

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i organizacja Gali Finałowej **XIII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2018”** na potrzeby Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego. **Zamawiający** dokonał rezerwacji miejsca na zorganizowanie całej imprezy na podstawie **Porozumienia**. Koszty wynajmu wraz z towarzyszącymi kosztami (tj. opłata techniczna oraz opłata za catering) leżą po stronie **Wykonawcy** i wynikają z treści Porozumienia dostępnego na wniosek **Wykonawcy**. Koszty dostępne są w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia, dostępnym na wniosek **Wykonawcy**.

- Gala „Laur Świętokrzyski 2018” odbędzie się w dniu 26 kwietnia 2019 r., w godzinach 19.00 – 22.00 (część oficjalna), 22.00 - 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,
- garderoby, pomieszczenia typu VIP room.

Gala ma być uroczystym podsumowaniem XIII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2018”. Na Galę wraz z bankietem zaproszonych zostanie około 400 osób, ale **Zamawiający** przewiduje kolportaż większej ilości zaproszeń na samą Galę (wykonanie zaproszeń oraz 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 samorządów, 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, występ artystów i bankiet. Wskazanie nominowanych oraz wyłonienie laureatów leży po stronie **Zamawiającego**. Regulamin nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski” dostępny na stronie www.kielce.uw.gov.pl.

Wykonawca zobowiązany będzie przeprowadzić uroczystość w Sali Konferencyjnej Omega Targów Kielce oraz wszystkich pozostałych pomieszczeniach uzgodnionych z **Zamawiającym** 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 oboma 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 (zapropinowanie spójnej koncepcji opartej na wybranym, charakterystycznym motywie). Propozycja musi zostać dostarczona osobiście lub droga e - mailową nie później niż trzy dni od daty podpisania umowy. Przygotowanie scenografii Sali Konferencyjnej Omega oraz we wszystkich pozostałych pomieszczeniach uzgodnionych z **Zamawiającym** 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 lub inne nowoczesne rozwiązania). **Wykonawca** umożliwi wyświetlanie przygotowanych elementów przy pomocy laserów lub innych nowoczesnych technologii, np. 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 osobiście lub droga e - mailową **Zamawiającemu** nie później niż trzy dni od daty podpisania umowy. Zapewnienie warunków do prowadzenia gali przez konferansjerów, wystąpień nominowanych i laureatów, 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.
2. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do realizacji Gali i bankietu wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich elementów.
3. Zapewnienie efektów dźwiękowych podczas Gali (fanfary podczas wręczenia statuetek) oraz bankietu (obsługa przez profesjonalnego DJ-a). Propozycje efektów dźwiękowych - fanfar, które będą odtwarzane podczas Gali muszą zostać dostarczone **Zamawiającemu** osobiście lub droga e - mailową do akceptacji nie później niż do dnia 2 kwietnia 2019 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 osobiście lub droga e - mailową do akceptacji nie później niż do dnia 4 kwietnia 2019 r. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian i poprawek do przedstawionego scenariusza.
5. Zapewnienie obsługi konferansjerskiej Gali przez **Wykonawcę**. **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**. Szczegóły dotyczące pary prowadzących wraz z pełnymi kosztami dla konferansjerów dostępne są w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia, dostępny na wniosek **Wykonawcy**.

6. Zapewnienie występów artystycznych do akceptacji przez **Zamawiającego**.
- a) Występ podczas Gali jednego lub dwóch artystów bądź zespołów artystycznych, np. iluzjonista – magik, instrumentalista lub inne propozycje występów artystycznych, które będą przedstawione między wręczaniem nagród w poszczególnych kategoriach. **Wykonawca** przedstawi osobiście lub drogą e - mailową trzy propozycje artystów lub zespołów artystycznych wraz z programem występów nie później niż do dnia 21 marca 2019 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 Opisu Przedmiotu Zamówienia). 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: Pan Marcin Tronajowicz kom. 600 807 227, Grzegorz Grubman 669 330 660 oraz rider oświetleniowy: Pan Tomasz Łysak kom. 692 088 906.
 - c) **Wykonawca** zapewni podczas występu gwiazdy głównej efekty w postaci dymu ze specjalnie do tego przeznaczonych wytwornic.
 - d) **Wykonawca** zapewni dostarczenie do dwóch garderób Artysty napojów ciepłych i zimnych, owoców, przekąsek oraz ciepłego posiłku dla 16 osób – pełna lista wymagań Artysty do wglądu u **Zamawiającego**. **Wykonawca** zapewni również pomieszczenia typu VIP room wg ustaleń z **Zamawiającym**.
 - e) **Wykonawca** zapewni 400 szt. upominków dla uczestników Gali, tj. magnes pamiątkowy wg następujących parametrów: rozmiar 60 mm x 90 mm, druk 4/0 CMYK, folia zabezpieczająca błysk, folia magnetyczna 0,4 mm, 1,5 milimetrową fakturą. Pakowany jednostkowo w woreczek foliowy z zakładką klejową. Grafika na magnesie powinna nawiązywać do nagrody Laur Świątokrzyski. Każdy magnes ma być zapakowany w kartonowe eleganckie pudełeczko w kolorze granatowym, przewiązane wstążką w kolorze czerwonym z załączonym bilecikiem z podziękowaniem za przybycie na Galę. Projekt bileciku powinien być graficznie spójny z dyplomami. Projekt upominku wraz z bilecikiem i treścią podziękowania **Wykonawca** przedstawi do akceptacji osobiście lub drogą e - mailową **Zamawiającemu** do dnia 4 kwietnia 2019 r. Kompletne upominki (400 szt. magnesów zapakowanych w pudełko z bilecikiem) zostaną dostarczone przez **Wykonawcę** do miejsca wskazanego przez **Zamawiającego** nie później niż dzień przed Galą.
 - f) **Wykonawca** zapewni w terminie 26/27.04.2019 r. nocleg dla 16 osób (minimum 3 gwiazdki) z łazienkami, toaletą, TV i śniadaniem (pokoje: 10 pokoi jednoosobowych, 3 pokoje dwuosobowe oraz kilka miejsc parkingowych na strzeżonym parkingu w pobliżu hotelu). Manager Artysty zastrzega sobie prawo akceptacji hotelu – kontakt do managera – Pan Paweł Prochota, kom. 697 887 447.
 - g) **Zamawiający** dokonał rezerwacji terminu na koncert. Opłata występu artysty wraz z obsługą ridera (rider stanowi załącznik Opisu Przedmiotu Zamówienia) leżą po stronie **Wykonawcy** i będą wynikały z treści Porozumienia, które zostanie zawarte pomiędzy **Zamawiającym**, a **Artystą**. **Wykonawcę** zobowiązuje się do zawarcia umowy z **Artystą** na koncert i zapłaty

za występ **Zespołu Piotr Cugowski** zgodnie z treścią Porozumienia dostępnego na wniosek **Wykonawcy**. Szczegóły nt. Artysty oraz koszty obsługi ridera dostępne są w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia, którego treść dostępna jest na wniosek **Wykonawcy**. Płatność za wynagrodzenie **Artysty** będzie przelewem w dwóch terminach:

- I rata (połowa gaży artysty) płatna na 30 dni przed koncertem
- II rata płatna na 3 dni przed koncertem przelewem

7. Przeprowadzenie próby generalnej w obecności **Zamawiającego** – termin próby do uzgodnienia z **Zamawiającym**.

8. Produkcja i emisja filmów promocyjnych o nominowanych w 7 kategoriach (maksymalnie 5 nominacji w każdej z kategorii) oraz filmu o wyróżnionych Laurem Specjalnym (maksymalnie 2 wyróżnienia).

- a) **Zamawiający** przekaze **Wykonawcy** informacje o nominowanych do nagrody osobiście lub droga e - mailową do dnia 26 marca 2019 r.
- b) **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi osobiście lub droga e - mailową do dnia 27 marca 2019 roku, 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 do 60 sekund (1 minuta), ale nie mniej niż 40 sekund 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
- d) ujęcia z użyciem drona
- e) dźwięk wysokiej jakości

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. **Wykonawca** przekaze wszystkie autorskie prawa majątkowe do filmów promocyjnych na **Zamawiającego**. **Wykonawca** dostarczy do siedziby **Zamawiającego** wszystkie filmy promocyjne o nominowanych i laureatach do dnia 15 kwietnia 2019 r. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek przed ostateczną akceptacją. **Wykonawca** dostarczy gotowe filmy do siedziby **Zamawiającego** do dnia 18 kwietnia 2019 roku drogą elektroniczną lub osobiście.

- c) **Wykonawca** wyemituje zaakceptowane przez **Zamawiającego** filmy promocyjne przedstawiające nominowanych w każdej z 7 kategorii oraz wyróżnienie „Laur Specjalny” podczas Gali finałowej XIII edycji nagrody „Laur Świętokrzyski 2018” wg zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza Gali.
9. **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi osobiście lub drogą e – mailową w terminie do dnia 22 marca 2019 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, Godło RP, logo Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego oraz statuetkę Lauru 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 3 - 4 minuty. Wszystkie wykorzystane elementy mogą zostać wykorzystane jedynie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa autorskiego. Prawa autorskie do gotowego produktu automatycznie będą przekazane **Zamawiającemu**.
10. **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi w terminie do dnia 22 marca 2019 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 1 - 2 min. **Wykonawca** przekaże wszystkie autorskie prawa majątkowe do spotu promocyjnego na **Zamawiającego**.
11. Przygotowanie dyplomów dla zwycięzców konkursu nastąpi w uzgodnieniu z **Zamawiającym**. Dyplomy w formacie A4 papierowe, drukowane w teczках (7 dla zwycięzców w poszczególnych kategoriach oraz dyplom dla laureata/ów nagrody „Laur specjalny”) – razem 9 dyplomów. Teczki na dyplomy zapewni **Zamawiający**. **Wykonawca** przedstawi drogą elektroniczną lub osobiście 2 projekty graficzne dyplomu do dnia 1 kwietnia 2019 r. Projekt dyplomu do akceptacji **Zamawiającego**. Projekt graficzny dyplomów ma być spójny z projektem bilecików z podziękowaniem przy magnecie. **Wykonawca** przekaże wszystkie autorskie prawa majątkowe do projektów dyplomów na **Zamawiającego**.
12. **Wykonawca** zapewni dyplomy oprawione w ramki dla wszystkich nominowanych we wszystkich 7 kategoriach (maksymalnie 4 nominowanych w każdej z kategorii). Dyplomy w formacie A4 na papierze ozdobnym, o gramaturze papieru min. 200 gram **Wykonawca** dostarczy do siedziby **Zamawiającego** do dnia 24 kwietnia 2019 r. wraz z eleganckimi drewnianymi ramkami w odcieniu złota, miedzi. Projekt graficzny dyplomu ma być spójny z projektem bilecików z podziękowaniem przy upominku (magnecie). **Wykonawca** przedstawi drogą elektroniczną lub osobiście projekty dyplomów do akceptacji **Zamawiającego** w terminie do dnia 1 kwietnia 2019

- r. **Wykonawca** prześle wszystkie autorskie prawa majątkowe do projektów dyplomów na **Zamawiającego**.
13. Po konsultacji z **Zamawiającym** **Wykonawca** przygotowuje eleganckie koperty z nazwiskami/nazwami Laureatów, które będą odbierane od hostess przed odczytaniem Laureatów na scenie.
 14. **Wykonawca** zapewni projekcję animacji statuetki Laura Świątokrzyskiego stworzonej przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej na monitorach reklamowych przed wejściem do sali Omega, będących na wyposażeniu Centrum Kongresowego Targi Kielce.
 15. **Wykonawca** zapewni udział dwóch hostess do podawania statuetek, dyplomów i kwiatów.
 16. **Wykonawca** zapewni kwiaty dla wszystkich nominowanych i laureatów (40 szt. okazałych, pojedynczych róż, każda przewiązana wstążką) oraz bukiet dla Artysty.
 17. **Wykonawca** zapewni statuetki „Laur Świątokrzyski” dla wszystkich laureatów, tj. 9 szt. statuetek wykonanych wg autorskiego projektu artysty rzeźbiarza z naszego regionu. Szczegóły dotyczące zamówienia statuetek wraz z kosztami dostępne są w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia, dostępny na wniosek **Wykonawcy**.
 18. Uregulowanie opłat ZAiKS za utwory wykorzystane podczas Gali, w filmach, w intro oraz na potrzeby bankietu oraz wszelkich innych opłat związanych z majątkowym prawem autorskim zapewni **Wykonawca**.
 19. **Wykonawca** dostarczy **Zamawiającemu** materiał filmowy z przebiegu całej uroczystej XIII edycji Gali „Laur Świątokrzyski 2018”. Zgrany na płytę DVD materiał filmowy zostanie dostarczony przez **Wykonawcę** do siedziby **Zamawiającego** nie później niż do dnia 10 maja 2019 r. **Wykonawca** prześle wszystkie autorskie prawa majątkowe do filmu na **Zamawiającego**.
 20. **Wykonawca** zapewni obsługę profesjonalnej licencjonowanej firmy ochroniarskiej (8 osób z uprawnieniami do ochrony) podczas Gali i bankietu w godzinach 18.00 – 03.00 rano na terenie Centrum Kongresowego Targi Kielce.
 21. Ubezpieczenie imprezy ubezpieczeniem OC + NW na kwotę 200.000,00 zł brutto należy do **Wykonawcy**. Podpisana umowę z ubezpieczycielem **Wykonawca** dostarczy drogą elektroniczną lub osobiście do siedziby **Zamawiającego** w terminie nie krótszym niż 3 dni przed Galą, tj. do dnia 23 kwietnia 2019 roku.

BANKIET

• **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania bankietu wraz z oświetleniem w salach konferencyjnych Beta, Gamma, Delta i Teta po zakończeniu Gali finałowej XIII edycji nagrody Wojewody Świątokrzyskiego „Laur Świątokrzyski 2018”.

• **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 sprzątną, a wszelkie braki na stołach cateringowych niezwłocznie uzupełniane (sztućce, naczynia, potrawy, napoje). Dwa stoliki dla 10 osób oraz 3 stoły dla 6 osób mają być oznaczone 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 symbolicznych 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

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 – 250 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) 80g – 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.