

Opis przedmiotu zamówienia

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest „Organizacja uroczystej gali podsumowującej konkurs »Pracodawca – organizator pracy bezpiecznej«”, który odbędzie się w dniu 24.11.2026 r., zwany dalej Uroczystością. Zamówienie obejmuje następujące elementy:
 - 1.1. zapewnienie oprawy scenograficznej i obsługi technicznej,
 - 1.2. projekt i wykonanie scenografii z elementem wielkogabarytowym,
 - 1.3. zapewnienie usługi cateringowej,
 - 1.4. realizację usługi wykonania statuetek,
 - 1.5. zapewnienie ubezpieczenia NNW dla uczestników i organizatorów Uroczystości,
 - 1.6. realizację usługi wykonania grawertonów,
 - 1.7. usługę drukarską,
 - 1.8. zapewnienie materiałów multimedialnych,
 - 1.9. kompleksowe przygotowanie pomieszczeń do uroczystości (tj. zapewnienie i ustawienie elementów technicznych, sprzętu, w tym krzeseł, oświetlenia, nagłośnienia, oznakowanie sali, przygotowanie oznaczenia „rezerwacja" dla pierwszego rzędu krzeseł) oraz ich uprzątnięcie po zakończeniu uroczystości,
 - 1.10. zabezpieczenie elementów technicznych, wprowadzonych przez Wykonawcę na salę, tak by z jednej strony nie stanowiły zagrożenia dla życia i zdrowia uczestników uroczystości (np. kable, lampy, reflektory itp.), a z drugiej nie naruszały estetyki miejsca i wydarzenia.
2. Miejsce uroczystości

- 2.1. Uroczystość organizowana będzie przez Główny Inspektorat Pracy w Siemianowicach Śląskich przy ulicy Powstańców 5/7, w siedzibie firmy Rosomak S.A.
- 2.2. W związku z miejscem realizacji Wykonawca zobowiązuje się do przekazania danych osobowych pracowników i podwykonawców firmie Rosomak S.A. Wykonawca prześle najpóźniej na 10 dni przed wydarzeniem na podany adres e-mail listę z danymi osobowymi pracowników i podwykonawców, którzy zostaną wpuszczeni na teren zakładu na podstawie przepustek oraz numery rejestracyjne pojazdów. Jeżeli Wykonawca zatrudnia cudzoziemców, zobowiązany będzie do przesłania listy obcokrajowców celem weryfikacji, nie później niż 20 dni przed rozpoczęciem Uroczystości. W przypadku negatywnej weryfikacji poszczególnych pracowników zapewni zastępstwo. Weryfikacja cudzoziemców będzie odbywać się na podstawie numeru paszportu. Weryfikacja pracowników z obywatelstwem polskim będzie odbywać na podstawie serii i numeru dowodu osobistego.

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

1. Zapewnienie oprawy scenograficznej i obsługi technicznej.
 - 1.1. Przygotowanie spójnych wizerunkowo materiałów multimedialnych na potrzeby prezentacji laureatów konkursu PIP GIP oraz wizualizacji poszczególnych etapów przebiegu Uroczystości, w tym:
 - 1.1.1. przygotowanie maksymalnie 9 wizytówek wideo (do 90-sekund każda) prezentujących laureatów konkursu, we współpracy z Zamawiającym i w oparciu o materiały przez niego przekazane (teksty z opisami nagrodzonych, zdjęcia, loga oraz ewentualnie materiały filmowe, jeśli Zamawiający będzie takimi dysponował). Przygotowanie intro do prezentacji, planszy z Patronatami honorowymi, przejścia między poszczególnymi sekcjami, podsumowanie konkursu z podziękowaniem. Przygotowanie wizytówek będzie obejmowało takie działania jak:

- 1.1.1.1. przedstawienie przez Wykonawcę co najmniej 3 głosów lektora (3 głosy męskie), z których Zamawiający wybierze jeden głos do realizacji nagrania. W przypadku niespełnienia oczekiwań Zamawiającego wobec zaproponowanych głosów Zamawiający zastrzega sobie prawo do kolejnego wyboru spośród następnych propozycji przedstawionych przez Wykonawcę po uwzględnieniu uwag Zamawiającego,
- 1.1.1.2. nagranie przez lektora tekstów przekazanych przez Zamawiającego. W przypadku zastrzeżeń, które są niemożliwe do usunięcia w postprodukcji w zakresie jakości nagrania, interpretacji tekstu, dykcji, wymowy itp. w otrzymanym przez Zamawiającego nagraniu Wykonawca zapewni możliwość ponownego nagrania wybranych fragmentów przez tego samego lektora lub wymianę lektora,
- 1.1.1.3. zapewnienie podkładu dźwiękowego (maksymalnie 3 podkłady dźwiękowe),
- 1.1.1.4. montaż poszczególnych wizytówek,
- 1.1.1.5. przygotowanie wizytówek w formacie umożliwiającym ich emisję podczas Uroczystości, a także w formacie umożliwiającym archiwizację materiałów przez Zamawiającego (format: mp4 oraz mov),
- 1.1.1.6. przekazanie Zamawiającemu praw autorskich do przygotowanych materiałów w zakresie powielania, rozpowszechniania bez ograniczeń, w tym za pośrednictwem mediów elektronicznych, mediów społecznościowych, utrwalania na nośnikach danych, wykorzystywania w całości i we fragmentach w publikacjach (w tym na stronach www), w wydawnictwach i materiałach szkoleniowych PIP oraz podczas spotkań i szkoleń, emitowania i udostępniania do wykorzystania podmiotom trzecim w celach informacyjnych i edukacyjnych, a także dokonywania niezbędnych modyfikacji wszystkich produktów stanowiących przedmiot zamówienia.

Szczegółowy zakres oraz zasady przeniesienia majątkowych praw autorskich oraz pola eksploatacji zostaną określone w umowie.

1.1.2. Przygotowanie prezentacji multimedialnej w formie animacji, we współpracy z Zamawiającym, w oparciu o materiały tekstowe oraz graficzne/zdjęciowe/filmowe dostarczone przez niego (25 slajdów, z uwzględnieniem wizytówek, o których mowa w pkt. 1.1.1.) na potrzeby wizualizacji poszczególnych etapów przebiegu Uroczystości, która będzie wyświetlana na ekranie multimedialnym. Prezentacja powinna:

1.1.2.1. być spójna pod względem wizualnym z projektem wybranej do realizacji scenografii Uroczystości,

1.1.2.2. umożliwiać bieżącą kontrolę nad wyświetlanymi materiałami w zależności od przebiegu Uroczystości, z uwzględnieniem możliwości przerywania emisji i powrotu do wyświetlania materiałów na ekranie w dowolnym momencie,

1.1.2.3. zapewniać płynne przejścia pomiędzy poszczególnymi etapami przebiegu Uroczystości (np. proste animacje w programie prezentacyjnym), umożliwiać prezentację poszczególnych wizytówek laureatów,

1.1.2.4. Zamawiający dokona akceptacji przedstawionych projektów animacji albo zgłosi do nich uwagi w terminie do 2 dni roboczych od dnia ich otrzymania. Wykonawca dokona wskazanych przez Zamawiającego zmian i poprawek w terminie do 2 dni roboczych od dnia otrzymania uwag. Procedura akceptacji projektów będzie realizowana do czasu uwzględnienia przez Wykonawcę wszystkich uwag Zamawiającego. Brak uwzględnienia uwag zgłoszonych przez Zamawiającego nie skutkuje wydłużeniem terminu dostarczenia grafik.

1.1.2.5. Do zadań Wykonawcy będzie należała:

- 1.1.2.5.1. obsługa prezentacji w trakcie Uroczystości, w tym emisja wizytówek nagrodzonych zgodnie z dostarczonym przez Zamawiającego scenariuszem Uroczystości,
- 1.1.2.5.2. wyznaczenie osoby pełniącej w trakcie Uroczystości nadzór nad technikami,
- 1.1.2.5.3. zapewnienie podkładu muzycznego Uroczystości, przygotowanie, w uzgodnieniu z Zamawiającym, oprawy muzycznej imprezy, w tym: zapewnienie motywu muzycznego dostosowanego do rangi wydarzenia i miejsca realizacji, który będzie odtwarzany w czasie od 30 minut przed rozpoczęciem Uroczystości do rozpoczęcia Uroczystości, muzyki do wizytówek nagrodzonych oraz motywu kończącego, odtwarzanego po zakończeniu części oficjalnej Uroczystości, a także w trakcie trwania poczęstunku.
- 1.1.2.6. Wykonawca uiszcza wymagane tantiemy autorskie za pośrednictwem właściwej terytorialnie Dyrekcji Okręgowej ZAiKS.
- 1.1.3. Wykonawca zobowiązany jest do projektu i wykonanie scenografii wielkogabarytowej – element centralny pojazd 770 cm (długość), 350 cm (wysokości) wypożyczony przez firmę Rosomak S.A. Zamawiający zastrzega sobie możliwość posadowienia pojazdu na podnośniku, na wysokości 200 cm nad ziemią. Montaż na podnośniku pozostaje poza zakresem Wykonawcy. Scenografia imitująca warunki polowe z wykorzystaniem elementów naturalnych (kamienie, piasek, konary drzew, elementy nawiązujące do militariów). Scenografia dopasowana do obrysu pojazdu, tworząca wrażenie naturalnego osadzenia w terenie. Pojazd będzie się znajdował na terenie hali.
- 1.1.4. Przygotowanie minimum dwóch wariantowych projektów scenografii Uroczystości, w oparciu o własne pomysły kreatywne oraz materiały przekazane przez Zamawiającego. Zamawiający dokona wyboru jednego z

zaproponowanych przez Wykonawcę projektów scenografii do realizacji podczas Uroczystości. Przy przygotowaniu projektów scenografii Wykonawca musi uwzględnić następujące elementy:

- 1.1.4.1. charakter miejsca uroczystości, w której zaplanowano oficjalną część Uroczystości, a także takie elementy jak: powierzchnię hali (ok. 840 m²), akustykę, konieczność zabezpieczenia podłogi przy budowie elementów scenografii,
 - 1.1.4.2. wkomponowanie w scenografię ekranu multimedialnego wewnętrznego. Ekran w systemie zabudowy dolnej, osadzony na podbudowie, na wysokości 80 cm nad poziomem sceny,
 - 1.1.4.3. jeden ekran o minimalnych wymiarach: 400 cm w podstawie na 250 cm wysokości (+/- 10%). Ekran musi wyświetlać obraz o odpowiedniej rozdzielczości i być wbudowany w horyzont; ekran musi być dostosowany do fotografii, nagrań TV oraz wideo (nie może odbijać światła oraz zniekształcać i prześwieślać obrazu); ekran powinien mieć możliwość emitowania materiałów multimedialnych, np. filmów,
 - 1.1.4.4. ekran musi zapewniać porównywalny stopień widoczności wszystkim uczestnikom,
 - 1.1.4.5. zapewnienie na elementach scenografii identyfikacji wizualnej Państwowej Inspekcji Pracy,
 - 1.1.4.6. wybudowanie podestu scenicznego dla 10 osób, o wymiarach maksymalnych 600 cm (długość) x 250 cm (szerokość) i 40 cm (wysokość), z wejściem po schodach (po boku), obudowę podestu i schodów jednolitym materiałem. Schody boczne powinny mieć szerokość do 80 cm. Scena ma mieć charakter nowoczesny, industrialny, dobrze współgrać z otoczeniem. Elementy zabudowy powinny nawiązywać do brandingu PIP – nadruki.
- 1.1.5. Zapewnienie sprzętu technicznego niezbędnego do realizacji wizualnej i dźwiękowej Uroczystości, w tym:

1.1.5.1. ekranu będącego elementem scenografii o następujących parametrach:

- a) ekran wymiary: 400 cm w podstawie i 250 cm wysokości (+/- 10%), P3 2,6 mm, rozdzielczość 1152*768 px,

1.1.5.2. miksera do realizacji wizji/wideo (dostosowanego do sprzętu wykorzystywanego przez Wykonawcę),

1.1.5.3. nagłośnienia (rider techniczny):

- a) głośniki 1000 W wraz ze statywami kolumnowymi: zgodnie z ilościami podanymi w komputerowej predykcji,
- b) dogłośnienie 800 W wraz ze statywami kolumnowymi zgodnie z ilościami podanymi w komputerowej predykcji,
- c) mikser cyfrowy,
- d) monitor/odstuch,
- e) mikrofony bezprzewodowe: 3 sztuki, mikrofon kwadratowy, dual,
- f) statywy do mikrofonów bezprzewodowych z regulowaną wysokością: 2 sztuki,
- g) możliwość podłączenia się dla dziennikarzy w celu nagrania Uroczystości, kostka dziennikarska z 10 sztukami wejść,

1.1.5.4. mównica: 1 szt. Konstrukcja o charakterze industrialnym. Mównica musi posiadać zintegrowany mediaport (2x230V, HDMI, USB-C) oraz przygotowane przepusty kablowe pod mikrofony pulpitowe,

1.1.5.5. ekran podglądu (prompter): 1 szt. Monitor profesjonalny min. 55" (jasność min. 350 cd/m²) zamontowany na niskim, estetycznym statywie podłogowym (tzw. „płozą”). W zestawie komplet okablowania sygnałowego (HDMI/SDI) oraz rozdzielacz sygnału,

- 1.1.5.6. oświetlenie sceniczne: zestaw min. 4 reflektorów typu Fresnel LED z regulowaną temperaturą barwową (3200-5600K) i klapami, zapewniający równomierne oświetlenie twarzy prelegenta (wskaźnik CRI > 95). Oświetlenie ekranów PixelLine,
- 1.1.5.7. oświetlenie obiektu wielkogabarytowego, 780 cm (długość) 350 cm (wysokość). System oświetlenia składający się z min. 4-punktowych reflektorów typu Spot/Profile (do wycięcia konturu) oraz oświetlenia zalewowego (Wash), zapewniającego ekspozycję obiektu z każdej strony dostępnej dla uczestników,
- 1.1.5.8. oświetlenie bufetów (Track Lighting / Pinspots). Zastosowanie min. 6 - 8 precyzyjnych reflektorów punktowych typu Pinspot LED lub wąskostrumieniowych reflektorów szynowych, nakierowanych bezpośrednio na blaty serwowania potraw. Temperatura barwowa: Ciepła biel (2700K – 3000K), zapewniająca apetyczny wygląd dań i wysoki współczynnik oddawania barw (min. CRI 90). Montaż na estetycznych trawersach (kratownicach) typu Deco lub statywach z poprzeczką, maskowanych czarnym materiałem (ustalone podczas wizji lokalnej),
- 1.1.5.9. oświetlenie akcentujące bufety (Mood Lighting). Wykorzystanie m.in. 4 reflektorów typu Wash LED do podświetlenia ścian i konstrukcji w strefie cateringu, tworzących miękką poświatę (kolorystyka bursztynowa lub ciepłobiała), oddzielających wizualnie tę przestrzeń od strefy roboczej uroczystości,
- 1.1.5.10. wymagania techniczne dotyczące oświetlenia. Wszystkie przewody zasilające w strefie ruchu pieszych muszą być zabezpieczone profesjonalnymi maskownicami (najazdami kablowymi) w kolorze czarnym lub szarym. System oświetlenia musi pracować bezgłośnie (chłodzenie pasywne reflektorów), aby nie zakłócać komfortu gości podczas posiłków,

1.1.5.11. Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne okablowanie zasilające (przedłużacze siłowe i jednofazowe) oraz urządzenia niezbędne do podłączenia urządzeń grzewczych i ekspresów, po uprzednim uzgodnieniu punktów wpięcia z obsługą techniczną hali.

1.1.5.12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i montażu systemu nagłośnienia hali wielofunkcyjnej. Wymagania ogólne i wydajność akustyczna:

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemu nagłośnienia gwarantującego równomierne pokrycie ciśnieniem akustycznym całej powierzchni użytkowej hali (tolerancja +/- 3 dB). Powierzchnia hali 840 m². System musi zapewniać wysoką zrozumiałość mowy (wskaźnik STI ≥ 0.55), mimo niekorzystnych warunków pogłosowych obiektu,

- nagłośnienie musi być oparte na systemie aktywnym (z wbudowanymi procesorami DSP i wzmacniaczami) lub pasywnym z dedykowanym procesingiem, zainstalowanym na profesjonalnych statywach kolumnowych o regulowanej wysokości,

Warunkiem koniecznym jest dostarczenie przed montażem komputerowej predykcji akustycznej (np. w oprogramowaniu EASE lub dedykowanym systemie producenta zestawów głośnikowych).

Predykcja ciśnienia akustycznego oraz kierunkowość dźwięku, uwzględniająca wymiary hali ($L \times W \times H$) w celu zminimalizowania odbić od ścian bocznych i sufitu (tzw. kontrola dyspersji),

- konfiguracja sprzętowa: zastosowanie zestawów głośnikowych o wąskiej dyspersji horyzontalnej/wertykalnej, aby „celować” dźwiękiem w publiczność, a nie w ściany i sufit (co niweluje efekt echa). Wykorzystanie kolumn typu „point source” o wysokiej skuteczności lub małych systemów wyrównanych liniowo,

rozmieszczonych wzdłuż hali w celu zachowania spójności dźwięku na całej długości.

- 1.2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia, podczas przygotowań i podczas samej uroczystości realizatora multimediiów, realizatora dźwięku i realizatora światła.
- 1.3. Wykonawca odpowiada za koordynację, synchronizację, sprawność działania urządzeń i obsługi technicznej. Wykonawca wdroży wszelkie możliwe środki w celu zabezpieczenia ciągłości wizji i fonii w trakcie Uroczystości.
- 1.4. Instalowanie jakichkolwiek urządzeń może odbywać się wyłącznie w obecności i pod nadzorem pracownika technicznego firmy Rosamak S.A., który określi warunki używania sprzętu i dokona podłączeń do sieci. Wykonawca poniesie pełną odpowiedzialność materialną za wszelkie uszkodzenia i zniszczenia wynikłe z niedostosowania się do powyższych wymagań.
- 1.5. Wykonawca jest zobowiązany do aranżacji przestrzeni z podziałem na trzy strefy: cateringową, scenę główną, strefę ekspozycyjną. Rozdzielenie strefy cateringowej od sceny przy pomocy konstrukcji ścianki.
- 1.6. Kwestie organizacyjne i wymogi techniczne.
 - 1.6.1. Realizacja prac montażowo-technicznych scenografii zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego projektem oraz zapewnienie obsługi technicznej wszystkich elementów scenografii oraz sprzętu technicznego, w tym nagłośnieniowego, audiowizualnego oraz emisyjnego wykorzystywanego podczas Uroczystości nastąpi w dniach 23-24.11.2026 r.
 - 1.6.2. Wykonawca zapewni montaż scenografii oraz sprzętu technicznego w pomieszczeniach dniu poprzedzającym wydarzenie, to jest w dniu 23.11.2026 r. w godzinach 6:00 – 20:00. Wykonawca nie będzie miał możliwości prowadzenia jakichkolwiek prac montażowych w dniach poprzedzających termin montażu oraz przed godziną 7:00 w dniu Uroczystości.

- 1.6.3. Wszystkie prace związane z sprzątaniem przed Uroczystością muszą być zakończone do godziny 21:00 w dniu poprzedzającym Uroczystość. W przypadku opóźnienia leżącego po stronie Wykonawcy będzie on zobowiązany do pokrycia dodatkowych kosztów.
- 1.6.4. Wykonawca zapewni gotowość techniczną (sprzętu i obsługi) w celu przeprowadzenia próby generalnej z udziałem przedstawicieli Zamawiającego w dniu 24.11.2026 r., w godzinach 09:30-11:30. Oficjalna część uroczystości rozpocznie się o godzinie 13:00. Zakończenie uroczystości przewidziane jest na godzinę 14:00., natomiast zakończenie koktajlu na godz. 17:00.
- 1.6.5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i obsługi szatni dostosowanej do przyjęcia odzieży wierzchniej dla minimum 150 osób jednocześnie. Na potrzeby szatni udostępnione zostanie pomieszczenie wydzielone wewnątrz hali, o powierzchni ok. 20 m², niezamykane. Personel szatni (2 osoby) powinien cechować się wysoką kulturą osobistą, schludnym wyglądem oraz porozumiewać się płynnie w języku polskim. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie pozostawione w szatni.
- 1.6.6. Wykonawca zapewni bieżącą obsługę Uroczystości przez minimum 3 osoby z obsługi technicznej oraz osoby do koordynacji działań obsługi technicznej i do kontaktu z Zamawiającym.
- 1.6.7. Wykonawca zapewni demontaż scenografii oraz sprzętu technicznego po zakończeniu Uroczystości, jednak nie później niż do godziny 21:00.
- 1.6.8. Wykonawca ponosi koszt montażu, demontażu elementów scenografii i sprzętu technicznego oraz jego obsługi, a także odpowiada za koordynację i sprawność działania osób prowadzących te prace. Prace montażowe i demontażowe mogą być prowadzone jedynie pod nadzorem przedstawiciela firmy Rosomak S.A.
- 1.6.9. Wykonawca przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność materialną za ewentualne zniszczenia lub zaginięcia mienia, powstałe w trakcie

prowadzenia prac montażowych i demontażowych, które powstały na skutek działań prowadzonych przez Wykonawcę.

- 1.6.10. W ciągu 15 dni od podpisania umowy Wykonawca zobowiązany będzie do odbycia z Zamawiającym, w obecności przedstawiciela firmy, wizji lokalnej pomieszczeń, w których odbędzie się Uroczystość. Podczas spotkania zostaną doprecyzowane zasady dotyczące przebywania w dniu 24.11.2026 r. na terenie firmy pracowników Wykonawcy, a także wymogi stawiane przez ww. firmę Rosomak, które Wykonawca zobowiązany będzie spełnić.

1.7. Terminy dla Wykonawcy:

- 1.7.1. w ciągu 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego dwa projekty scenografii, w tym scenografii pojazdu – scenografia wielkogabarytowa, na potrzeby Uroczystości. Projekty zostaną przekazane w formatach pdf i jpg drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w Umowie lub dostarczone na nośniku elektronicznym. Zamawiający w ciągu 3 dni roboczych dokona wyboru jednego z przedstawionych projektów. Zamawiający może zgłosić do niego uwagi. Wykonawca uwzględni uwagi Zamawiającego w terminie do 3 dni roboczych i ponownie przedłoży do akceptacji Zamawiającemu poprawiony projekt scenografii. Procedura będzie powtarzana do czasu ostatecznego zaakceptowania projektu. Wszystkie uwagi oraz akceptacja będą przekazywane pocztą elektroniczną na adres e-mail wskazany przez Wykonawcę w umowie. Ostateczną wersję Wykonawca przekaże Zamawiającemu w plikach edytowalnych, do których doda, w postaci wektorowej, wszystkie elementy graficzne wykorzystane w projekcie, zdjęcia, teksty oraz zastosowane czcionki wraz z ewentualnymi licencjami na ich wykorzystanie. W przypadku nieuwzględnienia przez Wykonawcę uwag zgłoszonych do materiałów Zamawiający może odstąpić od realizacji umowy z winy Wykonawcy.

- 1.7.2. Do dnia 23.10.2026 r. Zamawiający przekaże Wykonawcy materiały niezbędne do przygotowania wizytówek o laureatach oraz prezentacji multimedialnej w formie animacji.
- 1.7.3. Do dnia 22.10.2026 r. Wykonawca przekaże do akceptacji Zamawiającego próbki 3 głosów lektorów (3 głosy męskie) w wersji polskiej do nagrania wizytówek nagrodzonych laureatów, wysyłając pliki dźwiękowe (format mp3) na adres e-mail Zamawiającego wskazany w umowie. Zamawiający w terminie 3 dni roboczych od dnia dostarczenia próbek dokona wyboru jednego z nich, o czym poinformuje Wykonawcę e-mailowo na wskazany przez niego w umowie adres e-mail. W przypadku niespełnienia oczekiwań Zamawiającego wobec zaproponowanych głosów Zamawiający zastrzega sobie prawo do kolejnego wyboru spośród następnych propozycji przedstawionych przez Wykonawcę po uwzględnieniu uwag Zamawiającego. W przypadku zastrzeżeń, które są niemożliwe do usunięcia w postprodukcji, w zakresie jakości nagrania, interpretacji tekstu, dykcji, wymowy itp. w otrzymanym przez Zamawiającego nagraniu Wykonawca zapewni możliwość ponownego nagrania wybranych fragmentów przez tego samego lektora lub wymianę lektora.
- 1.7.4. Do dnia 5.11.2026 r. Wykonawca przekaże do akceptacji Zamawiającego propozycje 9 wizytówek wideo (do 90 sekundowych materiałów), wysyłając materiały filmowe (format: mp4). Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od dnia dostarczenia wizytówek zaakceptuje propozycje lub zgłosi uwagi Wykonawcy drogą e-mailową na wskazany w umowie adres e-mail. Zaakceptowane wizytówki wideo prezentujące laureatów konkursów i sylwetki nagradzanych osób Wykonawca przekaże Zamawiającemu w plikach otwartych całej prezentacji oraz poszczególne jej elementy w formacie After Effect (aep) oraz Premiere Pro (prproj), wersja CC 2025.
- 1.7.5. Do dnia 5.11.2026 r. Wykonawca przekaże drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w Umowie lub dostarczy na nośniku elektronicznym do akceptacji Zamawiającego propozycję prezentacji multimedialnej na potrzeby wizualizacji poszczególnych etapów przebiegu Uroczystości w

formatach mp4 oraz mov. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania w umowie kontaktu telefonicznego oraz adresu e-mail grafika odpowiedzialnego za tworzenie prezentacji multimedialnej. Zamawiający w terminie 3 dni roboczych od dnia dostarczenia prezentacji zaakceptuje ją lub zgłosi uwagi Wykonawcy drogą e-mailową na wskazany w umowie adres e-mail. Wykonawca uwzględni uwagi Zamawiającego w terminie 2 dni roboczych i ponownie przedłoży do akceptacji Zamawiającemu poprawioną propozycję prezentacji. Ostateczną, zaakceptowaną przez Zamawiającego wersję prezentacji multimedialnej na potrzeby wizualizacji poszczególnych etapów przebiegu Uroczystości Wykonawca przekaże Zamawiającemu w formacie mp4 do dnia 20.11.2026 r.

1.7.6. W dniu 24.11.2026 r. Wykonawca:

- a) zapewni prace obsługowo-techniczne, związane z przedmiotem zamówienia,
- b) zapewni gotowość techniczną (sprzętu i obsługi) w celu przeprowadzenia próby generalnej z udziałem przedstawicieli Zamawiającego w godzinach 09:00-11:00,
- c) zapewni usługę cateringową,
- d) zapewni wyposażenie i obsługę szatni,
- e) zapewni wyposażenie recepcji.

2. Kompleksowa usługa cateringowa

Wykonawca zrealizuje usługę cateringową dla 100 osób z podziałem na dwie strefy: wewnętrzną (reprezentacyjną) oraz zewnętrzną (polową).

2.1. Strefa wewnętrzna (hala) – standard bankietowy

Wewnątrz budynku Wykonawca zapewni obsługę w wysokim standardzie z użyciem wyłącznie zastawy ceramicznej/porcelanowej, szkła oraz sztućców metalowych.

Serwis kawowy (od 14:00-16:30):

- serwis kawowy. Kawa będzie serwowana z dostępnych dla uczestników ekspresów ciśnieniowych (espresso, latte). Zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy z bismarów gastronomicznych, dodatki kawowe: mleko do kawy, cukier biały, cukier brązowy, słodzik (serwowane w jednorazowych saszetkach), 200 porcji po 150 ml.
- serwis herbaciany (minimum 5 rodzajów herbat w torebkach do wyboru, w tym herbata czarna, zielona i owocowa), dodatki herbaciane: cytryna pokrojona w plasterki, cukier biały, cukier brązowy, słodzik (serwowane w jednorazowych saszetkach), 150 porcji po 150 ml.
- woda mineralna niegazowana i gazowana min. 125 ml/na osobę,
- soki owocowe – tłoczony sok jabłkowy (100% soku owocowego) min 200 ml/ na osobę

Bufet słodki (od 14:00):

Wybór ciast ułożonych na platerowych tacach:

- min. 80 szt. porcji jabłecznika,
- min. 80 szt. porcji sernika śląskiego,
- min. 80 sztuk porcji piernika,
- min. 80 szt. porcji miodownika.

Zimny bufet (Finger-food) (od 14:00):

- deski serów regionalnych: pszczyński, koryciński, oscypek śląski, bundz itp. + żurawina) łącznie min. 150 g/osobę,
- pieczywo i smarowidła: 4 x rodzaje chleba śląskiego (pszenny, żytni, wersja z ziołami oraz nasionami), 4 smarowidła do chleba w tym smalec w wersji wege, kwaszone ogórki,
- tartinki: 300 sztuk, w tym 20% wegetariańskich,
- sałatki: sałatka grecka, sałatka z pieczonych buraków z kozim serem orzechami włoskimi i sosem jogurtowo-majonezowym oraz sałatka komponowana (rukola/szpinak, maliny/truskawki/owoce cytrusowe, orzechy włoskie, kozi ser/parmezan), min. 100 g/osobę, łącznie 300 porcji.

Bufet na ciepło:

- żur śląski z kiełbasą, 75 porcji.
- krem z dyni z fetą lub serem kozim i pestkami z dyni i imbirem, 25 porcji,
- bigos myśliwski w wersji mięsnej (min. 150 g/osobę), 75 porcji wersja mięsna,
- pierogi z gęsiną serwowane z konfiturą z czerwonej cebuli, pierogi z grzybami oraz pierogi z serem korycińskim z ziemniakami, podawane z podsmażaną cebulką (min. 150 g/osobę).

2.2. Strefa zewnętrzna (namiot) (od 11:30) – standard polowy z miejscami stojącymi do spożycia posiłku przy stołach koktajlowych.

Przed budynkiem Wykonawca zorganizuje catering o charakterze wojskowym. W tej strefie dopuszcza się stosowanie wysokiej jakości naczyń jednorazowych (papierowych, biodegradowalnych, podatnych do użycia ciepłych dań i napojów) oraz sztuców drewnianych.

Dania gorące – serwowane w namiocie - (100 porcji zupy mięsnej, oraz 25 porcji wegetariańskich):

- grochówka wojskowa: min. 200 ml/osobę, serwowana z kuchni polowej lub bemałów, przygotowana na wywarze mięsnym z boczkiem i kiełbasą, 100 porcji,
- alternatywne potrawy wegetariańskie: krem z dyni z fetą lub serem kozim i pestkami, i imbirem, 25 porcji.

Napoje:

- gorąca herbata z cytryną, imbirem i miodem serwowana z izolowanych warników: min. 100 kubków papierowych (min. 200 ml każdy), w każdym namiocie.
- gorąca kawa, min. 100 kubków papierowych (min. 200 ml każdy), w każdym namiocie, dodatki kawowe: mleko do kawy, cukier biały, cukier brązowy, słodzik (serwowane w jednorazowych saszetkach), serwowana z dostępnych dla uczestników ekspresów ciśnieniowych (espresso, latte), pozyskana zgodnie z zasadami Fair Trade.

2.3. Infrastruktura i logistyka zewnętrzna

2.3.1. Wykonawca rozstawi przed budynkiem namiot ekspresowy z dużymi oknami (wymiały namiotu min. 500 cm x 500 cm) lub o wymiarach

równoważnych z kompletnym poszyciem bocznym (ścianki szczelnie dopięte),

- 2.3.2. Wykonawca dostarczy niezbędną liczbę stabilnych stołów bufetowych i stołów koktajlowych, które zostaną przykryte estetycznym, czystym materiałem (obrusem lub tkaniną techniczną) o jednolitej kolorystyce, zakrywającym blat oraz boki stołów do poziomu podłoża,
- 2.3.3. Wykonawca zapewni bezpieczne nagrzewnice (elektryczne lub gazowe typu „parasol”), gwarantujące utrzymanie wewnątrz temperatury min. 16°C,
- 2.3.4. ze względu na wczesny zmierzch namiot musi mieć doświetlenie wewnętrzne (np. girlandy LED lub reflektory o ciepłej barwie),
- 2.3.5. Wykonawca zapewni w namiocie stabilną podłogę izolującą od podłoża.

2.4. Wspólne wymagania jakościowe dla obu stref i standardy obsługi:

- 2.4.1. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu: minimum 1 kelner na każde 25 osób, aby zagwarantować sprawną obsługę oraz dodatkowo koordynatora sekcji cateringowej.
- 2.4.2. Obsługa kelnerska będzie ubrana w jednolite, oficjalne stroje zgodne ze standardem wydarzenia.
- 2.4.3. Do zadań obsługi będzie należało m.in.: serwowanie dań, w tym m.in.: nalewanie zup, usuwanie brudnej zastawy, uzupełnianie brakującej zastawy oraz brakujących składników posiłków.
- 2.4.4. Wykonawca przygotowuje potrawy w swojej bazie i dostarczy je na miejsce uroczystości.
- 2.4.5. Zamawiający udostępni Wykonawcy powierzchnię na zorganizowanie zaplecza gastronomicznego. Wykonawca jest zobowiązany do wydzielenia przestrzeni przygotowań cateringu od przestrzeni wystawienniczej za pomocą estetycznych parawanów lub mobilnych ścianek systemowych.
- 2.4.6. Wykonawca jest zobowiązany do serwowania dań gorących w temperaturze min. 65°C oraz utrzymywania tej temperatury przez cały czas trwania

serwisu (wykorzystując bębny, podgrzewacze indukcyjne lub paliwowe).

Napoje gorące muszą być serwowane w temperaturze min. 80°C.

- 2.4.7. Wykonawca zapewni aktywną obsługę kelnerską podczas serwowania dań gorących w obu strefach. Do obowiązków personelu należy w szczególności: porcjowanie i nalewanie zup z waz lub bębnow bezpośrednio do talerzy/filizanek gości oraz serwowanie dań głównych na życzenie uczestników. Zamawiający nie dopuszcza samodzielnego nalewania zup przez gości w strefie wewnętrznej i zewnętrznej.
- 2.4.8. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości lub wad zaistniałych na etapie przygotowania lub realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek usunąć je w ciągu 20 minut od powiadomienia przez Zamawiającego o tych nieprawidłowościach lub wadach.
- 2.4.9. Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne wyposażenie do świadczenia usługi cateringowej w strefie zewnętrznej i wewnętrznej m.in. stoły koktajlowe, stoły bufetowe, obrusy i serwetki (skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, w kolorze czarnym lub szarym – w uzgodnieniu z Zamawiającym.), jeden stolik na sześć osób, automatyczne ekspresy ciśnieniowe, urządzenia grzewcze oraz kompletną zastawę ceramiczną/porcelanową o jednolitym wzornictwie, uzgodnioną z Zamawiającym.
- 2.4.10. Zabrania się stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku poza namiotem.
- 2.4.11. Wykonawca dostarczy posiłki najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania. Wykonawca zobowiązany jest do podstawienia, wynajmu i obsługi szczelnego, estetycznego kontenera (zbiorczego) na odpady gastronomiczne i komunalne o pojemności dostosowanej do liczby uczestników oraz objętości generowanych śmieci.
- 2.4.12. Wykonawca dokona całkowitego usunięcia kontenera wraz z zawartością w ciągu maksymalnie 3 godzin od zakończenia demontażu sprzętu, nie później jednak niż do godziny 21.00 w dniu wydarzenia. Koszt utylizacji i transportu leży w całości po stronie Wykonawcy.

- 2.4.13. Wykonawca zapewni estetyczne kosze na śmieci w obu strefach, będzie je na bieżąco opróżniał, a po zakończeniu usługi całkowicie uprzątnie teren z resztek jedzenia i opakowań.
- 2.4.14. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia miejsca w ramach świadczenia usługi cateringowej.
- 2.4.15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za wszelkie szkody wyrządzone przez obsługę na terenie firmy Rosomak S.A. w związku z realizacją usługi cateringowej.
- 2.4.16. Zamawiający zastrzega sobie zmianę dotyczącą rozpoczęcia i zakończenia imprezy +/- 60 minut od/do podanego grafika, co spowoduje zmianę w godzinach serwowania dań. O zmianie rozpoczęcia i zakończenia powiadomi Wykonawcę niezwłocznie od momentu podjęcia takiej decyzji przez Zamawiającego.

2.5. Bezpieczeństwo i jakość Bezpieczeństwo i higiena (HACCP)

- 2.5.1. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Wykonawca odpowiada za transport produktów w warunkach chłodniczych.
- 2.5.2. Wykonawca gwarantuje, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie. Wykonawca dołoży najwyższej staranności przy realizowaniu obsługi cateringowej, uwzględniając standardy i polskie normy w zakresie gastronomii, higieny i bakteriologii.
- 2.5.3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz z przepisami aktów wykonawczych do tej ustawy.
- 2.5.4. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- 2.5.5. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz zaświadczenie o przeszkoleniu z zakresu systemu HACCP.

- 2.5.6. Transport posiłków musi odbywać się przy użyciu samochodu zarejestrowanego i dopuszczonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu żywności.
- 2.5.7. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość w miejscu świadczenia usługi oraz do całkowitego uprzątnięcia pomieszczeń z resztek jedzenia i śmieci po zakończeniu wydarzenia.
- 2.5.8. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przekazać pobrane próbki wyrobów produkcji własnej oraz aktualne wyniki badań bakteriologicznych uprawnionemu przedstawicielowi Zamawiającego w celu przekazania ich do zbadania właściwej stacji epidemiologicznej (sanepid). Strony uzgadniają, iż na żądanie Zamawiającego źródła zakupu artykułów spożywczych oraz proces przygotowywania posiłków mogą podlegać dodatkowej kontroli.
- 2.5.9. Wszystkie dania w bufetach muszą być czytelnie opisane (eleganckie menu-karty/winiетки z nazwą potrawy i informacją oraz oznaczeniem wersji wegetariańskiej).

3. Infrastruktura recepcyjna i szatniowa. Widownia

3.1. Organizacja recepcji

- 3.1.1. Wykonawca dostarczy i zamontuje estetyczną, modułową, spójną z oprawą wizualną Uroczystości ladę recepcyjną o szerokości min. 150 cm.
- 3.1.2. Stanowisko musi być wyposażone w: 2 wygodne krzesła/hokery dla obsługi, dostęp do zasilania 230 V (listwa min. 2 gniazda) oraz oznakowanie stanowisk (tabliczki z plexi) zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

3.2. Organizacja szatni

- 3.2.1. Wykonawca zapewni mobilny system szatniowy: stabilne wieszaki na kółkach na min. 150 sztuk odzieży wierzchniej.
- 3.2.2. Wykonawca zapewni komplet trwałych, dwuczęściowych numerków szatniowych (tworzywo lub metal).
- 3.2.3. Obsługę szatni stanowić będą min. 2 osoby oddelegowane przez Wykonawcę, ubrane w jednolite, schludne stroje (standard oficjalny).

3.2.4. Personel szatni dostępny przez cały czas trwania wydarzenia (od godziny 10.00 do godziny 18.00).

3.2.5. Wykonawca zapewni dostateczną liczbę parasolników, w przypadku opadów deszczu.

3.3. Aranżacja widowni i ciągów komunikacyjnych - dostawa i rozstawienie krzeseł:

3.3.1. Wykonawca dostarczy, rozstawi oraz po zakończeniu Uroczystości uprzątnie 120 sztuk krzeseł konferencyjnych, wykonanych z pleksi - transparentne, do wyboru przez Zamawiającego spośród modeli: Chiavari, Ghost lub APP.

3.3.2. Krzesła muszą być stabilne, o wysokiej estetyce, dopasowane do prestiżowego charakteru Uroczystości Zamawiający kategorycznie zabrania stosowania krzeseł składanych.

3.3.3. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej 2 rodzaje (modele) krzeseł (różniących się fasonem) w terminie do 30.10. 2026 r. Zamawiający dokona wyboru jednego modelu w ciągu 2 dni roboczych.

3.3.4. Krzesła muszą zostać ustawione w równych rzędach, z zachowaniem przepisów ppoż. oraz z zapewnieniem swobodnego przejścia. Wykonawca zapewni oznakowanie „Rezerwacja” dla pierwszego rzędu krzeseł (zgodnie z projektem Zamawiającego).

4. Realizacja usługi wykonania statuetek

4.1. Wykonawca wykona i przekaże na własność Zamawiającego 9 statuetek – nagród honorowych dla laureatów konkursu pn. „Pracodawca - organizator pracy bezpiecznej” według następujących parametrów:

- a) statuetki powinny być odlane w mosiądzu, patynowane i polerowane,
- b) na ich podstawach ma się znajdować napis Mecum Tutissimus Ibis w kolorze złotym (zbliżonym do koloru statuetki wzorcowej).
- c) Wymiary statuetki wg wzoru:



4.2. Terminy dla Wykonawcy:

- 4.2.1. W celu wykonania usługi Zamawiający udostępni Wykonawcy, w ciągu 10 dni od podpisania umowy, formę silikonową wraz ze wzorcową statuetką.
- 4.2.2. Forma silikonowa statuetki musi zostać zwrócona w stanie nie pogorszonym, wraz ze wzorcową statuetką.
- 4.2.3. Przekazanie i odbiór formy silikonowej nastąpią protokolarnie w siedzibie Zamawiającego. W przypadku uszkodzenia lub zniszczenia powierzonej Wykonawcy formy silikonowej, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania naprawienia szkody.
- 4.2.4. Wykonawca zrealizuje usługę wykonania statuetek do dnia 22.10.2026 r.
- 4.2.5. Zamawiający może zgłosić uwagi do wykonania statuetek. Wykonawca uwzględni uwagi Zamawiającego w terminie do 10 dni roboczych i ponownie przedłoży do akceptacji Zamawiającemu.

5. Zapewnienie ubezpieczenia NNW dla uczestników i organizatorów Uroczystości

5.1. Wykonawca zobowiązany jest do wykupu polisy zbiorowej od następstw nieszczęśliwych wypadków, którym mogą ulec osoby będące zaangażowane w organizację Uroczystości, w tym zleceniobiorcy Zamawiającego, wykonawcy lub podwykonawcy, a także goście. Kwota ubezpieczenia: minimum 30 000,00 zł.

5.2. Terminy dla Wykonawcy:

W ciągu 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego 3 oferty polis NNW firm ubezpieczeniowych posiadających uprawnienia do prowadzenia działalności ubezpieczeniowej zgodnie z ustawą z dnia 11.09.2015 r. o działalności ubezpieczeniowej i reasekuracyjnej (Dz. U. 2015 poz. 1844) w zakresie grup ryzyk objętych ubezpieczeniem, w oparciu o następujące założenia:

- termin Uroczystości: 24.11.2026 r. godz. 12:00 -17:00 (pobył organizatorów od godzin 7:00 do 22:00),
- miejsce: Rosomak S.A. Siemianowice Śląskie,
- liczba osób: 150,
- organizacja i realizacja imprezy należy w całości do PIP.

Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od dnia dostarczenia propozycji polis NNW zaakceptuje 1 z nich lub zgłosi uwagi Wykonawcy drogą e-mailową na wskazany w umowie adres e-mail.

6. Realizacja usługi wykonania grawertonów

6.1. Wykonawca wykona i przekaze na własność Zamawiającego 9 grawertonów dla laureatów konkursu pn. „Pracodawca - organizator pracy bezpiecznej” według następujących parametrów:

- a) tabliczka w kolorze złoty pół-mat rozmiar 130x185 mm z nadrukiem na podłożu z deski drewnopodobnej ciemny brąz (podkład MDF 177x228),
- b) etui skóropodobne w kolorze granatu ze złotymi narożnikami,
- c) wnętrze etui wykończone miękkim, pluszowym materiałem oraz złote tasiemki ułatwiające wyjęcie tabliczki z etui,

d) orientacja pozioma.

6.2. Terminy dla Wykonawcy:

6.2.1. Zamawiający przekaze Wykonawcy projekty graficzne grawertonów do dnia 26.10.2026 r. Wykonawca zrealizuje usługę wykonania grawertonów do dnia 3.11.2026 r.

6.2.2. Zamawiający może zgłosić uwagi do wykonania grawertonów. Wykonawca uwzględni uwagi Zamawiającego w terminie do 5 dni roboczych i ponownie przedłoży do akceptacji Zamawiającemu.

7. Usługa drukarska

7.1. Wykonawca w ramach usługi drukarskiej wykonana i przekaze na własność Zamawiającego:

- a) 5 rollupów z torbą transportową – o wymiarach 100 cm x 200 cm zgodnie z projektem graficznym Zamawiającego. System wystawienniczy o eleganckim designie i stabilnej, łatwej w montażu konstrukcji. Aluminiowy, wzmacniany stelaż, stabilny oraz odporny na uszkodzenia, działanie czynników atmosferycznych i częste używanie,
- b) ściankę wystawienniczą – oddzielającą strefę cateringową od sceny głównej. Modułowy system wystawienniczy o wymiarach 500 cm x 250 cm (+/- 20%), oparty na lekkiej konstrukcji aluminiowej umożliwiającej obustronną ekspozycję grafiki. System powinien posiadać strukturę segmentową, pozwalającą na łatwy montaż beznarzędziowy oraz opcję późniejszej rozbudowy lub rekonfiguracji o dodatkowe moduły. Wypełnienie powinny stanowić jeden lub dwa panele graficzne np. tekstylne, montowane w sposób zapewniający idealne napięcie powierzchni oraz estetyczne maskowanie elementów konstrukcyjnych. Dwustronny druk cyfrowy, w komplecie z torbą.

7.2. Terminy dla Wykonawcy:

7.2.1. Zamawiający przekaze Wykonawcy projekty graficzne rollupów do dnia 26.10.2026 r. Wykonawca zrealizuje usługę drukarską do dnia 3.11.2026 r.

- 7.2.2. Zamawiający prześle Wykonawcy projekty graficzne ścianki wystawienniczej do dnia 26.10.2026 r. Wykonawca zrealizuje usługę drukarską do dnia 15.11.2026 r.
- 7.2.3. Wykonawca może zgłosić uwagi do wykonania usługi drukarskiej. Wykonawca uwzględni uwagi Zamawiającego w terminie do 5 dni roboczych i ponownie przedłoży do akceptacji Zamawiającemu wydrukowane plansze i rollupy.

8. Przekazanie materiałów końcowych.

- 8.1. Projekt scenografii, film oraz wszystkie materiały multimedialne stworzone na potrzeby prezentacji laureatów konkursów PIP GIP oraz wizualizacji poszczególnych etapów przebiegu Konkursu i w wersji ostatecznej (po zgłoszeniu uwag, ich wprowadzeniu i akceptacji Zamawiającego) wraz z licencjami zostaną dostarczone Zamawiającemu do siedziby Głównego Inspektoratu Pracy przed podpisaniem protokołu odbioru końcowego, na nośniku elektronicznym, który zostanie własnością Zamawiającego.

9. Pozostałe obowiązki wykonawcy

Wykonawca zapewni:

- 9.1. Sprzątanie po zakończeniu uroczystości.
- 9.2. Transport materiałów promocyjno-informacyjnych (ścianka wystawiennicza, rollupy, statuetki itp.) z siedziby Zamawiającego do miejsca uroczystości w dniu 23.11.2026 r., do godziny 12:00 oraz z miejsca uroczystości do siedziby Zamawiającego do dnia 27.11.2026 r.
- 9.3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia opakowań jednorazowych (pojemników z przykryciem) posiadających atest do kontaktu z żywnością, w liczbie odpowiadającej minimum (np. 20%) zamówionych porcji, w celu umożliwienia Zamawiającemu zapakowania żywności pozostałej po zakończeniu usługi. Koszt opakowań należy uwzględnić w cenie jednostkowej posiłku/usługi. Dostarczone opakowania muszą być wolne od opłat, o których mowa w ustawie o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi

odpadami (tzw. opłata SUP) – zaleca się stosowanie opakowań z materiałów alternatywnych dla tworzyw sztucznych (np. pulpa trzcinowa, tektura, materiały biodegradowalne).