczestników;
* parking na min. 100 miejsc, z utwardzoną drogą dojazdową oddalony od miejsca spotkania o nie więcej niż 50 m,;
* Pole piknikowe musi znajdować się w odległości nie większej niż 500m od przystanku komunikacji miejskiej
* kuchnia stacjonarna, gdzie posiłki przygotowywane są bezpośrednio na miejscu - posiadająca aktualną zgodę Wojewódzkiej Stacji sanitarno- epidemiologicznej
* min. 5 stoisk do wydawania posiłków ();
* podesty sceniczne o wysokości min. 20 cm i tworzące scenę
o wymiarach ok. 4 m x 8 mwraz z oświetleniem tj. min. 6 lamp estradowych oraz sprzętem nagłośnieniowym tj. 2 x aktywne kolumny 250w, 2 x subbas aktywny 1000w, 6 x monitory pasywne 400w, min. 2 mikrofony; scena musi uwzględniać konieczność sprawnego, bezkolizyjnego wchodzenia i schodzenia. Scena powinna być stabilna, sucha i czysta. Scena wraz z oświetleniem i nagłośnieniem powinna zostać ulokowana w hali namiotowej znajdującej się na terenie pola piknikowego;
1. Zamawiający nie zapewnia: namiotów technicznych, dodatkowych pomieszczeń dla sprzętu czy służb Wykonawcy.
2. Wykonawca zapewni artykuły higieniczne w liczbie przewidzianej dla 400 osób (zamówienie podstawowe)
3. Wykonawca zapewni bieżący serwis toalet w dniu spotkania. 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 spotkania.
5. Koordynacja spotkania:
* Wykonawca zapewni – koordynatora na miejscu spotkania, czyli osobę odpowiedzialną za kontakty z Zamawiającym przez cały czas, trwania spotkania, który będzie w stałym kontakcie z koordynatorami (2 os.) po stronie Zamawiającego.
* Wykonawca odpowiada za zapewnienie sprawnej obsługi logistycznej, artystycznej i technicznej całego spotkania.
* Wykonawca zapewni 4 osoby do obsługi na miejscu przy rejestracji uczestników.
1. **Wymagania Zamawiającego dotyczące realizacji zamówienia oraz zakres prac i obowiązków Wykonawcy.**
2. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni:
* **1 osobę w roli koordynatora spotkania**, do którego obowiązków należeć będzie:
* koordynowanie działań przy rozstawieniu sceny, miejsca do tańczenia, wydawania posiłków, namiotów, pozostałych stoisk, nagłośnienia, wydruku talonów konsumpcyjnych, itp.
* obsługę logistyczną i koordynowanie całości przygotowania i podania jedzenia,
* koordynowanie pozostałych działań podczas spotkania.
* **1 osobę w roli konferansjera** od rozpoczęcia spotkania tj. godz. 16:00 do zakończenia zajęć animacyjno-integracyjnych dla grupy tj. godz. 22:00,
* **3 osoby do obsługi technicznej** na czas trwania spotkania
* **10 osób do** serwowania dań i wydawania napojów oraz do obsługi baru z napojami ciepłymi i zimnymi,
* **4 osoby** do ochrony terenu podczas spotkania od 15:30 do zakończenia spotkania.
* **4 osoby** **do czynności polegających na** rejestracji uczestników spotkania, w godzinach 16:00 – 19:00;
* **1 ratownika medycznego** uprawnionego do wykonywania zadań z zakresu ratownictwa medycznego na czas trwania spotkania.
* **1 fotografa**, który uwieczni spotkanie i świadczyć będzie usługę fotograficzną w w godzinach 16:00 - 23:00. Wynikiem jego pracy będzie dokumentacja fotograficzna w postaci zdjęć ze spotkania na nośniku cyfrowym w procesie postprodukcji.

Zawierać ona będzie minimum 150 zdjęć. Wykonawca zobowiązany jest do przeniesienia prawa autorskiego do utworów na rzecz Zamawiającego. Minimalny czas przetrzymywania materiałów 3 dni
z możliwością przekazania zamawiającemu na każde wezwanie;

* profesjonalną obsługę muzyczną (1 osoba - DJ), który zapewni oprawę muzyczną uwzględniającą przeboje muzyki włoskiej;

Zamawiający nie dopuszcza łączenia kilku wyżej wymienionych funkcji przez jedną osobę.

* Fotobudka 360 stopni – 1 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.
* Ścianka o wymiarach min. 3m x 2m stanowiącą tło do zdjęć
z uwzględnieniem logotypu Łuksiewicz – Poznański Instytut Technologiczny oraz elementami podkreślającymi włoski charakter spotkania; Wykonawca przekaże Zamawiającemu, do akceptacji, projekt tła/ścianki, najpóźniej na 3 dni przed spotkaniem.
* niezbędne zaplecze 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 3 szt. na osobę.
* Wykonawca zobowiązuje się do uregulowania wszelkich zobowiązań formalno-prawnych związanych z prowadzeniem spotkania i oprawą artystyczną a także uregulowanie ZAIKS-u.
1. Wykonawca będzie zobowiązany do:
* posiadania wymaganych zezwoleń niezbędnych na zorganizowanie i przeprowadzenie spotkania, co najmniej w zakresie: ochrony przeciwpożarowej,
* uprzątnięcia terenu spotkania,
* dyżuru ratownika medycznego przez cały czas trwania spotkania,
1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody na osobie lub mieniu zaistniałe podczas spotkania integracyjnego, wynikające z winy Wykonawcy.
2. W dniu organizacji spotkania Wykonawca zobowiązuje się pozostać
w pełnej dyspozycji Zamawiającego i wykonywać wszelkie czynności niezbędne do prawidłowego prowadzenia spotkania
3. Wykonawca odpowiada za koordynację pracy personelu. sprawność urządzeń.
4. **Atrakcje/Część artystyczna**
5. Ramowy harmonogram spotkania ( zamówienie podstawowe)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p. | Godzina | Działanie |
| 1. | 16:00 – 2:00 | * Wydawanie posiłków
 |
| 2. | 16:00 – 19:00 | * rejestracja uczestników
 |
| 3. | 17:30 | * uroczyste rozpoczęcie spotkania integracyjnego
* oficjalne przywitanie uczestników przez Dyrekcję Łukasiewicz - PIT
 |
| 4. | 17:30 – 21:00 | * realizacja aktywności przygotowanych przez Zamawiającego, prowadzonych przez konferansjera
 |
| 5. | 20:00 – 2:00 | * zabawa taneczna
 |
| 6. | 2:00 | * zakończenie spotkania integracyjnego
 |

* Wykonawca (konferansjer) poprowadzi konkursy przygotowane przez zamawiającego wg scenariusza przygotowanego przez Zamawiającego i przekazanego 3 dni przed spotkaniem. Lista przykładowych zabaw animacyjnych:
* **Skakanka** – uczestnicy skaczą na skakance przez określony przedział czasu. Wygrywa osoba, która skacze najdłużej i najszybciej.
* **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.
* **Pizza –Mozzarella – Parmezan** – gra zręcznościowa polegająca na wydawaniu komend uczestnikom: Pizza = lewo, Mozzarella = prawo, Parmezan = środek. Zła reakcja oznacza wykluczenie z dalszej gry. Wygrywa osoba, która najdłużej utrzyma cykl poprawnie realizowanych komend bez błędu.
1. **Obsługa gastronomiczna**
2. 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 zgodnie z wymaganiami Sanepidu;
* zapewnienia dostawy potraw świeżych i dostępnych przez cały czas trwania spotkania
* zapewnienia stoisk z obsługą do wydawania posiłków w ilości odpowiedniej do wielkości grupy docelowej (min. 5 stanowisk);
* zapewnienia stanowisk do wydawania napojów na podstawie talonów konsumpcyjnych,
* zapewnienia utrzymania jedzenia i napojów we właściwej temperaturze przez cały czas trwania spotkania
* 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:

* Italian style burger (mięsny i vege)
* Panini z szynką cotto
* Lasagne ( (mięsna i vege))
* Saltimbocca z kurczaka
* Pizza prosto z pieca na porcje z dodatkami mięsnymi i vege
* Świeże i doprawione sałatki 2 porcje/os. w asortymencie (porcja 150g):
* Parmigiana di melanzane
* Mix sałat z vinegret
* Mix warzyw z grilla w oliwach smakowych
* Sos majonezowy
* Dodatki bez ograniczeń:
* Foccacia
* Ogórki kiszone
* Smalec
* Chleby wiejskie
* ekologiczne sztućce i naczynia
* Napoje gorące do spożycia na miejscu bez ograniczeń:
* Kawa z ekspresu / 200 ml ze śmietanką + cukier (do wyboru)
* Wybór herbat / 200 ml z cytryną + cukier (do wyboru)
* Napoje zimne do spożycia na miejacu bez ograniczeń:
* Lemoniada z cytryną i miętą - 200 ml
* Soki owocowe - 250 ml
* Woda niegazowana i gazowana
* Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy
* 2 rodzaje deserów (porcja min.100g) w ilości 400 szt.łącznie:
* Panna cotta
* Tiramisu
* zupa (porcja min. 250ml) w ilości 400 szt. Krem z pomidorów pelatti

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 miejsca.
4. System powinien być gotowy i sprawdzony min. 30 minut przed rozpoczęciem próby zespołu, planowanej na 13:00, w dniu spotkania.
5. Konsoleta foh – cyfrowe, min. 32 kanały wraz realizatorem dźwięku.
6. Odsłuchy

7 niezależnych torów

1x drum-fill 800-1000W (M1),

6x monitory podłogowe skośne (M2-M8),

1x IEM (własny)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FOH #** | **instrument** | **mic/line** (wskazano proponowany typ, możliwe jest zapewnienie urządzenia równoważnego) | **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 | PERKUSJONALIA (2XKONGA, 2XBONGOSY, INNE PRZESZKADZAJKI) | 2 x SM81 |  |
| 10 | BAS | LINE | COMP |
| 11 | GITARA I | LINE | COMP |
| 12 | GITARA II (AKUSTYCZNA) | LINE | COMP |
| 13 | GITARA III (AKUSTYCZNA) | LINE | COMP |
| 14 | KLAWISZ L | DI BOX |  |
| 15 | KLAWISZ R | DI BOX |  |
| 16 | AKORDEON | 2x XLR + phantom 48v |  |
| 17 | WOKAL I | Shure SLXD 24E/SM58 (własny) | COMP |
| 18 | WOKAL II-VI | 7X SM58 | COMP |

1. **Oświetlenie**

Urządzenia inteligentne typu Wash, Beam, Spot minimum 8 szt.

1. **Zasilanie**
2. 230V/16A na scenie powinno być́ wolne od przepięć́, z uziemieniem.
3. Rozłożenie zgodnie z poniższym rysunkiem

