**Opis przedmiotu zamówienia**

**KOMPLEKSOWA** **ORGANIZACJA i REALIZACJA WYDARZENIA pn.**

**„Przyszłość zawodowa uczniów na rynku województwa opolskiego”**

**Przedmiotem zamówienia** **jest kompleksowa organizacja i realizacja wydarzenia edukacyjnego – Konferencji** dla 575 osób pod nazwą: **„Przyszłość zawodowa uczniów na rynku województwa opolskiego” w dniu 04.04.2023r.** realizowanego przez Regionalny Zespół Placówek Wsparcia Edukacji w Opolu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego 2014 - 2020 Oś Priorytetowa IX Wysoka Jakość Edukacji, Działanie 9.2 Rozwój Kształcenia Zawodowego, Poddziałanie 9.2.1. - Wsparcie kształcenia zawodowego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Zakres usługi przewiduje:**

Usługa przewiduje przygotowanie i zorganizowanie wydarzenia edukacyjnego pod względem organizacyjnym, technicznym, artystycznym, gastronomicznym, logistycznym dla maksymalnie 575 osób/uczestników pod nazwą: **„Przyszłość zawodowa uczniów na rynku województwa opolskiego” w dniu 04.04.2023r na terenie Teatru im. Jana Kochanowskiego w Opolu, pl. Teatralny 12, 45-056 Opole** wraz z częścią artystyczno-kulturalną będącą uzupełnieniem zaplanowanego wydarzenia.

Warunki udostępnienia powierzchni konferencyjnej, zaplecza technicznego Teatru i miejsca cateringowego, występów w ramach programu kulturalnego z udziałem artysty oraz pozostałych niezbędnych elementów składających się na całość usługi Wykonawca określi z administratorem terenu/przedstawicielami gwiazd wieczoru/podmiotami świadczącymi przedmiotowe usługi odrębnymi umowami we własnym zakresie i bez udziału Zamawiającego. W czasie trwania wydarzenia powierzchnie użytkowane przez uczestników Konferencji Wykonawca rezerwuje wyłącznie do dyspozycji Zamawiającego.

Czas trwania wydarzenia – około 7,5 h (bez uwzględnienia czasu trwania prac przygotowawczych, montażowych i porządkowych realizowanych przed jak i po wydarzeniu).

Szczegóły wydarzenia i ich dokładny czas trwania zostanie określony w zatwierdzonym przez Zamawiającego szczegółowym harmonogramie wydarzenia przed jego rozpoczęciem.

**Przewidywana liczba uczestników:**

Maksymalnie do 575 osób.

**Wykonawca zapewni organizację/obsługę/realizację wydarzenia oraz zaplecze**: techniczne, gastronomiczne, obsługę występu artysty ( wskazanego przez Zamawiającego) zgodnie z przedstawionym Riderem technicznym, obsługa prelegentów, technikę estradową (zgodnie z wszystkimi wymaganiami występującego artysty) w tym aranżację sceny, oświetlenie, nagłośnienie, akustyków, opłacenie ZAIKSu, wywóz śmieci i nieczystości, zaplecze sanitarne, konferencyjne (wraz z multimediami konferencyjnymi - w tym telebim/rzutnik), cateringowe, **a także z nadzór techniczny, organizacyjny i jakościowy każdego z elementów zamawianej usługi podczas realizacji usługi.** Wykonawca odpowiada/zapłaci za zobowiązania powstałe w ramach świadczonej usługi za wszystkie koszty powstałe na terenie wydarzenia podczas realizacji wydarzenia w tym min. za energię, wodę, odpady zużyte przez uczestników wydarzenia, obsługę występujących artystów, pozostałych podwykonawców świadczących usługi uzupełniające w ramach realizacji kompleksowej usługi całego wydarzenia.

**Obowiązki wykonawcy:**

- przygotowanie przestrzeni konferencyjnej (wraz z multimediami konferencyjnymi w tym minimum 3 bezprzewodowymi mikrofonami, projektorem i ekranem/telebimem) dla przewidywanej liczby uczestników oraz ekspertów/prelegentów biorących udział w Konferencji w porozumieniu z Zamawiającym,

- przygotowanie Teatru zgodnie z zatwierdzonym przez Zamawiającego programem i projektem całości wydarzenia oraz wszystkimi wymaganiami artysty biorącego udział w przedsięwzięciu,

- zapewnienie estetycznej aranżacji sceny i Teatru według wytycznych Zamawiającego przekazanych po podpisaniu umowy, nagłośnienia, akustyków, oświetlenia, zaplecza technicznego na cały okres trwania wydarzenia, zgodnie z wymaganiami w zakresie bezpieczeństwa oraz wszystkimi technicznymi wymaganiami występujących prelegentów oraz artysty,

- zapewnienie oprawy muzycznej na scenie przez cały czas trwania wydarzenia (w tym przerywniki muzyczne, „gingle” muzyczne, oprawa muzyczna podczas wejścia i wyjścia uczestników wydarzenia) w zakresie i w porozumieniu z Zamawiającym,

- opłacenie ZAIKS-u (w tym tło muzyczne w przerwach i przed występami/po występach),

- zapewnienie osoby kierownika sceny/kierownika technicznego, dbającego o sprawny przebieg wydarzenia (w tym obsługi technicznej zmian sceny, obsługi technicznej multimediów konferencyjnych, itp.) według ustalonego scenariusza w porozumieniu z Zamawiającym i zaproszonym artystą. Kierownik sceny/ kierownik techniczny są odpowiedzialni za realizację/przebieg wydarzenia „bez zakłóceń**”. Wykonawca przekażę/udostępni przedstawicielowi Zamawiającego bezpośredni numer telefonu/telefonów do ww. osoby/osób lub udostępni inny rodzaj bezpośredniej komunikacji bezprzewodowej. Powyższe ma służyć przedstawicielowi Zamawiającego do ewentualnej komunikacji z ww. osobą/osobami w trakcie trwania wydarzeń w przypadkach wymagających natychmiastowej reakcji po stronie Wykonawcy w związku z realizacją kompleksowej umowy.**

**Związane z występem artysty:**

Zamawiający zastrzega, że po jego stronie jest zawarta umowa z artystą – Jędrzejem Skibą, natomiast w gestii wykonawcy jest zapewnienie warunków technicznych zgodnie z wymogami określonymi przez artystę, a w szczególności: sceny, nagłośnienia, akustyków, oświetlenia, zaplecza technicznego, zabezpieczenia sceny, oraz wszelkie dodatkowe wymagania artysty a także opłacenie kosztów koncertu artystycznego z tytułu tantiem autorskich (ZAIKS)

- organizacja prezentacji i występu artysty Jędrzeja Skiby na scenie w porozumieniu z Zamawiającym na warunkach wymaganych przez ww. artystę. Minimalny czas trwania koncertu/wystąpienia to 60 minut + bisy.

- zawarcie niezbędnych umów i opłacenie kosztów z tytułu tantiem autorskich (ZAIKS),

- zapewnienie warunków technicznych zgodnie z wymogami określonymi przez artystę, a w szczególności: sceny, nagłośnienia, akustyków, oświetlenia, zaplecza technicznego, zabezpieczenia sceny, oraz wszelkie dodatkowe wymagania artysty,

- ustalenie z artystą czasu trwania wszelkich prób akustycznych, technicznych, które muszą zakończyć się przed rozpoczęciem wydarzenia.

**Związane z technicznym przygotowaniem wydarzenia:**

- zawarcie umowy z administratorem Teatru im. Jana Kochanowskiego w Opolu na udostępnienie jego niezbędnej powierzchni, na której będzie realizowane wydarzenie we własnym zakresie i bez udziału Zamawiającego (Sala Konferencyjna/Teatralna, powierzchnia cateringowa wraz z wymaganym do realizacji wydarzenia zapleczem w tym szatnie wraz z ich obsługą min. 4 osób i toalety),

- ubezpieczenie wydarzenia tj. OC z tytułu organizacji wydarzenia na kwotę nie mniejszą niż 220.000zł,

- zapewnienie ciągłości dostępu do energii elektrycznej przez cały czas trwania wydarzenia,

- zapewnienie toalet, w tym przystosowanych dla osób niepełnosprawnych, wraz z ich kontrolą jakości podczas trwania wydarzenia,

- obiekt musi być dostosowany do osób niepełnosprawnych,

- zapewnienie utrzymania czystości na terenie Teatru w trakcie trwania wydarzenia,

- pokrycie kosztów wywozu nieczystości i śmieci,

- uporządkowania terenu Teatru po zakończeniu wydarzenia,

- rozmieszczenie wraz z wkomponowaniem banerów/materiałów edukacyjnych/informacyjnych dostarczonych przez Zamawiającego,

- zorganizowanie i przygotowanie garderób dla osób występujących wraz z wyposażeniem według wymagań artysty oraz ich zaplecza,

- przygotowanie identyfikatorów bądź opasek dla osób uprawnionych do przebywania w obrębie sceny: artystów, obsługi technicznej, Zamawiającego, przedstawicieli mediów, fotoreporterów, zaproszonych gości. Liczba identyfikatorów, ich treść, grafika oraz format winna zostać ustalona z Zamawiającym. Zamawiający otrzyma identyfikatory nie później niż na 1 dzień przez rozpoczęciem wydarzenia,

- bezpośrednio przed salą konferencyjną - przygotowany stolik rejestracyjny dla uczestników – min. 5 szt. Wraz z obsługą – min. 2 osoby do każdego stanowiska; w sumie 10 osób. Zapewnienie obsługi rejestracji uczestników znajduje się po stronie Wykonawcy.

- ścisła współpraca Wykonawcy z Zamawiającym w kwestii należytej i bezpiecznej organizacji wydarzenia jak również przekazywania wszelkich informacji o realizacji zadań, informowanie o występujących zagrożeniach, konsultowanie decyzji, mających wpływ na zabezpieczenie wydarzenia. Spełnienie powyższych punktów **wymaga od Wykonawcy min. 2 spotkań osobistych z właścicielem firmy w siedzibie Zamawiającego**, który w tym celu udostępni pomieszczenie Wykonawcy i zapewni bezpośredni dostęp do odpowiedzialnych pracowników w zakresie zadawanych pytań/podejmowanych decyzji zaplanowanej usługi/wydarzenia. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o stanie realizacji prac z całości wydarzenia. Wykonawca, jak i Zamawiający mają maksymalnie do 24 h na odpowiedź z zakresu realizowanej usługi od momentu wpłynięcia do niego zapytania/prośby o akceptację ze strony Zamawiającego/Wykonawcy. W związku z ww. obowiązkiem Wykonawca/Zamawiający wskażą ze swojej strony koordynatora całości przedsięwzięcia, którego mail/telefon zostanie przekazany Zamawiającemu/Wykonawcy przy podpisaniu umowy.

**Związane z organizacją wydarzenia o charakterze masowym:**

- przygotowanie powierzchni Teatru zgodnie z zatwierdzonym przez Zamawiającego programem i projektem całości wydarzenia oraz wszystkimi wymaganiami artysty biorącego udział w przedsięwzięciu,

- uzyskanie wszelkich niezbędnych zezwoleń na zorganizowanie i przeprowadzenie wydarzenia o charakterze masowym zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie imprez masowych z dnia 20 marca 2009 roku (Dz. U. Nr 62, poz. 504 z późn. zm.),

- zapewnienie ochrony wydarzenia o charakterze masowym przez koncesjonowaną firmę,

- opracowanie i przedłożenie Zamawiającemu do akceptacji regulaminu wydarzenia o charakterze masowym zawierającego warunki uczestnictwa i zasady zachowania się uczestników podczas wydarzenia w porozumieniu z Zamawiającym,

- spełnienie wymogów sanitarnych i przeciwpożarowych,

- zabezpieczenie wydarzenia o charakterze masowym pod względem medycznym poprzez zapewnienie podmiotu świadczącego usługi transportu sanitarnego wraz z opieką medyczną.

-Wykonawca zabezpieczy uczestnikom wydarzenia możliwość swobodnego skorzystania z szatni i toalet na terenie Teatru. Wykonawca zorganizuje we własnym zakresie bieżącą ich obsługę i zabezpieczy adekwatną do liczby uczestników wydarzenia liczbę osób dbających o ich estetykę i sprawne działanie.

**Związane z akcją edukacyjno-informacyjną wydarzenia:**

- realizacja projektów oraz druk materiałów edukacyjno-informacyjnych o wydarzeniu, w tym:

1. Min. 100 szt. - format B1, druk dwustronny kolorowy (4+4 CMYK), papier kreda błysk min, 130 g.

2. Min. 600 szt. – format A4 na A5 (składane), druk dwustronny kolorowy, uszlachetnione jednostronnie folia połysk/mat (4+4 CMYK) gramatura min. 250g. wraz z elementem ochronnym (np. teczka/koperta/folia).

Wymagane jest wykonanie przez Wykonawcę projektów materiałów edukacyjno-informacyjnych i ich zatwierdzenie przez Zamawiającego. Wszystkie materiały edukacyjno-informacyjne dotyczące wydarzenia muszą zawierać logotypy przekazane przez Zamawiającego, a treści edukacyjne niezbędne do zamieszczenia na materiałach edukacyjnych dostarczy Wykonawcy Zamawiający.

- rozmieszczenie materiałów edukacyjno-informacyjnych min. 24 h przed rozpoczęciem wydarzenia na terenie Teatru (w przestrzeni konferencyjnej i cateringowej) w częściach widocznych dla osób wchodzących do obiektu (drzwi wejściowe, gabloty reklamowe),

**Związane z przygotowaniem usługi cateringu podczas trwania konferencji projektowej:**

**Podstawowe wymagania dotyczące cateringu:**

- przygotowanie cateringu w formie szwedzkiego stołu dla zakładanej liczby osób uczestniczących w wydarzeniu na terenie Teatru,

- przygotowanie standardowych stolików bankietowych (blat min. 60 cm, wysokość ok. 110 cm, +/- 5 cm) w ilości adekwatnej do liczby uczestników konferencji, wraz z elastycznymi pokrowcami dopasowanymi kolorystycznie do stołów cateringowych;

- przygotowanie i bieżący nadzór nad estetyką podanych posiłków i przestrzeni cateringowej,

- stół szwedzki pokryty estetycznym obrusem/obrusami wraz z ustawionymi na nim elementami dekoracyjnymi,

- bieżące porządkowanie zużytej przez uczestników zastawy,

- bieżące reagowanie na ewentualne, niezawinione przez uczestników konferencji przypadki rozlania płynów, zabrudzeń stołów, otoczenia przestrzeni cateringowej,

- podanie przygotowanych potraw/przekąsek/napojów na/w zastawie typu porcelana (niedopuszczalne elementy/kubki/talerze/sztućce jednorazowego użytku). Zastosowana zastawa/sztućce dedykowana/dedykowane do poszczególnych elementów cateringu oraz eksponujące serwowane posiłki,

- bieżące uzupełnianie brakujących serwetek/sztućców/elementów zastawy,

- Zamawiający wymaga, że catering będzie dostępny podczas wszystkich godzin wydarzenia tj. od jego rozpoczęcia do jego zakończenia – w miarę potrzeb uczestników,

- Wykonawca gwarantuje serwis cateringowy wykonywany przez osoby przez niego zatrudnione w ilości osób adekwatnej do ilości uczestników wydarzenia

- ubiór osób sprawujących serwis cateringowy: zapaski kelnerskie czarne, biała lub czarna koszula kelnerska do wyboru Zamawiającego, eleganckie spodnie lub spódnica do kolan. Nie dopuszcza się materiału typu jeans; obsługa cateringu winna wyróżniać się wysoką kulturą osobistą.

**Catering będzie obejmował:** gorącą kawę, gorącą herbatę, wodę mineralną, sok, mleczko, cukier/słodzik, cytrynę, drobne słone i słodkie przekąski, owoce, przekąski mięsne/rybne/wegetariańskie na zimno oraz ciasto deserowe. Wykonawca w razie potrzeby uzupełni catering w czasie wydarzenia o brakujące produkty/wodę/kawę/herbatę.

**OPIS szczegółowy cateringu:**

- Serwis kawowy: Kawa naturalna typu arabica ziarnista (100% naturalnej kawy) o smaku łagodnym - nie mniej niż 200 ml na osobę/uczestnika. Kawa zaparzana będzie za pomocą ekspresu ciśnieniowego.

- Herbata naturalna czarna/zielona/ziołowa/smakowa (minimum 3 rodzaje do wyboru przez osobę/uczestnika) – nie mniej niż 200 ml na osobę/uczestnika,

- woda mineralna niegazowana, sok owocowy 100% - nie mniej niż 200 ml na osobę/uczestnika, do jego wyboru wg uznania. Sok 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany, zawierający wyłącznie naturalne cukry (dopuszcza się z dodatkiem witaminy C, bez dodatku cukru), o smaku jabłkowy/pomarańczowym do wyboru wg uznania. Woda i sok podawane w dedykowanych szklanych dzbankach lub w opakowaniu jednostkowym ze szkła. Jakość i oznakowanie wody zgodne z rozporządzeniem Ministra zdrowia w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych,

- mleczko do kawy ( do 10% tłuszczu) podane w dedykowanych szklanych dzbanuszkach do dyspozycji osoby/uczestnika wg uznania,

- cytryna: świeża, pokrojona w plastry, do dyspozycji osoby/uczestnika wg uznania - nie mniej niż dwa plasterki cytryny na osobę.

- przekąski zimne typu finger food, min. 6 szt/osoba (w tym 5 wytrawnych i 1 słodka) wybrane spośród podanych:

a. mięsne – np. wrap w azjatyckim stylu z mango i kolendrą, wrap pikantny z pieczonym kurczakiem, kurczak satay, różowa pierś z kaczki z sosem malinowym, tarta lotaryńska z crème fraich, kurczak sous vide a’la Cezar, pumpernikiel z pate z drobiowych wątróbek i kawior malinowy, tortilla z wieprzowiną w panko

b. rybne – np. tortilla z pastą z tuńczyka, terrina z ryb słodkowodnych, mus z kalafiora z białą czekoladą, pasztet rybny w pieczywie, tartaletka z owocami morza, ceviche z łososia z avocado, krewetka w panko z majonezem mango, salsa frutti di mare z olejem koperkowym

c. wegetariańskie – np. pasztet warzywny z żurawiną, mus z pomidorów suszonych w tartaletce, tarta z grzybami i crème faiche, tapenada oliwkowa na bagietce, szakszuka na bagietce, pasta guacamole z salsą pomidorową, hummus paprykowy z selerem naciowym, boczniaki w pano z majonezem dyniowym, pasta z pieczonych warzyw z czarnym sezamem

d. słodkie – np. budyń z owocami, chia z owocami, tarta z kremem kajmakowym i żelem wiśniowym, pudding ryżowy z coulis owocowym, sernik na zimno

Wykonawca zobowiązuje się przygotować, dostarczyć i podawać produkty żywnościowe w miejscu świadczenia usługi przy zachowaniu reżimów sanitarnych wymaganych dla produkcji/przewozu/serwowania żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia.

Wykonawca gwarantuje prawidłową segregację odpadów i ich utylizację.

**Związane z przygotowaniem koncepcji całego wydarzenia:**

Opracowanie i przekazanie do akceptacji Zamawiającego koncepcji całego wydarzenia w terminie **do 4 dni od zawarcia umowy**, która powinna składać się w szczególności z następujących punktów:

1. Programu wydarzenia uzgodnionego w porozumieniu z Zamawiającym i uwzględniające przekazane Wykonawcy ramowe punkty przedsięwzięcia/wydarzeń.
2. Opisu/projektu sceny, nagłośnienia, oświetlenia, umiejscowienia multimediów konferencyjnych, aranżacji i organizacji Teatru, przestrzeni konferencyjnej oraz wszystkich najważniejszych elementów wydarzenia.

**Jeżeli Wykonawca realizuje przedmiot umowy przy udziale podwykonawców, to ma zastosowanie następujące postanowienie: Za działania i zaniedbania podwykonawców, Wykonawca ponosi odpowiedzialność względem Zamawiającego jak za postępowanie własne.**

**Wymagania techniczne artysty Jędrzeja Skiby:**

1. 1 x DI Box stereo do gitary elektroakustycznej
2. 2 x mikrofon dynamiczny
3. 1 x Statyw mikrofonowy łamany
4. 2 x odsłuch
5. 2 x krzesło barowe (hoker)

**Światło:**

1. 10 x Martin Mac 700
2. 10 x robe Spiider
3. 10 x Sunstripe active
4. 12 m krata quadro 390
5. Sterownik oświetlenia