**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiot zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie pikniku rodzinnego. Uczestnikami pikniku będą pracownicy Instytutu Lotnictwa (ILot) i General Electric Company Polska Sp. z o.o. (GECP) wraz z rodzinami;
2. Wykonawca zorganizuje piknik rodzinny zgodnie z projektem i programem zaakceptowanym przez Zamawiającego przy następujących założeniach:
   1. impreza zamknięta, na świeżym powietrzu (+ zabezpieczenia uczestników w przypadku pogody deszczowej). Zamawiający nie dopuszcza możliwości zadaszenia całego terenu imprezy. Zadaszenie powinno obejmować wyznaczone strefy w których powinni swobodnie zmieścić się i przemieszczać wszyscy uczestnicy imprezy. W strefach tych Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom możliwość skorzystania z posiłków oraz napojów;
   2. termin imprezy: 11.06.2016r.;
   3. czas trwania imprezy: 12:00 – 20:00;
   4. uczestnicy: pracownicy ILOT i GECP wraz z rodzinami (osoby dorosłe oraz dzieci);
   5. szacowana liczba uczestników: 3000 osób;
      1. 2100 osób dorosłych;
      2. 300 dzieci w wieku 0-3 lata;
      3. 350 dzieci w wieku 4-9 lat;
      4. 250 dzieci w wieku 10-18;
3. miejsce imprezy: Wyścigi Konne, Służewiec (miejsce zapewnione przez Zamawiającego);
4. planowany program pikniku:

12:00 – rozpoczęcie spotkania przez prowadzącego, przedstawienie dostępnych atrakcji, otwarcie wszystkich punktów gastronomicznych, uruchomienie atrakcji;

14:00, 16:00, 18:00 – konkursy dla dzieci z nagrodami prowadzone ze sceny;

O każdej pełnej godzinie – prowadzący przypomina o dostępnych atrakcjach;

20:00 – zakończenie pikniku przez prowadzącego;

1. spotkanie będzie prowadzone w języku polskim.
2. Do obowiązku Wykonawcy należy zapewnienie:
   1. dostępu do toalet i bieżącej wody na terenie imprezy (z uwzględnieniem ilości uczestników imprezy),
   2. motywu przewodniego,
   3. oprawy muzycznej. Oprawa muzyczna ma mieć charakter relaksacyjny. Zamawiający nie dopuszcza muzyki disco polo oraz ostrej muzyki,
   4. zadbanie o wystrój terenu zgodnie z motywem przewodnim imprezy,
   5. przygotowanie banera do komunikacji mailowej z grafiką zgodną z motywem przewodnim imprezy (tzw. visual) -wymagana akceptacja projektu przez Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji Wykonawca niezwłocznie wprowadzi wymagane zmiany przez Zamawiającego.
   6. zapewnienie 4 rollupów z logo EDC oraz 4 rollupów z logo HealthAhead, projekt wykonany przez wykonawcę - wymagana akceptacja projektu przez Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji Wykonawca niezwłocznie wprowadzi wymagane zmiany przez Zamawiającego.
   7. fotografa dokumentującego imprezę (zdjęcia i film). Przekazanie Zamawiającemu wszystkich zdjęć z imprezy i filmu nastąpi na nośniku elektronicznym w uzgodnionym przez strony formacie. W zakresie wykonania filmu Wykonawca jest zobowiązany dokonać montażu nagranego materiału filmowego z imprezy. Zmontowany materiał i wymagają akceptacji przez Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji Wykonawca wprowadzi wymagane zmiany przez Zamawiającego.
   8. zorganizowanie strefy HealthAhead promującej zdrowy tryb życia zawierającej m.in. namiot z nauką pierwszej pomocy, namiot z rejestracją potencjalnych dawców szpiku, namiot z dietetykiem i dermatologiem. Wyposażenie i obsługa namiotów leży po stronie Organizatorów pikniku. Wykonawca zamówienia zobowiązany jest zapewnić co najmniej 5 namiotów o powierzchni od 20m2 do 25m2 i zaplanować oznaczenie oraz lokalizację strefy HealthAhead,
   9. Zorganizowanie strefy malucha (miejsca dla rodziców i niemowląt),
   10. Zorganizowanie namiotu z wystawą fotograficzną. W ramach wystawy wykonawca zobowiązany jest do przygotowania: 35 wydruków w pełnym kolorze w formacie 100x70 cm na piance oraz zapewnienie podczas pikniku telewizora 50 calowego do wyświetlania zdjęć. Wydrukowane zdjęcia powinny być zaprezentowane na sztalugach metalowach (trójnóg).
   11. Zapewnienie cateringu wraz z obsługą (catering w formie bufetów szwedzkich, z dostępem z dwóch stron stołu: dania z grilla, w tym kiełbaski, karkówka, szaszłyki, warzywa, pieczone ziemniaki; sałatki warzywne, ciepłe i zimne przekąski, świeże owoce, bufet z deserami uzupełniane do godziny 18:00. Ilość dań i sposób ich serwowania dostosowana do liczby uczestników imprezy:
       1. menu dla dorosłych i dzieci, napoje bezalkoholowe zimne oraz ciepłe (kawa z ekspresów oraz herbata), piwo,
       2. obsługa musi na bieżąco dbać o czystość i porządek. Brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątana, dania i napoje uzupełniane na bieżąco,
       3. strefa cateringowa musi zawierać punkt ze zdrową żywnością oznaczony „HealthAhead – Healthy Choice” (w tym, bar sałatkowy, świeże owoce, soki owocowe, woda mineralna, inne zdrowe przekąski),
       4. wdrożenie rozwiązania niwelującego kolejki w oczekiwaniu na posiłek,
   12. program imprezy obejmujący:
       1. atrakcje dla dzieci i młodzieży w poszczególnych grupach wiekowych: 0-3, 4-9, 10-18 lat oraz dorosłych - co najmniej 4 atrakcje dla każdej grupy wiekowej. Zamawiający wymaga aby zaoferowane atrakcję gwarantowały możliwość skorzystania z nich przez jak największą liczbę uczestników, bez poczucia uczestnika, że został zlekceważony,
       2. aktywności integrujące dzieci i rodziców,
       3. elementy edukacyjne,
       4. konkursy i zabawy sportowo-rekreacyjne z nagrodami,
   13. gadżety i drobne upominki dla każdego z uczestników imprezy wydawane przy wejściu na imprezę, nie powinny przekraczać kwoty do 20 PLN netto za sztukę,
   14. opaski na ręce lub inny sposób oznakowania każdego uczestnika imprezy w celu wykluczenia obecności osób nieuprawnionych do wstępu na imprezę. Opaski będą rozdawane uczestnikom przez hostessy przy wejściu na imprezę. Opaski dla dzieci muszą mieć miejsce na wpisanie numeru telefonu opiekuna,
   15. Mapki z zaznaczonymi wyjściami ewakuacyjnymi, punktami gastronomicznymi, dostępnymi atrakcjami, strefą dla malucha, obsługą medyczną, toaletami – wręczane każdemu dorosłemu uczestnikowi pikniku przy wejściu na teren,
   16. hostessy,
   17. obsługa instruktorsko-animacyjna,
   18. obsługa medyczna,
   19. ochrona w trakcie imprezy,
   20. obsługa techniczna (nagłośnienie, oświetlenie, muzyka),
   21. ubezpieczenie NNW uczestników imprezy,
   22. posprzątanie po zakończeniu imprezy.

**Organizatorem pikniku są dwa odrębne podmioty:**

1) Instytut Lotnictwa, Al. Krakowska 110/114, 02-256 Warszawa - Zamawiający w rozumieniu art. 2 pkt 12 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015, poz. 2164);

2) General Electric Company Polska Sp. z .o.o., Al. Krakowska 110/114, 02-256 Warszawa - podmiot prywatny nie zobowiązany do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015, poz. 2164).

Wszystkie dostawy i usługi świadczone przez Wykonawcę na rzecz ww. podmiotów w związku z realizacją niniejszego przedmiotu zamówienia są finansowane przez te podmioty w częściach równych: 50%.

W związku z powyższym, z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zostanie podpisana umowa trójstronna a faktura za należyte świadczenie usług i dostaw zostanie wystawiona w sposób następujący:

* 1. z tytułu zaliczki w ustalonej między Zamawiającym i Wykonawcą wysokości:
     1. 50% zaliczki – Instytut Lotnictwa;
     2. 50% zaliczki – General Electric Company Polska Sp. z o.o.;
  2. z tytułu zrealizowanej usług i dostaw w ramach pikniku:
     1. 50% - wartości pikniku pomniejszonej o kwotę zaliczki – Instytut Lotnictwa;
     2. 50% – wartości pikniku pomniejszonej o kwotę zaliczki - General Electric Company Polska Sp. z .o.o., Al. Krakowska 110/114, 02-256 Warszawa.

Zaliczka i płatność będą płatne w terminie do 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania faktur VAT, przelewem, na konto Wykonawcy wskazane na fakturach.

Wartość brutto pikniku nie może przekroczyć kwoty 793 000, 00 zł. W przypadku gdy cena ofertowa brutto przekroczy ww. kwotę Zamawiający odrzuci ofertę takiego Wykonawcy jako niezgodną z SIWZ na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 2 ustawy prawo zamówień publicznych.

**CPV: Wspólny Słownik Zamówień Publicznych**

92300000 – 4 Usługi rozrywkowe,

55300000 – 3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.