

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### „Organizacja Gali Finałowej VII Edycji Nagrody Wojewody Świętokrzyskiego *Laur Świętokrzyski 2012*”

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i organizacja Gali Finałowej **VII Edycji Nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2012”** na potrzeby Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego.

**Zamawiający** dokonał rezerwacji miejsca na zorganizowanie całej imprezy. Koszty wynajmu leżą po stronie **Zamawiającego**.

- Gala „Laura Świętokrzyskiego„ odbędzie się 19 kwietnia 2013, w godzinach 19.00 – 21.00 (część oficjalna), 21.00 - 01.00 (bankiet).
- Miejsce gali – Kieleckie Centrum Kultury – Duża Scena, Plac Stanisława Moniuszki 2b, 25-334 Kielce
- Miejsce bankietu – Kieleckie Centrum Kultury – Galeria Winda (sala bankietowa) wraz z sąsiadującą salą KTT (sala taneczna), Plac Moniuszki 2b, 25-334 Kielce

Gala ma być uroczystym podsumowaniem VII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2012”. Na galę wraz z bankietem zaproszonych będzie około 300 osób, ale **Zamawiający** przewiduje kolportaż większej ilości zaproszeń na sama galę – część oficjalną, która odbędzie się na Dużej Scenie, co nie wpłynie na koszt przedsięwzięcia i działania organizacyjne. Zaproszeni goście to m.in. przedstawiciele ŚUW, władz województwa, przedstawiciele samorządu, regionalne VIP-y, nominowani do nagrody, przedstawiciele regionalnych mediów, przedstawiciele świata kultury i biznesu. W trakcie uroczystości będą miały miejsce oficjalne wystąpienia, prezentacja filmików o nominowanych w poszczególnych kategoriach, wręczenie statuetek i dyplomów, występ artystów i bankiet. Zaproszenia przygotuje i przekaze gościom Zamawiający. Statuetki zapewnia Zamawiający.

**Wykonawca** zobowiązany będzie przeprowadzić uroczystość na Dużej Scenie KCK ( gala), w Galerii Winda ( bankiet) oraz Sali KTT (tanecznej) wraz z zapewnieniem wszelkich wymagań technicznych wynikających ze scenariusza gali uprzednio uzgodnionego i zaakceptowanego przez **Zamawiającego**.

**Wykonawca** zapewni realizację całości wydarzenia na wysokim poziomie artystycznym, merytorycznym i organizacyjnym.

Do obowiązków **Wykonawcy** należy:

1. Opracowanie i przedstawienie **Zamawiającemu** trzech koncepcji uroczystości (zaproponowanie spójnej koncepcji opartej na wybranym, charakterystycznym motywie). Propozycja musi zostać dostarczona nie później niż 21 dni przed galą.

2. Wykonanie scenografii Dużej Sceny KCK oraz Sali bankietowej i tanecznej według wybranej koncepcji. Zapewnienie warunków do prowadzenia gali, występów gości, wręczenia nagród, prezentacji filmów promocyjnych na temat nominowanych, występów artystycznych. Scenografia powinna zawierać elementy multimedialne realizowane przy użyciu techniki światła i technologii LED. Minimum 3 propozycje scenografii muszą zostać dostarczona nie później niż 14 dni przed galą.
3. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do realizacji gali wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich elementów.
  - a) Zapewnienie muzyki mechanicznej podczas gali (fanfary podczas wręczania nagród) oraz bankietu (obsługa przez DJ'a)
4. Przygotowanie scenariusza gali – scenariusz powinien uwzględniać charakter wybranej koncepcji i brać pod uwagę sugestie **Zamawiającego** co do oficjalnych występów, witania gości. Scenariusz powinien zawierać konkretne ramy czasowe, prowadzących, laureatów, gwiazdy, rozwiązania techniczne i organizacyjne. Scenariusz musi zostać dostarczony do akceptacji nie później niż 14 dni przed galą. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość wprowadzanie zmian i poprawek do przedstawionego scenariusza.
5. Zapewnienie obsługi konferansjerskiej gali. Osoba prowadząca powinna wykazać się doświadczeniem w prowadzeniu imprez o podobnych charakterze (gala z udziałem władz administracji publicznej, itd.), mile widziane doświadczenie dziennikarskie. Wykonawca zorganizuje przynajmniej jedno spotkanie robocze przedstawicieli **Zamawiającego** i konferansjera celem omówienia scenariusza i innych szczegółów organizacyjnych. Spotkanie odbędzie się w miejscu wskazanym przez **Zamawiającego**.
6. Zapewnienie występów dwóch artystów (solistów lub zespołów muzycznych). Występ podczas gali dwóch solistów lub zespołów muzycznych związanych i rozpoznawalnych w regionie świętokrzyskim (wykonanie po jednym utworze między wręczaniem nagród w poszczególnych kategoriach). Soliści i zespoły, o których mowa nie są gwiazdami ogólnopolskiej sceny muzycznej, ale zdobywają uznanie i są rozpoznawalni w regionie świętokrzyskim. **Wykonawca** przedstawi cztery propozycje artystów (solistów lub zespołów muzycznych) i utworów, z których **Zamawiający** dokona wyboru dwóch. Do obowiązku **Wykonawcy** należy pokrycie wszelkich opłat cywilno-prawnych związanych z występami artystów, wykonaniem przez nich podczas gali wybranych utworów.
7. Zapewnienie występu gwiazdy głównej wskazanej przez **Zamawiającego**.
  - a) Występ Katarzyny Nosowskiej wraz z zespołem. **Zamawiający** zawarł umowę z Agencją menadżerską Artystki rezerwującą termin i ustalającą warunki współpracy oraz warunki finansowe. Szczegółowe informacje w zakresie wymagań artystów co do miejsca pobytu, warunków i standardu wraz z ceną występu dostępne są na pisemny wniosek skierowany do **Zamawiającego**. **Wykonawca** jest zobowiązany do wpłaty zaliczki w wysokości 50 % honorarium na rzecz Agencji na 21 dni przed terminem występu. Koszty i formalne zawarcie umowy na występ artystyczny leżą po stronie **Wykonawcy**.  
**Wykonawca zobowiązany jest przed zawarciem umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia zawrzeć stosowną umowę z Agencją menadżerską Artystki.**
  - b) **Wykonawca** zobowiązuje się do zapewnienia podczas koncertu gwiazdy głównej dodatkowego sprzętu (poza sprzętem będącym w dyspozycji Kieleckiego Centrum Kultury, z którym **Zamawiający** zawarł umowę):

- Konsoleta GrandMA 2light x 1
  - AlphaBeam x 6 lub Sharpy x 10
  - Atomic 3k x 1
8. Przeprowadzenie próby generalnej w obecności **Zamawiającego** – termin próby do uzgodnienia .
  9. Produkcja i emisja filmów promocyjnych o nominowanych w 5 kategoriach (maksymalnie 5 nominacji w każdej z kategorii) oraz filmu o nagrodzie i Wojewodzie jako inicjatorze.
    - a) **Zamawiający** przekaze **Wykonawcy** informacje o nominowanych do nagrody.
    - b) **Wykonawca** przygotuje oraz przedstawi w terminie 5 dni od przekazania powyższych informacji minimum 2 koncepcje/scenariusze dla każdego z filmów promocyjnych do akceptacji **Zamawiającego**. **Zamawiający** może wnieść swoje uwagi i poprawki.
    - c) na podstawie zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza **Wykonawca** zrealizuje filmy promocyjne. Każdy z pięciu filmów o nominowanych (w każdej kategorii jeden film) ma trwać około 2,5 minuty i przedstawiać charakterystykę nominowanych w kontekście charakteru kategorii nagrody w jakiej został nominowany.  
Film promocyjny o nagrodzie ma trwać około 1 minuty i przedstawiać jej ideę, kategorie oraz wizerunek Wojewody jako inicjatora nagrody. 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 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.
    - d) w terminie nie krótszym niż 7 dni przed galą **Zamawiający** przedstawi **Wykonawcy** gotowe propozycje filmów. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek przed ostateczną akceptacją.
    - e) **Wykonawca** wyemituje zaakceptowane przez **Zamawiającego** filmy promocyjne przedstawiające nominowanych w każdej z pięciu kategorii podczas gali finałowej VII edycji nagrody „Laur Świętokrzyski 2012” wg zaakceptowanego przez **Zamawiającego** scenariusza gali.
  10. Przygotowanie dyplomów dla zwycięzców konkursu w uzgodnieniu z **Zamawiającym**.  
Dyplomy papierowe drukowane w ramkach lub w teczках (5 sztuk dla zwycięzców w poszczególnych kategoriach, dyplom dla laureata nagrody „Laur specjalny”) – 6 dyplomów.  
Po podpisaniu umowy z **Zamawiającym** **Wykonawca** przedstawi 2 projekty graficzne dyplomu.  
Do każdego dyplomu treść zostanie przygotowana przez **Zamawiającego**.
  11. Uregulowanie opłat ZAiKS za utwory wykorzystane podczas gali i bankietu oraz wszelkich innych opłat związanych z realizacją usługi.

## **BANKIET**

- **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania bankietu w Galerii Winda w KCK po zakończeniu gali finałowej VII edycji nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski 2012”.
- **Wykonawca** przygotowuje miejsce odbywania się bankietu – zapewnienie przystrojonych (obrusy, świeże kwiaty, szklana zastawa stołowa, sztuczne metalowe itp.) stołów z cateringiem ( w formie szwedzkiego stołu) oraz okrągłych stołów (4-6 os.) wraz z miejscami siedzącymi do konsumpcji -

dla około 120 osób. 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.

· **Wykonawca** zobowiązuje się do przygotowania miejsca do tańca w Sali sąsiadującej z Galerią Winda w KCK. Podczas bankietu – na Sali do tańca **Wykonawca** zobowiązuje się odtwarzać muzykę mechaniczną serwowaną przez profesjonalnego prowadzącego „didżeja”. „Didżej” powinien mieć do swojej dyspozycji nagłośnienie sali, mikrofony (do ew. toastów i prowadzenia zabawy), miksery i odtwarzacze płyt niezbędne do prawidłowego odtwarzania muzyki. **Wykonawca** ustali z **Zamawiającym** muzykę odtwarzaną podczas bankietu.

· **Wykonawca** zobowiązuje się do przygotowania bankietu w Galerii Winda wg następującego menu:

### **MENU DLA 300 osób:**

#### **Przekąski zimne**

Schab pieczony z morelą 100g - 80 porcji

Łosoś pieczony w pesto 100g – 80 porcji

Mozzarella z pomidorami i bazylią 150 g – 80 porcji

Rolada z cielęciny z kapustą i pieczarkami 100g – 80 porcji

Rolada z polędwicy wieprzowej z kurkami 100g – 80 porcji

Plastry z indyka pieczone w piwie i miodzie 100g – 80 porcji

Roladki z soli z musem kawiorowym 100g – 80 porcji

Kanapeczki koktajlowe na tostach 50g – 100szt

Koreczki serowe 50g – 100szt

#### **Salatki**

Salatka sycylijska z grillowanym kurczakiem 200g – 60 porcji

Salatka grecka z fetą i oliwkami 200g – 60 porcji

Salatka francuska serowa na sałacie z vinegrette 200g – 60 porcji

Pieczyno 100g – 400 porcji

#### **Dania gorące**

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ryż, warzywa parowane 180g – 150 porcji

Bogracz na wołowinie lekko pikantny 180g – 150 porcji

Pierogi z mięsem i kapustą 250g – 150 porcji

Filet z kurczaka w potrawce 100g – 150 porcji

Warzywa w beszamelu 350g – 150 porcji

### **Dodatki**

Ziemniaczki opiekane 100g – 200 porcji

Kluski śląskie 100g – 200 porcji

Ryż pikantny 100g – 200 porcji

### **Desery i napoje**

Ciasta domowe na paterach( szarlotka, sernik, ciasta owocowe, snikers w równych proporcjach) 50g – 300 porcji

Owoce na paterach (ananas, mango, winogrona, mandarynki, banany) – 20 kg

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 250ml – 300 porcji

Woda mineralna (gazowana i niegazowana w równych proporcjach) 250ml – 300 porcji

Kawa/herbata 200ml – 300 porcji