

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Kompleksowa organizacja i realizacja programu mentorskiego dotyczącego branży HoReCa, dla młodzieży zachodniopomorskich szkół ponadpodstawowych

### Kod CPV:

72400000-4 – Usługi internetowe

79342200-5 - Usługi w zakresie promocji

79952000-2 – Usługi w zakresie organizacji imprez

79950000-8 – Usługi w zakresie organizowania wystaw, targów i kongresów

79822500-7 – Usługi projektów graficznych

80000000-9 – Usługi szkoleniowe

Zamawiający: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

## **1. WSTĘP**

- 1.1.** Zamówienie zostanie zrealizowane w ramach projektu pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja A3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.
- 1.2.** W ramach ww. projektu realizowana jest szeroko zakrojona kampania społeczna, promująca ideę dzielenia się doświadczeniem zawodowym, podnoszenia kwalifikacji oraz uczenia się przez całe życie. Jej celem jest między innymi pokazanie dobrych praktyk firm angażujących młodych ludzi oraz wspieranie współpracy edukacji formalnej i pozaformalnej z pracodawcami. Jednym z kluczowych elementów kampanii będzie spektakularne wydarzenie typu PR Stunt, będące przedmiotem niniejszego zamówienia, które przyciągnie uwagę młodzieży, przedsiębiorców, opinii publicznej i mediów. Jego celem jest zwrócenie uwagi na znaczenie edukacji zawodowej i możliwości rozwoju w branży HoReCa. Organizacja wydarzenia i kampania społeczna mają na celu nie tylko promocję edukacji zawodowej, ale także inspirowanie młodzieży do świadomego budowania swojej kariery i wykorzystywania dostępnych możliwości na rynku pracy.

## **2. SŁOWNICZEK**

- 2.1.** PR Stunt – zaplanowane wydarzenie, mające na celu przyciągnięcie uwagi opinii publicznej i mediów do określonego tematu lub inicjatywy.
- 2.2.** HoReCa – sektor gospodarki obejmujący usługi hotelarskie (Ho), restauracyjne (Re) i cateringowe (Ca) (szerzej całą branżę hotelarsko- gastronomiczną wraz z usługami powiązanymi).
- 2.3.** Kampania społeczna – skoordynowane działania komunikacyjne mające na celu zmianę postaw społecznych, edukację lub promocję określonych wartości, skierowane do szerokiego grona odbiorców.
- 2.4.** Warsztaty branżowe – praktyczne zajęcia edukacyjne prowadzone przez ekspertów z danej branży, mające na celu rozwój umiejętności uczestników.
- 2.5.** Influencer – osoba posiadająca znaczący wpływ na opinię publiczną w mediach społecznościowych, wykorzystywana do promocji idei lub produktów.
- 2.6.** Event – zorganizowane wydarzenie promocyjne, edukacyjne lub networkingowe, mające na celu integrację uczestników i realizację określonych celów komunikacyjnych.
- 2.7.** Warsztaty – ogół zajęć, których celem jest pogłębianie wiedzy i doskonalenie określonych umiejętności oraz wymiana doświadczeń.
- 2.8.** Pokaz - publiczna demonstracja umiejętności, technik, produktów lub trendów związanych z hotelarstwem, restauracją i cateringiem, mająca na celu edukację, inspirację lub rozrywkę uczestników.
- 2.9.** Specjalista, ekspert – autorytet, praktyk i czołowy przedstawiciel w swojej dziedzinie np.: kucharz, restaurator, barista, Osoba, której doświadczenie zawodowe cieszy się uznaniem, która inspiruje i konstruktywnie wpływa na postępowanie osób, mobilizuje je do podejmowania inicjatywy oraz samodzielnych działań zmieniających codzienne funkcjonowanie. Stymulująca zapał, wyobraźnię i intelekt. Potrafiąca przekazać wiedzę.

### **3. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

- 3.1.** Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i realizacja programu mentorskiego dotyczącego branży HoReCa, dla młodzieży zachodniopomorskich szkół ponadpodstawowych
- 3.2.** Na przedmiot zamówienia składa się:
- 3.2.1.** Zapewnienie odpowiedniego miejsca realizacji wydarzenia w tym sal warsztatowych
  - 3.2.2.** Przygotowanie i obsługę techniczną wydarzenia
  - 3.2.3.** Organizację warsztatów praktycznych, dostosowanych do tematu wydarzenia
  - 3.2.4.** Organizację pokazów branżowych, dostosowanych do tematu wydarzenia
  - 3.2.5.** Zapewnienie specjalistów i ekspertów z branży HoReCa, którzy przeprowadzą warsztaty i pokazy branżowe.
  - 3.2.6.** Organizacja konkursu „Work Project”, w tym organizację konkurencji praktycznych oraz zapewnienie jury.
  - 3.2.7.** Zapewnienie uczestników wydarzenia
  - 3.2.8.** Zapewnienie transportu autokarowego na wydarzenie finalistom konkursu.
  - 3.2.9.** Promocja wydarzenia
  - 3.2.10.** Zapewnienie koordynatora wydarzenia i zespołu organizacyjnego

### **4. CEL ZAMÓWIENIA**

- 4.1.** Celem zamówienia jest upowszechnianie kultury uczenia się przez całe życie, nastawionej na zdobywanie i doskonalenie umiejętności ważnych dla funkcjonowania człowieka w sferze prywatnej, w życiu społecznym i zawodowym, promocja kształcenia zawodowego, podniesienie kompetencji, wiedzy i umiejętności zawodowych młodzieży zachodniopomorskich szkół ponadpodstawowych województwa zachodniopomorskiego w branży HoReCa w tym wzrost ich konkurencyjności na rynku pracy, upowszechnianie idei uczenia się przez całe życie.

### **5. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

- 5.1.** Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie: 5 miesięcy od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą według opracowanego przez Wykonawcę i zaakceptowanego przez Zamawiającego harmonogramu, z zastrzeżeniem, że wydarzenie musi zostać zrealizowane w dniu 15.09.2025 roku.

### **6. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

- 6.1.** Wykonawca na etapie składania oferty przedstawi Zamawiającemu informację o obiekcie, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia. Obiekt wskazany w ofercie musi spełniać wymagania opisane w OPZ.
- 6.2.** Minimalne wymagania dotyczące obiektu, w którym ma odbywać się wydarzenie to:
- 6.2.1.** Umiejscowienie obiektu w Szczecinie
  - 6.2.2.** Nowoczesny i ekologiczny charakter budowli. Za budowlę o ekologicznym charakterze Zamawiający uważa obiekt charakteryzujący się niskim zużyciem energii, spełniający normy ograniczające emisję dwutlenku węgla do atmosfery.
  - 6.2.3.** Zielone niezadaszone patio wewnątrz budynku.
  - 6.2.4.** Dostęp do minimum jednej przestrzeni dla 250 osób z zapewnieniem minimum 100 miejsc siedzących, na potrzeby przeprowadzenia warsztatów, finału konkursu Work

Project i pokazów branżowych. Przestrzeń ta powinna znajdować się w obiekcie lub w innym budynku bezpośrednio do niego przylegającym.

- 6.2.5.** Dostęp do minimum pięciu przestrzeni dla łącznej liczby 250 osób na potrzeby przeprowadzenia pokazów branżowych – **w czasie przewidzianym na pokazy tj. po realizacji warsztatów**. Przestrzenie te powinny znajdować się w obiekcie lub w innym budynku bezpośrednio do niego przylegającym i być przystosowane do prowadzonych tematów pokazów. Mogą nimi być np. sala restauracyjna, sale szkoleniowe i konferencyjne, przestrzenie w holu, patio, inne przestrzenie w obiekcie zaaranżowane na potrzeby prowadzonych pokazów i zapewniające komfort szkoleniowy uczestnikom i prowadzącym.
- 6.2.6.** Dostęp do maksymalnie 17 przestrzeni warsztatowych na terenie obiektu, mogących pomieścić minimum 15 osób maksymalnie 30 osób każda. Przestrzenie te powinny znajdować się w obiekcie lub w innym budynku bezpośrednio do niego przylegającym i być przystosowane do prowadzonych tematów warsztatów i pokazów. Mogą nimi być np. sala restauracyjna, bar restauracji, lobby hotelowe, recepcja hotelowa, kuchnia hotelowa, bar, pokój hotelowy, sale szkoleniowe i konferencyjne, patio, inne przestrzenie w obiekcie zaaranżowane na potrzeby prowadzonych warsztatów i pokazów i zapewniający komfort szkoleniowy uczestnikom i prowadzącym.
- 6.2.7.** Dostęp do przestrzeni umożliwiającej zaaranżowanie poczęstunku dla uczestników warsztatów.
- 6.2.8.** Pomieszczenie lub przestrzeń, która będzie pełniła funkcję szatni, dostępne nieodpłatnie dla uczestników i organizatorów wydarzenia
- 6.2.9.** Budynek musi być dostępny dla osób ze szczególnymi potrzebami, pozbawiony barier architektonicznych.
- 6.3.** Dodatkowo obiekt powinien:
- 6.3.1.** Dysponować własnymi źródłami energii odnawialnej.
- 6.3.2.** W obiekcie powinny być zastosowane ekologiczne rozwiązania architektoniczno-dekoracyjne np. wewnętrzne zielone ściany ze specjalnie dobraną roślinnością, innowacyjne materiały itp.
- 6.3.3.** Znajdować się w centralnej części miasta, posiadać dojazd zarówno za pośrednictwem komunikacji zbiorowej jak i indywidualnej oraz spełniać wymogi co do planowanej liczby uczestników – maksymalnie 250 osób.
- 6.4.** Wykonawca winien ponadto zamieścić oznakowanie (strzałki) ułatwiające orientację uczestników w obiekcie, z którego korzystają oraz ułatwiające identyfikację warsztatów (tematy warsztatów na salach warsztatowych, toalety, itp.).
- 6.5.** Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i wynajęcia na własny koszt przestrzeni niezbędnej do organizacji wydarzenia. Wynajem przestrzeni musi obejmować czas poświęcony na:
- 6.5.1.** Montaż – przygotowanie i instalację niezbędnych elementów infrastruktury, w tym scenografii, sprzętu technicznego, mebli, oznakowania oraz wszelkich innych elementów koniecznych do realizacji wydarzenia.

**6.5.2.** Dzień wydarzenia – obejmujący czas trwania samego wydarzenia zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezakłóconego dostępu do przestrzeni przez cały czas trwania wydarzenia.

**6.5.3.** Demontaż – przeznaczony na uprzątnięcie i demontaż infrastruktury po zakończeniu wydarzenia oraz przywrócenie przestrzeni do stanu sprzed wynajmu, zgodnie z warunkami umowy z właścicielem obiektu.

**6.6.** Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z wynajmem przestrzeni, w tym opłaty za media, zabezpieczenie techniczne, sprzątanie oraz ewentualne dodatkowe koszty wynikające z warunków najmu. Wykonawca zobowiązuje się również do uzyskania wszelkich wymaganych pozwoleń i zgód niezbędnych do realizacji wydarzenia w wybranej przestrzeni.

## **7. PRZYGOTOWANIE I OBSŁUGA TECHNICZNA WYDARZENIA**

**7.1.** Wykonawca opracuje i uzgodni z Zamawiającym harmonogram realizacji działań w terminie do 14 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy. Wzór harmonogramu stanowi załącznik 1.

**7.2.** Wykonawca jest zobowiązany do wyznaczenia Koordynatora realizacji zamówienia. Wskazana osoba będzie odpowiedzialna za wszystkie kontakty z Zamawiającym, dopełnienie wszelkich terminów zgodnie z uzgodnionym harmonogramem oraz zapisami w przedmiotowej umowie, koordynowania prac wszystkich osób i firm zaangażowanych do realizacji wydarzenia.

**7.3.** Czas trwania wydarzenia szacuje się na 5 godzin od 10:00 do 15:00 w tym czas przeznaczony na warsztaty – 3 godziny, czas przeznaczony na finał konkursu oraz pokazy branżowe- 2 godziny.

**7.4.** Wykonawca opracuje w ciągu 14 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy i przedstawi Zamawiającemu do akceptacji koncepcję wydarzenia

**7.4.1.** Koncepcja powinna uwzględniać jednoczesną realizację warsztatów dla młodzieży (maksymalnie 250 osób) w podziale na grupy 15-30 osobowe (w zależności od specyfiki, tematyki i wskazań prowadzącego), udział młodzieży w minimum 5 pokazach branżowych i pokazach life cooking oraz udział młodzieży w finale konkursu Work Project.

**7.4.2.** Koncepcja powinna zawierać tematy wszystkich warsztatów oraz prelekcji wraz ze wskazaniem osób prowadzących, harmonogram warsztatów i prelekcji, mechanikę konkursu „Work Projekt” oraz planowane do realizacji konkurencje.

**7.4.3.** Koncepcja powinna zawierać również przedstawienie działań promocyjnych zależnych od Wykonawcy o których mowa w pkt. 14

**7.5.** Wykonawca zapewni wszystkie osoby prowadzące warsztaty i pokazy branżowe oraz wszystkie niezbędne materiały i sprzęt do przeprowadzenia warsztatów, pokazów i finału konkursu.

**7.6.** Wykonawca zapewni wszystkie materiały i sprzęt techniczny niezbędny do realizacji wydarzenia obejmujący nagłośnienie i mikrofony podczas aktywności w których będzie uczestniczyło ponad 30 osób, projektor i komputer, flipchart niezbędne do przeprowadzenia prezentacji, pokazów i warsztatów. Wykonawca zapewni sprzęt w ilości zgodnej z potrzebami osób prowadzących poszczególne formy zajęć oraz zgodnie ze scenariuszem wydarzenia.

**7.7.** Wykonawca przygotuje wszystkie niezbędne elementy organizacyjne, zgodnie ze sztuką realizacji wydarzeń edukacyjno-szkoleniowych. Zapewni wymagane zgody oraz dopełni

formalności prawnych umożliwiających realizację przedsięwzięcia w formie zaakceptowanej przez Zamawiającego.

- 7.8.** Wykonawca zrealizuje wydarzenie, uwzględniając jego charakter, zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym scenariuszem. Zapewni kompleksową obsługę techniczną i logistyczną, dbając o spójność wizerunkową oraz koncepcyjną z pozostałymi działaniami projektowymi, tak aby jak najefektywniej dotrzeć do szerokiego grona interesariuszy – młodzieży, nauczycieli, przedsiębiorców działających w branży HoReCa.
- 7.9.** Zgodnie z opracowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego scenariuszem, zapewniając wszystkie niezbędne elementy zamówienia, Wykonawca gwarantuje, że pełna gotowość do realizacji wydarzenia powinna być osiągnięta maksymalnie 2 godziny przed jego rozpoczęciem.
- 7.10.** Próba generalna elementów wydarzenia, obejmująca próbę dźwięku i świateł, powinna zakończyć się najpóźniej 2 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia – co powinno zostać zaplanowane w dedykowanym scenariuszu wydarzenia.

## **8. ORGANIZACJA WARSZTATÓW PRAKTYCZNYCH, DOSTOSOWANYCH DO TEMATU WYDARZENIA.**

- 8.1.** Wykonawca zobowiązany jest do zaplanowania, organizacji oraz przeprowadzenia warsztatów praktycznych jednocześnie dla 250 uczestników wydarzenia, w podziale na grupy. Warsztaty mają umożliwiać młodzieży zdobycie praktycznych umiejętności w obszarach związanych z sektorem HoReCa (hotele, restauracje, catering).
- 8.2.** Wykonawca opracuje i przedstawi w koncepcji listę tematów i harmonogram warsztatów wraz z przypisaną propozycją osoby prowadzącej.
- 8.3.** Tematyka warsztatów powinna obejmować różne aspekty branży, mogą nimi być m.in.:
  - 8.3.1.** Gastronomia (sztuka kulinarna, nowoczesne techniki gotowania, food styling, cukiernictwo),
  - 8.3.2.** Baristyka i sztuka parzenia kawy,
  - 8.3.3.** Obsługa kelnerska i techniki serwisu,
  - 8.3.4.** Zarządzanie w branży HoReCa,
  - 8.3.5.** Hotelarstwo i obsługa gości,
  - 8.3.6.** Nowoczesne technologie w gastronomii i hotelarstwie,
  - 8.3.7.** Psychologia obsługi klienta
  - 8.3.8.** Food cost i zarządzanie finansami w gastronomii.
- 8.4.** Wykonawca zapewni materiały dydaktyczne i produkty niezbędne do przeprowadzenia zajęć, w ilości adekwatnej do potrzeb prowadzącego oraz liczby uczestników danego warsztatu.
- 8.5.** Wykonawca odpowiedzialny będzie za organizację przestrzeni warsztatowej (rozstawienie sprzętu, organizacja zaplecza technicznego, zapewnienie niezbędnych narzędzi pracy), utrzymanie porządku w przestrzeniach warsztatowych, koordynację współpracy pomiędzy uczestnikami, organizatorami, prowadzącymi.
- 8.6.** Czas trwania i forma:
  - 8.6.1.** Każdy warsztat powinien trwać od 45 do 50 minut.
  - 8.6.2.** Warsztaty powinny mieć charakter interaktywny, angażujący uczestników w działania praktyczne.

- 8.6.3.** Powinny być prowadzone w grupach minimum 15 ale nie większych niż 30 osób z zachowaniem odpowiedniej liczby osób prowadzących – (minimum 1 na każde 30 osób) w tak zaaranżowanej przestrzeni, aby zapewniony był komfort szkoleniowy uczestnikom i prowadzącym.
- 8.6.4.** Możliwe jest zastosowanie podziału na ścieżki tematyczne (np. gastronomiczna, hotelarska, menedżerska).
- 8.6.5.** Łączny czas przeznaczony na realizację warsztatów to 3 godziny zegarowe. Oznacza to, że każda grupa uczestników weźmie udział w 3 różnych warsztatach.
- 8.7.** Miejsce realizacji warsztatów:
- 8.7.1.** Przestrzenie, w których odbywać się będą warsztaty powinny znajdować się w obiekcie lub w innym budynku lub budynkach bezpośrednio do niego przylegających i być przystosowane do prowadzonych tematów warsztatów i pokazów. Mogą nimi być np. sala restauracyjna, bar restauracji, lobby hotelowe, recepcja hotelowa, kuchnia hotelowa, bar, pokój hotelowy, sale szkoleniowe i konferencyjne, patio, inne przestrzenie w obiekcie zaaranżowane na potrzeby prowadzonych warsztatów i zapewniający komfort szkoleniowy uczestnikom i prowadzącym.
- 8.8.** Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i obsługi elektronicznego systemu zapisów na warsztaty, umożliwiającego wcześniejszy wybór warsztatów przez grupy uczestników wydarzenia).
- 8.8.1.** System zapisów powinien być intuicyjny i dostępny online (np. poprzez dedykowaną stronę internetową, formularz rejestracyjny lub aplikację).
- 8.8.2.** Uczestnicy – zorganizowani w grupy szkolne – będą mogli dokonać rejestracji na trzy różne warsztaty, odbywające się w trakcie wydarzenia.
- 8.8.3.** System musi umożliwiać:
- 8.8.3.1.** rejestrację grup szkolnych z podaniem szkoły, liczby uczestników i opiekuna,
  - 8.8.3.2.** wybór spośród dostępnych tematów i godzin warsztatów,
  - 8.8.3.3.** kontrolę limitu miejsc na dany warsztat (zgodnie z określoną maksymalną liczbą uczestników),
  - 8.8.3.4.** generowanie potwierdzenia rejestracji dla każdej grupy.
- 8.8.4.** Wykonawca zapewni bezawaryjne działanie systemu zapisów przed wydarzeniem oraz wsparcie techniczne w razie potrzeby.
- 8.8.5.** Wykonawca prześle informacje o terminie uruchomienia zapisów do wszystkich szkół z branży HoReCa w województwie zachodniopomorskim z odpowiednim wyprzedzeniem.
- 8.8.6.** Wykonawca będzie koordynował proces rejestracji oraz przygotowanie zestawień zapisanych grup i przypisanych im warsztatów dla celów organizacyjnych.

## **9. ORGANIZACJA POKAZÓW BRANŻOWYCH, DOSTOSOWANYCH DO TEMATU WYDARZENIA**

- 9.1.** Wykonawca zobowiązuje się do zaplanowania, organizacji oraz przeprowadzenia 5 pokazów branżowych, w tym live cooking, których celem będzie prezentacja nowoczesnych rozwiązań oraz innowacji w branży HoReCa.
- 9.2.** Czas przeznaczony na realizację pokazów to 2 godziny.
- 9.3.** Wykonawca zapewni ekspertów i demonstratorów do przeprowadzenia pokazów.

- 9.4. Wykonawca zapewni sprzęt, materiały i produkty niezbędne do przeprowadzenia pokazów, w ilości adekwatnej do potrzeb prowadzącego oraz liczby uczestników danego pokazu
- 9.5. Wykonawca zapewni sprawną koordynację harmonogramu przeprowadzenia pokazów i przestrzeni pokazowej.
- 9.6. W tym samym czasie powinno odbywać się minimum 5 różnych pokazów branżowych, obejmujących różnorodne aspekty sektora HoReCa, np. gastronomię, obsługę gości hotelowych, organizację eventów, nowe technologie w branży itp.
- 9.7. Tematyka pokazów może dotyczyć między innymi:
  - 9.7.1. Live cooking – gotowanie na żywo z udziałem znanych kucharzy.
  - 9.7.2. Pokaz sztuki barmańskiej – efektowne przygotowywanie koktajli.
  - 9.7.3. Nowoczesne technologie w gastronomii – pokaz działania sprzętów gastronomicznych.
  - 9.7.4. Zarządzanie hotelem od kuchni – symulacja procesów w obiekcie hotelowym.
  - 9.7.5. Food styling i fotografia kulinarna – zasady prezentacji dań na potrzeby reklamy i mediów społecznościowych.
- 9.8. Lokalizacja pokazów:
  - 9.8.1. Pokazy branżowe zostaną zorganizowane w przestrzeniach otwartych dla wszystkich uczestników wydarzenia, co umożliwi swobodny dostęp oraz samodzielny wybór interesujących tematów.
  - 9.8.2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsc pokazów w przestrzeniach o pojemności minimum 50 osób, gwarantujących komfortowy odbiór prezentowanych treści.
  - 9.8.3. Wykonawca zadba o rozmieszczenie pokazów w sposób ułatwiający uczestnikom przemieszczanie się między stanowiskami.
  - 9.8.4. Każdy pokaz powinien mieć wyraźnie oznaczone miejsce, z odpowiednim nagłośnieniem i przestrzenią umożliwiającą komfortowy udział.

## **10. ZAPEWNIENIE SPECJALISTÓW I EKSPERTÓW Z BRANŻY HORECA, KTÓRZY PRZEPROWADZĄ WARSZTATY I POKAZY BRANŻOWE.**

- 10.1. W celu zapewnienia wysokiego poziomu merytorycznego warsztatów i pokazów branżowych, Wykonawca zobowiązuje się do zaangażowania specjalistów, praktyków branży HoReCa oraz uznanych ekspertów, w tym osoby reprezentujące firmy działające w branży HoReCa na terenie województwa zachodniopomorskiego. Mogą to być między innymi:
  - 10.1.1. Przedstawiciele firm i przedsiębiorstw branżowych – właściciele, managerowie oraz pracownicy firm działających w sektorze HoReCa, m.in. restauracji, hoteli, kawiarni, cukierni, firm cateringowych i dostawców usług gastronomicznych itp.
  - 10.1.2. Specjaliści i eksperci – osoby posiadające doświadczenie zawodowe i ekspercką wiedzę w dziedzinach związanych z tematyką warsztatów (np. szefowie kuchni, bariści, eksperci ds. hotelarstwa i obsługi gości, doradcy biznesowi w sektorze gastronomii i hotelarstwa).
  - 10.1.3. Osoby znane i rozpoznawalne w branży HoReCa – m.in. laureaci i finaliści prestiżowych konkursów kulinarnych (np. „MasterChef”, „Top Chef”, „Bake Off”), influencerzy gastronomiczni, szefowie kuchni restauracji z rekomendacjami przewodników kulinarnych.

**10.1.4.** Pracownicy hoteli i restauracji, którzy podzielą się praktyczną wiedzą na temat funkcjonowania obiektów hotelowych i gastronomicznych.

**10.1.5.** Reprezentanci lokalnych firm powiązanych z sektorem HoReCa – producenci żywności, dostawcy nowoczesnych rozwiązań technologicznych dla gastronomii i hotelarstwa, firmy specjalizujące się w food stylingu, fotografii kulinarnej czy produkcji mikroliści i ziół dla branży gastronomicznej.

**10.2.** Osoby prowadzące warsztaty i pokazy powinny posiadać doświadczenie zawodowe w sektorze HoReCa, umiejętność prowadzenia interaktywnych prezentacji i warsztatów. Powinny być to osoby rozpoznawalne w branży (mile widziani finaliści programów kulinarnych, influencerzy), posiadające ugruntowaną pozycję wynikającą z dorobku zawodowego w prezentowanej branży.

**10.3.** Wykonawca jest zobowiązany do pozyskania od osób prowadzących warsztaty i pokazy branżowe zgody na rozpowszechnianie wizerunku w tym głosy utrwalonych podczas konferencji i przetwarzanie danych osobowych, zgodnie z przyjętymi przez Zamawiającego zasadami na wszystkich polach eksploatacji. Wzór oświadczenia poruszający istotne dla Zamawiającego kwestie w tym zakresie stanowi załącznik nr 2 do Opz.

**10.4.** Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu praw autorskich do wypowiedzi od osób prowadzących warsztaty i pokazy branżowe i możliwości ich wykorzystania przez Zamawiającego partnerów Zamawiającego zgodnie z przyjętymi przez Zamawiającego zasadami na wszystkich polach eksploatacji.

**10.5.** Wykonawca uwzględni w swoim wynagrodzeniu koszt wynagrodzenia osób prowadzących warsztaty i pokazy branżowe oraz koszty transportu, noclegu i wyżywienia tych osób zgodnie z indywidualnymi ustaleniami pomiędzy stronami.

## **11. ORGANIZACJA KONKURSU „WORK PROJECT”, W TYM ORGANIZACJA KONKURENCJI PRAKTYCZNYCH ORAZ ZAPEWNIENIE JURY.**

**11.1.** Wykonawca zobowiązany jest do opracowania kompleksowej koncepcji konkursu „Work Project”, którego celem jest rozwój umiejętności zawodowych młodzieży uczącej się w szkołach ponadpodstawowych województwa zachodniopomorskiego w branży HoReCa. Konkurs będzie składał się z etapu wstępnego oraz finału odbywającego się w dniu wydarzenia.

**11.2.** Etap wstępny powinien odbywać się przed wydarzeniem tak, aby umożliwić uczestnikom przygotowanie się do rywalizacji finałowej.

**11.2.1.** Wykonawca zobowiązany jest do opracowania zasad i formuły etapu wstępnego, który może przyjąć formę np.: testu wiedzy branżowej online, zadania praktycznego do wykonania i przesłania w formie raportu/wideo/prezentacji, pracy projektowej związanej z innowacjami w sektorze HoReCa, wyzwania zespołowego dla szkół.

**11.2.2.** Wykonawca powinien opracować regulamin konkursu, zapewnić narzędzia do przeprowadzenia etapu wstępnego oraz wyłonić finalistów na podstawie transparentnych i jasno określonych kryteriów. Regulamin musi zostać przekazany do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej na 3 tygodnie przed terminem rozpoczęcia konkursu.

- 11.2.3.** Do finału powinno zakwalifikować się minimum 5 trzyosobowych zespołów, reprezentujących różne szkoły z różnych powiatów województwa zachodniopomorskiego.
- 11.2.4.** Nagrodą w etapie wstępnym będzie udział 48 osobowej reprezentacji szkoły w finale konkursu i szansa zdobycie nagrody głównej.
- 11.3.** Finał konkursu odbędzie się w dniu wydarzenia i potrwa maksymalnie 60 minut. Finał nie może być zorganizowany podczas warsztatów, może być zorganizowany podczas czasu przeznaczonego na pokazy branżowe.
- 11.3.1.** Wykonawca opracuje koncepcję minimum 4 konkurencji, które będą: ambitne i wymagające kreatywności, atrakcyjne dla uczestników i widzów, odzwierciedlały realne wyzwania zawodowe w branży HoReCa.
- 11.3.2.** Każda konkurencja powinna być dostosowana do poziomu umiejętności uczestników – uczniów szkół średnich, jednocześnie pozwalając na wykazanie się wiedzą teoretyczną i praktyczną.
- 11.3.3.** Przykładowe konkurencje (do opracowania przez Wykonawcę)
- 11.3.3.1.** „Hotel przyszłości” – drużyny przygotowują koncepcję nowoczesnego pokoju hotelowego z uwzględnieniem ekologii i nowoczesnych technologii.
- 11.3.3.2.** „Kulinary speed challenge” – uczestnicy mają określony czas na przygotowanie kreatywnego dania z tajemniczego zestawu składników.
- 11.3.3.3.** „Obsługa gościa VIP” – symulacja obsługi wymagającego gościa w hotelu/restauracji, obejmująca przyjęcie zamówienia, serwis oraz profesjonalną komunikację.
- 11.3.3.4.** „Planowanie eventu” – zespoły tworzą koncept wydarzenia gastronomicznego/hotelowego, uwzględniając budżet, logistykę i marketing.
- 11.3.3.5.** „Food styling i fotografia” – zadanie polegające na stylizacji dania i wykonaniu atrakcyjnej fotografii na potrzeby mediów społecznościowych restauracji.
- 11.3.4.** Wykonawca zapewni odpowiednie stanowiska konkursowe, materiały, sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przeprowadzenia konkurencji.
- 11.3.5.** Wykonawca zadba o odpowiednią oprawę wydarzenia – scenografię, nagłośnienie i prowadzenie finału w sposób dynamiczny i angażujący publiczność. Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za prowadzenie finału. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum jeden ekran LED, nadający się do użytku na zewnątrz, o powierzchni co najmniej 21 m<sup>2</sup>, umożliwiający emisję transmisji na żywo, materiałów filmowych oraz animacji wspierających przebieg wydarzenia, z możliwością zastosowania nowoczesnych technik wizualnych, pełniącego funkcję telebimu.
- 11.3.6.** W przypadku organizacji finału konkursu w przestrzeni odkrytej np. na niezadaszonym patio, Wykonawca w przypadku zapowiadanych niesprzyjających warunków atmosferycznych będzie zobowiązany do zorganizowania jednolitego zadaszania, możliwego do demontażu po wydarzeniu, nienaruszającego struktury budynku.
- 11.4.** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia jury składającego się z minimum 2 pracowników Zamawiającego i 3 ekspertów branżowych, posiadających doświadczenie w sektorze HoReCa. W skład jury mogą wchodzić: przedstawiciele branży hotelarsko-gastronomicznej, np. właściciele i managerowie hoteli, restauracji, kawiarni, szefowie kuchni, sommelierzy, bariści, eksperci ds. obsługi klienta, przedstawiciele partnerów wydarzenia,

sponsorów oraz organizatorów, osoby znane w branży HoReCa, np. influencerzy, blogerzy kulinarni, laureaci programów kulinarnych.

**11.4.1.** Wykonawca jest odpowiedzialny za kontakt z jurorami oraz zapewnienie im niezbędnych materiałów do oceny konkursu.

**11.5.** Wykonawca zobowiązany jest do opracowania szczegółowego systemu punktacji, który może uwzględniać następujące kryteria (w zależności od rodzaju konkurencji):

**11.5.1.** Kreatywność i innowacyjność (np. oryginalność pomysłu, niestandardowe podejście do tematu) – 0-10 pkt

**11.5.2.** Poprawność wykonania (np. zgodność z zasadami branżowymi, jakość wykonania zadania) – 0-10 pkt

**11.5.3.** Estetyka i prezentacja (np. sposób podania dania, profesjonalizm w obsłudze gościa) – 0-10 pkt

**11.5.4.** Komunikacja i praca zespołowa (np. współpraca w zespole, sposób prezentacji rozwiązania) – 0-10 pkt

**11.5.5.** Czas realizacji zadania (np. efektywność pracy w ograniczonym czasie) – 0-5 pkt

**11.6.** Łączna liczba punktów zdobytych przez drużynę w poszczególnych konkurencjach powinna zadecydować o zwycięstwie.

**11.7.** Każdy juror powinien przyznawać punkty indywidualnie, a suma ocen od wszystkich członków jury powinna stanowić końcowy wynik drużyny.

**11.8.** Przewodniczący jury czuwa nad prawidłowym przebiegiem oceniania i zatwierdza ostateczny ranking zespołów.

**11.9.** W przypadku remisu, jury powinno podjąć decyzję na podstawie dodatkowych kryteriów, np. lepszej prezentacji lub większej zgodności z tematyką konkursu.

**11.10.** Wykonawca zapewni **oprawę ogłoszenia wyników**, w tym prowadzącego finał oraz odpowiednią prezentację zwycięzców.

**11.10.1.** Wyniki powinny być ogłoszone **bezpośrednio po zakończeniu finału konkursu**.

**11.10.2.** Finał powinien zakończyć się wręczeniem upominków dla zwycięzców o wartości łącznej dla 3 osób minimum 1000 zł. Wykonawca zobowiązany jest do ich zapewnienia w porozumieniu z Zamawiającym.

**11.10.3.** Wykonawca zapewni upominki o wartości łącznej minimum 1200 zł pozostałym 12 finalistom konkursu. Wykonawca zobowiązany jest do ich zapewnienia w porozumieniu z Zamawiającym.

## **12. ZAPEWNIENIE UCZESTNIKÓW WYDARZENIA.**

**12.1.** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału minimum 250 uczniów szkół ponadpodstawowych z terenu województwa zachodniopomorskiego, kształcących się w zawodach związanych z branżą HoReCa (gastronomia, hotelarstwo, turystyka, obsługa klienta, cukiernictwo, kelnerstwo, barista, itp.).

**12.2.** Wykonawca przygotowuje i przeprowadzi elektroniczny proces rekrutacji uczestników, w tym:

**12.2.1.** opracuje formularz zgłoszeniowy (online),

**12.2.2.** przygotowuje regulamin uczestnictwa w wydarzeniu. Regulamin zostanie przekazany do akceptacji Zamawiającego najpóźniej 3 tygodnie przed wydarzeniem

- 12.2.3. przeprowadzi promocję wydarzenia wśród szkół branżowych, techników i liceów zawodowych w województwie,
- 12.2.4. będzie w bieżącym kontakcie ze szkołami w celu potwierdzania udziału uczniów i opiekunów oraz przekazywania wszystkich informacji na temat wydarzenia (informacje organizacyjne).
- 12.3. Wśród głównych uczestników wydarzenia należy uwzględnić:
- 12.3.1. uczniów biorących udział w etapie wstępnym konkursu Work Project
- 12.3.2. finalistów konkursu „Work Project”, którzy zostali wyłonieni w etapie wstępnym. Finał konkursu odbywa się w dniu wydarzenia i jest częścią programu,
- 12.3.3. opiekunów grup uczniowskich (min. 1 opiekun na grupę 15 uczniów),
- 12.4. Wykonawca zapewni rejestrację uczestników i prowadzenie list obecności potwierdzających udział w wydarzeniu (do celów sprawozdawczych).
- 12.5. Wykonawca powinien zadbać o równomierny rozkład uczestników na warsztatach i pokazach, uwzględniając maksymalne pojemności poszczególnych przestrzeni.

### 13. ZAPEWNIENIE TRANSPORTU AUTOKAROWEGO NA WYDARZENIE FINALISTOM KONKURSU

- 13.1. W ramach realizacji zadania Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu autokarowego dla **maksymalnie 5 zespołów** finalistów konkursu "Work Project" oraz reprezentacji szkół, z których pochodzą finaliści, z miejscowości poza Szczecinem na terenie województwa zachodniopomorskiego. **Jeden zespół składał się będzie z maksymalnie 45 uczniów oraz 3 opiekunów z jednej szkoły.**
- 13.2. **Łącznie transport autokarowy należy zapewnić uczniom i wychowawcom z maksymalnie 5 miejscowości na terenie województwa zachodniopomorskiego. (jeden autokar = jedna szkoła = maksymalnie 45 uczniów + 3 wychowawców).**
- 13.3. Wykonawca zagwarantuje przejazdy w dniu 15.09.2025 r. z miejscowości, w której znajduje się dana szkoła na miejsce organizacji Przedsięwzięcia.
- 13.4. Wykonawca zagwarantuje powroty z miejsca realizacji wydarzenia do miejscowości, w której znajduje się dana szkoła w dniu 15.09.2025 r.
- 13.5. Wykonawca przygotuje harmonogramy przejazdów wszystkich grup na wydarzenie i w drogę powrotną, z uwzględnieniem: określenia miejsca zbiórki, godziny zbiórki, godziny odjazdu, godziny przyjazdu na miejsce. Wykonawca przy planowaniu weźmie pod uwagę skalę wydarzenia, pojemność miejsc parkingowych przy miejscu realizacji wydarzenia, konieczność sprawnego przeprowadzenia rejestracji uczestników na wydarzeniu. Harmonogramy przejazdów muszą być przedstawione do akceptacji Zamawiającego najpóźniej na 14 dni roboczych przed datą rozpoczęcia wydarzenia przy czym:
- 13.5.1. transport Uczniów będzie odbywał się autokarami nie starszymi niż z 2015 r., sprawnymi technicznie, dopuszczonymi do ruchu oraz przewozu dzieci, z klimatyzacją, spełniającymi wymogi zgodne z przepisami prawa, a w szczególności zgodnie z Ustawą z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym oraz ustawą z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym,
- 13.5.2. pojazdy będą posiadały aktualny przegląd i ubezpieczenie, a prowadzący go kierowcy muszą posiadać odpowiednie uprawnienia do świadczenia usług przewozu ludzi,

- 13.5.3.** przejazd Uczniów ze Szkół do miejsca realizacji wydarzenia oraz z powrotem będzie odbywał się pod opieką przedstawiciela Szkoły (opiekunów wyznaczonych przez Dyrektorów Szkół),
- 13.5.4.** liczba kierowców musi być zgodna z odpowiednimi przepisami prawa,
- 13.5.5.** Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania uprawnionych służb, które dokonają przed wyjazdem kontroli pojazdów pod względem ich sprawności technicznej, oznaczenia pojazdów, wymaganej liczby miejsc, trzeźwości kierowców i innych wymagań nałożonych przepisami prawa.
- 13.5.6.** w przypadku stwierdzenia złego stanu technicznego busa/autokaru Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego zapewnienia zastępczego środka transportu, tak aby wyjazd na wydarzenie mógł zostać zrealizowany zgodnie z ustalonym harmonogramem,
- 13.5.7.** Wykonawca zapewni autokarowy transport zastępczy o takim samym standardzie na własny koszt w przypadku awarii nie dającej usunąć się na miejscu, nie dłużej niż w ciągu 2,5 godziny. Nowy pojazd powinien być udostępniony niezwłocznie, nie później jednak, niż w ciągu 1 godziny od stwierdzenia niemożności naprawy uszkodzonego autokaru.
- 13.5.8.** Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie koszty związane z opłatami (autostrady, parkingi i inne opłaty drogowe).
- 13.6.** Wykonawca odpowiada za ubezpieczenie uczestników NNW na czas transportu.
- 13.7.** Wykonawca powinien zapewnić koordynatora transportu, odpowiedzialnego za komunikację z kierowcami i opiekunami grup.
- 13.8.** Trasy muszą być zoptymalizowane czasowo, z uwzględnieniem punktów zbiorczych, tak aby uczestnicy dotarli na wydarzenie punktualnie i bezpiecznie.

## **14. PROMOCJA WYDARZENIA**

- 14.1.** Wykonawca przygotowuje wszelkie projekty graficzne, które będą wykorzystane w kampanii promocyjnej, wykorzystując pliki i koncepcję graficzną przekazaną przez Zamawiającego.
- 14.2.** Zaproponowane grafiki muszą być spójne z wizerunkiem marki Pomorza Zachodniego. Projekt graficzny musi mieć nowoczesny charakter, bazujący na obecnych trendach graficznych oraz uwzględniać główny motyw graficzny projektu.
- 14.3.** Wykonawca zobowiązany jest w ramach działań promocyjnych do:
- 14.3.1.** Zaangażowania influencer z Branży HORECA, który będzie zachęcał do udziału w wydarzeniu. Przygotuje co najmniej 2 rolki promujące wydarzenie (minimum jeden materiał w tygodniu poprzedzającym wydarzenie), które zostaną umieszczone na kanale influencera oraz przekazane Zamawiającemu do opublikowania w mediach społecznościowych Zamawiającego. Będzie to influencer, który: aktywnie działa w przestrzeni mediów społecznościowych (np. Instagram, TikTok, YouTube), specjalizuje się w tematyce związanej z gastronomią, hotelarstwem, turystyką, gościnnością lub rozwojem zawodowym w branży HoReCa, posiada łączny zasięg (liczbę obserwujących) nie mniejszy niż 50 000 użytkowników na wszystkich platformach społecznościowych, jego treści osiągają średni miesięczny zasięg organiczny (bezpłatny) wynoszący co najmniej 100 000 wyświetleń lub odsłon, jego wizerunek jest spójny z wartościami kampanii społecznej i pozytywnym przekazem edukacyjnym (brak treści kontrowersyjnych, hejterskich, nienawistnych itp.).

**14.3.2.** Wykonania, opracowania i zmontowania filmów. Nagrania video dotyczyć będą występujących na wydarzeniu ekspertów, specjalistów, z branży HoReCa - 5 różnych materiałów o długości do 30 sekund. Materiały powinny być wykonane w formie skróconego spotu prezentującego eksperta, podkreślającego walory edukacyjne każdego z działań i wydarzenia, zachęcającego do udziału w wydarzeniu. Każdy film musi być wykonany z wykorzystaniem podpisów, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi dostępności treści internetowych WCAG 2.1. Filmy muszą być dostarczone Zamawiającemu do akceptacji w terminie najpóźniej 21 dni przed wydarzeniem, a w przypadku uwag do ich wykonania poprawki powinny być wykonane każdorazowo, w ciągu 2 dni od ich zgłoszenia. Filmy po naniesieniu poprawek powinny być ponownie przedstawione Zamawiającemu do akceptacji. Poprawki do każdego filmu mogą być zgłaszane przez Zamawiającego trzykrotnie. Filmy zostaną opublikowane na własnych kanałach ekspertów (w tygodniu poprzedzającym wydarzenie, jeśli ekspert posiada profil w mediach społecznościowych) oraz przekazane Zamawiającemu do opublikowania w mediach społecznościowych Zamawiającego.

**14.4.** Wykonawca zapewni (zaprojektuje i przeprowadzi) reklamę outdoorową informującą o wydarzeniu – w formie billboardów o standardowej powierzchni 12 m<sup>2</sup> w 20 lokalizacjach na terenie województwa zachodniopomorskiego. W przypadku braku nośnika o powierzchni 12 m<sup>2</sup> Zamawiający po otrzymaniu informacji od Wykonawcy może wyrazić zgodę na wykorzystanie innych nośników reklamy outdoorowej. Przy wyborze lokalizacji billboardów należy kierować się dobrym wyeksponowaniem billboardu, optymalnym natężeniem ruchu zarówno samochodowego jak i pieszego w jego pobliżu. Plakaty powinny być umieszczone w miejscach obejmujących główne ciągi komunikacyjne w mieście, nośniki powinny być umieszczone w odległości nie mniejszej niż 100 m od siebie, nie powinny być przystłonięte innymi reklamami. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia stałej, bieżącej kontroli jakości wyeksponowanych nośników outdoorowych (w przypadku zniszczenia lub uszkodzenia plakatów na nośnikach, Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania ponownej ekspozycji na własny koszt oraz przedłużenia ekspozycji o czas przerwy spowodowany zniszczeniem lub uszkodzeniem plakatów).

**14.5.** Projekt reklamy outdoorowej, o której mowa w pkt 4 musi być przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji w terminie najpóźniej 14 dni przed ekspozycją. Wykonawca po otrzymaniu uwag od Zamawiającego w terminie 2 dni przekaże zgodnie z uwagami i sugestiami poprawione materiały Zamawiającemu. Poprawki do projektu mogą być zgłaszane przez Zamawiającego trzykrotnie.

**14.6.** Czas ekspozycji reklamy, o której mowa w pkt 4 powinien wynosić nie mniej niż 14 dni bezpośrednio poprzedzających wydarzenie.

**14.7.** Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia kampanii promocyjnej w mediach społecznościowych w postaci opublikowania 5 postów na temat wydarzenia (trzy posty przed wydarzeniem, jeden w dniu wydarzenia, jeden po wydarzeniu) na własnych kanałach Zamawiającego tj. Pomorze Zachodnie, Pomorze zachodnie News, w mediach społecznościowych w postaci serii postów (post ze zdjęciem i opisem lub post video wraz z opisem) z oznaczeniem #PomorzeZachodnie @PomorzeZachodnie. Dodatkowo wzmocnienie zasięgu poprzez reklamę płatną, w wyniku której 3 posty uzyskają w sumie – 200 000

wyświetleń, przy czym jeden post uzyska minimum 100 000 wyświetleń płatnej reklamy. Reklama będzie się wyświetlała odbiorcy nie więcej niż 2 razy.

- 14.8.** Wykonawca jest zobowiązany przed każdą konferencją do przeprowadzenia 3 tygodniowej kampanii odsłonowej z możliwością geotargetowania na mieszkańców województwa zachodniopomorskiego w wieku 18-45 lat. Każda reklama może wyświetlić się unikalnemu użytkownikowi maksymalnie 4 razy przez okres kampanii, przy minimalnej liczbie 200 000 odsłon. Współczynnik klikalności CTR 0,3%. Wykonawca do realizacji kampanii może wybrać 1 z 3 najpopularniejszych portali w Województwie Zachodniopomorskim (serwis/portal, którego wskaźnik wejść na portale przez unikalnych użytkowników w grudniu 2021 wyniósł minimum 7 milionów i będzie udokumentowany na podstawie badań prowadzonych przez Megaplanet PBI/Gemius).
- 14.9.** Wykonawca jest zobowiązany do umieszczenia logo Pomorza Zachodniego oraz logotypów projektowych na materiałach drukowanych oraz multimedialnych, które będą wyświetlane przed wydarzeniem i w trakcie oraz slajdów, które będą zapowiadać poszczególne części lub elementy wydarzenia, filmy, posty w mediach społecznościowych itp.) Projekty graficzne muszą być zgodne z założeniami dotyczącymi oznakowania i kolorystyki zawartymi w Systemie Identyfikacji Wizualnej Województwa Zachodniopomorskiego – Pomorze Zachodnie (dostępnym pod adresem: [www.siw.wzp.pl](http://www.siw.wzp.pl)) i zasadami oznakowania projektów finansowanych z KPO.
- 14.10.** Projekty materiałów, o których mowa w pkt 14.6 i 14.7 muszą być przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji w terminie najpóźniej 5 dni roboczych przed ekspozycją. Wykonawca po otrzymaniu uwag od Zamawiającego w terminie 1 dnia przekaże zgodnie z uwagami i sugestiami poprawione materiały Zamawiającemu. Poprawki do materiałów mogą być zgłaszane przez Zamawiającego trzykrotnie.
- 14.11.** Wykonawca do wszystkich materiałów będących efektem realizacji wydarzenia przynosi na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe.
- 14.12.** Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania strefy promocyjnej z elementem interaktywnym, zachęcającym uczestników do dzielenia się wydarzeniem w mediach społecznościowych. W ramach tego zadania Wykonawca:
- 14.12.1.** zaprojektuje i zrealizuje ściankę fotograficzną (photo wall) z elementami graficznymi nawiązującymi do tematyki wydarzenia, kampanii społecznej oraz branży HoReCa, umożliwiającą robienie zdjęć w atrakcyjnej, rozpoznawalnej przestrzeni wizualnej;
- 14.12.2.** zapewni obecność co najmniej jednej hostessy lub animatora, który będzie zachęcać uczestników do robienia zdjęć oraz publikowania ich w mediach społecznościowych;
- 14.12.3.** opracuje mechanizm aktywacji promocyjnej – uczestnik, który opublikuje na swoim kanale w mediach społecznościowych (Instagram, TikTok lub Facebook) zdjęcie lub relację z wydarzenia, oznaczy profil Zamawiającego i doda wskazany hashtag kampanii (np. #Pomorze Zachodnie), otrzyma nagrodę promocyjną w postaci np. kubka z logo kampanii/hasłem wydarzenia;
- 14.12.4.** zapewni minimum 250 sztuk jednakowych gadżetów promocyjnych (np. kubków z logotypem projektu) przeznaczonych dla uczestników biorących udział w aktywności;

- 14.12.5.** przygotuje instrukcję udziału w akcji promocyjnej oraz oznaczenia z kodem QR kierującym do profilu kampanii lub wydarzenia w mediach społecznościowych;
- 14.12.6.**
- 14.12.7.** zadba o estetyczne i funkcjonalne ustawienie ścianki oraz widoczność tej strefy w przestrzeni wydarzenia.

## **15. ZAPEWNIENIE KOORDYNATORA WYDARZENIA I ZESPOŁU ORGANIZACYJNEGO**

- 15.1.** Wykonawca, w ramach budżetu, zapewni obsługę koordynatora, czyli osoby odpowiedzialnej za obsługę całości zamówienia, która posiada doświadczenie polegające na tym, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert koordynowała organizację co najmniej jednego wydarzenia typu np.: konferencja, seminarium, gala, kongres, konkurs, w którym uczestniczyło co najmniej 150 osób o wartości minimum 50 000 zł brutto. Do liczby uczestników imprez nie wlicza się uczestników będących on-line.
- 15.2.** Wykonawca dodatkowo zapewni osobę prowadzącą finał konkursu Work Project. Musi być to osoba o wysokiej kulturze osobistej w tym kulturze słowa, nie może nim być koordynator wydarzenia, posiadająca doświadczenie w prowadzeniu wydarzeń dla minimum 150 osób, w tym moderowaniu konkursów i zawodów młodzieżowych.
- 15.3.** Wykonawca dodatkowo zapewni opiekę minimum dwóch osób zapewniających podstawową pomoc przedmedyczną – ratownicy medyczni. Przy stanowiskach warsztatowych wykorzystujących ostre narzędzia np. noże dodatkowo obowiązkowo musi zostać umieszczona apteczka pierwszej pomocy zawierająca minimum środki opatrunkowe.
- 15.4.** Wykonawca zapewni dodatkowe osoby zajmujące się obsługą wydarzenia w liczbie minimum 10 osób.
- 15.5.** Osoby będące obsługą wydarzenia będą odpowiedzialne w szczególności za:
  - 15.5.1.** prowadzenie rejestracji uczestników wydarzenia (w tym: zbieranie podpisów na liście obecności, wydawanie identyfikatorów, udzielanie informacji organizacyjnych uczestnikom);
  - 15.5.2.** pomoc uczestnikom we wszystkich kwestiach organizacyjnych;
  - 15.5.3.** nadzorowanie szatni dla uczestników i organizatorów;
  - 15.5.4.** kontakty z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjno-technicznych związanych z realizacją konferencji;
  - 15.5.5.** bieżące ustalenia i kontakt z osobami odpowiedzialnymi za: wynajem sali, catering, obsługę multimedialną itp.;
  - 15.5.6.** wydawanie materiałów informacyjnych, innych materiałów przekazanych przez Zamawiającego itp.
  - 15.5.7.** rozwiązywanie bieżących problemów technicznych (np. problemów ze sprzętem, aranżacją, salami warsztatowymi i miejscami pokazów itp.);
  - 15.5.8.** ogólną koordynację przebiegu konferencji zgodnie z harmonogramem czasowym (programem);

**15.5.9.** oznakowanie zgodnie z zasadami oznakowania projektów finansowanych z KPO przestrzeni, w której odbędzie się wydarzenie oraz przygotowanie drogowskazów i tablic informacyjnych (zawierających informację o współfinansowaniu projektu ze środków KPO).

**15.6.** Wszystkie osoby personelu zapewnionego przez Wykonawcę podczas wydarzenia muszą posiadać identyfikator oraz jednolity schludny ubiór (np. koszulka z napisem organizator) ułatwiający wszystkim uczestnikom łatwą identyfikację. Osoby stanowiące opiekę medyczną muszą być odpowiednio oznaczone (np. koszulka z napisem ratownik).

## **16. OZNAKOWANIE MIEJSCA REALIZACJI WYDARZENIA**

**16.1.** Wykonawca odpowiada za umieszczenie i wyeksponowanie w miejscu odbywania się warsztatów materiałów informujących o projekcie, o współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej, a także promujących Pomorze Zachodnie. Materiały w formie tablic projektowych oraz sztalug do ich rozstawienia, zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego.

**16.2.** W ramach budżetu Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia miejsca, w którym odbywa się wydarzenie, a w szczególności: oznaczenia budynku, w którym odbywa się wydarzenie (przy wejściu – nazwa wydarzenia, organizator); oznaczenia recepcji (nazwa, organizator, program wydarzenia); oznaczenia dojścia do sal warsztatowych i miejsc pokazów branżowych - co najmniej nazwy organizatora (Urząd Marszałkowski), nazwy wydarzenia oraz oznaczenia miejsca (nazwa sali, piętro); z informacją dotyczącą nazwy i daty wydarzenia oraz logotypami wymaganymi przez Zamawiającego, zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach KPO.

**16.3.** Wykonawca winien ponadto zamieścić oznakowanie (strzałki) ułatwiające orientację uczestników w obiekcie, z którego korzystają (toalety, itp.).

**16.4.** Wszystkie materiały służące do oznakowania miejsc realizacji przedsięwzięcia np. tablica informacyjna, informacje, wskazówki dojścia powinny uwzględniać ustalony z Zamawiającym graficzny motyw przewodni i przed przekazaniem do druku muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

**16.5.** Materiały promocyjne przekazane przez zamawiającego, tablice informacyjne, materiały służące do oznakowania miejsc realizacji przedsięwzięcia muszą być rozstawione najpóźniej na dwie godziny przed przyjazdem pierwszych uczestników wydarzenia.

## **17. DODATKOWE INFORMACJE**

**17.1.** Wykonawca zapewni serwis kawowy dostępny dla prowadzących warsztaty, pokazy i wychowawców grup, w formie bufetu, składającego się z co najmniej: kawy z zaparzacza lub ekspresu, herbaty (w torebkach ekspresowych, co najmniej cztery rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), ciasteczek oraz owoców, Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany.

**17.2.** Wykonawca zapewni dostęp do wody niegazowanej dla wszystkich uczestników wydarzenia w postaci wody butelkowanej o pojemności 0,5-0.75l. lub wody z dystrybutora. Woda będzie dostępna dla uczestników w odpowiednio oznaczonym miejscu ogólnodostępnym.

- 17.3.** Wykonawca zapewni kompleksowe **przygotowanie i aranżację recepcji** w widocznym i łatwo dostępnym miejscu, wyposażonej minimum w stolik recepcyjny, krzesła, sprzęt do rejestracji uczestników, materiały informacyjne oraz oznakowanie wizualne. Obsługę recepcji zapewni co najmniej czterech pracowników, a przestrzeń recepcyjna zostanie zorganizowana w sposób umożliwiający sprawną rejestrację, udzielanie informacji oraz komfortowe oczekiwanie uczestników.
- 17.4.** Wykonawca w trakcie realizacji umowy może przedstawić Zamawiającemu dodatkowo własne propozycje uzupełnienia lub wprowadzenia pewnych zmian, jeżeli będą one miały korzystny wpływ na realizację Przedsięwzięcia i pozostawały bez wpływu na jego budżet.
- 17.5.** Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu stałego pobytu podczas realizacji zamówienia oraz kontroli realizacji Przedsięwzięcia.
- 17.6.** Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia uwag Zamawiającego przekazywanych podczas realizacji zamówienia.
- 17.7.** Wykonawca jest zobowiązany do przewiezienia na miejsce (i z powrotem) realizacji wydarzenia wszystkich nośników promocyjnych przekazanych przez Zamawiającego oraz ich montaż i demontaż.
- 17.8.** Wykonawca ponosi odpowiedzialność ze wszelkie szkody powstałe w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia.
- 17.9.** Wykonawca zamówienia nie może pobierać żadnych opłat od uczestników wydarzenia



**OŚWIADCZENIE  
O WYRAŻENIU ZGODY NA ROZPOWSZECHNIANIE WIZERUNKU,  
W TYM GŁOSU I PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH**

1. Ja, niżej podpisana/podpisany....., oświadczam w pełni dobrowolnie, że niniejszym wyrażam zgodę na wykorzystanie przez **(dane firmy)** mojego wizerunku i głosu oraz innych danych osobowych (imię, nazwisko, zawód) utrwalonych w materiałach filmowych powstałych w celu realizacji przez Województwo Zachodniopomorskie projektu pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych” i kampanii promocyjno- informacyjnej promującej ideę uczenia się przez całe życie.
2. Oświadczam, że zostałem poinformowany, że materiały filmowe są realizowane na zlecenie Województwa Zachodniopomorskiego i zostaną jemu przekazane przez ich producenta w celu rozpowszechniania i wykorzystywania w dowolnych formach związanych bezpośrednio lub pośrednio z w/w projektem.
3. W związku z powyższym, wyrażam zgodę na rozpowszechnianie bez ograniczeń czasowych, ilościowych i terytorialnych utrwalonego wizerunku lub mojego głosu w w/w materiałach filmowych przez producenta filmu, Województwo Zachodniopomorskie oraz inne osoby – partnerów i kontrahentów województwa zachodniopomorskiego - w dowolnej formie, w szczególności w prasie, radiu, telewizji, Internecie (w tym serwisach YouTube i inne), dowolnych portalach społecznościowych, aplikacjach mobilnych, wewnętrznych serwisach telewizji (np. środkach komunikacji indywidualnej i zbiorowej), nośnikach obrazu w przestrzeni ogólnodostępnej (tablice reklamowe, przystanki komunikacji itp.). Zgoda na powyższe formy eksploatacji oznacza, że mój wizerunek i głos mogą być wykorzystywane łącznie w ramach synchronizacji filmowej, ale również odrębnie, tj. samodzielnie głos (nagranie audialne) albo wizerunek (nagranie wizualne lub kadr filmowy).
4. Wyrażam zgodę na rozporządzenie wizerunkiem lub głosem w pełnym zakresie (łącznie z prawami zależnymi). W razie potrzeby mój wizerunek lub głos może być użyty do różnego rodzaju form elektronicznego przetwarzania, kadrowania i kompozycji, a także zestawiony z wizerunkami i głosami innych osób, może być uzupełniony towarzyszącym komentarzem, tekstami, symbolami, podpisami. Może być wykorzystywany we fragmentach, modyfikowany i adaptowany do innych postaci i dodawany do innych materiałów powstających na potrzeby realizacji projektu wskazanego w pkt. 1 – bez obowiązku każdorazowej akceptacji przeze mnie produktu końcowego.
5. Oświadczam, że niniejsza zgoda na korzystanie, w tym rozpowszechnianie wizerunku wraz z głosem utrwalonego w materiałach filmowych jest całkowicie nieodpłatna oraz, że nie będę rościł sobie prawa do żadnego wynagrodzenia w związku z wykorzystaniem przez **(dane firmy)** lub osoby wskazane w pkt. 3, którym udostępni prawa do zdjęć i materiałów filmowych z moim wizerunkiem lub głosem, w tym rozporządzania nim na rzecz osób trzecich, ani teraz ani w przyszłości.

Imię i nazwisko: \_\_\_\_\_ Podpis: \_\_\_\_\_

Data: .....