

Opis Przedmiotu Zamówienia

I. INFORMACJE OGÓLNE

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i organizacja **Gali Finałowej XIV edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2019” na potrzeby Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach** wg poniższych wytycznych:

Planowany termin Gali:

- rozpoczęcie: 17 kwietnia 2020 r. godzina 18:00
- zakończenie: 18 kwietnia 2020 r. godzina 02:00

Miejsce Gali: Centrum Kongresowe Targi Kielce – ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce

- część oficjalna - Sala Konferencyjna Omega (częściowo sala Alfa), 3 garderoby
- bankiet - Sale Konferencyjne Beta, Gamma, Delta, Teta

Zamawiający dokonał rezerwacji miejsca na zorganizowanie całej imprezy na podstawie Porozumienia, które zostanie podpisane z Centrum Kongresowym Targi Kielce. 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 ma być uroczystym podsumowaniem XIV edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2019” i składać się będzie z części oficjalnej i bankietu. Zaproszonych będzie ok. 500 osób. Będzie to wydarzenie zamknięte, ze wstępem wyłącznie dla zaproszonych uczestników wydarzenia. W trakcie uroczystości będą miały miejsce oficjalne wystąpienia władz i Vip-ów, występy artystów. Gala musi być zorganizowana na wysokim poziomie artystycznym, merytorycznym i organizacyjnym z najwyższą starannością.

II. CZĘŚĆ OFICJALNA GALI

1. **Wykonawca** w uzgodnieniu z **Zamawiającym** przygotowuje scenariusz części oficjalnej Gali, który będzie zawierał rozpisane chronologicznie wszystkie elementy co do minuty (elementy kluczowe i drobne). **Zamawiający** opracuje część dokumentu dotyczącą jego obowiązków i zadań (dane nominowanych i laureatów wskazanych przez Komitet Honorowy) i przekaże go **Wykonawcy** do dalszego opracowania. Scenariusz musi zostać dostarczony osobiście lub drogą e-mailową do akceptacji **Zamawiającemu** nie później niż do 27 marca 2020 r. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian i poprawek do przedstawionego scenariusza.
2. **Wykonawca** przygotowuje dwie propozycje scenografii. Koncepcja scenografii będzie spójna, oparta na wybranym charakterystycznym motywie. Powinna zostać opracowana z wykorzystaniem światła, laserów, hologramów i nowoczesnych urządzeń audiowizualnych oraz ekranów, będących na wyposażeniu sali Omega, elementów stałych dekoracji, służących do wyeksponowania technik multimedialnych (siatki, płótno, ekrany lub inne nowoczesne rozwiązania). **Wykonawca** umożliwi

- wyświetlanie przygotowanych elementów przy pomocy laserów lub innych technologii. Całość musi zawierać elementy związane z regionem świętokrzyskim oraz przedstawiać statuetkę lub statuetki Laura Świętokrzyskiego stworzone przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej 3D. Propozycje scenografii muszą zostać dostarczone osobiście lub drogą e-mailową **Zamawiającemu** tydzień po podpisaniu umowy.
3. **Wykonawca** zapewni projekcję statuetki Laura Świętokrzyskiego stworzonej przy wykorzystaniu dowolnej techniki multimedialnej na monitorach reklamowych przed wejściem do sali Omega.
 4. **Wykonawca** zapewni warunki do prowadzenia Gali przez konferansjerów, wystąpień gości, wręczenia statuetek i dyplomów przez Wojewodę i Wicewojewodę Świętokrzyskiego, prezentacji filmów promocyjnych na temat nominowanych, intro, występów artystycznych oraz gwiazdy głównej.
 5. **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 oraz obecności większej liczby osób na scenie.
 6. **Wykonawca** zapewni obsługę konferansjerską Gali. **Zamawiający** dokonał rezerwacji pary prowadzących mających doświadczenie w prowadzeniu imprez o podobnym charakterze. Szczegóły dotyczące pary prowadzących dostępne w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia (treść załącznika dostępna jest na wniosek **Wykonawcy**).
 7. **Wykonawca** zapewni muzykę mechaniczną podczas Gali (fanfary podczas wręczenia statuetek). Propozycje efektów dźwiękowych – fanfar, które będą odtwarzane podczas Gali muszą zostać dostarczone **Zamawiającemu** osobiście lub drogą e-mailową do akceptacji nie później niż do dnia 27.03.2020 r.
 8. **Zamawiający** dokonał rezerwacji terminu koncertu akustycznego / kameralnego Artysty. Opłata występu Artysty leży po stronie **Wykonawcy** i będzie wynikała z treści Umowy, która będzie zawarta pomiędzy **Zamawiającym** a Artystą. **Wykonawcę** zobowiązuje się do zawarcia umowy z Artystą na koncert i zapłaty za występ **Natalii Kukulskiej z Zespołem** zgodnie z treścią Umowy dostępną na wniosek **Wykonawcy**. Szczegóły nt. Artysty dostępne są w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia (treść załącznika dostępna jest na wniosek **Wykonawcy**). Wynagrodzenie Artysty będzie płatne przelewem w dwóch terminach:
 - I rata (połowa gaży artysty) płatna do dnia 24.03.2020 r.;
 - II rata płatna do dnia 10.04.2020 r.
 9. **Wykonawca** zobowiązuje się do przeprowadzenia próby generalnej w obecności **Zamawiającego** – termin próby do uzgodnienia z **Zamawiającym**.
 10. **Wykonawca** zobowiązuje się do zapewnienia podczas koncertu Artysty sprzętu zgodnie z riderem Artysty, rider stanowi załącznik Opisu Przedmiotu Zamówienia. Kontakt do osoby odpowiedzialnej

za rider nagłośnieniowy: Pan Mateusz Michalik kom. 510 122 044 oraz rider oświetleniowy: Pan Daniel Sipowicz kom. 730 105 090.

11. **Wykonawca** dostarczy do dwóch garderób Artysty napoje ciepłe i zimne, owoce, przekąski dla 9 osób – pełna lista wymagań Artysty do wglądu u **Zamawiającego**.
12. **Wykonawca** zapewni Artyście i Członkom Zespołu (łącznie 9 osób) w terminie 17/18.04.2020 r. nocleg ze śniadaniem w minimum 4 gwiazdkowym hotelu zaakceptowanym przez Artystę lub jego Menagera – kontakt do menagera: Pan Paweł Talaga kom. 505 476 258. Zostanie zarezerwowany 1 apartament dwuosobowy oraz 8 pokoi jednoosobowych z łazienką, telewizorem. **Wykonawca** ponadto zapewni miejsca parkingowe dla 3 samochodów osobowych na posesji hotelu lub na parkingu strzeżonym w bezpośredniej bliskości hotelu. W czasie pobytu Artysty w hotelu nie może odbywać się wesele lub inny bankiet zakłócający ciszę nocną.
13. **Wykonawca** zapewni w dniu 17.04.2020 r. obiad dla Artysty i Zespołu (łącznie 9 obiadów), w miarę możliwości w restauracji hotelowej, dowolny wybór z karty.
14. **Wykonawca** zapewni 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 tydzień po podpisaniu umowy, z których **Zamawiający** dokona wyboru. Do obowiązku **Wykonawcy** należy pokrycie wszelkich opłat cywilno-prawnych związanych z występami artystów oraz wykonaniem przez nich podczas Gali wybranych utworów.
15. **Zamawiający** przekaze w terminie 3 dni roboczych od dnia podpisania umowy **Wykonawcy** osobiście lub drogą e - mailową informacje o nominowanych do nagrody. **Wykonawca** zapewni produkcję filmów promocyjnych dotyczących nominowanych (25 filmów) oraz filmu/filmów o wyróżnionych Laurem Specjalnym (1 lub 2 filmy). Czas trwania jednego filmu do 60 sekund (1 minuta), nie mniej niż 40 sekund. Filmy mają przedstawiać charakterystykę nominowanych w kontekście charakteru kategorii nagrody w jakiej zostali nominowani. Nagrania będą realizowane na terenie województwa świętokrzyskiego. **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.
16. Praca przy produkcji musi odbywać się z udziałem ekipy 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** dostarczy do dnia 31 marca 2020 r. **Zamawiającemu** osobiście lub drogą e - mailową propozycję wszystkich filmów promocyjnych o nominowanych i laureatach. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek przed ostateczną akceptacją. **Wykonawca** dostarczy gotowe filmy **Zamawiającemu** osobiście lub drogą e - mailową do dnia 3 kwietnia 2020 r.

17. **Wykonawca** wyemituje zaakceptowane przez **Zamawiającego** filmy promocyjne przedstawiające nominowanych w każdej z 5 kategorii oraz wyróżnienia „Laur Specjalny” podczas Gali finałowej XIV edycji nagrody „Laur Świętokrzyski 2019”. **Wykonawca** przekaże wszystkie autorskie prawa majątkowe do filmów promocyjnych na **Zamawiającego**.
18. **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi **Zamawiającemu** osobiście lub drogą e - mailową w terminie do 31 marca 2020 r. multimedialne intro - przy zastosowaniu techniki światła i rozwiązań laserowych – poświęcone kategoriom nagrody. Intro zostanie przedstawione przed oficjalnym rozpoczęciem Gali. Scenariusz intro powinien zawierać prezentację idei nagrody Laur Świętokrzyski, atrakcyjnych miejsc i walorów regionu świętokrzyskiego w oparciu o sugestie i wskazówki przekazane przez **Zamawiającego**. Intro musi 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 państwowe i logo Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego oraz statuetkę Laura Świętokrzyskiego. Przy prezentacji intro konieczne jest maksymalne wykorzystanie powierzchni i przestrzeni sali Omega. Czas trwania intro około 2 - 3 minuty. Wszystkie elementy mogą zostać wykorzystane jedynie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa autorskiego. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek przed ostateczną akceptacją. **Wykonawca** sceduje autorskie prawa majątkowe do intro na **Zamawiającego**.
19. **Wykonawca** przygotuje 27 szt. dyplomów dla nominowanych i zwycięzców wydarzenia
 - a) wydrukowane dyplomy powinny być:
 - w formacie A4;
 - na papierze ozdobnym;
 - oprawione w eleganckie ramki w odcieniu złota, miedzi;
 - podpisane własnoręcznie przez Wojewodę Świętokrzyskiego;
 - b) ramki na dyplomy zapewni **Wykonawca**;
 - c) projekt dyplomu ma być spójny z projektem zaproszenia oraz projektem bilecików z podziękowaniem przy upominkach;
 - d) **Wykonawca** przedstawi **Zamawiającemu** drogą elektroniczną lub osobiście projekt graficzny dyplomu nie później niż tydzień po podpisaniu umowy, projekt dyplomu musi być w zaakceptowany przez **Zamawiającego**;

- e) **Wykonawca** dostarczy wydrukowane (wcześniej zaakceptowane przez **Zamawiającego**) dyplomy do podpisu do 31 marca 2020 r.;
- f) **Wykonawca** prześle wszystkie autorskie prawa majątkowe do projektów dyplomów na **Zamawiającego**.
20. Po konsultacji z **Zamawiającym Wykonawca** przygotuje eleganckie koperty (format DL, 7 szt.) w których znajdować się będzie informacja dotycząca laureatów w poszczególnych kategoriach. Koperty muszą być dostarczone do akceptacji przez **Zamawiającego** do dnia 31 marca 2020 r.
21. **Wykonawca** zapewni udział dwóch hostess do podawania kopert z nazwami / nazwiskami Laureatów, statuetek, dyplomów i kwiatów.
22. **Wykonawca** zapewni kwiaty dla wszystkich nominowanych i laureatów (30 szt. okazałych pojedynczych róż, każda przewiązana wstążką) oraz bukiet ze świeżych kwiatów dla Artysty.
23. **Wykonawca** zapewni statuetki Laur Świętokrzyski dla wszystkich Laureatów, tj. 7 szt. autorstwa rzeźbiarza z naszego regionu, który wykonuje statuetki wg autorskiego projektu.
24. **Zamawiający** dokonał rezerwacji terminu na wykonanie statuetek, kontakt do pracowni: Micek Sławomir, mgr. Artystyczna pracownia rzeźby kom. 604 330 168. Szczegóły dotyczące zapłaty za statuetki dostępne jest w Wykazie Specyficznych Warunków Zamówienia stanowiącym załącznik do Opisu Przedmiotu Zamówienia (treść załącznika dostępna jest na wniosek **Wykonawcy**).
25. Uregulowanie opłat ZAiKS za utwory wykorzystane i prezentowane podczas części oficjalnej, w filmach, w intro oraz wszelkich innych opłat związanych z majątkowym prawem autorskim zapewni **Wykonawca**. Przed przekazaniem przez **Wykonawcę** faktury za wykonaną usługę, **Wykonawca** musi przedstawić potwierdzenie zapłaty **Zamawiającemu**.

III. BANKIET

1. Bankiet odbędzie się bezpośrednio po części oficjalnej.
2. **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania bankietu w salach konferencyjnych Beta, Gamma, Delta i Teta.
3. **Wykonawca** zapewni oświetlenie, odpowiedni sprzęt techniczny, niezbędny do realizacji bankietu wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich elementów.
4. **Wykonawca** przygotowuje miejsce przeprowadzenia bankietu
 - a) zapewnieni:
 - stoły z cateringiem w formie „szwedzkiego stołu” nakryte wyprasowanymi obrusami z ewentualnymi drapowaniami, szklaną zastawę stołową, metalowe sztucze, serwetki itp.;
 - okrągłe stoły dla 250 osób przygotowane w sposób profesjonalny, nakryte wyprasowanymi obrusami i dekoracją ze świeżych kwiatów wraz z miejscami siedzącymi do konsumpcji (eleganckie krzesła lub krzesła z pokrowcami);
 - 20 okrągłych, małych, wysokich stołów koktajlowych do konsumpcji na stojąco;

- b) miejsca ustawienia stołów do uzgodnienia z **Zamawiającym**;
- c) cztery stoły (ok. 40 miejsc) mają być oznaczone tabliczką „Rezerwacja”.
5. **Wykonawca** zapewni min. 10 osób do obsługi gości podczas bankietu (kelnerki, kelnerzy, kucharze pozostające do dyspozycji do ostatniego gościa):
- a) kelnerzy mają na bieżąco dbać o czystość i porządek. Brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątnana, a wszelkie braki na stołach cateringowych niezwłocznie uzupełniane (sztućce, naczynia, potrawy, napoje);
- b) kelnerki i kelnerzy muszą być ubrani w profesjonalne, jednolite ubrania kelnerskie.
6. **Wykonawca** przygotuje miejsce do tańca podczas bankietu – pomiędzy salami Beta – Gamma a Delta – Teta. **Wykonawca** zapewni oświetlenie i muzykę mechaniczną. Muzyka będzie odtwarzana przez doświadczonego DJ-a z profesjonalnego sprzętu nagłośnieniowego (miksery, odtwarzacze płyt).
7. **Wykonawca** ureguluje opłatę ZAiKS za utwory wykorzystane i prezentowane podczas bankietu oraz wszelkie inne opłaty związane z majątkowym prawem autorskim. Przed przekazaniem przez **Wykonawcę** faktury za wykonaną usługę, **Wykonawca** musi przedstawić potwierdzenie zapłaty **Zamawiającemu**.
8. **Wykonawca** przygotuje bankiet w salach Beta, Gamma, Delta i Teta wg następującego menu dla 400 osób:

Przekąski zimne

- schab pieczony z morelą 100 g - 100 porcji,
- łosoś pieczony w pesto 100 g – 100 porcji,
- mozzarella z pomidorami i bazylią 150 g – 100 porcji,
- rolada z cielęciny z kapustą i pieczarkami 100 g – 100 porcji,
- rolada z polędwicy wieprzowej z kurkami 100 g – 100 porcji,
- plastry z indyka pieczone w piwie i miodzie 100 g – 100 porcji,
- roladki z soli z musem kawiorowym 100 g – 100 porcji,
- kanapeczki koktajlowe na tostach 50 g – 150 szt.,
- koreczki serowe 50 g – 150 szt.,

Salatki

- sałatka sycylijska z grillowanym kurczakiem 200 g – 100 porcji,
- sałatka grecka z fetą i oliwkami 200 g – 100 porcji,
- sałatka francuska serowa na sałacie z vinegrette 200 g – 100 porcji,

Dania gorące

- fileć z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem i serem feta – 150 porcji,
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym - 150 porcji,
- pierogi z mięsem i kapustą 250 g – 150 porcji,
- warzywa w beszamelu 350 g – 150 porcji,
- warzywa parowane 180 g – 150 porcji,
- sola pieczona z bazylią, cytryną i czosnkiem 250 g – 150 porcji,

Dodatki

- ziemniaczki opiekane 100 g – 220 porcji,
- ziemniaki z wody 100 g – 150 porcji,
- kluski śląskie 100 g – 250 porcji,
- ryż 100 g – 220 porcji,
- pieczywo (ciemne i jasne) 100 g – 300 porcji,

Desery i napoje

- ciasta domowe na paterach (szarlotka, sernik, ciasto krówka w równych proporcjach) 80 g – 350 porcji,
- owoce filetowane na paterach (ananas, mango, kiwi, melon, winogrona, mandarynki, banany) – 25 kg,
- soki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 250 ml – 350 porcji, (podawane w dzbankach)
- woda mineralna (gazowana i niegazowana w równych proporcjach) 250 ml – 350 porcji,
- kawa/herbata 200 ml – 350 porcji.

IV. USTALENIA DODATKOWE

1. Wydruk zaproszeń i kopert:

- Wykonawca** zaprojektuje (w porozumieniu z **Zamawiającym**) i wydrukuje zaproszenia bez personalizacji w ilości 550 szt. (projekt spójny z bilecikami i dyplomami);
- rozmiar zaproszenia 2 x DL – 100 mm x 210 mm (+/-2 mm do każdego z wymiarów) składane do DL, minimalna gramatura papieru 190 g;
- tydzień po podpisaniu umowy **Wykonawca** przedstawi **Zamawiającemu** do akceptacji projekt graficzny zaproszenia;
- przed skierowaniem wszystkich zaproszeń do druku **Wykonawca** przedstawi próbkę wydrukowanego (druk 4/0 CMYK) zaproszenia do akceptacji **Zamawiającego**;
- do każdego zaproszenia **Wykonawca** dołącza kopertę w rozmiarze ok. 220 mm x 110 mm – DL bez okna. Minimalna gramatura papieru koperty 120 g. Koperta powinna być elegancka, dopasowana do zaproszenia;
- Wykonawca** dostarczy osobiście do siedziby **Zamawiającego** do 20 marca 2020 r. gotowe, zaakceptowane zaproszenia razem z kopertami;
- dystrybucją zaproszeń zajmie się **Zamawiający**;
- Wykonawca** prześle wszystkie autorskie prawa majątkowe do projektów zaproszenia i kopert na **Zamawiającego**.

2. Wykonawca zapewni 500 kompletów upominków dla uczestników Gali

- szczegóły dotyczące upominków:
 - jeden komplet składa się z 2 cukierków mlecznych typu „krówka” - waga 1 cukierka 18 g (+/-2 g), zapakowanych w ozdobny woreczek, do którego przymocowany jest bilecik;
 - każdy cukierek będzie indywidualnie zapakowany w papierek o wymiarach: 75 mm x 80 mm (+/-5 mm do każdego z wymiarów), druk 4/0 CMYK;
 - woreczek biały, przezroczysty z organzy o wymiarach: 70 mm x 90 mm (+/-5 mm do każdego z wymiarów);

- bilecik zawierać będzie podziękowanie za przybycie na Galę;
 - projekt papierka na cukierku i bileciku powinien być spójny z zaproszeniem i dyplomami;
- b) upominek musi być w całości zaakceptowany przez **Zamawiającego**. Projekt upominku wraz z bilecikiem i treścią podziękowania **Wykonawca** przedstawi do akceptacji osobiście lub drogą e – mailową **Zamawiającemu** do dnia 27 marca 2020 r.;
- c) kompletne upominki (500 kompletów upominków zapakowanych w woreczek z organzy z bilecikiem) zostaną dostarczone przez **Wykonawcę** do miejsca wskazanego przez **Zamawiającego** nie później niż dzień przed Galą;
- d) **Wykonawca** zobowiązany będzie posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej dla wydarzenia stanowiącego przedmiot zamówienia na kwotę, co najmniej 200.000 zł oraz ubezpieczenie NNW uczestników Gali (co najmniej 500 osób). Podpisaną umowę z ubezpieczycielem **Wykonawca** dostarczy osobiście lub drogą e -mailową **Zamawiającemu** w terminie nie krótszym niż 3 dni przed Galą, tj. do 14 kwietnia 2020 roku;
- e) **Wykonawca** zapewni obsługę profesjonalnej licencjonowanej firmy ochroniarskiej (4 osoby z uprawnieniami do ochrony, ubrane w czyste uniformy oraz posiadające identyfikatory umieszczone w widocznym miejscu z napisem „OCHRONA”) podczas części oficjalnej i bankietu w godz. 17.00 – 02.00 rano. Podpisaną umowę z firmą ochroniarską **Wykonawca** dostarczy osobiście lub drogą e -mailową **Zamawiającemu** w terminie nie krótszym niż 3 dni przed Galą, tj. do 14 kwietnia 2020 roku;
- f) **Wykonawca** wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji wszystkich wydarzeń, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w ich realizację, sprawującego nadzór na całością przebiegu działań. Koordynator na czas trwania realizacji przedsięwzięcia dysponować będzie telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla **Zamawiającego**. Koordynator powinien posiadać niezbędne doświadczenie przy realizacji podobnych przedsięwzięć i być dostępny dla **Zamawiającego** przez cały czas funkcjonowania Gali;
- g) **Wykonawca** dostarczy **Zamawiającemu** materiał filmowy z przebiegu całej uroczystej XIV edycji Gali „Laur Świętokrzyski 2019”. Zgrany na płytę DVD materiał filmowy zostanie dostarczony przez **Wykonawcę** **Zamawiającemu** nie później niż do dnia 29 maja 2020 r. **Wykonawca** przekaże wszystkie autorskie prawa majątkowe do filmu na **Zamawiającego**;
- h) Na **Wykonawcy** spoczywają obowiązki zabezpieczenia danych osobowych uczestników, a po zakończeniu Gali wykasowanie z urządzeń oraz wszelkich nośników elektronicznych danych osobowych i dokumentów, zdjęć i innych materiałów powstałych podczas wydarzenia.