**Załącznik Nr 1**

(Załącznik nr 1 do umowy)

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

***Usługa kompleksowej organizacji imprezy pn. „Europejski Zjazd Rycerski”***

1. **OPIS WYDARZENIA**
2. **Nazwa wydarzenia:**

Europejski Zjazd Rycerski zwane dalej imprezą.

1. **Rodzaj wydarzenia:**

Wydarzenie plenerowe, ogólnodostępne i niebiletowane – impreza niemasowa, artystyczno – rozrywkowa oraz edukacyjna, na którą składają się:

1. strefa rycerska
2. koncerty i występy artystów – scena koncertowa - przewidywana liczba uczestników podczas koncertu - **800 osób,**
3. **Termin i miejsce organizacji imprezy:**

Miejsce: lokalizacja na terenie województwa łódzkiego w miejscowości TUM koło Łęczycy.

Formalności związane z wynajęciem terenu w celu organizacji imprezy pozostają do zapewnienia przez Wykonawcę.

***Termin: 18 czerwca***

1. **Uczestnicy:**

Mieszkańcy województwa łódzkiego, rodziny z dziećmi. Zamawiający przewiduje, że jednorazowo na terenie festynu przebywać będzie do **300** osób w przypadku części imprezy w strefie rycerskiej i do **800** w przypadku części imprezy o charakterze artystyczno-rozrywkowym.

1. **Ramowy czas trwania i program:**

Impreza została zaplanowana w przedziale czasowym w godz. 10:00 do 22:00. Konkretne godziny rozpoczęcia i zakończenia zostaną potwierdzone po podpisaniu umowy.

Planowany harmonogram – może ulec modyfikacji.

10:00 -19:00 - część rycerska

14:00 - 21:00 – aktywności na scenie i koncerty, planowane są występy artystyczne zespołów regionalnych, w tym pieśni i tańca.

Obok sceny zorganizowane zostaną następujące strefy:

1. Strefa Rycerska (zapewnia Zamawiający),
2. Strefa koncertowa (zapewnia Wykonawca),
3. **ZAKRES ZAMÓWIENIA – OBOWIĄZKI WYKONAWCY:**

Zamówienie obejmuje kompleksową organizację Imprezy.

1. **Zapewnienie obsługi imprezy oraz koordynacja imprezy:**
   1. **Koordynacja imprezy**
      1. Obowiązkiem Wykonawcy jest wynajęcie terenu, przygotowanie niezbędnej dokumentacji związanej z imprezą, regulaminu imprezy oraz zawiadomienie odpowiednich służb o organizacji imprezy, zabezpieczenie udostępnionego terenu w sposób pozwalający na uniknięcie zniszczenia terenu przez scenę, samochody, namioty eventowe i inne urządzenia wykorzystywane przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia.
      2. Zamawiający wymaga, aby cała infrastruktura wykorzystywana w trakcie imprezy (scena, agregaty prądotwórcze itp.) posiadały odpowiednie certyfikaty, atesty pozwalające na ich bezpieczne wykorzystanie w trakcie imprezy.
      3. Wszystkie wydarzenia muszą zostać przeprowadzone zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego, władz samorządowych i rządowych obowiązujących na dzień realizacji danego zadania.
   2. **Obsługa imprezy**
      1. **koordynator imprezy (1 osoba)** - osoba odpowiedzialna za koordynację wszystkich działań   
         i nadzór nad prawidłowością realizacji przedmiotu umowy oraz przebiegu imprezy, bieżącą współpracę z Zamawiającym, współpracę z podwykonawcami, artystami, instytucjami biorącymi udział w imprezy, wspólną z Zamawiającym obsługę punktu informacyjnego. Zamawiający wymaga stałej obecności na imprezie koordynatora. Koordynator imprezy, w terminie ustalonym z Zamawiającym, wspólnie z przedstawicielami Zamawiającego odbędzie wizję lokalną lokalizacji – miejsca, gdzie odbędzie się impreza.
      2. **koordynator ochrony (1 osoba)** - osoba odpowiedzialna za zapewnienie bezpieczeństwa uczestników imprezy, koordynację działań służb zabezpieczających wydarzenie, bieżącą współpracę z koordynatorem imprezy oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego.
      3. **obsługa techniczna imprezy (min. 4 osoby)** - osoby reagujące m.in. na bieżące potrzeby związane z rozkładaniem i użytkowaniem udostępnionych stoisk wystawienniczych w trakcie trwania imprezy, odpowiedzialne za rozstawienie infrastruktury imprezy, wsparcie techniczne oraz rozmieszczanie wystawców.
      4. **konferansjer ( 1 osoba)** – zapewnienie konferansjera na scenie w godz. 13:00 – 22:00. Wykonawca zobowiązany jest do przesłania propozycji trzech prowadzących do wyboru przez Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji, Zamawiający zaproponuje innego niewskazanego przez Wykonawcę.
      5. **Obsługa sceniczna – (min. 6 osób) –** osoby obsługujące scenę, zgodnie z pkt 13.
      6. **Obsługa elektryka –** **(min. 1 osoba)** – osoba zapewniająca nadzór na dostępnością prądu, reagująca na bieżące potrzeby, zgodnie z pkt 15.

**Osoby wskazane w pkt. 1.1 a-f - nie mogą pełnić tych samych funkcji. Każda z funkcji jest oddzielna dla 1 osoby.**

1. Usługi cateringowe dla uczestników:
   * 1. Zapewnienie 1 namiotu na potrzeby cateringu:
        + wymiary 12 m x 6 m,
        + wysokość przy boku 2,1 m, wysokość w szczycie 3,2 m,
        + kolorystyka biała,
        + podłoga,
        + ścianki boczne – możliwość dostosowania hali do panujących warunków atmosferycznych (zasłonięcie wszystkich ścian bocznych przy złych warunkach atmosferycznych lub zdjęcie ścian bocznych przy wysokich temperaturach),
        + oświetlenie – zapewniające doświetlenie namiotu w przypadku złych warunków pogodowych,
        + wyposażenie: 20 stolików koktajlowych,
        + stoły/lady umożliwiające zapewnienie serwisu bufetowego, z którego sprawnie będą mogli korzystać uczestnicy.
     2. przygotowanie cateringu w formie bufetowej dla 50 osób. Menu zostanie przedstawione Zamawiającemu do akceptacji na minimum 7 dni przed imprezą. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki i podania. W skład menu wchodzi:
        + kawa wysokogatunkowa 100% arabica, świeżo melona z ekspresu ciśnieniowego   
          z młynkiem, umożliwiającego przygotowanie kawy bezpośrednio z mlekiem -   
          400 ml/osobę (minimum 4 urządzenia - ekspresy),
        + herbata wysokogatunkowa czarna, zielona, owocowa (ekspresowa) min.2 szt./osobę,
        + sok 100% pomarańczowy i jabłkowy – min. 400 ml/osobę,
        + woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych naczyniach o poj. 1 litra, min. 400 ml/osobę,
        + cukier, mleko do kawy,
        + kruche ciasteczka - min. 4 różne rodzaje, 100 g /osobę,
        + ciasta – min. 2 różne rodzaje (w tym jedno z sezonowymi lokalnymi owocami) ,   
          150 g/osobę ,
        + 2 rodzaje sałatek – jedna na bazie makaronu/ryżu/kaszy i mięsa indyczego wraz warzywami – minimum 4 różne warzywa oraz sos (typu vinegre/majonezowy lub inny), druga wegetariańska na bazie sera (np. typu greckiego, górski wędzony) wraz z sałatą i warzywami – minimum 4 różne warzywa oraz sos (vinegre/majonezowy lub inny) – min. 300 g/osobę,
        + pieczywo do sałatek – porcjowana bagietka,
        + kanapki bankietowa, na bazie ciemnego i jasnego pieczywa (nie dopuszcza się pieczywa tostowego), min. 4 różne rodzaje: przygotowane z minimum 4 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), długość  
          1 kanapki – ok. 6 cm, 5 szt./osobę,
        + porcjowane owoce sezonowe, min. 4 rodzaje, 150 g/osobę.
     3. zapewnienie min. 2 kelnerów stale obecnych podczas trwania poczęstunku, zapewniających bieżące sprzątanie brudnej zastawy i uzupełnianie o czystą.
        + w schludnych, czystych strojach – biała koszula na guziki (bez dekoltu), czarne spodnie lub spódnica, fartuch kelnerski, czarne obuwie, związane włosy.
     4. zapewnienie naczyń wieloporcjowych służących do podawania potraw – tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe oraz zastawy w liczbie umożliwiającej swobodne korzystanie z serwisu dla 100 uczestników konferencji, przy czym Zamawiający nie dopuszcza naczyń jednorazowych:
        + szklanki o pojemności 200 ml,
        + filiżanki do kawy/herbaty wraz ze spodeczkami,
        + talerzyki,
        + łyżeczki, sztućce – widelce i noże,
        + serwetki jednorazowe wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony.
     5. stoły/lady nakryte białymi obrusami (zasłaniające całą bryłę stołu łącznie z nogami).
     6. zapewnienie niezbędnych lad, bemarów, półmisków, mis umożliwiających korzystanie   
        z cateringu, koszy na śmieci.
     7. obsługa ma obowiązek zapewnić czystość i stałe uzupełnianie bufetu o niezbędne produkty i zastawę.
2. **Stoisko Organizatora (8:00-22:00)**

Zapewnienie punktu organizacyjnego Zamawiającego - namiot pneumatyczny lub inny o wymiarach 6m x 3 m wybrany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Zapewnienie odpowiedniego wyposażenia (gotowość stoiska o godzinie 8:00)

* 1. Stoisko wyposażone w:
     1. dwie lady ekspozycyjne o długości ok 2 m (+/- 20 cm),
     2. gaśnica proszkowa 12 kg ABC - 1 szt.,
     3. gaśnica pianowa 2 kg AF – 2 szt.,
     4. koc gaśniczy – 1 szt.,
     5. ręczniki papierowe w rolce - 10 szt.
     6. 100 butelek 0,5 l wody mineralnej niegazowanej i 50 butelek 0,5 l wody mineralnej gazowanej,
     7. kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy dla 20 osób,
     8. poczęstunek w formie kanapek i ciasteczek dla 20 osób,
     9. jednorazowe, ekologiczne kubeczki do ciepłych napojów oraz talerzyki,
     10. dystrybutor z wodą pitną z funkcją chłodzenia i podgrzewania wody, na butle o pojemności min.18 l, (1 butla zapasowe) oraz min 400 ekologicznych kubeczków jednorazowych,
     11. oznaczenie punktu organizacyjnego

1. **Organizacja zaplecza sanitarnego oraz sprzątanie podczas imprezy.**

Zakres zamówienia:

* 1. Zapewnienie minimum 15 sztuk toalet przenośnych (z własnym zbiornikiem na fekalia możliwe do postawienia w każdym nieskanalizowanym miejscu bez konieczności przygotowywania specjalnego podłoża), wyposażone w dozowniki z płynem dezynfekującym dla uczestników, w tym **dwie toalety na potrzeby osób niepełnosprawnych** wraz z bieżącym serwisem czystościowo technicznym zapewniającym odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne w udostępnionych toaletach w trakcie trwania imprezy.
  2. Zapewnienie konteneru sanitarnego z minmum dwiema umywalkami oraz dwoma prysznicami, zbiornikiem na wodę wraz z podłączeniem konteneru do miejsca poboru wody oraz zapewnienie przyłącza prądowego i podłączenia do prądu wraz z dozorem i serwisem sanitarnym podczas całej imprezy w dniach 17- 18 czerwca 2023 roku.
  3. Zapewnienie min.2 umywalek przenośnych z bieżącym serwisem i ręcznikami jednorazowymi.
  4. Zapewnienie odpowiedniej liczby pojemników na śmieci (poj. 120 l.), min. liczba 30 szt., które rozstawione zostaną na terenie imprezy, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zapewni wystarczającą ilość worków na śmieci do pojemników i koszy na śmieci o właściwej pojemności oraz kontener zbiorczy na odpady. Wywóz odpadów po zakończeniu imprezy leży po stronie Wykonawcy.
  5. Zapewnienie czystości na terenie imprezy - utrzymanie porządku przed, w trakcie imprezy   
     i uporządkowanie po imprezie, zgodnie z harmonogramem przedstawionym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez Zamawiającego, w tym:
     1. bieżące utrzymanie czystości w trakcie trwania imprezy, m.in. bieżące opróżnianie koszy, czyszczenie zabrudzonej nawierzchni, bieżące reagowanie na zaistniałe sytuacje,
     2. uporządkowanie terenu imprezy zgodnie z następującymi godzinami i terminami,
     3. przygotowanie terenu do przeprowadzenia imprezy do godz. 8.00,
     4. po imprezie uprzątnięcie terenu imprezy oraz sąsiadującej z nim powierzchni w promieniu do 20 metrów, zakres usługi obejmuje także opróżnienie koszy gminnych znajdujących się na terenie imprezy oraz ich wywóz należy do obowiązków Wykonawcy.

1. **Usługa zabezpieczenia imprezy oraz ochrony mienia Zamawiającego w trakcie czynności organizacyjno – technicznych.** 
   1. Wyznaczenie pracownika, który pełnić będzie funkcję koordynatora ochrony.
   2. Przygotowanie projektów regulaminu imprezy oraz regulaminu obiektu, na którym organizowana będzie impreza.
   3. Zabezpieczenie imprezy – polegające między innymi na wykonywaniu czynności mających na celu zabezpieczenie imprezy przed ingerencją osób uniemożliwiających jej prawidłowy przebieg, zakłócających porządek publiczny i zachowujących się niezgodnie z przyjętymi normami społecznymi. Impreza zabezpieczana będzie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, a także wytycznymi odpowiednich służb odpowiedzialnych za bezpieczeństwo ludności:
      1. impreza niemasowa koncerty, strefa rycerska w godzinach 10.00 – 18.00 – minimum 6 osób zabezpieczenia,
      2. koncert plenerowy o charakterze niemasowym (zabezpieczenie terenu oraz dróg dojścia i rozejścia się publiczności) - przewidywana liczba osób 800 w godzinach 18.00 – 21.00 na wyznaczonym terenie\*, - minimum 12 osób zabezpieczenia.

\*teren wyznaczony przy scenie głównej

* 1. Ochrona mienia oraz zaplecza organizacyjno – technicznego - zabezpieczenia go przed kradzieżą, zniszczeniem, uszkodzeniem i korzystaniem z niego przez osoby nieupoważnione realizowana w formie bezpośredniej ochrony fizycznej:
     1. scena wraz ze sprzętem nagłaśniającym i oświetleniowym – ochrona od momentu rozpoczęcia montażu do całkowitego demontażu obiektu – minimum 3 osoby zabezpieczenia,
     2. zaplecza sceniczne – w dniu imprezy w godzinach 8.00 – 22.00 – minimum 2 osoby zabezpieczenia.
  2. Zabezpieczenie przeciwpożarowe sceny w dniu imprezy w godzinach 7.00 – 23.00 - poprzez zapewnienie pracownika ochrony przeciwpożarowej obecnego przy scenie przez cały czas trwania prób i występów artystycznych, odpowiedzialnego za podjęcie działań i kierowanie akcją gaśniczą do czasu przybycia straży pożarnej.
  3. Wymagania Zamawiającego dotyczące osób zabezpieczających imprezę:
     1. wyznaczony przez Wykonawcę koordynator ds. ochrony jest obecny na terenie imprezy przez cały czas jej trwania oraz w trakcie czynności technicznych związanych z organizacją imprezy, a także bierze udział we wszystkich spotkaniach organizacyjnych poprzedzających impreza i organizowanych przez Zamawiającego,
     2. pracownicy Zamawiającego odpowiedzialni za organizację imprezy współpracują bezpośrednio z koordynatorem ds. ochrony. W przypadku wystąpienia rzeczywistego zagrożenia zamachem lub innym niebezpieczeństwem na dobra prawnie chronione podporządkowują się jego poleceniom,
     3. przynajmniej 20% ochrony imprezy stanowić będą stanowić pracownicy ochrony wpisani na listę kwalifikowanych pracowników ochrony fizycznej lub zabezpieczenia technicznego, zgodnie z ustawą z dnia 22 sierpnia 1997 r. o ochronie osób i mienia,
     4. wszystkie osoby, które wykonując zawartą umowę, zabezpieczać będą imprezę muszą:
        + cechować się wysoką kulturą osobistą,
        + wykazywać się komunikatywnością i odpowiednim przygotowaniem psychologicznym w kontakcie z osobami obecnymi na obiekcie Zamawiającego w trakcie trwania imprezy,
        + mówić w języku polskim.
  4. Wymagania Zamawiającego dotyczące podmiotu zabezpieczającego impreza:
     1. posiadanie uprawnień do prowadzenia działalności w zakresie objętym przedmiotem zamówienia, tj. ochrony osób i mienia - ważna koncesja w okresie składania oferty i obowiązywania umowy, zgodnie z ustawą z dnia 22 sierpnia 1997 r. o ochronie osób i mieniakopia koncesji przedstawiona zostanie Zamawiającemu w dniu podpisania umowy,
     2. zapewnienie przez Wykonawcę jednolitego oznakowania i umundurowania osób, którym powierzył czynności zabezpieczenia oraz wyposażenia ich w niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia sprzęt i środki ochrony osobistej, łączności bezprzewodowej   
        i przymusu bezpośredniego,
     3. zapewnienie wewnętrznej łączności radiowej i dysponowanie sprzętem niezbędnym do nadzoru i przeprowadzenia ochrony imprezy, tj. min. 10 sztuk radiotelefonów.

1. **Zabezpieczenie imprezy pod względem medycznym w godzinach 10.00 – 21.00,**
   1. Zapewnienie:
      1. jednego zespołu bez lekarza odpowiadający wymaganiom dla zespołu ratownictwa podstawowego,
      2. jednego mobilnego patrolu ratowniczego w składzie min. dwóch ratowników medycznych wyposażonych w torbę ratowniczą. Wyposażenie patrolu medycznego musi być zgodne z minimalnym wymaganym wyposażeniem o którym mowa w par. 4 ust. 1 oraz 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 lutego 2012 roku w sprawie minimalnych wymagań dotyczących zabezpieczenia pod względem medycznym imprezy masowej.

**13. Usługi związane z organizacją sceny i infrastruktury do przeprowadzenia działań artystycznych oraz koncertów**

Wykonawca zapewni dostępność terenu od dnia poprzedzającego od godz.8 rano.

Przewidywany harmonogram pracy sceny przestawia się następująco (Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w poniższym harmonogramie – szczegółowy, ostateczny program imprezy przedstawiony zostanie Wykonawcy w ustalonym przez strony terminie.)

Występ artystów podczas wieczoru zapewnia Zamawiający.

13.00 - Próby zespołów

16.00 – Aktywności na scenie, planowane występy zespołów regionalnych pieśni i tańca– działania organizatora

19:00- Koncert plenerowy

21:00 - Zakończenie imprezy

* 1. **Organizacja sceny koncertowej** 
     1. Zapewnienie sceny o następujących parametrach i zgodnie z podanym riderem technicznym. Wzór ridera stanowi załącznik nr 1 wraz z montażem i demontażem po koncercie:
        + wymiar podłogi min : 10 m szerokości i 8 m głębokości,
        + wysokość sceny: 1,50m,
        + okno sceny: 6 m wysokości,
        + dach spadzisty, zamawiający nie dopuszcza dachu półokrągłego,
        + tył i boki sceny muszą być wysłonięte czarnymi horyzontami, na tylnej ścianie sceny siatka z brandingiem wg projektu dostarczonego przez Zamawiającego,
        + scena musi być zadaszona i obudowana z trzech stron,
        + scena musi być stabilna,
        + front sceny musi być wysłonięty czarnym materiałem, tak aby nie było widać elementów pod sceną,
        + schody z dwóch stron sceny,
        + zadaszone stanowisko na system monitorowy z prawej strony sceny - patrząc od frontu, na jej wysokości o wymiarach 2,5m x 5 m o wys. sceny,
        + zapewnienie zadaszonego stanowiska realizatorskiego przodowego FOH - (na miksery nagłośnienia i oświetlenia),
        + zapewnienie podwieszanego systemu nagłośnieniowego,
        + zapewnienie najazdów kablowych na całość okablowania, w tym wysłonięcie okablowania pomiędzy sceną a mikserem FOH,
        + zawieszenie reklam wielkoformatowych typu siatka mesh dostosowanych do konstrukcji i rozmiarów dachu sceny, wg projektu Zamawiającego.
     2. Zapewnienie stabilizacji sceny poprzez zapewnienie zbiorników balastowych z wodą lub innego systemu stabilizującego scenę dostosowanego do warunków terenu.
     3. Zapewnienie obsługi sceny - 6 osób, które mają pełnić następujące funkcje w jego realizacji (wszyscy obecni przez cały czas prób i podczas koncertów):
        + inżynier dźwięku FOH (1 osoba) - osoba posiadająca doświadczenie   
          w konfiguracji systemów nagłośnieniowych na potrzeby wydarzeń plenerowych,
        + inżynier dźwięku MON (1 osoba) - osoba posiadająca doświadczenie   
          w obsłudze systemów odsłuchowych, posiadającego pełną znajomość obsługi konsolety monitorowej dostarczonej przez artystę,
        + techników scenicznych (3 osoby) – osoby posiadające doświadczenie w pracy scenicznej,
        + realizator światła (1 osoba) osoba posiadająca doświadczenie w projektowaniu   
          i realizacji światła.
     4. Przygotowanie zapleczy scenicznych w zakresie:
        + zapewnienia namiotów (4 szt.) – jednobarwnych, spójnych kolorystycznie   
          o wymiarach 3 m x 6 m (+/- 0,5 m) z podłogą. W namiotach przygotowane będą garderoby dla artystów. Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania większych namiotów umożliwiających organizację trzech dużych niezależnych garderób równocześnie – zmiana typu namiotu wymaga zgody Zamawiającego. Wyposażenie garderób: górne oświetlenie, stół (nie może być wykonany z plastiku lub materiału podobnego do plastiku) nakryty obrusem (bawełna/len), 10 krzeseł, duże lustro o wymiarach minimum 120 cm x 50 cm z osobnym dobrym oświetleniem, jeden wieszak stojący, minimum 10 wieszaków ubraniowych, dostęp do prądu 230V, pojemnik na śmieci, wentylatora - w przypadku wysokich temperatur, białe ręczniki papierowe na rolce x 2 sztuki w każdym namiocie.
        + zapewnienie cateringu w garderobach zgodnie z wymaganiami Artystów w jednym z namiotów: 24 butelek wody niegazowanej o pojemności 0,5 l, napoi ciepłych: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna do herbaty, napoi zimnych w tym:, 6 x napój typu Coca Cola 0,5l, 7 l x soków owocowych, przekąsek: kanapki koktajlowe dla 15 osób, owoce na 2 półmiskach, ciastka, orzeszki, paluszki z sezamem. Zapewnienie ekologicznych kubeczków na ciepłe i zimne napoje, talerzyków, łyżeczek.
     5. Zapewnienie ław drewnianych – tzw. zestawów piwnych składanych o długości minimum 2 m (+/- 0,5 m) – 8 szt.
     6. Zapewnienie min. 5 gaśnic proszkowych ABC (12 kilogramów każda) przy scenie koncertowej i FOH, oraz koca gaśniczego - 1 szt.
     7. Zapewnienie barierek (w tym transport, montaż i demontaż) do sceny i wygrodzenia terenu imprezy przy czym: wygrodzenie zapleczy scenicznych - barierkami lekkimi, FOH i tunelu do FOH – jeśli zajdzie taka potrzeba.
     8. Zapewnienie i bieżący serwis w trakcie koncertów 3 zamykanych na klucz toalet przenośnych typu VIP (z własnym zbiornikiem na fekalia, możliwych do postawienia w każdym nieskanalizowanym miejscu bez konieczności przygotowywania specjalnego podłoża), wyposażonych w umywalkę ze zintegrowanym zbiornikiem na wodę, uzupełniane na bieżąco mydło, ręczniki, płyn do dezynfekcji rąk.
     9. Wyłączenie latarni znajdujących się w pobliżu sceny w trakcie trwania koncertów, wraz z pokryciem odpowiednich kosztów – jeśli zajdzie taka konieczność.

1. **Zapewnienie nagłośnienia, oświetlenia na scenie, wystrój sceny.**
   1. **Nagłośnienie i oświetlenie sceny:**
2. nagłośnienie liniowo wyrównane, podwieszane z subbasami - o mocy min 2 x 45 kW licząc w końcówkach mocy w całym paśmie, konwencjonalny system monitorowy – 6 dróg,
3. baza mikrofonów oraz mikrofony konwencjonalne – wg zapotrzebowania.
4. system nagłośnieniowy zgodny z riderem technicznym – załącznik nr 1.
5. przygotowanie projektu oświetlenia sceny uwzględniając wymagania z rideru technicznego – załącznik nr 1.
6. Wystrój sceny aranżacji frontu sceny i przedscenia:
7. Zapewnienie dodatkowych siatek – 3 sztuk z brandingiem wg projektu Zamawiającego – zamontowanych w miejscu dostosowanym do konstrukcji sceny.
8. **Usługa instalacji przyłączy prądowych i zapewnienie energii elektrycznej.**
   1. Przygotowanie przyłączy prądowych i podłączenie do sieci energetycznej do wszystkich stref opisanych w pkt 1:
      1. Sceny koncertowej i zapleczy scenicznych– zapewnienie agregatu prądotwórczego wyciszony o mocy min. 250 kVA.
      2. Strefy kulinarnej – zapewnienie agregatu prądotwórczego (cichy), o mocy 50kVA dla strefy kulinarnej.
      3. Zaplecza technicznego imprezy, w tym: nośników pneumatycznych, ambulansu, garderób oraz inne miejsca wskazane przez Zamawiającego (w miarę zapotrzebowania).
   2. Zapewnienie podłączenia do prądu infrastruktury wydarzenia na terenie imprezy. Zamawiający dopuszcza podłączenie infrastruktury do sieci energetycznej lub wykorzystanie agregatów prądotwórczych odpowiednich do zasilenia wydarzeń, w ilości adekwatnej do zaplanowanych wydarzeń; wszystkie wykorzystane urządzenia winny posiadać aktualne atesty dopuszczające do użytku na terenie Unii Europejskiej. **Instalacja elektryczna musi być poprowadzona po gruncie i zabezpieczona najazdami**. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia najazdów i innych odpowiednich zabezpieczeń kabli, aby przygotowana instalacja nie stwarzała niebezpieczeństwa dla osób trzecich.
   3. Zapewnienie prądu przy scenie w dniu poprzedzającym imprezę tj 17. czerwca na potrzeby pracy wyciągarek, próby światła i innych technicznych aspektów.
   4. Zapewnienie energii elektrycznej niezbędnej do zasilenia wydarzeń – wraz   
      z wszystkimi opłatami i formalnościami dla dostawcy energii.
   5. Zapewnienie przyłączy prądowych dla jednego zespołu wyjazdowego zapewniającego zabezpieczenie pod względem medycznym.
   6. Zapewnienie na miejscu nadzoru wykwalifikowanego elektryka z ważnymi w dniu imprezy uprawnieniami o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki, Pracy   
      i Polityki Społecznej z dnia 28 kwietnia 2003 r. w sprawie szczegółowych zasad stwierdzania posiadania kwalifikacji przez osoby zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci.Wymagana obecność na terenie imprezy na wypadek awarii, konieczności usprawnienia instalacji, podłączenia nowego obiektu.
   7. Wykonawca zdemontuje przyłącza po zakończeniu imprezy.
9. **Przygotowanie materiałów promocyjnych i informacyjnych:**

Zakres zamówienia:

* 1. Tablice informacyjne, programy – 5 szt.
* nadruk na płycie PCV o grubości 3 mm,
* format A2 – nadruk 4 +0 całej powierzchni.
  1. Potykacze zewnętrzne dwustronne PCV – 5 szt.
* wykonane z PCV o grubości 3 mm,
* wymiary 100 cm/55 cm, nadruk 4 + 0 na całej powierzchni.
  1. Zapewnienie identyfikatorów (organizator, artysta, obsługa techniczna) – 250 szt.

1. Smycz sublimacyjna zawierająca zakończenie w postaci metalowego karabińczyka
   * + - taśma smyczy: wymiary minimum po przeszyciu: 1,5 cm × 45 cm;
       - materiał: poliester;
       - kolor: smycz - biały; logotypy przekazane przez Zamawiającego – kolorowe;
       - przeszycie materiału przy karabińczyku pozwalające na utrzymanie go w jednej pozycji;
       - na smyczy nadruk logotypów, projekt uzgodniony z Zamawiającym.
2. Etui na identyfikator:
   * + - wymiary etui minimum: 90 mm x 140 mm;
       - materiał: przezroczysta folia;
       - otwór/zawieszka umożliwiające dopięcie etui do karabińczyka smyczy;
       - boczna lub górna ścianka otwarta, pozwalająca na wsunięcie identyfikatora bez zdejmowania etui z karabińczyka.
3. Wkładki do identyfikatorów:
   * + - projekt graficzny przygotowany przez Zamawiającego (projekt spójny z brandingiem sceny i namiotów) i przekazany Wykonawcy po podpisaniu umowy;
       - wkładki powinny zawierać kategorię uczestnika (organizator, wystawca);
       - nadruk na wkładkach do identyfikatorów: 4+4 (CMYK);
       - wymiary: ściśle dostosowane do formatu etui, ale pozwalające na swobodne wsunięcie

wkładek;

* + - * materiał: papier offset min. 90 g/m2.
  1. Wszystkie materiały promocyjne i nośniki po zakończonym imprezy Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego.

1. **Zapewnienie usługi cateringowej podczas imprezy dla 100 osób.**

* Napoje – herbata (czarna, owocowa, zielona), cukier, mleko do kawy, cytryna – bez limitu na osobę, kawa wysokogatunkowa 100% arabica, świeżo melona z ekspresu ciśnieniowego z młynkiem, umożliwiającego przygotowanie kawy bezpośrednio z mlekiem - 400 ml/osobę
* Kanapki koktajlowe - z chleba pszennego i razowego, masło oraz dodatki (np. do wyboru ser żółty, wędlina, z dodatkiem warzywnym: sałata, pomidor, ogórek świeży itp.). – po 3 szt. na osobę
* Woda mineralna średniozmineralizowana w butelkach o pojemości 0,5 l gazowana i niegazowana – łącznie 200 butelek.
* Słodkie napoje gazowane i niegazowane – w butelkach lub kartonach o pojemności min. 0,85 l – łącznie 50 szt
* dystrybutor z wodą pitną z funkcją chłodzenia i podgrzewania wody, na butle o pojemności min.18 l, (2 butle zapasowe) oraz min 600 kubeczków jednorazowych ekologicznych biodegradowalnych.
* Dania obiadowe dwudaniowe – zupa, danie mięsne (150 g/os.), dodatek skrobiowy (50g/os.), zestaw surówek, danie bezmięsne. Proponowane menu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji na 7 dni przed imprezą.
* Usługa świadczona z wykorzystaniem zastawy jednorazowej ekologicznej biodegradowalnej.
* Godziny świadczenia usługi 10.00 – 24.00, przy czym godziny podania kanapek i dań obiadowych ustalone zostaną na 7 dni przed imprezą.
* Usługa świadczona będzie w namiocie lub innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby stolików do świadczenia usługi oraz stołów koktajlowych.

1. Zapewnienie eleganckiego obiadu dwudaniowego z deserem i napojami ciepłymi i zimnymi dla 15 osób w restauracji w pobliżu miejsca odbywania się imprezy lub w restauracji hotelowej. Menu z daniami mięsnymi i wegetariańskimi zostanie przesłane do akceptacji Zamawiającego na 7 dni przed imprezą.
2. Zapewnienie cateringu w namiocie w formie biesiady rycerskiej z ciepłymi i zimnymi daniami dla 100 osób w dniu 17 czerwca 2023 roku. Propozycja menu zostanie przesłana Zamawiającemu do akceptacji na 7 dni przed imprezą.
3. **Zapewnienie usługi noclegowej podczas imprezy dla 30 osób**

Zapewnienia dla Zamawiającego noclegów ze śniadaniem dla 30 osób na dwie doby 17-19 czerwca 2023 roku (w tym 10 pokoi 1 osobowych oraz 15 pokoi dwuosobowych w miejscu zlokalizowanym do 5 km od miejsca odbywania się Imprezy.

1. **Zapewnienie usługi noclegowej w terminie od 18-19 czerwca 2023 roku dla 15 osób w hotelu minimum 3\*\*\* gwiazdkowym.**

Zapewnienie usługi noclegowej wraz ze śniadaniem dla 15 osób w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, w hotelu min. 3 gwiazdkowym zlokalizowanym do 10 km od miejsca odbywania się imprezy.

Lista osób korzystających z noclegu zostanie przedstawiona Wykonawcy minimum 7 dni przed wydarzeniem.

1. **Ubezpieczenie**

Wykonawca powinien posiadać aktualne ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności oraz ubezpieczenie OC za szkody wyrządzone osobom uczestniczącym w imprezie. Ochroną powinny być objęte szkody osobowe wszystkich osób uczestniczących w Imprezie(widzów w szczególności), służb porządkowych. Suma gwarancyjna polisy OC powinna wynosić minimum 1 mln złotych;

1. Wykonawca po realizacji imprezy przygotuje raport opisujący przebieg zrealizowanego działania z dokumentacją zdjęciową każdego elementu tej imprezy, opisem wykonanych prac i zamówionych materiałów.