

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)	
ORGANIZACJA UROCZYSTEJ KOLACJI (GALA DINNER) PODCZAS KONFERENCJI POD NAZWĄ: „KONFERENCJA EUINDTECH2025 – TECHNOLOGIE PRZEMYSŁOWE I MATERIAŁY DLA ZRÓWNOWAŻONEJ EUROPY” Z OKAZJI POLSKIEJ PREZYDENCJI W RADZIE UNII EUROPEJSKIEJ	
Dane Zamawiającego:	Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią Polskiej Akademii Nauk ul. Wybickiego 7A, 31-261 Kraków tel. (+48) 12 632 33 00 e-mail: centrum@min-pan.krakow.pl strona internetowa: https://min-pan.krakow.pl
Data wydarzenia:	2 czerwca 2025 r.
Temat wydarzenia:	Konferencja EUIndTech2025 – Technologie przemysłowe i materiały dla zrównoważonej Europy. Konferencja jest zorganizowana w ramach imprez związanych z polską prezydencją w Radzie Unii Europejskiej.
W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:	<u>Przedmiot zamówienia</u> Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja uroczystej kolacji galowej (gala dinner) dla maksymalnie 600 uczestników, w formule zasiadanej i bufetowej, w dniu 2 czerwca 2025 r., w godzinach 19:00–22:00, w lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, zgodnie z poniższymi wymaganiami. <u>Wymagania dotyczące miejsca realizacji zamówienia</u> 1. Miejsce realizacji zamówienia musi znajdować się w odległości nie większej niż 15 minut pieszo od Audytorium Maximum Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. 2. Obiekt powinien charakteryzować się reprezentacyjnym standardem wnętrz, dostosowanych do organizacji uroczystości oficjalnych, z odpowiednią powierzchnią zapewniającą komfort dla 600 uczestników. 3. Obiekt powinien posiadać dwie sale bankietowe (główną i dodatkową), dostosowane do przyjęcia łącznie 600 uczestników w formule zasiadanej przy stołach okrągłych oraz bufetowej, jak również zapewnienia przestrzeni na scenę oraz ekspozycję materiałów promocyjnych. <u>Format wydarzenia</u> Wykonawca zobowiązany jest do: 1. Organizacji kolacji w formule zasiadanej przy ośmioosobowych lub dziesięcioosobowych stołach okrągłych, nakrytych eleganckimi białymi obrusami. Krzesła muszą być wyposażone w pokrowce ozdobne. 2. Zapewnienia zastawy stołowej, obejmującej: zestaw sztućców, kieliszek do wina białego, kieliszek do wina czerwonego, goblet do wody oraz materiałowe serwetki. 3. Zapewnienia drinka powitalnego (wino musujące) dla każdego uczestnika.

4. Zapewnienia menu obejmującego:
 - a. wytrawną przystawkę serwowaną indywidualnie w formie finger food (minimum 6 rodzajów),
 - b. dania główne, dodatki i deser serwowane w formie bufetu (z pełną obsługą cateringową), w tym:
 - minimum 2 rodzaje zup,
 - minimum 2 rodzaje mięs,
 - minimum 2 rodzaje dodatków skrobiowych,
 - minimum 3 rodzaje sałat i sałatek,
 - minimum 1 dodatkowe danie ciepłe,
 - minimum 3 rodzaje deserów oraz owoce.
5. Zapewnienia open baru i bufetu dostępnego przez cały czas trwania wydarzenia (płatny bezpośrednio przez uczestników wydarzenia).
6. Zapewnienia w open barze napojów zimnych (woda gazowana i niegazowana, soki: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy; napoje gazowane: cola, fanta, sprite), napojów gorących (kawa, herbata) oraz alkoholu (piwo, wino białe i czerwone, wódka, whisky), wraz z obsługą barmańską.
7. Zapewnienia odpowiedniej liczby stanowisk bufetowych, umożliwiających płynny ruch uczestników i eliminujących kolejki.
8. Zapewnienia dań bezlaktozowych, bezglutenowych oraz wegańskich, z możliwością ostatecznego potwierdzenia liczby posiłków specjalnych najpóźniej 7 dni przed wydarzeniem.
9. Zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej.
10. Utrzymania odpowiedniej temperatury potraw i napojów przez cały czas trwania wydarzenia.
11. Zapewnienia sprawnej, profesjonalnej, dyskretnej obsługi oraz utrzymania porządku i czystości.

Organizacja przestrzeni

Wydarzenie musi być zorganizowane w dwóch salach bankietowych w tej samej lokalizacji, z odpowiednią infrastrukturą umożliwiającą obsługę wydarzenia na **600 osób**:

1. Sala główna:

- a. Wykonawca zapewni odpowiednią scenę w miejscu, gdzie odbywać się będzie wydarzenie, wyposażoną w profesjonalne nagłośnienie umożliwiające wygłaszanie przemówień oraz prezentację pokazu mody.
- b. Scena musi być dostosowana wielkością do liczby osób, które będą na niej występować w czasie wydarzenia w tym osób przemawiających oraz artystów.
- c. Scena powinna być pokryta materiałem, oświetlona, wyposażona w schody umożliwiające łatwe wejście. Powinna również być zbudowana w sposób, który umożliwi komfortowe oglądanie wydarzeń ze sceny siedzącym i stojącym gościom. Przyjęta scenografia oraz scena muszą uwzględniać konieczność sprawnego, bezkolizyjnego wchodzenia i schodzenia ze sceny,
- d. Wykonawca zapewni oświetlenie sceniczne (światło białe i ambientowe) dostosowane do potrzeb przemówień i prezentacji dynamicznych (pokaz mody).

2. Sala dodatkowa:

- a. Zapewnienie urządzeń do streamingu wydarzenia (ekrany plazmowe lub równoważne urządzenia umożliwiające komfortowe oglądanie przebiegu wydarzenia z obu sal).
 - b. Do zadań Wykonawcy należy zapewnienie oprawy muzycznej od momentu rozpoczęcia do godziny 22:00 (ścieżki dźwiękowej/muzyki ilustracyjnej), tj. instrumentalnych utworów muzycznych stosownych do charakteru uroczystości, które będą emitowane podczas uroczystej kolacji jako muzyka w tle. Oprawa muzyczna podlega akceptacji Zamawiającego najpóźniej 10 dni przed wydarzeniem.
3. W obu salach należy przewidzieć:
- a. Przestrzeń na ustawienie materiałów promocyjnych Zamawiającego (minimum 5 roll-upów).
 - b. Odpowiednią przestrzeń na swobodne poruszanie się gości.
4. Uregulowanie wszelkich zobowiązań formalno-prawnych dotyczących oprawy muzycznej, w tym opłat na rzecz organizacji zbiorowego zarządzania prawami autorskimi (np. ZAiKS).

Rekomendacje techniczne i organizacyjne

1. Nagłośnienie i oświetlenie:

- a. System nagłośnienia o mocy odpowiedniej do wielkości sali (minimum 2 kolumny aktywne + mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących i przemawiających).
- b. Oświetlenie sceny: reflektory punktowe na scenę oraz opcjonalnie światło LED do budowania atmosfery wydarzenia.

2. Streaming:

- a. Przesył obrazu i dźwięku w jakości minimum 1080p (FULL HD).
- b. Zapewnienie osoby technicznej odpowiedzialnej za obsługę transmisji podczas wydarzenia.

3. Pokaz mody:

- a. Scena i/lub wybieg odpowiednio oświetlony, z przestrzenią umożliwiającą swobodny ruch modeli oraz widoczność dla publiczności.
- b. Wydzielenie zaplecza (backstage) dla osób biorących udział w pokazie mody.

4. Bezpieczeństwo i komfort uczestników:

- a. Wskazanie wyjść ewakuacyjnych, zapewnienie odpowiedniej liczby miejsc siedzących (dla 600 osób)

Obsługa organizacyjna wydarzenia

1. Wszelkie prace i czynności techniczne przed uroczystością muszą być zakończone co najmniej na 2 h wcześniej przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.
2. Zapewnienia przed wejściem do budynku przestrzeni umożliwiającej bezpieczne i estetyczne ustawienie balonu reklamowego z logo Urzędu Wojewódzkiego Małopolskiego (wraz z montażem i demontażem).
3. Zapewnienie szatni.
4. Zapewnienie odpowiedniej liczby koszy na śmieci w przestrzeni wydarzenia oraz popielniczek przed wejściem do obiektu.

	5. Zapewnienie agregatu prądotwórczego, jeżeli będzie to wymagane dla zapewnienia bezpieczeństwa realizacji wydarzenia. 6. Wykonawca musi posiadać aktualne ubezpieczenie OC organizatora imprez na kwotę minimum 500 000 zł.
--	--