



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
kompleksowej organizacji Gali Finału Konkursu „Świętokrzyski Anioł Dobroci” w 2025 r.

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa pn. **„Kompleksowa organizacja uroczystej Gali Finałowej Konkursu „Świętokrzyski Anioł Dobroci” w 2025 roku** – sala konferencyjna, scenografia, wyżywienie, kwiaty, występy. Wydarzenie powinno mieć uroczysty, elegancki i prestiżowy charakter oraz gwarantować wysoki poziom wizualny.

II. Podstawowe informacyjne

1. Termin wydarzenia: 22 wrzesień 2025r. (poniedziałek) w godzinach 10.00 – 15.00 (rozpoczęcie części oficjalnej – godz. 11.00). Termin został zarezerwowany przez Zamawiającego.
2. Planowany czas trwania: 5 godzin zegarowych, w tym:
 - rejestracja uczestników, zajmowanie przez uczestników miejsc: 1 godzina (godz. 10.00 – 11.00).
 - czas trwania części oficjalnej: 4 godziny (11.00 – 15.00).
3. Cel wydarzenia: promowanie i wyróżnienie pracowników instytucji oraz organizacji działających w zakresie pomocy społecznej na terenie Województwa Świętokrzyskiego. Konkurs ma na celu uhonorowanie instytucji pomocy społecznej, stowarzyszeń, organizacji pomocy społecznej, ale także osób fizycznych szczególnie zaangażowanych w działania na rzecz rodzin dysfunkcyjnych, patologicznych, ubogich, niezaradnych życiowo oraz osób starszych, niepełnosprawnych i bezdomnych, zagrożonych wykluczeniem społecznym
4. Miejsce: Filharmonia Świętokrzyska w Kielcach, ul. Żeromskiego 12, 25-369 Kielce. Miejsce zarezerwowane przez Zamawiającego.

Wykonawca wyłoniony do realizacji zamówienia zobowiązany będzie ponieść koszty wynajmu powierzchni w Filharmonii Świętokrzyskiej w **kwocie 22 000,00 zł (słownie: dwadzieścia dwa tysiące zł) brutto**, w który wchodzi: koszt wynajmu sali koncertowej wraz z wyposażeniem (ekran, projektor, nagłośnienie wraz z realizatorem dźwięku, podstawowe oświetlenie sceny), koszt wynajmu pomieszczeń na serwis kawowy i bufet gorący wraz z wyposażeniem, dostęp do czterech garderob, miejsca parkingowe na parkingu Filharmonii Świętokrzyskiej dla 15 samochodów, sprzęt i obsługa techniczna, zaplecze sanitarne wraz z obsługą, wazony na kwiaty dla laureatów - 5 szt. Dlatego też Wykonawca obliczając cenę oferty, za którą oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia, zobowiązany jest uwzględnić powyższy koszt wynajęcia powierzchni w cenie oferty.
5. Liczba uczestników: ok 550 osób (przedstawiciele jednostek pomocy i integracji społecznej, podmiotów ekonomii społecznej, organizacji pozarządowych z terenu



województwa świętokrzyskiego, nominowani do nagrody oraz zaproszeni goście). Zamawiający nie planuje zmniejszenia tej liczby osób.

6. Wydarzenie ma charakter zamknięty.
7. Zakres usługi: Na kompleksową usługę organizacji Wydarzenia składają się następujące elementy (szczegółowe wymagania opisane są w **Części III**):
 - a) wynajem sali koncertowej i pomieszczeń na catering, miejsca parkingowe na parkingu Filharmonii Świętokrzyskiej na 15 samochodów, dostęp do garderoby (minimum 4), sprzęt i obsługa techniczna, zaplecze sanitarne wraz z obsługą celem przeprowadzenia Wydarzenia,
 - b) aranżacja i wykonanie scenografii sceny i pomieszczeń dla potrzeb Wydarzenia,
 - c) zapewnienie usługi cateringowej po zakończeniu części oficjalnej uroczystości (serwis kawowy, poczęstunek w formie gorącego bufetu), która świadczona będzie w oddzielnym pomieszczeniu,
 - d) zapewnienie ciągłego serwisu kawowego z bufetem dla wykonawców/artystów zlokalizowanego na stołach przy garderobie.
 - e) zapewnienie kwiatów dla laureatów,
 - f) zapewnienie dekoracji kwiatowych,
 - g) zapewnienie Artystów,
 - h) zapewnienie ubezpieczenia OC Wydarzenia lub posiadanie aktywnej polisy organizatora wydarzeń w związku z prowadzoną działalnością,
 - i) zapewnienie opłat związanych z publicznym wykonywaniem utworów wykonywanych podczas Wydarzenia.
8. Obiekt, w którym odbywać się będzie Wydarzenie musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
9. Zaproszonych będzie ok. 550 osób.
10. W trakcie Wydarzenia będą miały miejsce oficjalne wystąpienia, uroczyste rozstrzygnięcie konkursu połączone z wręczeniem statuetek, dyplomów i kwiatów, występy artystyczne uatrakcyjniające Wydarzenie.

III. Podstawowe wymagania stawiane wykonawcy dotyczące realizacji usługi:

A. Wymagania dotyczące SALI:

1. Wykonawca zapewni 1 salę koncertową (koszt ujęty w Części II, pkt 4), zdolną pomieścić ok. 550 osób, spełniającą poniższe warunki:
2. Sala koncertowa musi posiadać scenę z odpowiednim nagłośnieniem/sprzętem/infrastrukturą umożliwiającą przemówienia gości i występy artystyczne.
3. Sala koncertowa musi być dostosowana do potrzeb przeprowadzenia finału konkursu m.in. wejście na scenę od strony widowni.
4. Sala konferencyjna musi znajdować się w tym samym budynku co pomieszczenie, w którym będzie serwowany poczęstunek.
5. Sala musi być wyposażona w klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w sali 19°C - 23°C).



6. Sala musi być wyposażona w miejsca siedzące z oparciem dla ok. 550 osób.

B. Wymagania dotyczące SCENOGRAFII SCENY, SALI KONCERTOWEJ I POMIESZCZEŃ:

1. Wykonawca zapewni wykonanie scenografii sceny, sali koncertowej, w których zostanie przeprowadzona część oficjalna i artystyczna Wydarzenia oraz w której będzie serwowany poczęstunek.
2. Scenografia powinna być wykonana przy użyciu podwieszanych materiałów lub tkanin (kolorystyka: do uzgodnienia z Zamawiającym). Koszt wykonania scenografii Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie oferty.
3. Scena będzie przyozdobiona dekoracjami kwiatowymi (kompozycje bukietowe) co najmniej 4 szt. (kolorystyka, kształt ustalony z Zamawiającym),
4. Scenografia powinna nadawać pomieszczeniu charakter zgodny z tematyką Wydarzenia.
5. Na minimum 1 tydzień przed wydarzeniem Wykonawca zaproponuje projekt aranżacji sceny i wystroju sal po wcześniejszej konsultacji z Zamawiającym i do akceptacji Zamawiającego, a następnie wykona tą aranżację najpóźniej w dniu poprzedzającym Wydarzenie. Koszt wynajmu powierzchni, o którym mowa w Części II pkt 4 obejmuje dostępność do pomieszczeń dla Wykonawcy w dniu poprzedzającym Wydarzenie (dodatkowy dzień montażowy), w dniu Wydarzenia w godzinach 7:00 - 16:00 oraz w dniu następującym po Wydarzeniu do godziny 12:00.
6. Wykonawca odpowiada za zakup, wykonanie, dostarczenie (w miejsce organizacji Wydarzenia) i zamontowanie wszystkich elementów scenografii.
7. Wykonawca zapewni czerwony dywan lub wykładzinę, przymocowaną do podłoża, aby uniemożliwić jej przesuwanie i załamania, ułożony od głównych drzwi wejściowych w hallu do ścianki reklamowej Zamawiającego.

C. Wymagania dot. USŁUGI CATERINGOWEJ - poczęstunku:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania poczęstunku dla uczestników Wydarzenia w oddzielnym pomieszczeniu (koszt wynajmu pomieszczeń na serwis kawowy i bufet gorący wraz z wyposażeniem został ujęty w Części II pkt 4).
2. Na usługę cateringową składa się:
 - Serwis kawowy wraz z bufetem słodkim dla ok. 550 osób,
 - Poczęstunek w formie gorącego bufetu (dania ciepłe w bemarkach) dla ok. 550 osób, który rozmieszczony będzie **na co najmniej sześciu stanowiskach**. Okrągłe stoliki koktajlowe do spożywania posiłków na stojąco (minimum 15). Sala musi mieć możliwość podjechania wózkiem inwalidzkim;
 - Serwis kawowy wraz z bufetem oraz poczęstunek w formie gorącego bufetu odbędzie się po zakończeniu części oficjalnej wydarzenia.
 - Serwis kawowy z bufetem – ciągły - dla wykonawców/artystów zlokalizowany przy garderobach dla 15 osób.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie możliwości wydania poczęstunku w formie gorącego bufetu jednocześnie dla wszystkich uczestników Wydarzenia.



4. Zamawiający nie dopuszcza, aby serwis kawowy i poczęstunek odbywał się w sali koncertowej.
5. Usługa cateringowa (serwis kawowy i poczęstunek w formie gorącego bufetu) musi być zapewniona w tym samym obiekcie co sala koncertowa np. w hallu.
6. Wykonawca zapewni:
 - a) miejsce w pomieszczeniu, w którym zostanie zorganizowany poczęstunek (w formie gorącego bufetu) i serwis kawowy,
 - b) przystrojone stoły z cateringiem (obrusy, szklana/ceramiczna zastawa stołowa, sztucze metalowe, itp.), stół/stoły z cateringiem (dania ciepłe w bemarach) – minimum 5 stanowisk,
 - c) okrągłe stoliki koktajlowe do spożywania posiłków na stojąco (minimum 15) w pomieszczeniu, gdzie serwowany będzie gorący bufet,
 - d) odpowiednią ilość osób do obsługi gości podczas poczęstunku: serwisu kawowego i gorącego bufetu (kelnerzy/kelnerki i inny personel do obsługi gości w holu, do ostatniego gościa):
 - kelnerzy i obsługa muszą na bieżąco dbać o czystość i porządek,
 - brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątana,
 - e) oddzielne pomieszczenie dla obsługi cateringu (catering w formie serwisu kawowego z bufetem słodkim i bufetem ciepłym oraz jego obsługę będzie zapewniała firma zewnętrzna),
 - f) zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków oraz przygotowanie posiłków z pełnowartościowych i świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
 - g) odebranie i zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych, powstałych w trakcie świadczenia usługi we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Wykonawca zadba, aby sala, w której odbywa się poczęstunek była dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami m.in. aby była możliwość podjazdu wózkiem inwalidzkim.
8. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
9. Menu (proponowane przez Zamawiającego – może ulec zmianie):

DANIA CIEPŁE W BEMARACH PODAWANE PRZEZ KUCHARZY DLA 550 OSÓB	Gramatura
Zalewajka świętokrzyska z ze świeżym pieczywem	200 ml/os
Krem z pomidorów z serem mozzarella i grzankami ziołowymi	200 ml/os
Roladka z sandacza z duszonymi warzywami	160 dkg/os
Pieczeń ze schabu w aksamitnym sosie własnym	180 dkg/os
DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH	
Ziemniaki z koperkiem i masłem	180 dag/os
Domowe kopytka	160 dag/os
Ryz biały z dodatkami oraz warzywnymi	120 dag/os
SURÓWKA	



Surówka jesienna	10 dkg/os
Surówka z białej i czerwonej kapusty	10 dkg/os
Warzywa gotowane na parze	12 dag/os
Surówka z białej i czerwonej kapusty	10 dkg/os

BUFET SŁODKI DLA 550 OSÓB	
Kawa z ekspresu/herbata wybór smaków/cukier/cytryna/mleko uht/mleko sojowe/mleko bez laktozy/miód	Dostępne w formie bufetu open, bez ograniczeń
Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy /cz. porzeczką	0,33 l/os
Woda mineralna gazowana i niegazowana	0,5 l/os
Sernik wiedeński z rodzynkami w papilotkach	6 dkg/os
Ciasto kruche z prażonymi jabłkami w papilotkach	7 dkg/os
Tartaletki z nadzieniem toffi i orzechami	8 dkg/os
Bułeczki z białym makiem i lukrem	8 dag/os
Rogaliki drożdżowe z nadzieniem owocowym z lukrem	7 dag/os
Pudding waniliowy z musem owocowym	8 dag/os
Ptysie z nadzieniem waniliowym	6 dkg/os
Mini pączusie bankietowe z cukrem pudrem	10 dkg/os
Kruszona beza z mascarpone świeże owoce	10 dkg/os
Owoce sezonowe filetowane na paterach: Ananas/winogron jasny i ciemny/banan/pomarańcz/mandarynka/	10 dkg/os

BUFET DLA 15 OSÓB (garderoby)	
Kawa z ekspresu/herbata wybór smaków/cukier/cytryna/mleko uht/mleko sojowe/mleko bez laktozy/miód	Dostępne w formie bufetu open, bez ograniczeń
Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy /cz. porzeczką	0,33 l/os
Woda mineralna gazowana i niegazowana	0,5l /os
Mini kanapki – różne składniki	5 szt/os
Mini pączusie bankietowe z cukrem pudrem	10 dkg/os
Owoce sezonowe filetowane na paterach: Ananas/winogron jasny i ciemny/banan/pomarańcz/mandarynka/	10 dkg/os

10. Na 5 dni roboczych przed terminem Wydarzenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji ostateczny projekt menu. Zamawiający w terminie 1 dnia od zgłoszenia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
11. Koszt usługi cateringowej (serwis kawowy dla 550 osób, bufet gorący dla 550 osób wraz z niezbędną obsługą kelnerską) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie oferty.

D. Wymagania dotyczące KWIATÓW:



1. Wykonawca zakupi i dostarczy kwiaty, które będą stanowiły dekorację sceny oraz będą wręczane w czasie części oficjalnej Wydarzenia:
 - a) Maksymalnie do 35 szt. żywych ciętych kwiatów przyozdobionych osobno (róża – długość do 100 cm),
 - b) Maksymalnie do 8 bukietów/kompozycji kwiatów (w jasnej tonacji) wraz z estetyczną dekoracją (każdy bukiet będzie zawierać nie mniej niż 15 kwiatów w różnych gatunkach (np. róża, anemon, eustoma, goździk, mix).
 - c) 4 bukiety/kompozycje kwiatów stanowiących dekorację sceny, z możliwością postawienia na podłożu, wraz z estetyczną dekoracją (każdy bukiet będzie zawierać nie mniej niż 15 kwiatów w różnych gatunkach).
2. Ostateczna forma i kolorystyka bukietów zostanie uzgodniona w porozumieniu z Zamawiającym.
3. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość wazonów (co najmniej 5), w których przed uroczystością zostaną umieszczone kwiaty wręczane podczas Wydarzenia oraz minimum 2 stoliki pomocnicze na scenie (przykryte elastycznym pokrowcem w kolorze czarnym).
4. Zapewnienie osób na scenie, niezbędnych podczas wręczania kwiatów podczas Gali leży po stronie Zamawiającego.

G. Wymagania dot. CZĘŚCI ARTYSTYCZNEJ:

1. Wykonawca zapewni oprawę artystyczną Wydarzenia:
 - a) **Główny Artysta:** Pani Renata Drozd z Zespołem Estradi Various (termin zarezerwowany przez Zamawiającego). Czas występu maksymalnie 45 minut + ewentualne bisy.
Wykonawca, wyłoniony do realizacji zamówienia zobowiązany będzie ponieść koszty honorarium Głównego Artysty w kwocie 6 700, 00 zł (słownie: sześć tysięcy siedemset zł) brutto. Koszt ten Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty. Repertuar zostanie ustalony w porozumieniu z Zamawiającym po zawarciu umowy. Wszystkie koszty związane z występem Artysty ponosi Wykonawca, w tym zapewnienie organizacji występu, zapewnienie poczęstunku w garderobie, **Rider techniczny**, ewentualny ZAIKS. Wykonawca zapewni elementy scenotechniczne wraz z ich obsługą dostosowane do Ridera technicznego Artysty.
 - b) **zespół artystyczny:** Kielecki Teatr Tańca – występ ok. 15 min. – 2 - 3 następujące po sobie utwory/występy. Zamawiający przewiduje wysokość honorarium ww. zespołu, którą Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić w cenie oferty na kwotę **8 500,00 zł (słownie: osiem tysięcy pięćset zł) brutto.**
 - c) Wykonawca zapewni pełną obsługę techniczną zgodnie z wymaganiami i Riderem technicznym wszystkich Artystów.
 - d) Wykonawca zapewni opiekuna Artystów, który w dniu Wydarzenia będzie stale dostępny dla Artystów.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:



- a) posiadania ubezpieczenia OC Wydarzenia lub aktywnej polisy organizatora wydarzeń w związku z prowadzoną działalnością oraz do przedłożenia Zamawiającemu oryginału polisy lub jej kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem min. 2 dni przed wydarzeniem.
- b) Poniesienia wszystkich opłat związanych z publicznym wykonywaniem utworów wykonywanych podczas Wydarzenia.

H. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zapewni:

- a) bezpłatne miejsca parkingowe na parkingu Filharmonii Świętokrzyskiej dla uczestników Wydarzenia (minimum 15 miejsc parkingowych), w tym miejsce parkingowe dostosowane dla osób z niepełnosprawnością przez cały czas trwania Wydarzenia,
- b) odpowiednie zaplecze sanitarne (w tym szatnię), dostosowane do liczby uczestników (toalety muszą być zaopatrzone w papier toaletowy, mydło, jednorazowe ręczniki i/lub suszarkę do rąk przez cały okres trwania Wydarzenia; Wykonawca będzie zobowiązany do dbania o czystość w toaletach i uzupełniania brakujących artykułów higienicznych podczas Wydarzenia,
- c) odpowiednią liczbę osób do obsługi szatni,
- d) dostęp do garderoby (minimum 4): każda wyposażona w krzesła, stół, lustro,
- e) zapewnienie wazonów na kwiaty dla laureatów i wyróżnionych – minimum 5 szt. (koszt uwzględniony w Części II pkt 3),
- f) miejsce na sekretariat Wydarzenia, gdzie odbywać się będzie rejestracja uczestników (sekretariat wydarzenia zapewnia Zamawiający), zlokalizowany w np. holu przy wejściu, wyposażonego w ok. 3 stoły prostokątne, obleczone w elastyczne pokrowce w kolorze uzgodnionym z Zamawiającym i kilka krzeseł (5-6 sztuk), miejsce na postawienie ścianki promocyjnej wydarzenia,
- g) dostęp do sieci Internet Wi-Fi (dostęp do bezprzewodowego Internetu),
- h) pełną obsługę techniczną przez cały czas trwania Wydarzenia (obsługa sceny, oświetlenia scenicznego, nagłośnienia, elektryki, itp.).

2. Wykonawca zapewni również odpowiedni sprzęt techniczny, niezbędny do realizacji Wydarzenia wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich wymienionych poniżej elementów:

- a) mównicy na scenie, stolika pomocniczego przykrytego elastycznym pokrowcem w kolorze czarnym na scenie (minimum 2), systemu oświetlenia i nagłośnienia w sali koncertowej (w tym: minimum 3 mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących Wydarzenie, zestaw minimum 4 mikrofonów pojemnościowych do dyspozycji występujących zespołów, minimum 3 mikrofony na statywie, zestaw minimum 4 mikrofony nagłaśniające instrumenty muzyczne typu skrzypce, gitara, itp., zapewnienie systemu odsłuchów scenicznych), pełnej obsługi technicznej niezbędnej do przeprowadzenia Wydarzenia,
- b) wszystkie elementy wyposażenia technicznego muszą być ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (zasięg mikrofonów



beprzewodowych, rodzaj nagłośnienia muszą być dostosowane do warunków sali koncertowej, tj. specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem sceny, wielkość itp.),

- c) przygotowanie zapasowego zestawu naładowanych baterii do mikrofonów bezprzewodowych,
- 3. Koszty, o których mowa w Części III. Lit. H pkt. 1 i 2 ujęte są w koszcie wynajmu pomieszczeń Filharmonii.
- 4. Wykonawca wyznaczy osobę (Koordynatora wydarzenia) do obsługi Wydarzenia, realizującej zadania organizacyjne, która w trakcie realizacji zamówienia odpowiedzialna będzie za:
 - a) nadzór nad prawidłowym przebiegiem Wydarzenia,
 - b) realizację usługi zgodnie z programem (scenariusza) Wydarzenia.
- 5. Wykonawca proponuje do wyboru Zamawiającego minimum 3 rodzaje fanfar (towarzyszących wręczaniu nagród). Ostatecznie wybrane ścieżki dźwiękowe powinny posiadać licencję ZAIKS na emisję podczas uroczystości. Opłatę na rzecz ZAIKS ponosi Wykonawca.
- 6. Wykonawca odpowiada za niezwłoczne posprzątanie wszystkich pomieszczeń, w których odbywać się będzie Wydarzenie, w tym holu i usunięcie wszelkich tabliczek i oznaczeń wewnątrz oraz na zewnątrz budynku związanych z organizacją Wydarzenia. Wykonawca odpowiada za doprowadzenia miejsca do stanu sprzed Wydarzenia.
- 7. Wykonawca – na co najmniej 10 dni kalendarzowym przed Wydarzeniem - zobowiązany jest do organizacji co najmniej jednego spotkania roboczego przedstawicieli Wykonawcy i Zamawiającego. Celem spotkania jest omówienie szczegółów organizacyjnych Wydarzenia.
- 8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości obiektu na ok. 1 godzinę przed rozpoczęciem Wydarzenia.

I. Informacje dodatkowe

- 1. W przypadku wprowadzenia w Polsce obostrzeń związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 Wykonawca ma bezwzględny nakaz ich przestrzegania w celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia uczestników Wydarzenia oraz zminimalizowania ryzyka zakażenia COVID-19 np. poprzez zapewnienie środków dezynfekujących i innych środków ochrony dla uczestników Wydarzenia.
- 2. Zamawiający nie zwraca kosztów dojazdu na miejsce Wydarzenia i/lub ewentualnego noclegu występujących artystów.
- 3. Zamawiający nie przewiduje wydawania uczestnikom identyfikatorów.