

SZCZEGÓŁOWY OPIS USŁUG

I. Termin

Termin organizacji Obchodów Lokalnej Barbórki Oddziału Zakładu Gazowniczego w Białymstoku to 3-4 grudnia 2026 roku (dalej: Barbórka). Szacowany czas trwania obchodów w godzinach 16:30 - 04:00.

II. Charakter wydarzenia

Wydarzenie ma mieć charakter elegancki i nowoczesny. Wydarzenie powinno łączyć ze sobą tradycyjny charakter nawiązujący do utrwalonych w tradycji elementów gazownictwa z nowoczesną i elegancką odsłoną.

III. Agenda uroczystości:

1. Msza Św.

- czas: 16:30-17:30
- miejsce: stary kościół farny Bazyliki Archikatedralnej Wniebowzięcia NMP, ul. Kościelna 2 w Białymstoku

2. Akademia Barbórkowa

- czas: 18:00 - 19:00
 - wejście pocztów sztandarowych i odśpiewanie hymnu państwowego
 - powitanie gości przez Dyrektora Oddziału Zakładu Gazowniczego w Białymstoku
 - wręczenie odznaczeń dla wyróżnionych Pracowników Oddziału Zakładu Gazowniczego w Białymstoku
 - okolicznościowe przemówienia
 - odśpiewanie hymnu górniczego i wyjście pocztów sztandarowych

3. Wieczorny bankiet: Zabawa taneczna z DJ-em

- czas: od godz. 19:00 (03 grudnia 2026) do godz. 04:00 (04 grudnia 2026)

IV. Uczestnicy

Łączna liczba uczestników wydarzenia wynosi 150 osób, wśród nich większość stanowią pracownicy Polskiej Spółki Gazownictwa. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji w odniesieniu do liczby uczestników, zgodnie z zapisami Umowy. Zamawiający poinformuje wykonawcę o zmniejszeniu liczby gości nie później niż do 19.11.2026 r.

V. Obowiązkowe elementy wydarzenia

Obchody Barbórki powinny uwzględnić następujące elementy:

1. Msza Święta.
2. Akademia Barbórkowa z wręczaniem odznaczeń państwowych i branżowych – odznaczenia zapewnia Zamawiający.
3. Zabawa taneczna z DJ-em.

VI. Zadania Wykonawcy

Wykonawca odpowiedzialny będzie za kompleksową organizację obchodów Barbórki.

Szczegółowe zadania Wykonawcy:

1. Organizacja Mszy Świętej:

- a) współpraca z wybranym kościołem oraz uzyskanie wszelkich zgód i pozwoleń,
- b) zapewnienie oprawy muzycznej Mszy Świętej tj. organisty,
- c) zapewnienie kwiatów,
- d) zapewnienie ofiary dla kościoła,

Łączny koszt organizacji Mszy Świętej nie może przekroczyć kwoty 2000 zł netto.

2. Organizacja Akademii Barbórkowej:

Akademia będzie uwzględniać stałe elementy programu, według scenariusza opracowanego przez Zamawiającego, w szczególności: powitanie gości, wprowadzenie pocztów sztandarowych, odegranie hymnu państwowego, przemówienia, wręczenie odznaczeń, hymn górniczy, wyprowadzenia pocztów sztandarowych.

- a) zapewnienie na wyłączność miejsca organizacji Akademii wraz z rezerwacją lokalizacji,
- b) zapewnienie profesjonalnej scenografii i oprawy audio-wizualnej (mównica, statyw na mikrofon, mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie, stojak pod sztandar, oświetlenie, wyświetlanie prezentacji),
- c) zapewnienie urządzeń multimedialnych – projektor oraz ekran lub telebim wyświetlający logo Spółki,
- d) zapewnienie profesjonalnego konferansjera do prowadzenia Akademii (przedstawienie dwóch kandydatów do wyboru),
- e) zapewnienie miejsca dla Zamawiającego za kulisami z min. 2 stołami z pokrowcami na potrzeby przygotowania odznaczeń i krzesłami (około 5 osób) oraz zapewnienie pojemnika z wodą do przechowywania kwiatów,
- f) zapewnienie szatni wraz z obsługą (tak, aby nie tworzyły się kolejki i zatory min. 2 osoby),
- g) zorganizowanie punktu informacyjnego w miejscu, gdzie odbędzie się Akademia,
- h) zapewnienie dekoracji mównicy,
- i) zapewnienie oznakowania tras komunikacyjnych, tzw. oznakowanie kierunkowe.

Sposób organizacji Akademii musi być zaakceptowany przez Zamawiającego.

3. Organizacja Wieczornego bankietu:

- a) zapewnienie na wyłączność miejsca organizacji bankietu wraz z rezerwacją wskazanej lokalizacji, Zamawiający wyklucza obiekty sportowe,
- b) zapewnienie szatni wraz z obsługą (tak, aby nie tworzyły się kolejki i zatory),
- c) zapewnienie zabawy tanecznej przez doświadczonego DJ-a w godzinach 19:00 (03 grudnia 2026) – 04:00 (04 grudnia 2026),
- d) zapewnienie cateringu dla gości obejmującego:
 - uroczystą kolację serwowaną do stołów, składającą się z przystawki, dania głównego, deseru (godzina podania do ustalenia z Zamawiającym);
 - ciepłe danie serwowane do stołów,
 - stół szwedzki dostępny przez cały czas trwania wieczornego bankietu i zawierający co najmniej:
 - cztery tradycyjne potrawy w podgrzewaczach,
 - pięć przekąsek zimnych,
 - trzech rodzajów sałatek,
 - wędlin i serów,
 - owoców,
 - ciast i ciasteczek,
 - kawy (ekspresy do kawy),
 - herbaty (w perkolatorach),
 - napoje zimne dostępne bez ograniczeń, w tym: woda mineralna niegazowana i gazowana, soki podawane w szklanych dzbankach, piwo bezalkoholowe podawane i uzupełniane na stołach,
 - napoje alkoholowe:
 - piwo (1,5l na osobę),

- wino czerwone i białe (0,5l na 2 osoby).

Wykonawca zapewni utrzymanie jedzenia i napojów we właściwej temperaturze przez cały czas trwania Wydarzenia. Wykonawca zapewni odpowiednią do liczby uczestników ilość zastawy stołowej oraz sztućców, szklanek, serwetek.

Wykonawca zapewni odpowiednią aranżację sali w tym dekorację stołów kwiatami w uzgodnieniu z Zamawiającym.

Wykonawca odpowiada za sprawną profesjonalną obsługę cateringową całego wydarzenia oraz zapewnienie porządku i czystości.

Ostateczna propozycja menu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego drogą mailową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji menu przedstawionego przez Wykonawcę w terminie do 19.11.2026 r.

4. Pozostałe elementy:

- a) zapewnienie obsługi fotograficznej na wszystkich etapach wydarzenia (w tym wszystkich kwestii organizacyjnych z tym związanych wymaganych przez fotografa, np. catering i miejsce na sali). Przekazanie Koordynatorom Umowy zdjęć (min. 300 zdjęć). Wykonawca przekaze Zamawiającemu autorskie prawa majątkowe do wykonanych zdjęć. Wybór Wykonawcy musi być zaakceptowany przez Zamawiającego,
- b) zapewnienie oznaczenia wszystkich miejsc uroczystości tzw. oznakowanie kierunkowe; materiały brandingowe wydarzenia (np. tabliczki informacyjne i kierunkowe, windery, roll-upy, oraz inne rekomendowane przez Wykonawcę) powinny pojawić się we wszystkich lokalizacjach, w których będą przebywać goście: kościół, miejsce akademii i wieczornego bankietu,
- c) zapewnienie parkingów. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsc parkingowych uczestnikom wydarzenia, transport odbywać się będzie autokarami / samochodami osobowymi,
- d) pozostałe materiały: Wykonawca zobowiązany jest do produkcji wszelkich innych materiałów, niezbędnych do organizacji obchodów Barbórki.

5. Pozostałe usługi:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ochrony podczas wydarzenia,
- b) Wykonawca zobowiązany jest do uregulowania kwestii z ZAIKS,
- c) Wykonawca powinien zapewnić wszelkie inne elementy i usługi nie wskazane powyżej, ale z jego punktu widzenia, niezbędne do prawidłowej organizacji obchodów Barbórki,
- d) Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawiania Zamawiającemu do akceptacji wszelkich materiałów i działań związanych z organizacją Barbórki.

VII. Pozostałe postanowienia:

Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych będzie to leżało w interesie Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega, że ma prawo do następujących zmian, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego:

1. zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników nie więcej niż o 20 % w stosunku do wstępnie określonej ilości 150 uczestników;
2. rezygnacji z innych niewykorzystanych usług, po wcześniejszym uzgodnieniu Stron.

Zmiany te mogą zostać zgłoszone przez Zamawiającego do dnia 19.11.2026 r. i będą zgłaszane przez Koordynatora Zamawiającego drogą mailową do Wykonawcy.

Rozliczenie Przedmiotu Umowy nastąpi na podstawie kosztorysu powykonawczego. Kosztorys powykonawczy będzie uwzględniał faktycznie zrealizowany zakres usług wyszczególnionych w Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz ewentualne uzgodnione i zaakceptowane przez Zmawiającego koszty dodatkowe.

Wszystkie zadania zawarte w Szczegółowym Przedmiocie Zamówienia mogą być wykonywane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.