Załącznik nr 6

Do zapytania ofertowego nr PROT.01/09/2023 na usługę firmy eventowej związaną z organizacją II Podkarpackiego Forum Turystyki

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)
na realizację zadania związanego z usługą firmy eventowej
pn. *II Podkarpackie Forum Turystyki*

.

Termin wydarzenia: 13 października 2023 r.

Charakter organizowanego wydarzenia:

a) połączenie tradycji województwa podkarpackiego z nowoczesną formą przekazu,
b) uwzględnienie w działaniach elementu obowiązkowego, tj. prezentacja motywów regionalnych:
   - ✓ w posiłkach/cateringu dla uczestników (elementy kuchni regionalnej przygotowane / podane w sposób zgodny z nowoczesnymi trendami kulinarnymi),
   - ✓ aranżacji i dekoracji miejsca realizacji Forum zgodnie z zaproponowanym przez Zamawiającego layoutem/brandingiem: motywy związane z przyrodą, naturą.
   - ✓ Należy także uwzględnić nawiązania do nurtu NEW BAUHAUS oraz stylistyki lat 60-70 (neon);

Uczestnicy wydarzenia:
150 osób - regionalna i krajowa branża turystyczna (w tym przedstawiciele hoteli, biur podroży, samorządów, miast, instytucji kultury), prelegenci krajowi oraz międzynarodowi.

Zadania Zamawiającego - II Podkarpackiego Forum Turystyki:

1) zapewnienie obiektu na część konferencyjną oraz eventową wydarzenia - Instytut Muzyki w Rzeszowie (zamawiający ponosi wszelkie opłaty użytkowe związane z organizacją Forum w zaproponowanym miejscu jak np. prąd, gaz, woda, parking),
2) zapewnienie prelegentów biorących udział w konferencji wraz z opłaceniem honorariów,
3) zakwaterowanie uczestników wydarzenia,
4) zapewnienie konferansjera prowadzącego całą konferencję wraz z opłaceniem honorarium,

5) wydruk zaproszeń na całe wydarzenie, tj. *II Podkarpackie Forum Turystyki* oraz ich wysyłka do potencjalnych uczestników wydarzenia,
6) opracowanie jednolitego, wspólnego dla całego wydarzenia brandingu, opracowanie graficzne materiałów do druku, np. zaproszeń, plakatów, grafiki do umieszczenia w Internecie, bannerów na media społecznościowe Zamawiającego (Fb oraz Instagram),
7) organizacja koncertu wieczornego dla uczestników wydarzenia wraz z opłaceniem niezbędnych honorariów oraz ZAIKS,
8) zapewnienie celowanych prezentów dla uczestników wydarzenia w ilości 150 szt.
9) realizacja działań online związanych z Forum, tj. posty sponsorowane przed i po wydarzeniu, obsługa wydarzenia w mediach społecznościowych (FB),
10) zapewnienie transportu z miejsca realizacji części konferencyjnej i eventowej do hotelu dla uczestników wydarzenia.

Zadania Wykonawcy - II Podkarpackiego Forum Turystyki:

I - USŁAUGA FIRMY EVENTOWEJ w tym koordynacja prac związanych ze sceną, nagłośnieniem, dekoracją, oświetleniem, reżyserią wg poniższych punktów:

I.1 NAGŁOŚNIENIE: nagłośnienie główne, nagłośnienie delay, system basów, malutki monitor/front fill, monitory zespołu, zasilanie głównego systemu nagłośnienia, zasilanie systemu monitorowego i front fill, mikrofony cyfrowe, mikroport nagłowny, system odsłuchu dousznego dla prowadzących, stół cyfrowy front, stół cyfrowy monitor, komplet peryferia nagłośnienie (Di-box, mikrofony dla zespołu), realizator dźwięku (front), realizator dźwięku monitor, technik dźwięku;

I.2 SCENA: kratownica czarna (do światła nad sceną), wciągarka elektryczna (potrzebna do podwieszenia kratownicy z urządzeniami oświetleniowymi w horyzoncie sceny jak i przed sceną oraz nagłośnienia), technik sceny;

I.3 MULTIMEDIA: ekran do wyświetlania treści, operator kamery, technik montaż/demontaż.

I.4 OŚWIETLENIE:

a) oświetlenie sceny pod event: 8 x Robe Pointe (horyzont góra +podłoga), 10 x Clay Paky By Eye K20 (horyzont góra + podłoga), 8 x Robe Wash (front scena), 9x Sunstrip (urządzenie efektowe w tle sceny), 6 x Retro Pat (urządzenie efektowe żarowe prawa lewa strona sceny), Statyw Gravity czarny (podniesienie retro patów na żądaną wysokość), stół Grand Ma (sterownik oświetlenia), realizator światła, technik światła montaż/demontaż;
b) oświetlenie architektoniczne: 24 x Par led CLF Yara (oświetlenie pionowe ścian w opcji w środku sali lub na zewnątrz obiektu urządzenia IP65), technik światła;

c) oświetlenie nad stolikami: 40 x Robe Wash 600+/800 (podświetlenie każdego stolika osobno), technik swiatła.

I.5 ARANŻACJA I DEKORACJA:

a) wnętrz obiektu, w którym odbywać się będzie całe wydarzenie (część konferencyjna oraz część eventowa) w tym minimum: zapewnienie dekoracji z drzewek sztucznych o wys. 10,90 m x 20 szt., trawy w doniczkach x 15 szt.,
b) dekoracja z kwiatów – podwiązana łąka o promieniu 2,5 m podwieszona na wysokości 6 m - ozdobiona kwiatami,
c) dekoracja budynku z zewnątrz wraz z pełną koordynacją prac montażowych: siatka mesz – 2 banery pionowe ok. 6 m x 1,5 m.

I.6 KOORDYNACJA Z ZAMAWIAJĄCYM:

a) stworzenie spójnego scenariusza wydarzenia (w tym: harmonogramu działań organizacyjnych, scenariusza i agendy wydarzenia) oraz jego kompleksowa realizacja,
b) obecność przedstawiciela Wykonawcy podczas organizacji części konferencyjnej oraz eventowej,
c) koordynacja wraz z Zamawiającym prac związanych z rozlokowaniem i przewozem uczestników wydarzenia do hotel-u wraz z utrzymywaniem kontaktów z uczestnikami (listę uczestników wydarzenia Zamawiający przekaże wykonawcy w terminie późniejszym po podpisaniu umowy).

II – CATERING DLA UCZESTNIKÓW CZĘŚCI WYKŁADOWEJ

a) Catering dla 150 osób.
b) Forma podania: szwedzki stół.
c) Cz. 1 – przerwa kawowa: kawa, herbata, woda mineralna, soki, ciasta (min. 3 rodzaje ciast krojonych).
d) Cz. 2 - obiad - minimum 3 dania główne do wyboru (opcja wegetariańska oraz mięsna) w tym minimum 1 danie tradycyjnej **kuchni podkarpackiej**. Minimum 2 zupy (regionalne) oraz deser – ciasta krojone – pieczone (deser nie może uwzględniać ciasteczek przemysłowych).
e) Napoje do obiadu: kawa, herbata, woda mineralna.
f) Dostarczenie dań oraz niezbędnego wyposażenia – stoły, lady/krzesła/kwiaty/dekoracje i zaaranżowanie przestrzeni jadalnej w Instytucie Muzyki.
g) Obsługa kelnerska w trakcie trwania posiłku/sprzątanie w trybie ciągłym.

III - CATERING DLA UCZESTNIKÓW CZĘŚCI EVENTOWEJ

a) Catering dla 150 osób.
b) Forma podania szwedzki stół.

c) Minimum 4 dania do wyboru (opcja wegetariańska oraz mięsna) w tym minimum 3 dania tradycyjnej **kuchni podkarpackiej**. Minimum 3 typy deseru – w tym ciasta krojone - pieczone (deser nie może uwzględniać ciasteczek przemysłowych).
d) Napoje: kawa, herbata, woda mineralna, napoje regionalne.
e) Dostarczenie dań oraz niezbędnego wyposażenia – stoły, lady/krzesła/kwiaty/dekoracje i zaaranżowanie przestrzeni jadalnej w Instytucie Muzyki.
f) Obsługa kelnerska w trakcie trwania posiłku/sprzątanie w trybie ciągłym.

IV – ATRAKCJA SPECJALNA

Atrakcja specjalna - element niespodzianki dla uczestników części eventowej. Koszt atrakcji specjalnej obejmie realizację i instalację – ścianki o konstrukcji drewnianej (2,5 m x 2 m) udekorowanej roślinnością i kwiatami oraz realizację i instalację na ściance neonu (1,5 m x 0,5 m).

Projekt realizowany przy wsparciu finansowym Województwa Podkarpackiego