**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Spis treści**

1. Ogólny opis przedmiotu zamówienia **przeprowadzenie imprezy promocyjnej zgodnej z**

**Księgą Tożsamości pod nazwą „Szlakiem Jana III Sobieskiego”**

2. Szczegółowy program wydarzenia

2.1 Występy sceniczne

2.2 Warsztaty/Pokazy

3. Opis wymaganego zaplecza logistycznego

3.1 Wymagania techniczne

3.1.1 Scena wraz z oświetleniem i nagłośnieniem

3.1.2 Telebim

3.1.3 Obiekty sanitarne

3.1.4 Awaryjne zasilanie energetyczne

3.2 Wymagane usługi

3.2.1 Promocja wydarzenia

3.2.2 Konferansjerka

3.2.3 Catering

3.2.4 Obsługa lekarska

3.2.5 Dokumentacja filmowa i zdjęciowa

3.2.6 Ochrona

3.2.7 Ubezpieczenie wydarzenia

3.2.8 Pomoc techniczno- logistyczna

3.2.9 Organizacja ruchu

Załączniki:

- Księga znaku Szlaku Jana III Sobieskiego

- Księga imprez Szlaku Jana III Sobieskiego 2

**1. Ogólny opis przedmiotu zamówienia** Nazwa: **„Szlakiem Jana III Sobieskiego”**

Data realizacji**: 29 września 2013r.**

Miejsce realizacji : **Zagnańsk , Gmina Zagnańsk (woj. Świętokrzyskie) teren przy Dębie Bartku lub miejsce nad Zalewem Umer**

Charakter wydarzenia: Wydarzenie odbywa się na wolnym powietrzu, realizowane jest zgodnie z Księgą Imprez Szlaku Jana III Sobieskiego (Załącznik Nr 10 do SIWZ), przy czym całość wydarzenia mieści się w konwencji tzw. Strefy Szlacheckiej opisanej w Księdze Imprez Szlaku Jana III Sobieskiego.

Spodziewana frekwencja w trakcie trwania wydarzenia wyniesie ok. 1000 osób.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Szczegółowy program wydarzenia** | | | **Zagnańsk** | |
| **14.00 – 14.20** | Oficjalne rozpoczęcie | | | |
| **14.20 – 14.40** | | | Prezentacja drużyn rycerskich  - Działa punkt informacyjny Szlaku Jana III Sobieskiego  - Realizowane są warsztaty /pokazy  - Trwa bezpłatna degustacja  - Trwa konkurs wiedzy  historycznej  - Trwa konkurs łuczniczy |  | |
| **14.40 – 15.10** | | Turniej szachowy | | |
| **15.10 – 15.20** | | Przywitanie, przemówienie Marszałka, Wojewody, Starosty, Wójta Zagnańska | | |
| **15.20 – 16.00** | | Pokaz XVII- wiecznych tańców szlacheckich | | |
| **16.00 – 17.00** | | Widowisko historyczne "Pod Wiedeń" | | |
| **17.00 – 17.30** | | Pokazy Konne | | |
| **17.30 – 18.00** | | Pokazy Sokolnicze | | |
| **18.00 – 18.10** | | Ogłoszenie wyników konkursu wiedzy historycznej | | |
| **18.10 – 18.40** | | Musztra | | |
| **18.40 – 19.00** | | Pokaz artyleryjski | | |
| **19.00 – 20.00** | | Koncert muzyki Barokowej | | |
| **20.00 – 21.30** | | Koncert z tekstami współczesnymi na bazie XVII wiecznej muzyki | | |

**W/w program ma charakter orientacyjny i może ulec modyfikacjom.**

**2.1 Występy sceniczne**

**Prezentacja drużyn rycerskich**

Uroczysty przemarsz do miejsca przed sceną wszystkich przybyłych drużyn i bractw rycerskich (**ok. 160** osób). Ustawienie się wszystkich w szyku paradnym i na wezwanie konferansjera krótka prezentacja zebranym widzom (okrzykiem, krótką scenką rodzajową, szermierką itp.)

**Musztra**

Dwudziestominutowy pokaz musztry paradnej i bojowej wojsk zaciężnych. Taktyka walki piechoty z XVII w, szermierka na broń białą, taktyka walki piechoty muszkieterskiej, pikinierów, halabardników. Pokaz salw armatnich i specyfika walki artylerii XVII w. Realizowane przez 30 osób, reprezentantów co najmniej 3 grup rekonstrukcji historycznej.

**Widowisko historyczne "Pod Wiedeń"** – scenariusz załącznik nr 9 do SIWZ.

**Koncert muzyki barokowej** - godzinny występ zespołu o zasięgu ogólnopolskim.

**Koncert z tekstami współczesnymi na bazie XVII wiecznej muzyki** – ok 90 minutowy występ zespołu o zasięgu ogólnopolskim mający za sobą występy w telewizji,

**2.2. Warsztaty/ Pokazy**

**a) Warsztat czerpania papieru-** warsztaty przeznaczone dla co najmniej 20 osób, podczas warsztatów uczestnicy będą mieli możliwość wyprodukowania papieru czerpanego z dodatkiem ziół i kwiatów. Czas trwania co najmniej 4 godziny.

**b) Warsztaty/Pokazy tańców dawnych-** prowadzenie warsztatów przez specjalistów wraz z oprawą muzyki dawnej. Prowadzący powinni być ubrani w stroje barokowe. Warsztaty winny trwać co najmniej 2 godziny. W warsztaty zaangażowanych musi być co najmniej 20 osób. Pokaz tańca dawnego prezentowany będzie przez minimum 6 par, przez 30 minut.

**c) Warsztaty szermierki i fechtunku-** warsztaty przeznaczone dla minimum 20 osób, w tym warsztaty szermierki i fechtunku Warsztaty winny trwać co najmniej 4 godziny

**d) Warsztaty kowalskie-** Zajęcia praktyczne obejmują m.in. naukę podstawowych technik kowalskich takich jak: zginanie, wydłużanie, hartowanie, przebijanie, oksydowanie, zgrzewanie metali, - warsztaty przeznaczone dla co najmniej 20 osób. Warsztat trwać będzie co najmniej 4 godziny.

**e) Warsztaty kuglarskie i cyrkowe-** warsztaty przeznaczone dla minimum 20 osób, w tym warsztaty żonglowania, chodzenia na szczudłach. Warsztaty winny trwać co najmniej 4 godziny

**f) Warsztaty/pokazy olejarskie-** prowadzenie pokazów tłoczenia oleju metodą tradycyjną z użyciem tradycyjnych maszyn, prowadzący warsztaty musza być przebrani w stroje historyczne, wykonawca musi zapewnić udział publiczności, - warsztat winien trwać co najmniej 4 godziny, i przeznaczony być dla minimum 20 osób

**g) Warsztaty garncarskie-** Podczas warsztatów uczestnicy będą mieli możliwość lepienia z gliny na tradycyjnym kole garncarskim, dowiedzą się o historii garncarstwa w tym w szczególności historii związanej z garncarstwem w Rzeczpospolitej Szlacheckiej. Warsztaty przeznaczone dla co najmniej 20 osób.

**h) Warsztaty i pokaz Sokolniczy-** Pokazy sokolnicze z udziałem ptaków drapieżnych. Ptaki można oglądać w locie, przylatujące na rękawicę oraz atakujące wabidło. W pokazach mogą brać udział następujące ptaki: sokoły, orły, jastrzębie, pustułki, sowy, rarogi. Prezentowane będą upodobania, dieta oraz obyczaje ptaków. Każdy uczestnik będzie mógł z bliska przyjrzeć się bohaterom pokazu, zrobić zdjęcie wziąć na rękawice wybrane ptaki. Czas trwania warsztatów co najmniej 4 godziny , w tym pokaz co najmniej 30 minut.

**i) Warsztat jazdy konnej -** nauka jazdy konnej na lonży oraz z oprowadzaniem instruktora, warsztat przeznaczony dla minimum 20 osób, warsztat ma trwać co najmniej 4 godziny

**j) Pokaz jazdy konnej** - półgodzinny pokaz, z udziałem min. 12 jeźdźców i koni. Prezentacja polskich tradycji w jeździectwie. Pokaz wykonywany w strojach z epoki. Przedstawienie sposobów użytkowania koni bojowych w dawnych czasach, zarówno na polu walki jak i dla rozrywki. Popisy sprawności żołnierskich, takich jak sposoby władania bronią białą i palną, strzelanie z łuku, kładzenie konia , pokaz kadryla oraz władanie lancą.

**k) Warsztat kuchni staropolskiej -** warsztat przeznaczony dla co najmniej 50 osób, podczas warsztatów uczestnicy będą mieli okazje zapoznać się ze specyfiką kuchni staropolskiej, przygotowywania i podawania potraw. Podczas warsztatów uczestnicy będą mieli za zadanie przygotować potrawy i przygotować je do degustacji, wykonawca zapewnia w pełni wyposażone co najmniej 4 stanowiska warsztatowe do przygotowania potraw. Potrawy winny być zgodne z księgą „Compendium fercculorum” Stanisława Czarnieckiego, za wyborem prof. Jarosława Dumanowskiego

**l) Warsztat Parzenia Kawy -** warsztaty i pokazy przeznaczony dla co najmniej 50 osób, warsztaty powinny trwać co najmniej 4 godziny. Uczestnicy warsztatów będą mogli zapoznać się z systemami parzenia kawy, poznać jej właściwości rodzaje oraz wziąć udział w pokazach i warsztatach art-coffe. Wykonawca zapewni w pełni wyposażone stanowiska do prowadzenia warsztatów

**m) Warsztaty łucznicze/ turniej łuczniczy** - warsztaty przeznaczone dla co najmniej 60 osób, czas trwania warsztatów co najmniej 4 godziny. Uczestnicy będą mogli zapoznać się z technikami strzelania z łuku, spróbować swoich sił oraz wziąć udział w turnieju łuczniczym. Wykonawca opracuje regulamin konkursowy, zapewni minimum 2 osoby do realizacji turnieju oraz nagrody rzeczowe o łącznej wartości minimum 1500 zł

**n) Turniej wiedzy historycznej-** konkurs wiedzy o historii Zagnańska i ogólnej wiedzy historycznej XVII w. Wykonawca opracuje regulamin i pytania konkursowe, zapewni minimum 2 osoby do realizacji turnieju oraz nagrody rzeczowe o łącznej wartości minimum 1500 zł

**o) Pokaz artyleryjski** – półgodzinny pokaz artyleryjski z wykorzystaniem 4 replik armatnich w tym : 2 szt. 2 funtowe, jedna 1 funtowa i jedna 6 funtowa. Pokaz obsługiwać powinno 8 osób ubranych w stroje z epoki oraz odpowiadający obsłudze kanonierskiej.

**3. Opis wymaganego zaplecza logistycznego**

**3.1 Wymagania techniczne**

**3.1.1 Scena wraz z oświetleniem i nagłośnieniem**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej sceny plenerowej z zadaszeniem o wymiarach 10m x 10m z atestem. Ponad to :

- min. 3 mikrofony (przewodowe i bezprzewodowe),

- 10 mikroportów do obsługi wydarzeń

- odsłuchy,

- profesjonalne nagłośnienie, co najmniej 6 KW na stronę

- profesjonalne oświetlenia (oświetlenie dostosowane do warunków, ustawione tak żeby nie raziło uczestników wydarzenia, ruchome głowice min 4 szt. , oświetlenie boczne itd.)

- odtwarzacze audio,

- statywy,

- okablowanie,

- zapewnienie profesjonalnego zasilania energetycznego, pobór prądu.

Wykonawca zobowiązany jest również do montażu i demontażu konstrukcji sceny wraz z aparaturą towarzyszącą. Umiejscowienie jej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości sceny na 3 godziny przed rozpoczęciem imprezy.

Scena okotarowana z trzech stron, kotary zamocowane od podestu do zadaszenia sceny w sposób trwały, nie pozwalający na przemieszczenie się w trakcie deszczu czy wiatru. Scena w kolorze ciemnym. Schodki sceniczne

Scena będzie rozstawiona w dniu 28 września 2013 w godzinach wieczornych.

**3.1.2 Telebim**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach obsługi wydarzenia telebimu diodowego o łącznej powierzchni co najmniej 7,50 m2. Telebim będzie rozstawiony w dniu 28 września 2013 w godzinach wieczornych.

**3.1.3 Kontenery sanitarne**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach obsługi wydarzenia kontenerów sanitarnych w ilości odpowiadającej frekwencji uczestników wydarzenia (ok. 1000 osób). W tym minimum jeden kontener o wymiarach co najmniej 3 x 6 m zawierający kabinę dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, przynajmniej po jednej oddzielnej kabinie z umywalkami dla kobiet i dla mężczyzn, kabinę z prysznicem i umywalką.

Kontenery i kabiny sanitarne ( 8 szt.) będą rozstawione w dniu 28 września 2013 w godzinach wieczornych oraz zdemontowane w dniu 30 września 2013 w godzinach rannych.

**3.1.4 Zasilanie energetyczne**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach obsługi wydarzenia, w trakcie jego trwania (od godz. 14.00 do godz. 22.00 w dniu 29 września 2013) zasilanie energetycznego o mocy ok.150 kw (agregat prądotwórczy).

**3.2 Wymagane usługi**

**3.2.1 Promocja wydarzenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach obsługi promocji wydarzenia do:

- wykupieniu reklam radiowych w stacji radiowej o zasięgu wojewódzkim w okresie dwóch tygodni przed wydarzeniem, reklamy dwa razy dziennie w godzinach pomiędzy 6:00 a 20:00 oraz na trzy dni przed wydarzeniem reklama 3 razy dziennie w godzinach jw.

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej jednego artykułu

sponsorowanego w mediach lokalnych o minimalnym nakładzie 30 000 egz.- **rozmiar artykułu do uzgodnienia z Zamawiającym.**

- zaprojektowanie i wykonanie 150 sztuk plakatów w formacie A3 na papierze kreda błysk 170 g/m2

- zaprojektowanie i wykonanie 150 sztuk zaproszeń dla zaproszonych przez Zamawiającego gości format 2xDL papier 300 g/m2 kreda błysk

Treści reklam, zaproszeń i plakatów należy uzgodnić z Zamawiającym.

**3.2.2 Konferansjerka**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach obsługi wydarzenia 1 konferansjera z minimum 2 letnim doświadczeniem w prowadzeniu tego typu wydarzeń. Konferansjer pracować będzie na terenie imprezy jego praca trwać będzie od godziny 14.00 do godz. 22.00  Zadaniem konferansjera będzie m.in.: prowadzenie wydarzenia na scenie, prowadzenie wywiadów, zachęcanie do brania udziału w warsztatach, itp. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia próby z Konferansjerem | | |  |
|  |  |  | |

**3.2.3 Catering**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringu w trakcie wydarzenia o nazwie: **„*Szlakiem Jan III Sobieskiego ”*,** w dniu 28 oraz 29 września 2013 w miejscowości Zagnańsk. Wykonawca musi zapewnić pojazd przeznaczony do transportu artykułów spożywczych.

**Wykonawca ma obowiązek zapewnić pomieszczenia do spożywania posiłków /na serwis kawowy, dla grup rycerskich.**

**Catering dla VIP-ów należy przygotować w oddzielnym pomieszczeniu dostępnym tylko dla VIP**.

Serwis kawowy należy ustawić na terenie obiektu w namiocie ogólno dostępnym w widocznym miejscu.

Uwaga: w zależności od potrzeb ilość osób może być różna od wskazanej w tabeli poniżej o 20%.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia składa się z 4 części:** | **Nazwa części**  **przedmiotu zamówienia** | **Opis części przedmiotu zamówienia** |
| Lp. 1. | **Kolacja** | Termin serwowania: 28.09.2013 (sobota)  Godzina serwowania: 20.00-21.30  Ilość osób: 160  Opis dań:  1. Bigos  - z mięsem + chleb – porcja 300 g (90%)  - potrawa wegetariańska + chleb – porcja 300 g (10%)  2. drugie dania:  - mięso 160-180 g + frytki/ziemniaki opiekane (150 g) – 90 %  - pierogi z soczewicą (300 g) + pierogi z kapustą i grzybami/z kapustą (300 g) – 10 %  4. napoje:  - napoje zimne – 250 ml (100%)  5. dodatki:  - ketchup, musztarda, sosy bez ograniczeń  Sposób serwowania:  Bigos, pierogi ciepłe mięso np. smażone na grillu podawane w formie szwedzkiego stołu. Rozliczenie nastąpi na podstawie zebranych bloczków. |
| Lp. 2 | **Serwis kawowy** | |  | | --- | | Termin serwowania: 29 września 2013 (niedziela)  Godziny serwowania: 14.00-15.00, 16.00 - 17.00,  19.00-20.00  Ilość osób: 1200  Opis serwisu :  Serwis kawowy dostępny w ustalonych godzinach uzupełniany  na bieżąco do limitu 400 kaw w godzinie serwowania.  Kawa z ekspresu lub parzona po turecku (w tygielkach)  1. kawa:  - jasno palona, drobno mielona (arabica), 50 ml  - ciemno palona drobno mielona (arabica),  2. przyprawy:  - kardamon czarny mielony  - kardamon zielony mielony  - cynamon mielony  - goździki  - imbir mielony | |  | Termin serwowania: 21 lipca 2013 (niedziela) |
| Lp.3 | **Catering dla grup rycerskich oraz obsługi technicznej** | Termin serwowania: **29 września 2013 r (niedziela)**    **Śniadanie**  Ilość osób: ok. 200  **-** żur z jajkiem + 2 kromki chleba- min. 300 ml  Napoje: kawa, herbata, zimne napoje,  Dodatki: cukier, mleko, cytryna  **Sposób serwowania:**  Danie podawane na ciepło, w podgrzewaczach  **Zastawa**: talerze, talerzyki, sztućce, puchary, kielichy, szklanki (zgodnie z księgą imprez zakaz podawania zastawy plastikowej, możliwość serwowania w naczyniach szklanych, glinianych, porcelanowych, metalowych, papierowych itd.)  **Obiad**  Godzina serwowania: od 15.00 do 19.00  Ilość osób: ok. 200  Opis dań:  1. potrawa jednogarnkowa np. giuwecz lub zupa gulaszowa – 350 ml na osobę (90%)  2. potrawa wegetariańska (np. pierogi) – 350 g (10%)  3. napoje:  - herbata, kawa, kompot, soki, woda gorąca w podgrzewaczach  4. dodatki: cukier, cytryna  Sposób serwowania:  w podgrzewaczach, w formie szwedzkiego stołu ustawionego w zamkniętym pomieszczeniu (np. namiot).  Zastawa: talerze, talerzyki, sztućce, puchary, kielichy, szklanki (zgodnie z księgą imprez, zakaz podawania zastawy plastikowej,  możliwość serwowania w naczyniach szklanych, glinianych, porcelanowych, metalowych, itd.).  Dodatkowe uwarunkowania:  szczegółowe godziny serwowania zostaną ustalone z Zamawiającym.  Rozliczenie nastąpi na podstawie zebranych bloczków. |  |  |
| Lp.4 | **Catering dla VIP** | Termin serwowania: 29 września 2013 r (niedziela)  Godzina serwowania: od 15.00-do 20.00 - chleb: pszenny, żytni,  - sałatki, m.in. grecka wielowarzywna  - pieczone udka/podudzia kurczaka  (waga przystawek na jedną osobę minimum 250 g )  2. Zupy – (dobór w uzgodnieniu z Zamawiającym) – co najmniej 2 rodzaje poj. 300ml  3. Dania na ciepło:  - mięsne (dobór w uzgodnieniu z Zamawiającym)  – waga na jedną osobę co najmniej 300 g.  4. Co najmniej 1 potrawa charakterystyczna dla kuchni dworskiej z zestawu poniżej:  - potrawa tretowana (pieczyste w panierce)  - figatelle (mielone mięso cielęce, drobiowe, wołowe, dziczyzna i ewentualnie chuda wieprzowina + pieprz, gałka muszkatołowa, rodzynki),  - ryby po polsku (tj. co najmniej z przyprawami: imbir, gałka muszkatołowa, pieprz, szafran)  5. Dziczyzna –kawałki z dzika pieczonego podawanego z kaszą – 50 g na osobę  6. Sosy: np. kondyment do pieczystego, żurawinowy/borówkowy – 50 g na osobę  7. Surówki:  - zestaw 4 surówek w tym co najmniej 1 surówka z sałaty – 100 g na osobę  8. Desery:  np. arkas (mleko, cytryna, wódka różana) – 100 g na osobę  9. Owoce: (15 kg), w tym: min. jabłka, pomarańcze, winogrona  10. Napoje: ciepłe i zimne (bez ograniczeń)  Sposób serwowania: w półmiskach/paterach/misach/podgrzewaczach- na stołach, w pomieszczeniu. Zastawa: talerze, talerzyki, sztućce, puchary, kielichy (zakaz podawania zastawy plastikowej, możliwość  serwowania w naczyniach szklanych, glinianych, porcelanowych, metalowych, itd.).  Elementy konieczne wystroju:  - stoły przykryte obrusami,  - świeczniki ze świecami ,  - 20 szt. drewnianych naczyń do spożywania napojów  - inne elementy stylizujące stół zgodnie z charakterem kuchni dworskiej  Obsługa kelnerska: z zachowaniem strojów epoki XVII w., w tym 2 stroje szlacheckie z charakterystycznym uzbrojeniem z danej epoki.  Dodatkowe uwarunkowania: szczegółowe godziny serwowania potraw gorących zostaną uzgodnione z Zamawiającym  Przypuszczalna liczba osób: 120 |  |  |

**3.2.4 Obsługa lekarska**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie wydarzenia opieki medycznej na terenie, gdzie odbywa się wydarzenie i w razie konieczności przetransportowania poszkodowanych do odpowiednich placówek medycznych. Wykonawca zapewni w trakcie wydarzenia punkt medyczny z wykwalifikowanym personelem – 1 ratownikiem i 1 pielęgniarką wraz z ambulansem o standardzie technicznym, posiadającym niezbędne wyposażenie do prowadzenia akcji reanimacyjnych, zgodnie z aktualnymi przepisami.

**3.2.5 Dokumentacja filmowa i zdjęciowa**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie wydarzenia obsługi fotograficznej i przedłożenia Zamawiającemu po zakończeniu wydarzenia dokumentacji zdjęciowej na nośniku elektronicznym z min. 300 zdjęciami. Wykonawca zapewnieni także w trakcie wydarzenia obsługę filmową / transmisja imprezy w czasie rzeczywistym na telebim przy użyciu 2 kamer / i przedłoży Zamawiającemu po zakończeniu wydarzenia dokumentację filmową ( 3 komplety DVD).

Wykonawca jest zobowiązany do wykonania ok 20% dokumentacji filmowej (6 min.) i zdjęciowej (100 zdjęć) z „lotu ptaka”.

**3.2.6 Ochrona**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie wydarzenia profesjonalnej obsługi ochroniarskiej w zakresie:

- Ochrony mienia - minimum 5 ochroniarzy wyposażonych w sprzęt do komunikacji radiowej między sobą oraz z kierownikiem logistycznym wydarzenia. Ochrona dotyczy okresów:

- od godz. 21.00 28 września 2013r. do godz. 8.00 29 września 2013 (11 h)

- od 21.30 29 września 2013 do godz. 8.00 30 września 2013 (11 h)

- Ochrony wydarzenia - minimum 10 ochroniarzy wyposażonych w sprzęt do komunikacji radiowej między sobą oraz z kierownikiem logistycznym wydarzenia. Ochrona dotyczy okresu od godz. 14.00 do godz. 21.30 (8,5 h) 29 września 2013 r

**3.2.7 Zabezpieczenie przeciwpożarowe**

– wykonawca zapewni zabezpieczenie przeciwpożarowe wydarzenia od godz. 14.00 do godz. 21.30 w dniu 29.09.2013r. Zabezpieczenie dot. minimum średniego wozu ratowniczo- gaśniczego.

**3.2.8 Ubezpieczenie wydarzenia**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie wydarzenia ubezpieczenia w kwocie 150 tys.zł od następstw nieszczęśliwych wypadków w okresie objętym programem wydarzenia na każdo zdarzenie oraz OC na kwotę min. 150 tys. zł

**3.2.9 Pomoc techniczno- logistyczna-** wykonawca zapewni udział co najmniej 20 osób podczas imprezy. Osoby te przebrane w stroje łotrów ( stroje zapewnia zamawiający) tworzyć będą klimat imprezy i rozmieszczeni będą w różnych strategicznych miejscach ( brama wjazdowa, wejścia do namiotu i jurt). Wykonawca zapewni udział 20 osób od godziny 14.00 do godziny 21.00 dnia 29 września 2013 r

**3.2.10 Organizacja ruchu –** Wykonawca zapewni osoby do sprawnej organizacji ruchu min**. 5 osób**

**3.2.11 Porządkowanie terenu -** Wykonawca zapewni przygotowanie terenu pod organizację wydarzenia(koszenie trawy, posprzątanie terenu itp.) oraz uporządkowanie terenu po przeprowadzonej imprezie.(zebranie odpadów i przekazanie do zakładu zajmującego się zagospodarowaniem i utylizacją ) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu po dokonanym sprzątaniu karty odpadów potwierdzającej fakt odbioru przez zakład.

**3.2.12 Zapewnienie wyżywienia i noclegów**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia noclegu drużynom rycerskich, bractwom, grupom rekonstrukcyjnym, by mogli przenocować w warunkach polowych

Wykonawca zapewni zakwaterowanie i wyżywienie w dniach od 28.09.2013 godz.11.00 do 30.09.2013r godzina 10.00. Zakwaterowanie musi znajdować się w odległości nie większej niż 20 km od Zagnańska. W zakres wyżywienia należy wliczyć śniadanie, obiad i kolację.

**3.2.13 Artykuły promocyjne promujące wydarzenie**

Wykonawca zapewni wykonanie gadżetów promocyjnych z logiem Szlaku Jana III Sobieskiego oraz logiem programu PO RPW oraz nazwą wydarzenia **„Szlakiem Jana III Sobieskiego ”**, na wydarzenie promocyjne, wzór logotypu Zamawiający przekaże po podpisaniu umowy.

Artykuły mają nawiązywać wyglądem zarówno do tematu imprezy jak i epoki w której umiejscowiona jest impreza min:

- monety okolicznościowe - 100 szt.

- etui ze skóry ekologicznej z długopisem w zestawie - 100 szt.

**3.2.14. Turniej szachowy**

Wykonawca zorganizuje turniej szachowy dla uczestników imprezy.

**3.2.15. Transport**

Wykonawca zapewni transport z miejscowości Spiczyn, drużynie rycerskiej do Cieszanowa na miejsce imprezy plenerowej w ilości 35 osób występujących gościnnie w imprezie, oraz odwiezie drużynę do Spiczyna po zakończonej imprezie.

**UWAGI OGÓLNE DLA WYKONAWCY**

* Całość wydarzenia oparta jest na zapisach w Księdze Tożsamości ( zał. nr 10) oraz Księdze Imprez (zał. nr 11).Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania ich zasad, wymogów oraz zakazów.
* W strefie szlacheckiej, oprócz stoisk z warsztatami, pokazami, itd., Zamawiający zapewni stoiska pełniące funkcje punktów informacyjnych (5 stoisk).
* Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie wydarzenia obsługi fotograficznej i przedłożenia Zamawiającemu po zakończeniu wydarzenia dokumentacji zdjęciowej na nośniku elektronicznym z min. 300 zdjęciami.
* Na uwadze należy mieć fakt, iż całość wydarzenia oparta jest na podziale na dwie strefy: Szlacheckiej oraz Współczesności. Wizualnie muszą się one odznaczać (zał. nr 11 Księga Imprez)
* Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia prób generalnych.
* Wszelkie sprawy organizacyjne, w tym między innymi dotyczące rozmieszczenia stanowisk, zaplanowania stref, oraz przebiegu imprezy, Wykonawca musi uzgadniać z Zamawiającym, działającym z upoważnienia Wójta Gminy Spiczyn.
* Całość wydarzenia obywać się będzie zgodnie z zaplanowanym harmonogramem zdarzeń.
* Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w pełni wyposażonych wszelkich stoisk, w tym ich montażu i demontażu,
* Przy stoiskach wymagających podłączenia do bieżącej wody Wykonawca musi pomóc w zapewnieniu sprawnego dostępu.