*Załącznik nr 1 do Rozeznania*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

# Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, organizacja i obsługa VII Konferencji Kultury Bezpieczeństwa, zwanej dalej „Konferencją” lub „Wydarzeniem”. Konferencja organizowana jest przez Prezesa Urzędu Transportu Kolejowego w ramach projektu „Deklaracja w sprawie rozwoju kultury bezpieczeństwa w transporcie kolejowym”, w zakresie wskazanym w punkcie 2.

## Planowany termin Konferencji to 20 września 2023 r.

## Ramowy plan Konferencji:

* Rozpoczęcie (pomiędzy godz. 19:00 a 20:00);
* Podsumowanie zrealizowanych działań i dalsze plany w ramach projektu;
* Przemowy zaproszonych gości;
* Wręczenie nagród w VII edycji Konkursu Kultury Bezpieczeństwa;
* Występ artystyczny;
* Zakończenie i uroczysta kolacja.

Czas trwania Konferencji to maksymalnie 4 godziny.

# **Zakres przedmiotu zamówienia:**

## W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca przygotuje i zorganizuje VII Konferencję Kultury Bezpieczeństwa oraz zapewni obsługę w trakcie tego Wydarzenia.

## Wykonawca zapewni przygotowanie sali przed Konferencją zgodnie ze wstępną koncepcją aranżacji wizualnej miejsca Konferencji, którą będzie stanowił wizualizacja scenografii z uwzględnieniem brandingu Urzędu Transportu Kolejowego wraz z opisem scenograficznym oraz projekt układu sali, w której będzie odbywać się Konferencja.

## Wykonawca zapewni demontaż uprzednio zamontowanej scenografii, sprzątnięcie i wywóz odpadów oraz uporządkowanie pomieszczeń wykorzystywanych na potrzeby organizacji Konferencji po jej zakończeniu, jednak nie później niż do godz. 3.00, w dniu 21 września 2023 r.

## W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

### aranżację multimedialną (video z dźwiękiem) z uwzględnieniem brandingu Urzędu Transportu Kolejowego, na którą składać się będą w szczególności: otwarcie Konferencji – intro, prezentacja poszczególnych bloków tematycznych, przedstawienie kategorii Konkursu, zapowiedzi laureatów Konkursu w poszczególnych kategoriach - dżingle, zgodnie ze wstępną koncepcją aranżacji multimedialnej konferencji oraz oprawa występu artystycznego. Elementy multimedialne powinny charakteryzować się dynamiką, niezakłócającą odbioru treści przekazywanych w trakcie spotkania. Powinny budować napięcie i stanowić elementy wprowadzenia w kolejne punkty programu;

### przygotowanie i obsługę techniczną sceny z uwzględnieniem brandingu Urzędu Transportu Kolejowego z wielkoformatowym ekranem LED o powierzchni minimum 25 m2 i proporcji 16:9, stanowiącym kluczowy element zabudowy;

### oświetlenie sceny;

### nagłośnienie;

### oświetlenie architektoniczne miejsca Konferencji oświetleniem LED w kolorach granatowym i czerwonym;

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

### aranżację sali, w tym zapewnienie:

#### krzeseł łącznie dla 200 (+/-20) osób;

#### aranżacji recepcji oraz stoiska promocyjnego;

#### aranżacji stoiska sanitarnego, w ramach którego dostępne będą pakowane indywidualnie maseczki higieniczne jednorazowe w ilości 1szt./osobę oraz uzupełniany w miarę zużycia płyn do dezynfekcji rąk wraz z dozownikami

#### mównicy;

#### stolika na nagrody dla laureatów Konkursu;

#### oznakowania miejsca Konferencji (stojaki informacyjne) przed wejściem do budynku, przed wejściem na salę, w której będzie odbywać się Konferencja oraz oznakowanie recepcji;

#### stołów łącznie dla 200 (+/-20) osób w zależności od wariantów cateringu opisanych w pkt 3. OPZ.

### relacje wideo w jakości 4K (w postaci tzw. „surówki” z Konferencji oraz zmontowanego filmu o długości do 180 sekund) w formatach umożliwiających wykorzystanie do działań public relations i działań w mediach społecznościowych;

### relację zdjęciową (minimum 70 zdjęć) obejmującą minimum 10 zdjęć z rozpoczęcia Wydarzenia, zdjęcia z wręczenia nagród i wyróżnień (minimum po dwa ujęcia każdego z laureatów), minimum 10 zdjęć z zakończenia i 5 zdjęć grupowych. Zdjęcia powinny być przekazane w formacie JPEG.

### przeniesienie praw autorskich majątkowych do powstałych materiałów, o których mowa w pkt. 2.4.1, 2.4.8 oraz 2.4.9;

### catering w jednym z trzech wariantów przedstawionych w pkt. 3 OPZ, we wcześniejszym uzgodnieniu menu z Zamawiającym, wraz z zastawą gastronomiczną oraz obsługą kelnerską adekwatną do danego wariantu cateringu;

### odtworzenie utworów muzycznych o charakterze dostosowanym do rodzaju Wydarzenia w trakcie trwania cateringu w sposób umożliwiający swobodne prowadzenie rozmów;

### około 20 minutowy występ wokalisty na żywo, składający się z maksymalnie 5 utworów muzycznych o charakterze dostosowanym do rodzaju Wydarzenia;

### osobę prowadzącą Konferencję (profesjonalnego konferansjera) - przez profesjonalnego konferansjera Zamawiający rozumie osobę, która poprowadziła co najmniej 3 konferencje o charakterze biznesowym dla co najmniej 100 osób.

# W ramach cateringu, o którym mowa w pkt. 2.4.11 Wykonawca zapewni usługi w jednym z trzech wariantów.

## **WARIANT I uwzględniający aranżację sali z wykorzystaniem okrągłych stołów oraz aranżację tych stołów, obejmującą zapewnienie na każdym stole: obrusów, żywych ciętych kwiatów lub lamp oraz zastawy gastronomicznej dla gości.**

### Wykonawca zapewni w ramach bufetu szwedzkiego:

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

#### co najmniej 3 rodzaje ciastek (np. babeczki z owocami, minirogaliki) – nie mniej niż 100 g/osobę;

#### co najmniej 3 rodzaje deserów finger food, w tym jeden rodzaj wegański – nie mniej niż 100 g/ osobę;

#### filetowane owoce, co najmniej 5 rodzajów – nie mniej niż 100 g/ osobę;

#### wodę mineralną niegazowaną w szklanych butelkach o pojemności od 0,3 l do 0,5 l – minimum 1 szt./osobę;

#### wodę mineralną gazowaną w szklanych butelkach o pojemności od 0,3 l do 0,5 l – minimum 1 szt./osobę.

### Wykonawca zapewni w formie serwowanej do stolika:

#### wodę mineralną niegazowaną w karafkach szklanych – minimum po dwie karafki na każdym stole – uzupełnianą w miarę zużycia;

#### soki owocowe o 100% zawartości owoców w karafkach szklanych – minimum po jednej karafce na każdym stole – uzupełniane w miarę zużycia;

#### przystawkę wegetariańską minimum 150 g/osobę;

#### do wyboru: dwa rodzaje zup serwowane na gorąco, w tym jeden rodzaj wegetariański – minimum 300 ml/osobę

#### do wyboru: dwa rodzaje dania głównego serwowane na gorąco, w tym jeden rodzaj wegetariański – minimum 450 g/osobę;

## **WARIANT II uwzględniający aranżację sali z wykorzystaniem okrągłych stołów oraz aranżację tych stołów, obejmującą zapewnienie na każdym stole: obrusów, żywych ciętych kwiatów lub lamp oraz zastawy gastronomicznej dla gości.**

### Wykonawca zapewni w ramach bufetu szwedzkiego:

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

#### co najmniej 3 rodzaje ciastek (np. babeczki z owocami, minirogaliki) – nie mniej niż 100 g/osobę;

#### co najmniej 3 rodzaje deserów finger food, w tym jeden rodzaj wegański – nie mniej niż 100 g/osobę;

#### filetowane owoce, co najmniej 5 rodzajów – nie mniej niż 100 g/osobę;

#### wodę mineralną niegazowaną w szklanych butelkach o pojemności od 0,3 l do 0,5 l – minimum 2 szt./osobę;

#### wodę mineralną gazowaną w szklanych butelkach o pojemności od 0,3 l do 0,5 l – minimum 2 szt./osobę;

#### soki owocowe o 100% zawartości owoców w butelkach szklanych o pojemności od 0,3 l do 0,4 l, co najmniej 3 rodzaje – minimum 1 szt./osobę;

#### co najmniej 3 rodzaje przystawek bankietowych, w tym jeden rodzaj wegetariański – nie mniej niż 100 g/osobę;

#### co najmniej 4 rodzaje dań głównych na ciepło serwowanych w podgrzewaczach, w tym: trzy dania mięsne i jedno danie wegetariańskie – nie mniej niż 250 g/osobę;

#### co najmniej 3 rodzaje ciepłych dodatków do dań głównych na ciepło serwowanych w podgrzewaczach do wyboru, np. ziemniaki opiekane, warzywa gotowane, ryż itp. – nie mniej niż 200 g/osobę;

#### co najmniej 2 rodzaje dodatków na zimno, surówkę lub sałatkę - nie mniej niż 150 g/osobę;

#### wszystkie posiłki w ramach bufetu szwedzkiego powinny zostać oznakowane, tak aby ułatwić wybór z menu z uwzględnieniem oznaczenia posiłków wegetariańskich i wegańskich.

## **WARIANT III uwzględniający aranżację sali z wykorzystaniem stolików koktajlowych usytuowanych w pobliżu strefy, w której będzie serwowany catering.**

### Wykonawca zapewni w ramach bufetu szwedzkiego:

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

#### co najmniej 3 rodzaje ciastek (np. babeczki z owocami, minirogaliki) – nie mniej niż 150 g/osobę;

#### co najmniej 4 rodzaje deserów finger food, w tym jeden rodzaj wegański – nie mniej niż 200 g/osobę;

#### filetowane owoce, co najmniej 5 rodzajów – nie mniej niż 100 g/osobę;

#### wodę mineralną niegazowaną w szklanych butelkach o pojemności od 0,3 l do 0,5 l – minimum 2 szt./osobę;

#### wodę mineralną gazowaną w szklanych butelkach o pojemności od 0,3 l do 0,5 l – minimum 2 szt./osobę;

#### soki owocowe o 100% zawartości owoców w butelkach szklanych o pojemności od 0,3 l do 0,4 l, co najmniej 3 rodzaje – minimum 1 szt./osobę;

#### co najmniej 5 rodzajów przystawek bankietowych, w tym jeden rodzaj wegetariański – nie mniej niż 200 g/osobę;

#### wszystkie posiłki w ramach bufetu szwedzkiego powinny zostać oznakowane, tak aby ułatwić wybór z menu z uwzględnieniem oznaczenia posiłków wegetariańskich i wegańskich.

## Przygotowanie wszystkich posiłków powinno odbyć się w dniu świadczenia usługi, charakteryzować się wysoką jakością i świeżością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Składniki, z których mają być przygotowane posiłki muszą być w terminie przydatności do spożycia;

## Wykonawca zapewni przygotowanie i punktualne dostarczenie cateringu na miejsce organizacji Konferencji;

## Wykonawca zapewni rozstawienie zastawy gastronomicznej, a także serwisu w formie bufetu o godzinie uzgodnionej z Zamawiającym, a także sprzątnięcie i odbiór odpadów oraz pozostałości jedzenia po zakończeniu Konferencji;

## Wykonawca zapewni obsługę kelnerską przez cały czas trwania Wydarzenia, dostosowaną do wybranego wariantu cateringu zgodnie z pkt. 3. OPZ. Osoby zapewniające obsługę kelnerską powinny być ubrane w jednolite stroje dostosowane do charakteru wydarzenia oraz pełnionej funkcji.

# **Realizacja przedmiotu zamówienia:**

## Wykonawca zobowiązany jest do stałej współpracy z Zamawiającym w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, w tym pozostawania w stałym kontakcie z Zamawiającym (kontakt telefoniczny oraz drogą elektroniczną, spotkania z Zamawiającym w miarę potrzeb) oraz informowania o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia.

## Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do miejsca Konferencji (Gdański Teatr Szekspirowski przy ulicy Wojciecha Bogusławskiego 1, 80-818 Gdańsk), zwanego dalej „Teatrem”, od godz. 3.00 w dniu 20 września 2023 r. do godz. 3.00 w dniu 21 września 2023 r.

## W ramach dostępu do miejsca Konferencji Wykonawca będzie uprawniony do wykorzystania Sali Głównej, korytarza na poziomie pierwszej lewej galerii na zaplecze cateringowe, dwóch garderób jednoosobowych oraz przestrzeni w Holu Głównym w celu aranżacji recepcji, stoiska promocyjnego i stoiska sanitarnego, o których mowa w pkt 2.4.7.2 oraz 2.4.7.3.

## W ramach dostępu do miejsca Konferencji Wykonawca będzie uprawniony – do wykorzystania na potrzeby organizacji Konferencji – wyposażenia technicznego zamontowanego w Teatrze (sprzęt oświetleniowy i nagłośnieniowy).

## Wykonawca zapewni pozostałe elementy scenografii, nagłośnienia, oświetlenia oraz inne sprzęty i urządzenia, niezbędne do realizacji Konferencji oraz dokona ich montaży i demontaży.

## Obsługa wyposażenia technicznego, o którym mowa w pkt 4.4 może odbywać się jedynie pod nadzorem osób wskazanych przez Zamawiającego.