

Załącznik nr 1 do OIWZ

Opis przedmiotu zamówienia

„Kompleksowa organizacja spotkania podsumowującego rok 2018 w biznesie, realizowanego w ramach projektu pn. „Internacjonalizacja gospodarcza przedsiębiorstw z regionu łódzkiego poprzez dedykowane działania promocyjne i terytorialny marketing gospodarczy - część II”, współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.”

1. Oznaczenia kodu CPV

Wspólnego Słownika Zamówień (kod i opis):

Główny kod CPV: 79 34 22 00 – 5 usługi w zakresie promocji.

2. CHARAKTERYSTYKA ZAMÓWIENIA

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Informacje ogólne o projekcie „Internacjonalizacja gospodarcza przedsiębiorstw z regionu łódzkiego poprzez dedykowane działania promocyjne i terytorialny marketing gospodarczy - część II”

Celem głównym projektu jest: intensyfikacja działań związanych z opracowywaniem i wdrażaniem kompleksowej oferty promocji gospodarczej Łodzi i regionu łódzkiego, zwiększenie poziomu handlu zagranicznego w Łodzi i regionie, zwiększenie międzynarodowej rangi Łodzi i regionu poprzez budowanie sieci międzynarodowej współpracy gospodarczej, a także wsparcie sektora MŚP z regionu łódzkiego działającego w regionalnych inteligentnych specjalizacjach (RIS) w internacjonalizacji działalności i wzmocnieniu konkurencyjności.

Celami pośrednimi projektu są: silniejsza identyfikacja łódzkich przedsiębiorców jako dobrej marki, a tym samym poprawa wizerunku Łodzi jako miasta wspierającego sektor MŚP, działających w regionalnych inteligentnych specjalizacjach, zwiększenie wiedzy o ofercie inwestycyjnej miasta i regionu łódzkiego, budowanie przewagi konkurencyjnej nad innymi dużymi miastami w kraju, a także stymulowanie wzrostu liczby inicjatyw gospodarczych w sektorze mikroprzedsiębiorstw i MŚP, zwłaszcza start-upów.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Usługę kompleksowej organizacji spotkania podsumowującego rok w biznesie w 2018 r. realizowanego w ramach projektu pn. „**Internacjonalizacja gospodarcza przedsiębiorstw z regionu łódzkiego poprzez dedykowane działania promocyjne i terytorialny marketing gospodarczy - część II**”, współfinansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Wydarzenie stanowi doskonałą okazję nie tylko do podejmowania działań promocyjnych, ale także do dyskusji, wymiany poglądów, doświadczeń pomiędzy praktykami biznesu, samorządowcami oraz ekspertami czy też nawiązania kontaktów międzynarodowych z potencjalnymi inwestorami i kontrahentami. Przy okazji ww. spotkania zostanie również zaprezentowany potencjał kulturalny i gospodarczy Łodzi i regionu łódzkiego.

W ramach wydarzenia planowane jest zaproszenie przedstawicieli firm prowadzących swoją działalność w Łodzi (**po stronie Zamawiającego**). Przewidywana liczba gości wynosi **200 osób**.

Przedmiotowe wydarzenie planowane jest na dzień:

17 grudnia 2018 roku w godz. 15.00 – 19.00.

Do zakresu usług Wykonawcy należy:

1. Zapewnienie miejsca realizacji wydarzenia:

- a) wynajem powierzchni „Kotłowni” wraz z przylegającymi korytarzami na poziomie +1 w budynku: „Centrum Nauki i Techniki EC1” w Łodzi, ul. Targowa 1/3, 90-022 Łódź w dniu 17.12.2018 r. w godz. 8.00 – 22.00
- b) zapewnienie szatni dla 200 uczestników wydarzenia wraz z obsługą 2 osób w godz. 15.00 – 19.00,
- c) zapewnienie 100 miejsc parkingowych dla uczestników spotkania w godz. 14.30 – 19.30,
- d) zapewnienie usługi sprzątnięcia w trakcie i po wydarzeniu (w tym utylizacja odpadów),
- e) zapewnienie ochrony podczas wydarzenia - 3 osoby.

2. Oprawa multimedialna wydarzenia, w tym wykonanie projektu aranżacji (oprawy) oraz scenografii wynajętej powierzchni na spotkanie z udziałem maksymalnie 200 gości, pełniącej jednocześnie funkcję sali bankietowej, w tym przestrzeni prowadzących do niej wraz z realizacją przyjętego projektu. Wszystkie elementy oprawy multimedialnej (m.in. dekoracje i scenografia) sali głównej oraz pozostałych przestrzeni powinny tworzyć spójną kompozycję nawiązującą do uroczystego i świątecznego charakteru wydarzenia. Aranżacja (w tym oprawa sceny) powinna:

- a) być dopasowana do miejsca i charakteru wydarzenia – zastosowane elementy oprawy będą wykorzystywały w sposób optymalny możliwości obiektu,
- b) być estetyczna, oryginalna i spójna z tematyką wydarzenia – projekt oprawy, w tym poszczególnych elementów wystroju, będzie nowoczesny (zostaną zastosowane nowoczesne elementy zabudowy i aranżacji sceny, oświetlenia, nowoczesne meble itp.). Poszczególne elementy (w tym grafika) scenografii będą nawiązywać do tematyki wydarzenia,
- c) uwzględniać multimedia, które zostaną użyte w trakcie wydarzenia, które powinny być nowoczesne i innowacyjne,
- d) uwzględniać wyposażenie, na które składają się m.in. okrągłe stoły koktajlowe wraz z dyskretnym oświetleniem, 150 przezroczystych krzeseł w ustawieniu teatralnym,
- e) uwzględniać miejsce na catering,
- f) uwzględniać podest sceniczny 4x4x0,5 m. obity czarną wykładziną,
- g) uwzględniać wystłonięcie czarnym backdroopem przestrzeni za sceną.

Wykonawca na etapie przygotowania oferty przygotowuje propozycje projektu oprawy multimedialnej i aranżacji, która będzie podlegała ocenie Zamawiającego.

3. Zapewnienie oświetlenia: głównej sali przeznaczonej na wydarzenie, holu kierującego do sali, w której odbędzie się wydarzenie (Oświetlenie architektoniczne: 25x par led, 6x led wash. Oświetlenie sceniczne: 18x Par, 4x wash, 4x led spot, follow spot.). Oświetlenie będzie spójne z koncepcją aranżacji sali i poszczególnych pomieszczeń.

4. Zapewnienie profesjonalnej reżyserii światła podczas występu zespołu muzycznego.

5. Zapewnienie 15 minutowej prezentacji multimedialnej wraz z przeniesieniem praw autorskich, która będzie elementem oprawy wydarzenia. Układ/ zakres i format prezentacji muszą być spójne ze scenografią. Informacje szczegółowe do przygotowania prezentacji (niezbędne materiały), Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej 10 dni przed planowanym wydarzeniem. Wymagania techniczne: (Projektor multimedialny 5000 ansi FullHD do wyświetlania grafik na ekranie parowym, mikser multimedialny z realizatorem).

6. Zapewnienie cateringu w formie uroczystej bankietowej kolacji świątecznej dla 200 osób wraz z obsługą kelnerską (8 kelnerów) w miejscu organizacji spotkania. Na catering będą się składały:

- napoje bezalkoholowe – woda mineralna (gazowana i niegazowana) minimum 200 ml na osobę oraz soki owocowe w szklanych przezroczystych dzbankach poj.1 l. (minimum 3 rodzaje) minimum 200 ml na osobę;
- wino musujące (typu prosecco, kieliszek (125 ml)/1 osobę),
- zupa: 1 rodzaj zupa krem z grzybów minimum 200 ml na osobę;
- dania główne ciepłe w minimum 3 wariantach uwzględniające 1 danie rybne i 1 danie wegetariańskie, 1 danie mięsne z wyłączeniem wieprzowiny, (minimum 100g na osobę);
- przystawki zimne: 4 rodzaje ryb w całości (np. łosoś, jesiotr, szczupak, sandacz), ;
- przekąski zimne (finger food) w co najmniej 7 rodzajach (w tym jedna wegetariańska) spośród następujących: tartaletki z ciasta kruchego z nadzieniem słonym, przekąski z ciasta francuskiego z nadzieniem słonym, bruschetty z serem i/lub warzywami, mini przekąski mięsne (z wyłączeniem wieprzowiny), mini przekąski warzywne. Częściowo roznoszone przez kelnerów na tacach w momencie pojawienia się gości;
- deser w minimum 2 wariantach (np. deser w pucharze) i 2 rodzaje ciast;
- praliny czekoladowe ręcznie wykonane (200 szt.);
- owoce świeże minimum 3 rodzaje;
- kawa z ekspresu ciśnieniowego (minimum 150 ml na osobę);
- świeżo parzona herbata w minimum 7 smakach, w tym minimum 1 zielona, 1 owocowa, wybór minimum 3 herbat czarnych (minimum 150 ml na osobę);
- śmietanka lub mleczko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml;

- cukier (biały i brązowy) w cukiernicy, słodzik.

Wykonawca zapewni w miejscu wydarzenia niezbędne w celu realizacji usługi stoły koktajlowe, stoły do ekspozycji przygotowanych dań, naczynia, nakrycia stołów, dekoracje ze świeżych roślin, oraz świece, sztucce, serwetki papierowe wraz z przygotowaniem, sprzątaniem i obsługą kelnerską w czasie trwania kolacji zgodnie

z poniższymi wytycznymi:

- dostosowanie do estetyki wnętrza;
- odpowiednią ilość stołów koktajlowych: min. 40;
- ceramika: tylko porcelana, wyłącznie biała;
- sztucce inox 18/10: wyklucza się używanie zestawów jednorazowego użytku;
- szkło do napojów i wazon; szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste lub bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; wazon – tylko proste formy, prostokątne, kwadratowe, okrągłe;
- obrusy: bawełniane bądź len w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, ułożone w prosty sposób;
- serwetki stołowe, papierowe, trzywarstwowe w kolorze białym, gładkie z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów.

7. Zapewnienie świątecznej oprawy muzycznej wydarzenia (muzyka mechaniczna w tle). Wykonawca przedstawi do akceptacji ścieżkę dźwiękową co najmniej na 7 dni przed wydarzeniem. W przypadku wykorzystania w realizowanym programie utworów muzycznych lub innych dzieł autorskich po stronie **Wykonawcy** leży opłacenie wszelkich należności wynikających z wykorzystania cudzej własności intelektualnej, czyli majątkowych praw autorskich oraz innych opłat wymaganych przez organizacje zrzeszające twórców lub producentów dzieł autorskich (np. ZAIKS)

8. Zapewnienie 20 minutowej atrakcji artystycznej (występ muzyczny na żywo):

Występ łódzkiego zespołu, który w swoim repertuarze zawiera nie tylko standardy jazzowe, ale również ciekawe jazzujące aranżacje znanych utworów oraz swoje autorskie kompozycje nawiązujące do tematyki wielokulturowej Łodzi. Zespół powinien charakteryzować się m.in. dobrym kontaktem z publicznością, umiejętnością dostosowania repertuaru do widza, min. 10-cio letnim doświadczeniem estradowym.

9. Zapewnienie profesjonalnego nagłośnienia podczas wydarzenia uwzględniające potrzeby akustyczne miejsca oraz zespołu muzycznego opisanego w pkt. 7. Nagłośnienie (liniowe), cyfrowy stół realizatorski, min. 3 mikrofony bezprzewodowe, odsłuchy sceniczne zgodne z riderem technicznym zespołu.

10. Zapewnienie obsługi technicznej niezbędnej do realizacji zadań wymienionych w pkt. 1-10.

11. Realizacja i dostawa upominków w postaci elegancko zapakowanych 200 zestawów składających się z:

11.1. Gadżetu architektonicznego przedstawiającego architekturę w formie jednoelementowego odwzorowania fasady budynku, wykonanego z kolorowego szkła akrylowego. Detale architektoniczne fasady są odwzorowane przy pomocy precyzyjnie grawerowanych linii. Personalizowanie produktu - logotyp na opakowaniu (nadruk na dedykowanej naklejce) oraz na obiekcie, wybór koloru plexi (dostępne czerwony, karminowy, żółty, pomarańczowy, niebieski, granatowy, fioletowy, przezroczysty) opakowanie - tekturowe - pudełko fasonowe (10x10 cm) - zamykane kłapką - personalizowanie (naklejka monochromatyczna z nazwą produktu - obiektu - z logotypem Zamawiającego).

11.2. Autorskich płyt zespołu stanowiącego atrakcję artystyczną wydarzenia.