Załącznik nr 1 do Rozeznania cenowego rynku

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

## Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i obsługa VI Konferencji Kultury Bezpieczeństwa organizowanej przez Prezesa Urzędu Transportu Kolejowego w ramach projektu „Deklaracja w sprawie rozwoju kultury bezpieczeństwa w transporcie kolejowym”, w zakresie wskazanym w punkcie 2.

## **Zakres przedmiotu zamówienia:**

## Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do miejsca konferencji (Aula Wydziału Fizyki Politechniki Warszawskiej przy ul. Koszykowej 75), orientacyjny plan miejsca konferencji zawarty w załączniku 3.

## Wykonawca zapewni odpowiednie przygotowanie sali przed konferencją oraz sprzątnięcie i uporządkowanie miejsca odbycia się konferencji po jej zakończeniu (w dniu konferencji).

## W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

## przygotowanie i obsługę techniczną konstrukcji sceny z uwzględnieniem brandingu Urzędu z wielkoformatowym ekranem LED, stanowiącym kluczowy element zabudowy, umożliwiającym wyświetlanie obrazu w rozdzielczości 16:9;

## oprawę multimedialną m.in. intro video, dżingle;

## oświetlenie sceny;

## nagłośnienie;

## oświetlenie architektoniczne Auli Wydziału Fizyki Politechniki Warszawskiej oświetleniem LED w kolorach granatowym i czerwonym;

## obsługę techniczną przed, w trakcie i po konferencji;

## 200/250/300 krzeseł posiadających atest niepalności lub trudnopalności;

## relację video w jakości 4K (w postaci tzw. „surówki” z konferencji oraz zmontowanego filmu o długości do 60 sekund) w formatach umożliwiających wykorzystanie do działań public relations i działań w mediach społecznościowych.

## relację zdjęciową (minimum 70 zdjęć). Zdjęcia powinny być przekazane w formacie JPEG, a część materiałów powinna być udostępniona UTK najpóźniej 2 godziny od zakończenia oficjalnej części konferencji.

## przeniesie praw autorskich majątkowych do powstałych materiałów o których mowa w pkt. 2.3.8-2.3.9.;

## catering koktajlowy dla 200/250/300 osób we wcześniejszym uzgodnieniu menu z Zamawiającym, wraz z zastawą gastronomiczną, stołami i obsługą kelnerską .Szczegółowy zakres cateringu zawarty w pkt. 3 OPZ.

## 30 minutowy występ wokalisty w akompaniamencie muzyki na żywo, składający się z 5-6 utworów. Wykonawca zostanie wybrany przez Zamawiającego spośród pięciu propozycji przedstawionych Zamawiającemu przez Wykonawcę;

## osobę prowadzącą konferencję (profesjonalnego konferansjera) wybranego przez Zamawiającego spośród trzech propozycji przedstawionych Zamawiającemu przez Wykonawcę.

## **W ramach usługi cateringu koktajlowego, o którym mowa w pkt. 2.3.11 Wykonawca zapewni:**

## kawę z ekspresu ciśnieniowego, herbatę w saszetkach (czarna, owocowa, zielona) parzona wrzątkiem, krojoną świeżą cytrynę, cukier biały i brązowy, śmietankę lub mleko, mleko owsiane oraz wykałaczki - wszystko bez limitu. Bufet kawowy zostanie zapewniony przez cały czas trwania wydarzenia:

## wodę mineralną niegazowaną w butelkach szklanych 0,5 litrowych – po minimum 2 butelki na osobę;

## wodę mineralną gazowaną w butelkach szklanych 0,5 litrowych – po minimum 2 butelki na osobę;

## rodzaje świeżych, filetowanych owoców (np. banany, winogrona, mandarynki, jabłka);

## soki owocowe w butelkach, co najmniej 3 rodzaje minimum 0,3 litra na osobę;

## co najmniej 3 rodzaje kanapek bankietowych (na każdej minimum 4 składniki), w tym jeden rodzaj wegetariański – po minimum 3 sztuki na osobę;

## co najmniej 3 rodzaje ciastek (np. babeczki z owocami, minirogaliki) – minimum 3 porcje na osobę;

## co najmniej 3 rodzaje deserów finger food – minimum 3 porcje na osobę;

## co najmniej 4 rodzaje ciepłych dań z dodatkami ( np. 3 rodzaje dań mięsnych oraz jedno danie rybne plus dodatki w postaci pieczonych ziemniaczków, i 3 rodzaje surówek;

## przygotowanie wszystkich posiłków w dniu świadczenia usługi, charakteryzujące się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania;

## przygotowanie i punktualne dostarczenie cateringu na miejsce organizacji konferencji oraz rozstawienie posiłku na stołach o godzinie uzgodnionej z Zamawiającym, a także sprzątnięcie i odbiór odpadów i pozostałości o godzinie uzgodnionej z Zamawiającym;

## spakowanie do pojemników jednorazowych i pozostawienia u Zamawiającego niewykorzystanej żywności i napojów nadających się do użycia.

## **Realizacja przedmiotu zamówienia:**

##  Po podpisaniu umowy zostanie ustalony przez Zamawiającego i Wykonawcę ramowy harmonogram działań.

## Wykonawca zobowiązany jest do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz do stałej współpracy z Zamawiającym w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, w tym:

## pozostawania w stałym kontakcie (kontakt telefoniczny oraz drogą elektroniczną, spotkania z Zamawiającym w miarę potrzeb, pomoc i wsparcie dla pracowników Zamawiającego w przygotowaniu spotkań);

## informowania o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia.