

Kompleksowe przygotowanie i organizacja Gali Finałowej XI edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2016”

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i organizacja Gali Finałowej **XI edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2016”** na potrzeby Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego. **Zamawiający** dokonał rezerwacji miejsca na zorganizowanie całej imprezy. Koszty wynajmu leżą po stronie **Zamawiającego**.

- Gala „Laur Świętokrzyski 2016” odbędzie się w dniu 28 kwietnia 2017 r., w godzinach 19.00 – 21.00 (część oficjalna), 21.00 - 03.00 (bankiet).
- Miejsce Gali – Centrum Kongresowe Targi Kielce – Sala Konferencyjna Omega (częściowo sala Alfa), ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce.
- Miejsce bankietu – Centrum Kongresowe Targi Kielce – Sale Konferencyjne Beta, Gamma, Delta, Teta, ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce.

Gala ma być uroczystym podsumowaniem jubileuszowej XI edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2016”. Na Galę wraz z bankietem zaproszonych zostanie około 400 osób, ale **Zamawiający** przewiduje kolportaż większej ilości zaproszeń na samą Galę (wykonanie i kolportaż zaproszeń należy do **Zamawiającego**) – część oficjalną, która odbędzie się w Sali Konferencyjnej Omega Spółki Targi Kielce, co nie wpłynie na koszt przedsięwzięcia i działania organizacyjne. Zaproszeni goście to m.in. przedstawiciele Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego, władz województwa, przedstawiciele samorządu, regionalne VIP-y, nominowani do nagrody, przedstawiciele regionalnych mediów, świata kultury i biznesu. W trakcie uroczystości będą miały miejsce oficjalne wystąpienia, prezentacja filmów o nominowanych w poszczególnych kategoriach, intro, spotu oraz wręczenie statuetek i dyplomów (wykonanie i dostarczenie statuetek należy do **Zamawiającego**), występ artystów i bankiet.

Wykonawca zobowiązany będzie przeprowadzić uroczystość w Sali Konferencyjnej Omega (częściowo w Sali Alfa) Targów Kielce (Gala) oraz w salach Beta, Gamma, Delta, Teta (bankiet) wraz z zapewnieniem wszelkich wymagań technicznych wynikających ze scenariusza gali, uprzednio uzgodnionego i zaakceptowanego przez **Zamawiającego**. Sala Beta połączona jest we wspólny moduł z salą Gamma. W jeden moduł połączone są także sale Delta i Teta. Miejsce do tańca podczas bankietu będzie wyznaczone między obu modułami, całość będzie stanowiło jedną otwartą przestrzeń. **Wykonawca** zapewni realizację całości wydarzenia na wysokim poziomie artystycznym, merytorycznym i organizacyjnym.

Do obowiązków **Wykonawcy** należy:

1. Opracowanie i przedstawienie **Zamawiającemu** dwóch koncepcji uroczystości (zapropozowanie spójnej koncepcji opartej na wybranym, charakterystycznym motywie). Propozycja musi zostać dostarczona nie później niż 30 dni przed Galą, tj. do 29 marca 2017 r. Przygotowanie scenografii Sali Konferencyjnej Omega oraz Sal Beta, Gamma, Delta i Teta według wybranej koncepcji. Scenografia powinna zostać stworzona w oparciu o techniki multimedialne z wykorzystaniem światła, laserów lub

hologramów i nowoczesnych urządzeń audiowizualnych oraz ekranów, będących na wyposażeniu Sali Omega oraz elementów stałych dekoracji, służących do wyeksponowania technik multimedialnych (siatki, płótno, ekrany, moduły kartonowe). Wykonawca zamontuje z tyłu sceny specjalną siatkę, umożliwiającą wyświetlanie przygotowanych elementów pokazów laserowych oraz laserowych napisów, wprowadzających poszczególne kategorie nagrodzonych. Całość musi zawierać elementy związane z regionem świętokrzyskim oraz przedstawiać statuetkę lub statuetki Laura Świętokrzyskiego stworzone przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej 3D. Minimum 3 propozycje scenografii muszą zostać dostarczone **Zamawiającemu** nie później niż 21 dni przed Galą, tj. do 7 kwietnia 2017 r.

2. Zapewnienie warunków do prowadzenia gali przez konferansjerów, wystąpień gości, wręczenia statuetek i dyplomów przez Wojewodę i Wicewojewodę Świętokrzyskiego, prezentacji filmów promocyjnych na temat nominowanych, intro, spotu, występów artystycznych. **Wykonawca** powinien zwrócić szczególną uwagę na przestrzeń sceniczną, by aranżacja sprzętu przygotowanego na występy artystyczne oraz gwiazdy głównej, nie przeszkadzała w komunikacji podczas wręczenia statuetek i tym samym obecności większej liczby osób na scenie.
3. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do realizacji Gali i bankietu wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich elementów.
 - a) Zapewnienie muzyki mechanicznej podczas Gali (fanfary podczas wręczenia statuetek) oraz bankietu (obsługa przez profesjonalnego DJ-a). Propozycje fanfar i muzyki odtwarzanej podczas bankietu muszą zostać dostarczone **Zamawiającemu** do akceptacji nie później niż 21 dni przed Galą, tj. do 7 kwietnia 2017 r.
4. Przygotowanie scenariusza Gali – scenariusz powinien uwzględniać charakter wybranej koncepcji i brać pod uwagę sugestie **Zamawiającego** co do oficjalnych wystąpień, witania gości. Scenariusz powinien zawierać konkretne ramy czasowe, prowadzących, laureatów, występy gwiazd, rozwiązania techniczne i organizacyjne. Scenariusz musi zostać dostarczony do akceptacji nie później niż 21 dni przed Galą, tj. do 7 kwietnia 2017 r. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian i poprawek do przedstawionego scenariusza.
5. Zapewnienie obsługi konferansjerskiej Gali do akceptacji **Zamawiającego**. Dwie osoby prowadzące (kobieta i mężczyzna) powinny wykazać się doświadczeniem w prowadzeniu imprez o podobnych charakterze (gala z udziałem władz administracji publicznej, etc.), mile widziane doświadczenie dziennikarskie. **Wykonawca** zorganizuje przynajmniej jedno spotkanie robocze przedstawicieli **Zamawiającego** i konferansjerów celem omówienia scenariusza i innych szczegółów organizacyjnych. Spotkanie odbędzie się w miejscu wskazanym przez **Zamawiającego** lub w siedzibie **Zamawiającego**.
6. Zapewnienie występów artystycznych do akceptacji przez **Zamawiającego**.
 - a) Występ podczas Gali jednego lub dwóch solistów bądź zespołów muzycznych związanych i rozpoznawalnych w regionie świętokrzyskim (wykonanie po jednym utworze między wręcaniem nagród w poszczególnych kategoriach). Soliści lub zespoły, o których mowa nie są gwiazdami ogólnopolskiej sceny muzycznej, ale posiadają uznanie i są rozpoznawani w regionie świętokrzyskim. **Wykonawca** przedstawi trzy propozycje solistów lub zespołów wraz z wykonywanymi utworami nie później niż 25 dni przed Galą, tj. do 3 kwietnia 2017 r., z których **Zamawiający** dokona wyboru jednego lub dwóch. Do obowiązku **Wykonawcy** należy pokrycie wszelkich opłat cywilno-prawnych związanych z występami artystów oraz wykonaniem przez nich podczas gali wybranych utworów.
 - b) **Wykonawca** zobowiązuje się do zapewnienia podczas koncertu gwiazdy głównej (zwanej dalej „Artystą”) sprzętu zgodnie z riderem Artysty (rider stanowi załącznik do Zapytania). Istnieje

możliwość wykorzystania podczas koncertu sprzętu nagłośnieniowego i oświetleniowego o zbliżonych parametrach **pod warunkiem wcześniejszej akceptacji** wszelkich zmian przez realizatora dźwięku i oświetlenia Artysty. Kontakt do osoby odpowiedzialnej za rider nagłośnieniowy i oświetleniowy: Pan Michał Kołodziejski, tel. 504 264 682.

- c) **Wykonawca** zapewni podczas występu gwiazdy głównej efekty w postaci dymu ze specjalnie do tego przeznaczonych wytwornic.
- d) **Wykonawca** zapewni dostarczenie do garderoby Artysty dla 8 osób napojów ciepłych i zimnych (szczegółowy wykaz u Zamawiającego), 2 patery owoców, przekąsek (kanapki na ciemnym pieczywie) oraz ciepłego posiłku dla 8 osób po koncercie.
- e) **Wykonawca** zapewni 400 szt. upominków dla uczestników Gali, tj. brelok wykonany z metalu, w kolorze srebrnym, w kształcie wieńca laurowego o wymiarach 75 x 35 mm (+/- 5 mm do każdego z wymiarów) zapakowanego w kartonowe eleganckie pudełeczko, przewiązane wstążką z załączonym bilecikiem z podziękowaniem za przybycie na Galę. Całość upominku wraz z bilecikiem i treścią podziękowania do akceptacji **Zamawiającego**.
- f) **Wykonawca** zapewni w terminie 28/29.04.2017 r. nocleg dla 8 osób (minimum 4 gwiazdki) z łazienkami, toaletą i śniadaniem (pokoje: 1 apartament, 7 pokoi 1 osobowych) w miarę możliwości na jednym piętrze. Hotel nie powinien znajdować się w odległości dalszej niż 10 km od miejsca koncertu oraz 2 miejsca parkingowe na parkingu w pobliżu hotelu dla 2 samochodów.
- g) Wynagrodzenie Artysty leży po stronie **Zamawiającego**.

7. Przeprowadzenie próby generalnej w obecności **Zamawiającego** – termin próby do uzgodnienia z **Zamawiającym**, ale nie później niż w przededniu Gali.

8. Produkcja i emisja filmów promocyjnych o nominowanych w 6 kategoriach (maksymalnie 5 nominacji w każdej z kategorii).

- a) **Zamawiający** przekaze **Wykonawcy** informacje o nominowanych do nagrody do 25 dni przed rozpoczęciem Gali, tj. do dnia 3 kwietnia 2017 r.
- b) **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi do dnia 1 kwietnia 2017 r., minimum 2 koncepcje scenariuszy filmów promocyjnych o nominowanych do akceptacji **Zamawiającego**. **Zamawiający** może wnieść swoje uwagi i poprawki. Na podstawie zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza **Wykonawca** zrealizuje filmy promocyjne. Każdy z filmów o nominowanych ma trwać około 2,5 minuty i przedstawiać charakterystykę nominowanych w kontekście charakteru kategorii nagrody w jakiej został nominowany.

Nagrania będą realizowane na terenie województwa świętokrzyskiego w miejscach wskazanych przez **Zamawiającego**. **Wykonawca** stworzy oprawę graficzną filmów, pozwalającą nadać spójność. Do każdego z filmów należy zapewnić profesjonalnego lektora oraz podkład muzyczny. Podkład muzyczny filmów może zostać wykorzystany jedynie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa autorskiego. Filmy zawierać będą wskazane przez **Zamawiającego** logotypy i oznaczenia. Przy produkcji filmów zostanie wykorzystany profesjonalny sprzęt, w tym:

- a) kamera cyfrowa Full HD
- b) efekt jazdy (ruchu) kamerą
- c) profesjonalne oświetlenie filmowe

Praca przy produkcji musi odbywać się z udziałem ekipy realizacyjnej mającej doświadczenie w realizacji produkcji filmowych o charakterze promocyjnym i/lub reklamowym odpowiadających swoim zakresem przedmiotowi zamówienia. Niedopuszczalne są drgania kamery w filmach, wykorzystanie w nich materiałów złej jakości lub wykorzystanie zbyt wielu zdjęć dostarczonych

przez nominowanych do nagrody. Filmy powinny charakteryzować się dynamiczną pracą kamery, wykorzystaniem „przebitek” i dobraniem odpowiedniej muzyki. Preferowane są nagrania w plenerze.

- c) W terminie nie krótszym niż 7 dni przed Galą, tj. do 21 kwietnia 2017 r. **Zamawiający** przedstawi **Wykonawcy** gotowe propozycje filmów. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek przed ostateczną akceptacją. Ostateczny termin wykonania filmów upływa 4 dni przed Galą, tj. 24 kwietnia 2017 r.
 - d) **Wykonawca** wyemituje zaakceptowane przez **Zamawiającego** filmy promocyjne przedstawiające nominowanych w każdej z sześciu kategorii podczas Gali finałowej XI edycji nagrody „Laur Świętokrzyski 2016” wg zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza Gali.
9. **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi w terminie 30 dni przed Galą, tj. 29 marca 2017 r. 2 koncepcje scenariusza multimedialnego intro - przy zastosowaniu techniki świateł i rozwiązań laserowych – poświęconemu kategoriom nagrody. Intro zostanie przedstawione przed oficjalnym rozpoczęciem Gali. Scenariusze powinny zawierać prezentację idei nagrody Laur Świętokrzyski, atrakcyjnych miejsc i walorów regionu świętokrzyskiego w oparciu o sugestie i wskazówki przekazane przez **Zamawiającego**. Scenariusze muszą również zawierać charakterystykę i ideę poszczególnych kategorii. Tekst musi być odczytany przez profesjonalnego lektora. Intro musi zawierać elementy animowane prezentujące najciekawsze atrakcje i symbolikę województwa, odpowiedni podkład muzyczny, logo Wojewody Świętokrzyskiego i Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego oraz statuetkę Laura Świętokrzyskiego. Przy prezentacji intro konieczne jest maksymalne wykorzystanie powierzchni i przestrzeni Sali Omega, poza ścianą z tyłu sceny i ekranem, należy wykorzystać ściany boczne i sufit oraz ewentualnie inne elementy stałe scenografii, służące do wyeksponowania technik multimedialnych. Czas trwania intro około 5-6 minut.
10. **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi w terminie 30 dni przed Galą, tj. do dnia 29 marca 2017 r. 2 koncepcje scenariusza spotu zawierającego odniesienia do poprzednich edycji nagrody przy wykorzystaniu zdjęć fotograficznych oraz materiałów filmowych dostarczonych przez **Zamawiającego**. Zdjęcia prezentowane podczas spotu muszą być przetworzone ze zdjęć wykonanych techniką 2D na animację w technice HD 3D (jeśli dostarczony przez **Zamawiającego** materiał źródłowy na to pozwoli). Tekst musi być odczytany przez profesjonalnego lektora. Spotowi musi towarzyszyć podkład muzyczny. Czas trwania spotu między 3-4 min.
11. Przygotowanie dyplomów dla zwycięzców konkursu nastąpi w uzgodnieniu z **Zamawiającym**. Dyplomy papierowe drukowane w ramkach lub w teczках (6 dla zwycięzców w poszczególnych kategoriach, dyplom dla laureata nagrody „Laur specjalny”) – razem 7 dyplomów. Po podpisaniu umowy z **Zamawiającym Wykonawca** przedstawi 2 projekty graficzne dyplomu, nie później niż 10 dni przed Galą, tj. do 18 kwietnia 2017 r. Treść do każdego dyplomu zostanie przygotowana przez **Zamawiającego**. Projekt dyplomu do akceptacji **Zamawiającego**.
12. Po konsultacji z **Zamawiającym Wykonawca** przygotuje koperty z nazwiskami/nazwami Laureatów.
13. **Wykonawca** zapewni projekcję statuetki Laura Świętokrzyskiego stworzonej przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej na monitorach reklamowych przed wejściem do sali Omega.
14. **Wykonawca** zapewni udział dwóch hostess do podawania statuetek, dyplomów i kwiatów
15. Uregulowanie opłat ZAiKS za utwory wykorzystane podczas Gali i bankietu oraz wszelkich innych opłat związanych z realizacją usługi zapewni **Wykonawca**.

16. Zapewnienie przez **Wykonawcę** transmisji „na żywo” na ekranach dostępnych w sali Omega.
17. Ubezpieczenie imprezy ubezpieczeniem OC + NW należy do **Wykonawcy**. Podpisana umowę z ubezpieczycielem **Wykonawca** dostarczy do siedziby **Zamawiającego** w terminie nie krótszym niż 3 dni przed Galą, tj. do 25 kwietnia 2017 roku.

BANKIET

• **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania bankietu w salach konferencyjnych Beta, Gamma, Delta i Teta po zakończeniu gali finałowej XI edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2016”.

• **Wykonawca** przygotowuje miejsce przeprowadzenia bankietu – zapewnienie przystrojonych (eleganckie, wyprasowane obrusy z ewentualnymi drapowaniami, świeże kwiaty, szklana zastawa stołowa, sztucze metalowe, serwetki itp.) stołów z cateringiem (w formie szwedzkiego stołu) oraz 2 okrągłych stołów dla 10 osób każdy i okrągłych stołów (6 os.) wraz z miejscami siedzącymi do konsumpcji (eleganckie krzesła lub krzesła z pokrowcami) dla około 200 osób. Dodatkowo przygotowuje okrągłe małe, wysokie stoły do konsumpcji na stojąco – 20 stołów. Miejsca ustawienia stołów do uzgodnienia z **Zamawiającym**. **Wykonawca** zapewni min. 10 osób do obsługi gości podczas bankietu (kelnerki, kelnerzy, kucharze, inne osoby do obsługi imprezy - pozostaną do dyspozycji do ostatniego gościa). Kelnerzy mają na bieżąco dbać o czystość i porządek. Brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątnąta, a wszelkie braki na stołach cateringowych niezwłocznie uzupełniane (sztucze, naczynia, potrawy, napoje). Dwa stoliki dla 10 osób oraz 3 stoły dla 6 osób z tabliczką „Rezerwacja”.

• **Wykonawca** zobowiązuje się do przygotowania miejsca do tańca podczas bankietu – pomiędzy salami Beta – Gamma a Delta – Teta. **Wykonawca** zobowiązuje się zapewnić oświetlenie i muzykę mechaniczną serwowaną przez profesjonalnego DJ-a z profesjonalnego sprzętu nagłośnieniowego (miksery, odtwarzacze płyt). DJ powinien mieć do swojej dyspozycji mikrofony (do ew. toastów i prowadzenia zabawy). **Wykonawca** ustali z **Zamawiającym** muzykę odtwarzaną podczas bankietu.

• **Wykonawca** zobowiązuje się do przygotowania bankietu w salach Beta, Gamma, Delta i Teta wg następującego menu:

MENU DLA 400 osób:

Przekąski zimne

Schab pieczony z morelą 100g - 100 porcji

Łosoś pieczony w pesto 100g – 100 porcji

Mozzarella z pomidorami i bazylią 150 g – 100 porcji

Rolada z cielęciny z kapustą i pieczarkami 100g – 100 porcji

Rolada z polędwicy wieprzowej z kurkami 100g – 100 porcji

Plastry z indyka pieczone w piwie i miodzie 100g – 100 porcji

Roladki z soli z musem kawiorowym 100g – 100 porcji

Kanapeczki koktajlowe na tostach 50g – 150szt

Koreczki serowe 50g – 150szt

Salatki

Salatka sycylijska z grillowanym kurczakiem 200g – 100 porcji

Salatka grecka z fetą i oliwkami 200g – 100 porcji

Salatka francuska serowa na sałacie z vinegrette 200g – 100 porcji

Dania gorące

Filet z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem i serem feta – 150 porcji

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym - 150 porcji

Bogracz na wołowinie lekko pikantny 180g – 150 porcji

Pierogi z mięsem i kapustą 250g – 150 porcji

Warzywa w beszamelu 350g – 150 porcji

Warzywa parowane 180g – 150 porcji

Sola pieczona z bazylią, cytryną i czosnkiem 250 g – 150 porcji

Dodatki

Ziemniaczki opiekane 100g – 220 porcji

Ziemniaki z wody 100 g – 150 porcji

Kluski śląskie 100g – 220 porcji

Ryż 100g – 220 porcji

Pieczyno (ciemne i jasne) 100g – 300 porcji

Desery i napoje

Słodki stół - 10 zł/ os – 200 porcji – skład słodczy na stole, kolorystyka słodczy i dekoracji do akceptacji

Zamawiającego.

Ciasta domowe na paterach (szarlotka, sernik, ciasto krówka w równych proporcjach) 50g – 350 porcji

Owoce filetowane na paterach (ananas, mango, kiwi, melon, winogrona, mandarynki, banany) – 25 kg

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 250ml – 350 porcji (podawane w dzbankach)

Woda mineralna (gazowana i niegazowana w równych proporcjach) 250ml – 350 porcji

Kawa/herbata 200ml – 350 porcji