



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Organizacja warsztatów oraz autorskich spotkań rozwojowych dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw z regionu, z branży HoReCa

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



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów oraz autorskich spotkań rozwojowych dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw z regionu, z branży HoReCa.

Zadanie w sposób kompleksowy zakłada organizację całego przedsięwzięcia przez Wykonawcę w tym:

1. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów tematycznych z branży HoReCa dla MMŚP z regionu
2. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie autorskich spotkań rozwojowych wraz z dedykowanym pokazem umiejętności z branży HoReCa dla MMŚP z regionu
3. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie rekrutacji uczestników wydarzenia
4. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie wielokanałowej promocji wydarzenia

Zamówienie zostanie zrealizowane w ramach projektu pn. „Pomorze Zachodnie - Innowacyjne, Kreatywne, Nowoczesne” finansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza Zachodniego 2021-2027, Priorytet 1 Fundusze Europejskie na rzecz przedsiębiorczego Pomorza Zachodniego, Działanie 1.8 *Promocja innowacji i przedsiębiorczości oraz profesjonalizacja obsługi inwestorów.*

II. WSTĘP

Województwo Zachodniopomorskie bezpośrednio wspiera gospodarkę regionalną oraz kreuje jej kierunki rozwoju m.in. poprzez ciągły monitoring stanu lokalnej gospodarki oraz cykliczne przygotowywanie przedsięwzięć zmieniających postrzeganie lokalnej gospodarki na arenie krajowej i międzynarodowej. Istotnym czynnikiem służącym wdrażaniu innowacji i kreatywności jest wspieranie działań na rzecz rozwoju gospodarczego wynikających ze współpracy indywidualnej z różnymi podmiotami lokalnymi, krajowymi i międzynarodowymi. Przy realizacji niniejszego zadania nacisk zostanie położony na wsparcie regionalnych przedsiębiorców, szczególnie skupiając się na **mikro, małych i średnich przedsiębiorcach (dalej MMŚP)**, w tym wspierających zrównoważony rozwój Pomorza Zachodniego. Niniejsze zadanie polega na zaplanowaniu, przygotowaniu oraz przeprowadzeniu jednodniowych, rozwojowych warsztatów oraz spotkań autorskich dotyczących rozwoju i podnoszenia kompetencji w branży HoReCa dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw z regionu.

Uzupełnieniem będzie szeroko zakrojona, promocja wydarzenia w kanałach należących do Zamawiającego. A także na kanałach komunikacyjnych należących do prelegentów i specjalistów, co pozwoli dotrzeć z informacją na temat wydarzenia i poruszanych tematów do odbiorców zarówno w regionie, jak i całym kraju.

W ramach realizowanego wydarzenia lokalni przedsiębiorcy, mieszkańcy regionu, a także inni zainteresowani odbiorcy będą mieli okazję poszerzyć swoje horyzonty biznesowe podczas spotkań „na żywo” z największymi specjalistami z branży znanymi zarówno w kraju, jak i na świecie. Możliwość weryfikacji swoich działań, inspiracji oraz poznania nowoczesnych metod rozwoju biznesu i podnoszenia kompetencji zawodowych gwarantuje znaczący wzrost innowacyjności lokalnych przedsiębiorstw. Towarzysząca wydarzeniu przestrzeń sprzyjająca networkingowi, daje również możliwość zawierania nowych kontaktów biznesowych, rozwoju inwestycji, jednocześnie promując Pomorze Zachodnie przez pryzmat sukcesów lokalnej przedsiębiorczości.



III. CEL ZAMÓWIENIA

1. Podniesienie kompetencji, wiedzy i umiejętności zawodowych przedsiębiorców oraz pracowników lokalnych MMŚP, szczególnie z branży HoReCa, poprzez tematyczne warsztaty i rozwojowe spotkania autorskie z praktykami z branży.
2. Wzmocnienie pozycji regionalnej gospodarki w wymiarze krajowym i międzynarodowym poprzez podniesienie poziomu konkurencyjności i innowacyjności mikro, małych i średnich przedsiębiorstw z Pomorza Zachodniego.
3. Wspieranie rozwoju gospodarczego regionu poprzez zapewnienie przestrzeni do wymiany doświadczeń oraz rozwijania kompetencji uczestników, do których skierowane jest działanie. Zachęcenie odbiorców do wprowadzania w swoich przedsiębiorstwach rozwiązań proekologicznych, innowacyjnych oraz inspirujących do działania.
4. Ukierunkowanie przedsiębiorstw na zwiększenie stopnia kooperacji z partnerami regionalnymi, krajowymi i zagranicznymi. Umożliwienie – w atrakcyjnej formie – obcowania przedsiębiorców ze specjalistami najwyższej klasy.
5. Budowa i wzmocnianie wizerunku nowoczesnego regionu - otwartego na innowacje oraz kreatywne rozwiązania, ekologicznego.
6. Tworzenie przedsięwzięć na rzecz konsolidacji środowiska mikro, małych i średnich przedsiębiorstw ze szczególnym uwzględnieniem usług przyszłości.
7. Poprawa konkurencyjności zachodniopomorskich przedsiębiorców poprzez poprawę warunków związanych z umiędzynarodowieniem działań mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

IV. SŁOWNICZEK

Wydarzenie - na wydarzenie składają się warsztaty oraz autorskie spotkania rozwojowe wraz z pokazem umiejętności np. livecooking realizowane przez Wykonawcę zgodnie z wymogami niniejszego SOPZ. Wydarzenie ma na celu podniesienie kompetencji zawodowych przedsiębiorców i pracowników lokalnych MMŚP z branży HoReCa, wspieranie innowacyjności i umiędzynarodowienia firm z Pomorza Zachodniego, promowanie rozwiązań proekologicznych, tworzenie przestrzeni do współpracy i wymiany doświadczeń oraz wzmocnianie wizerunku regionu jako nowoczesnego, otwartego na rozwój i usługi przyszłości.

Branża HoReCa – określenie używane w odniesieniu do sektora hotelarskiego i gastronomicznego; jest skrótem od słów pochodzących z języka angielskiego: Hotel, Restaurant, Catering lub Cafe. Dotyczy szerokiego zakresu usług świadczonych przez sektor gastronomiczny i hotelarski (produkty, usługi, punkty logistyczne, magazyny i hale produkcyjne, hotele, pensjonaty, restauracje, kawiarnie i cateringi, a także realizacja eventów i działania pośrednie).

Warsztaty – forma zajęć obejmujących zarówno zagadnienia teoretyczne, jak i praktyczne, których celem jest pogłębianie specjalistycznej wiedzy, doskonalenie kluczowych umiejętności zawodowych oraz wymiana doświadczeń. Prowadzone są przez doświadczonych prelegentów, uznawanych za autorytety w swoich dziedzinach. Warsztaty realizowane są w ramach bloków tematycznych, skierowanych do różnych grup uczestników. Każdy blok koncentruje się na wybranym obszarze: marketing i zarządzanie, innowacje i nowoczesne technologie, oraz kreatywne rozwiązania w branży HoReCa. Warsztaty mają charakter interaktywny i nastawiony na praktyczne zastosowanie omawianych narzędzi oraz trendów we współczesnej działalności gastronomicznej, hotelarskiej i cateringowej.

Prelegent – osoba prowadząca warsztaty w ramach wydarzenia, dobrze rozeznana w branży HoReCa (gastronomia, hotelarstwo, catering), posiadająca potwierdzoną wiedzę i doświadczenie zawodowe w obszarach m.in. takich jak marketing i zarządzanie, innowacje i nowoczesne technologie oraz kreatywne rozwiązania w branży. Prelegent charakteryzuje się wysokim poziomem merytorycznym, praktycznym podejściem oraz zdolnością do inspirowania uczestników poprzez angażujące i zrozumiałe prowadzenie



warsztatów. Osoba ta powinna wykazywać się rozpoznawalnością zarówno w środowisku branżowym, jak i wśród szerokiej publiczności – np. poprzez obecność w mediach tradycyjnych (telewizja, prasa), mediach społecznościowych lub aktywność online. Prelegent posiada doświadczenie w prowadzeniu warsztatów lub szkoleń, uczestniczył w wydarzeniach branżowych, a także może być autorem publikacji, ekspertem medialnym lub laureatem nagród branżowych. Do przykładowego katalogu Prelegentów należą m.in.: Karol Okrasa, Tomasz Miler, Kurt Scheller, Michel Moran, Anna Starmach, Kinga Paruzel, Daria Ładocha, Anna Nowicka, Michał Żurawski, Paulina Bąk, Tomasz Milewski, Katarzyna Wiśniewska, Jakub Lis, Ewelina Rutkowska, Dominik Cieślak, Joanna Maj, Łukasz Sadowski, Natalia Kaczmarek, Maciej Zieliński, Jakub Biel, Izabela Bernau-Ławniczak, Piotr Bucki, Wojciech Ławniczak, Michał Wrzosek, Paweł Tkaczyk lub inne osoby równoważne pod względem wiedzy, doświadczenia i rozpoznawalności.

Specjalista – osoba będąca autorytetem oraz praktykiem w swojej dziedzinie, posiadająca doświadczenie zawodowe w sektorze HoReCa np. kucharz, restaurator, influencer kulinarny (jego profile społecznościowe powinny osiągać liczbę obserwujących na poziomie nie mniejszym niż 400 tys. obserwujących). Specjalista ten wykazuje się rozpoznawalnością oraz wysokim poziomem merytorycznym, potrafi inspirować uczestników do podejmowania inicjatyw i wdrażania zmian w codziennej praktyce zawodowej. Charakteryzuje się umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób zrozumiały i angażujący. Specjalista posiada doświadczenie w wystąpieniach publicznych przed dużą widownią (ok. 400 osób), uczestniczył w znaczących wydarzeniach branżowych, prowadził lub prowadzi uznane podmioty w branży HoReCa, jest autorem publikacji branżowych, jest laureatem prestiżowych nagród i wyróżnień w branży HoReCa. Do przykładowego katalogu Specjalistów należą m.in.: Michał Korkosz, Robert Makłowicz, Przemysław Klima, Artur Skotarczyk, Volodymyr Testardi, Antoni Porowski, Natalia Maszkowska, Władysław Grochowski lub inne równoważne reprezentujące wspomniane wyżej cechy.

Spotkania autorskie – spotkanie edukacyjno-inspiracyjne, skierowane do uczestników zainteresowanych branżą HoReCa. Podczas spotkań zaproszony specjalista dzieli się ekspercką wiedzą, omawia nowoczesne techniki kulinarne oraz aktualne trendy gastronomiczne. Integralną częścią wydarzenia jest pokaz umiejętności na żywo, w trakcie którego prelegent prezentuje jedną lub więcej umiejętności popisowych (np. potraw) zgodnych z tematyką spotkania i swojej działalności. Pokaz umiejętności odbywa się w przestrzeni pokazowej, ogólnodostępnej, umożliwiając uczestnikom aktywne zaangażowanie i swobodny udział w realizowanej aktywności.

V. GRUPA DOCELOWA

1. Głównymi odbiorcami wszystkich działań objętych zamówieniem są **mikro, mali i średni przedsiębiorcy z Pomorza Zachodniego. Odbiorcami pośrednimi są** mieszkańcy województwa zachodniopomorskiego oraz całego kraju.
2. **Grupa odbiorców wszystkich elementów zamówienia powinna być adekwatna do zakładanych celów oraz planowanych rezultatów.**

VI. HRMONOGRAM DZIAŁAŃ

1. Zamówienie zostanie zrealizowane w okresie 7 miesięcy od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, że umowa musi zakończyć się w najpóźniej do dnia 31.12.2025 r., według opracowanego we współpracy z Zamawiającym harmonogramu.
2. Zamawiający przewiduje następujące orientacyjne etapy realizacji zamówienia:
 - I. maj - czerwiec: wybór prelegentów prowadzących warsztaty oraz spotkania autorskie spośród osób zaproponowanych w ofercie, praca nad scenariuszem
 - II. sierpień : rekrutacja uczestników wydarzenia;



- III. wrzesień: realizacja wydarzenia.
 - IV. Czerwiec – październik 2025 r.: realizacja kampanii promocyjno- informacyjnej dotyczącej Wydarzenia
3. Zakończenie prac nad niniejszym zamówieniem wiąże się z podpisaniem przez strony protokołu zdawczo- odbiorczego/ raportu potwierdzającego realizację wszystkich elementów zamówienia.
 4. Do zadań wykonawcy należeć będzie opracowanie szczegółowego harmonogramu realizacji działań, zawierającego informacje o czynnościach jakie należy podjąć przed realizacją wydarzenia, w trakcie jego trwania i po jego zakończeniu, z uwzględnieniem terminów wskazanych w SOPZ, umowie oraz ustaleń z Zamawiającym.
 - a) Harmonogram Wykonawca przekaze Zamawiającemu w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy.
 - b) Wykonawca ma obowiązek w ciągu 3 dni kalendarzowych uwzględnić w harmonogramie uwagi przekazane przez Zamawiającego i przedstawić go do ponownej akceptacji.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Koordynatora wskazanego na etapie składania oferty, który będzie odpowiedzialny za wszystkie kontakty z Zamawiającym oraz dopełnienie wszystkich terminów i wymogów wskazanych w SOPZ, uzgodnionym harmonogramie oraz przedmiotowej umowie.

VII. TERMIN I CZAS TRWANIA WYDARZENIA

1. Warsztaty oraz autorskie spotkania rozwojowe wraz z pokazami umiejętności powinny odbyć się w dniu 15.09.2025r. Wskazana data może ulec zmianie, jedynie po akceptacji Zamawiającego.
2. Wydarzenie powinno trwać maksymalnie 12 godzin, obejmując wszystkie aktywności wskazane w niniejszym SOPZ, zgodnie z zaakceptowanym scenariuszem wydarzenia.

VIII. MIEJSCE REALIZACJI WYDARZENIA

1. Wydarzenie odbędzie się na terenie Szczecina.
2. Wykonawca przy wyborze miejsca realizacji wydarzenia musi wskazać lokalizację/obiekt, który nawiązuje do ekologii oraz branży HoReCa poprzez np. infrastrukturę budynku, wyposażenie w ekologiczne i branżowe rozwiązania lub inne elementy/czynniki nawiązujące do dbania o środowisko naturalne.
3. Minimalne wymagania dotyczące obiektu, w którym ma odbywać się wydarzenie to przede wszystkim:
 - Nowoczesny i ekologiczny charakter budowli i umiejscowienie obiektu na terenie Szczecina. Za budowlę o ekologicznym charakterze Zamawiający uważa obiekt charakteryzujący się niskim zużyciem energii, spełniający normy ograniczające emisję dwutlenku węgla do atmosfery. Dysponujący własnymi źródłami energii odnawialnej.
 - Budynek musi być dostępny dla osób ze szczególnymi potrzebami, pozbawiony barier architektonicznych.
 - Obiekt posiada minimum jedną przestrzeń konferencyjną, salę na min. 280 osób wraz z zapewnieniem miejsc siedzących oraz możliwością montażu niezbędnej scenografii oraz podestu scenicznego
 - Obiekt posiada min. 3 sale warsztatowe, łącznie mieszczące ok. 170 osób (3 sale = 170 osób), posiadające przestrzeń umożliwiającą zaaranżowanie poczęstunku dla uczestników warsztatów oraz przygotowanie niezbędnej scenografii i sprzętów do przeprowadzenia warsztatów dla MMŚP z regionu
 - Obiekt posiada szatnię dostępną nieodpłatnie dla uczestników i organizatorów wydarzenia wraz z obsługą zapewnioną przez Wykonawcę lub przestrzeń umożliwiającą zaaranżowanie jej w celu uzyskania wskazanej funkcjonalności
 - Umożliwiać zapewnienie miejsca na przestrzeń networkingową.
 - W obiekcie powinny być zastosowane ekologiczne rozwiązania architektoniczno-dekoracyjne np. wewnętrzne zielone ściany ze specjalnie dobraną roślinnością, innowacyjne materiały, przestrzenie odwołujące się do tematyki wydarzenia i ekologii itp.



4. Wykonawca na etapie składania oferty przedstawi Zamawiającemu informacje o obiekcie, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia. Obiekt wskazany w ofercie musi spełniać wymagania opisane w SOPZ.
5. W ramach realizacji Zamówienia, 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);
 - oznaczenie szatni
 - oznaczenia dojścia do sali konferencyjnej - co najmniej nazwy organizatora (Urząd Marszałkowski), nazwy wydarzenia oraz oznaczenia miejsca (nazwa sali, piętro);
 - oznaczenia sali, w której odbywają się spotkania autorskie oraz sal warsztatowych, z informacją dotyczącą nazwy i daty wydarzenia oraz logotypami wymaganymi przez Zamawiającego, zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Funduszy Europejskich dla Pomorza Zachodniego;
6. Wykonawca winien ponadto zamieścić oznakowanie (strzałki) ułatwiające orientację uczestników w obiekcie, z którego korzystają uwzględniając oznaczenie wszystkich przestrzeni, w których realizowane są poszczególne elementy wydarzenia oraz toalety, parking, wejścia itp.
7. 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.
8. Wykonawca zapewni co najmniej 10 nieodpłatnych, miejsc parkingowych w bezpośredniej bliskości obiektu dla wskazanych przez Zamawiającego uczestników wydarzenia, a także dodatkowe dla wszystkich prelegentów oraz specjalistów. W przypadku płatnych miejsc parkingowych całkowity koszt wykupu wskazanych wyżej miejsc ponosi Wykonawca.
9. Wykonawca ma za zadanie zapewnić odpowiednie wyposażenie i aranżację przestrzeni konferencyjnej, przestrzeni pokazowej oraz sal warsztatowych, uwzględniając ich funkcjonalność i komfort uczestników zgodnie z zapisami wskazanymi w niniejszym SOPZ.
10. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia jest zobowiązany do zapewnienia i wynajęcia przestrzeni niezbędnej do organizacji wydarzenia. Wynajem przestrzeni musi uwzględniać dostępność podczas:
 - Montażu – przygotowanie i instalację niezbędnych elementów infrastruktury, w tym scenografii, sprzętu technicznego, mebli, oznakowania oraz wszelkich innych elementów koniecznych do realizacji wydarzenia.
 - Dnia 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.
 - Demontażu – przeznaczony na uprzątnięcie i demontaż infrastruktury po zakończeniu wydarzenia oraz przywrócenie przestrzeni do stanu sprzed wynajmu, zgodnie z warunkami umowy z właścicielem obiektu.
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z wynajmem przestrzeni, w tym opłaty za media, zabezpieczenie techniczne, sprzątnięcie oraz ewentualne dodatkowe koszty wynikające z warunków najmu. Wykonawca zobowiązuje się również do uzyskania wszelkich wymaganych pozwoleń i zgód niezbędnych do realizacji wydarzenia w danej lokalizacji.

IX. SCENARIUSZ WYDARZENIA

1. Wykonawca opracuje scenariusz wydarzenia, jakim są jednodniowe, rozwojowe warsztaty wraz z autorskimi spotkaniami rozwojowymi, dotyczące branży HoReCa dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw (MMŚP) z Pomorza Zachodniego. Należy pamiętać, że głównym celem komunikacyjnym wydarzenia jest podniesienie kompetencji, wiedzy i umiejętności zawodowych uczestników, a także pokazanie możliwości rozwoju, jakie oferuje region Pomorza Zachodniego poprzez wspieranie zrównoważonego rozwoju oraz innowacyjnych rozwiązań, również w sektorze HoReCa.



2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia scenariusza Zamawiającemu na 21 dni przed planowanym wydarzeniem.
3. Wykonawca, przy opracowywaniu scenariusza, powinien uwzględnić specjalistyczny charakter wydarzenia, w tym organizację wystąpień autorytetów branży (specjalistów) wraz z pokazem ich umiejętności, interaktywne warsztaty prowadzone przez prelegentów oraz spójność komunikacyjno-wizerunkową z całym projektem. Hasła przewodnie wydarzenia to: innowacyjność, kreatywność i nowoczesność. Scenariusz powinien obejmować wysokiej jakości oprawę multimedialną całego wydarzenia, bazującą na dedykowanych animacjach zawierających elementy 3D i mappingu, a także odpowiednią oprawę świetlną i muzyczną, wspierającą atmosferę edukacyjno-biznesową we wszystkich przestrzeniach, w których realizowane jest wydarzenie.
4. Obiekt, w którym odbywać się będą warsztaty i spotkania autorskie powinien być przygotowany nie później niż na 2 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia – w szczególności sala konferencyjna, sale warsztatowe, recepcja, szatnia i inne miejsca istotne dla realizacji przedmiotu zamówienia (w tym przestrzenie z poczęstunkiem przygotowane zgodnie ze scenariuszem i harmonogramem wydarzenia).
5. Próba generalna wydarzenia, obejmująca emisję wszystkich animacji, próbę dźwięku i światła, test przygotowanych prezentacji odbywających się w przestrzeni konferencyjnej (uwzględniając wymagania przedstawione przez specjalistów), a także sprawdzenie sprawności technicznej (komputery, rzutniki, ekrany itp.) i kompletności (stoły, krzesła itp.) w salach warsztatowych (zgodnie z wymaganiami prelegentów), przestrzeniach wspólnych (zewnętrznych i wewnętrznych) powinny odbyć się najpóźniej 4 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia – co powinno zostać zaplanowane w dedykowanym scenariuszu wydarzenia.
6. Wykonawca przygotowuje wszystkie niezbędne elementy organizacyjne, zgodnie ze sztuką realizacji wydarzeń branżowych i biznesowych. Zapewni wymagane zgody oraz dopełni formalności prawnych umożliwiających realizację przedsięwzięcia w formie zaakceptowanej przez Zamawiającego.
7. Wykonawca zapewni kompleksową obsługę techniczną i logistyczną, dbając o spójność wizerunkową oraz koncepcyjną z pozostałymi działaniami projektowymi, tak aby jak najefektywniej dotrzeć do MMŚP z regionu oraz do szerokiego grona interesariuszy wspierających rozwój gospodarczy Pomorza Zachodniego.
8. Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzania zmian do przygotowanego scenariusza przez Wykonawcę. Wykonawca musi je uwzględnić.

X. ELEMENTY ZAMÓWIENIA

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania następujących zadań:

1. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów tematycznych z branży HoReCa dla MMŚP z regionu
2. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie autorskich spotkań rozwojowych wraz z dedykowanym pokazem umiejętności z branży HoReCa dla MMŚP z regionu
3. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie rekrutacji uczestników wydarzenia
4. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie wielokanałowej promocji wydarzenia

Należy pamiętać, że udział uczestników w warsztatach tematycznych oraz autorskich spotkaniach rozwojowych (zadania 1-2) jest bezpłatny, jednak wymaga wcześniejszej rejestracji za pośrednictwem dedykowanego, darmowego formularza rejestracyjnego.

1. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów tematycznych z branży HoReCa dla MMŚP z regionu

1.1 Rodzaj wydarzenia

Przy organizacji warsztatów niezbędne jest uwzględnienie biznesowego charakteru wydarzenia, przez co rozumiane jest przygotowanie strefy, pozwalającej na wymianę kontaktów, doświadczeń oraz tematów merytorycznych dla uczestników wydarzenia, w tym MŚP z regionu.

- a) Warsztaty mają być realizowane dla 3 grup uczestników, w ramach 3 równoległych bloków tematycznych, dotyczących takich tematów jak np. marketing i zarządzanie, innowacje i nowoczesne technologie oraz kreatywne rozwiązania w branży.
- b) **Każdy blok tematyczny powinien zawierać min. 3, godzinne warsztaty w ramach bloku tematycznego, np. :**
 - **Z zakresu marketingu i zarządzania:** „Skuteczna sprzedaż w HoReCa – jak zwiększyć zamówienia i rezerwacje?”, „Food Cost i kontrola kosztów – jak zwiększyć rentowność biznesu HoReCa?”, „Trendy w gastronomii, hotelarstwie i cateringu – co warto wdrożyć w 2025 roku?”, „Nowoczesny marketing dla firm cateringowych – jak zdobywać klientów biznesowych i indywidualnych?”, „Obsługa klienta w gastronomii, hotelach i cateringu – jak budować lojalność?”
 - **Z zakresu innowacji i nowoczesnych technologii:** „Cyfrowa rewolucja w HoReCa – jak technologia zmienia branżę?”, „Automatyzacja zamówień i obsługi klienta – chatboty, kioski samoobsługowe i AI”, „Inteligentne zarządzanie magazynem i Food Cost – aplikacje i systemy ERP w HoReCa”, „Nowoczesne systemy rezerwacji i płatności – jak ułatwić życie klientom?”, „Ekologiczne technologie w gastronomii i hotelarstwie – jak połączyć zrównoważony rozwój z oszczędnościami?”, „Nowoczesny marketing w HoReCa – analiza danych i AI”
 - **Z zakresu kreatywnych rozwiązań w branży:** „Wpływ zapachu na doświadczenie klienta w gastronomii”, „Design restauracji: jak wystrój wnętrz wpływa na zachowanie gości”, „Wykorzystanie kolorów w gastronomii – psychologia kolorów w menu i przestrzeni”, „Muzyka jako narzędzie kreowania atmosfery w branży HoReCa”, „Zmysł dotyku w gastronomii – wpływ tekstur naczyń i sztućców na doznania gości”, „Tajemnice skutecznej narracji – jak opowiadać historię restauracji poprzez menu i obsługę”, „Kreatywne wykorzystanie oświetlenia w przestrzeni”, „Wykorzystanie natury – rośliny i kwiaty jako elementy w doświadczeniach w branży HoReCa”, „Personalizacja doświadczeń gości – jak wdrażać spersonalizowane powitania i usługi”, „Sztuka serwowania – jak sposób podania potraw wpływa na percepcję smaków”
- c) Wykonawca zapewni prelegentów prowadzących warsztaty. **Prelegentami** powinny być osoby, które są specjalistami w branży HoReCa, posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie zawodowe, a także cieszą się uznaniem w swoich grupach zawodowych, zgodnie z wymaganiami i katalogiem ujętym w punkcie IV SOPZ.
- d) Wykonawca uzyska od prelegentów zgody na publikację wizerunku w celu promowania oraz podsumowania i przedstawiania informacji o wydarzeniu i działań Zamawiającego, zawierającego zapisy zawarte w załączniku nr 1 i przekaże je Zamawiającemu do dokumentacji.

1.2 Liczba uczestników

- a) Liczba uczestników warsztatów – ok. 170 osób (z podziałem na grupy warsztatowe)
- b) W każdym z warsztatów może uczestniczyć ok. 40 osób, zgodnie ze scenariuszem uzgodnionym z Zamawiającym. (Szczegółowy podział na grupy wraz ze wskazaniem ilości uczestników, zostanie ustalony na podstawie ilości zgłoszeń na wydarzenie).

1.3 Czas trwania

Łącznie warsztaty dla MMŚP z regionu powinny trwać ok. 9 h w tym:

- a) Każdy z 3 bloków tematycznych powinien trwać min. 3 godziny warsztatowe
- b) W ramach przeprowadzanych warsztatów zostaną zagwarantowane 15 minutowe przerwy między blokami tematycznymi, umożliwiające skorzystanie z poczęstunku oraz zmianę sal, w których realizowane są poszczególne bloki tematyczne.
- c) Każdy z uczestników powinien mieć możliwość wzięcia udziału w każdym bloku tematycznym, co przekłada się na odpowiednie ułożenie harmonogramu warsztatów. Wykonawca powinien w tym celu zaplanować i przedłożyć Zamawiającemu proponowany podział godzinowy warsztatów, z podziałem na grupy najpóźniej 10 dni przed realizowanym wydarzeniem, z uwzględnieniem liczby zarejestrowanych uczestników.

1.4 Miejsce

Min. 3 sale warsztatowe dla łącznie ok. 170 osób.

1.5 Aranżacja przestrzeni

- a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia niezbędnych sprzętów i innych narzędzi do przeprowadzenia warsztatów, po zaakceptowaniu przez Zamawiającego tematyki przeprowadzanych warsztatów. Pod uwagę należy wziąć możliwości organizacyjno-techniczne każdej z przygotowanych sal, w tym rozstawienie stołów, krzeseł, nośnika, ekranu itp. zgodnie z wymogami Prelegentów.
- b) **W przestrzeni warsztatowej** (3 sale warsztatowe dla łącznie ok. 170 osób, przy czym ilość miejsc przygotowanych dla uczestników, w każdej sali, dostosowana będzie do tematyki organizowanego warsztatu, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego scenariuszem wydarzenia):
 - odpowiednie wyposażenie każdej sali zgodnie z jej przeznaczeniem, umożliwiające komfortowe prowadzenie zajęć teoretycznych i praktycznych, zgodnie z wymaganiami Prelegentów, zaakceptowanymi przez Zamawiającego;
 - zapewnienie miejsc siedzących oraz stołów dla uczestników warsztatów.
 - niezbędne zaplecze techniczne, w tym ekrany do wyświetlania materiałów edukacyjnych, nagłośnienie i mikrofony dostosowane do wielkości pomieszczeń i wymagań prelegentów;
 - Wsparcie techniczne pod kątem obsługi emisji prezentacji podczas trwania wystąpienia każdego z prelegentów.
 - zapewnienie obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego;
 - Serwis kawowy, łącznie dla ok. 170 (z podziałem dostosowanym do dedykowanych przestrzeni warsztatowych i ilości uczestników) dostępny zgodnie z godzinami ustalonymi w scenariuszu, w formie bufetu, składający 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), soków, ciasta, ciasteczek, słonych przekąsek oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany.
 - Przerwy kawowe umożliwiające skorzystanie z serwisu będą zorganizowane w odpowiednio oznaczonym miejscu tj. w każdej z sal warsztatowych lub w przestrzeniach przyległych, z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników warsztatów, z wyłączeniem przestrzeni konferencyjnej oraz przestrzeni pokazowej.

2. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie autorskich spotkań rozwojowych wraz z dedykowanym pokazem umiejętności z branży HoReCa dla MMŚP z regionu.

2.1. Rodzaj oraz prowadzący aktywności

Wykonawca zapewni w trakcie wydarzenia organizację min. 3 spotkań autorskich, zakończonych pokazem umiejętności z branży HoReCa np. Live Cookingiem prowadzonych przez Specjalistów



z branży (spełniających wymagania wskazane w rodz. IV niniejszego SOPZ), a także możliwość realizacji dodatkowych spotkań autorskich, gości zapewnionych przez Zamawiającego, stanowiących autorytet wśród głównych odbiorców organizowanego wydarzenia.

- a) Celem **spotkania autorskiego (trwającego min. 25min)** jest edukacja, inspiracja oraz interaktywne zaangażowanie uczestników poprzez rozmowę z uznanym specjalistą z branży HoReCa, zakończona pokazem umiejętności np. kulinarnym, na żywo. Wydarzenie ma na celu przekazanie eksperckiej wiedzy oraz zaprezentowanie np. nowoczesnych technik kulinarnych i trendów w gastronomii/ branży HoReCa.
- b) Po każdym spotkaniu autorskim, odbędzie się **pokaz umiejętności np. kulinarny na żywo (ok. 45min)**, prowadzony przez wspomnianego specjalistę, w dedykowanej przestrzeni ogólnodostępnej pozwalającej uczestnikom na swobodny udział w realizowanej aktywności. W trakcie pokazu zostanie zaprezentowana np. jedna lub więcej potraw, wpisujących się w tematykę spotkania. Pokaz powinien uwzględniać np. nowoczesne techniki kulinarne i atrakcyjną formę prezentacji.
- c) Wykonawca zapewni specjalistów prowadzących spotkania autorskie. Specjalistami powinny być osoby, które są rozpoznawalne w branży HoReCa, posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie zawodowe, zgodnie z zapisem i katalogiem zawartym w punkcie IV SOPZ .
- d) **Tematyka spotkania może obejmować szeroki zakres zagadnień związanych z branżą HoReCa, powinna jednak nawiązywać do produktów, popkultury i charakterystycznych lokalizacji w regionie.** Zaproponowany temat spotkania autorskiego oraz pokazu umiejętności np. w formie live cookingu musi uzyskać akceptację zamawiającego najpóźniej 14 dni przed wydarzeniem.
- e) Wykonawca uzyska od specjalistów prowadzących spotkania autorskie zgody na publikację wizerunku w celu promowania oraz podsumowania i przedstawiania informacji o wydarzeniu i działaniach Zamawiającego, zawierającego zapisy zawarte w załączniku nr 1 i przekaże je Zamawiającemu do dokumentacji.

2.2. Liczba uczestników

- a) Uczestnicy spotkań autorskich oraz pokazów umiejętności – ok. 280 osób
- b) W wydarzeniu uczestniczyć mogą osoby zarejestrowane w ramach dedykowanego systemu rejestracji przygotowanego przez Wykonawcę. Maksymalna liczba uczestników jednego spotkania autorskiego to ok. 280 osób.

2.3. Czas trwania

Autorskie spotkania wraz z pokazem umiejętności powinny trwać łącznie ok. 70 Minut, w tym:

- a) Autorskie spotkanie rozwojowe powinno trwać min. 25 minut
- b) Pokaz umiejętności z branży HoReCa np. livecooking powinno trwać ok. 45 minut

2.4. Miejsce

- a) Przestrzeń konferencyjna – sala konferencyjna, mieszcząca ok. 280 osób, przeznaczona i dostosowana do spotkań autorskich;
- b) Przestrzeń pokazowa – ogólnodostępna, wyznaczona strefa pokazów umiejętności, w niedalekiej odległości od sali konferencyjnej, zapewniająca możliwość swobodnego uczestnictwa osobom zainteresowanym.

2.5. Aranżacja przestrzeni

- a) Wykonawca odpowiada za organizację techniczną spotkania autorskiego i pokazu umiejętności np. kulinarnego, w tym: sprzęt, zaopatrzenie w produkty spożywcze, sprzęt gastronomiczny oraz



niezbędne akcesoria, wskazane przez Specjalistę. Jednocześnie Wykonawca jest odpowiedzialny za sprzątnięcie oraz zabezpieczenie dedykowanej przestrzeni w trakcie wydarzenia.

b) **W przestrzeni konferencyjnej** (główniej) – sali konferencyjnej dla ok. 280 osób, w której odbywać się będą spotkania autorskie:

- nagłośnienie wraz z obsługą techniczną;
 - scenografię zgodną z przygotowanym i zatwierdzonym scenariuszem wydarzenia, wpisującą się w hasła przewodnie projektu: Innowacyjność/Kreatywność/Rozwój branży HoReCa, z możliwością aranżacji świetlnej i przestrzennej inspirowanej tematyką wydarzenia;
 - zapewnienie podestu scenicznego o wymiarach około 770 cm x 330 cm. Zamawiający zastrzega możliwość akceptacji podestu scenicznego o innych wymiarach w zależności od wielkości sali;
 - oświetlenie przestrzeni scenicznej oraz całej sali (wraz z obsługą);
 - mikrofony bezprzewodowe, w tym minimum 4 mikrofonów nausznych, umożliwiających swobodę ruchu prelegentom;
 - zapewnienie obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego;
 - Wsparcie techniczne pod kątem obsługi emisji prezentacji podczas trwania wystąpienia każdego z prelegentów.
 - minimum jeden ekran LED o powierzchni co najmniej 21 m², umożliwiający prezentację treści multimedialnych, emisję materiałów filmowych oraz animacji wspierających przebieg wydarzenia, z możliwością zastosowania nowoczesnych technik wizualnych;
 - zapewnienie promptera scenicznego oraz dwóch monitorów podglądowych na scenie;
 - minimum 2 piloty do obsługi prezentacji przez prelegentów.
 - zapewnienie miejsc siedzących oraz ew. stołów (w zależności od wymagań specjalistów zaakceptowanych przez Zamawiającego) dla uczestników spotkań autorskich.
- **W przestrzeni pokazowej** (ogólnodostępna strefa pokazów np. kulinarnych na żywo, przystosowana do prowadzenia pokazów dla uczestników wydarzenia):
 - przestrzeń wyposażona w profesjonalne stanowisko umożliwiające prowadzenie pokazów kulinarnych z wykorzystaniem nowoczesnych technik i urządzeń gastronomicznych (np. sous-vide, kuchnia molekularna, piec konwekcyjno-parowy, syfon, pacojet, urządzenia do fermentacji, lub inne zaproponowane przez Specjalistów, itp.);
 - stanowisko powinno być odpowiednio oświetlone i zorganizowane w sposób umożliwiający widoczność procesu kulinarnego dla uczestników wydarzenia;
 - wyposażenie techniczne umożliwiające atrakcyjną prezentację pokazu: ekrany/monitory wyświetlające obraz z bliska, system nagłośnienia oraz mikrofon dla prowadzącego, dostosowane do wielkości przestrzeni i liczby uczestników;
 - zapewnienie obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego oraz wsparcia podczas trwania pokazu (m.in. obsługa emisji obrazu, dźwięku, prezentacji, oświetlenia);
 - przestrzeń umożliwiająca bezpośredni kontakt uczestników z prowadzącym oraz swobodny udział w pokazie (widownia stojąca, z zachowaniem odpowiedniej widoczności i komfortu odbioru treści);
 - przestrzeń pokazowa musi posiadać dostęp do niezbędnych mediów (prąd, woda, wentylacja), spełniających obowiązujące normy sanitarne, techniczne oraz wymagania wskazane przez Specjalistę.



3. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie rekrutacji uczestników wydarzenia

3.1 REJESTRACJA UCZESTNIKÓW

a) Wykonawca przeprowadzi rekrutację uczestników wydarzenia za pomocą dedykowanego formularza zgłoszeniowego dostępnego online. Formularz powinien umożliwiać rejestrację na całe wydarzenie, a także spotkania autorskie oraz na warsztaty osobno. Formularz musi zawierać co najmniej następujące dane:

- imię i nazwisko uczestnika,
- przedsiębiorstwo, które reprezentuje – *opcja dostępna przy formularzu rejestracyjnym na warsztaty,*
- wielkość przedsiębiorstwa (Mikro, Małe, Średnie) – *opcja dostępna przy rejestracji na warsztaty,*
- adres e-mail,
- numer telefonu.
- dotyczące wyboru warsztatów* lub spotkania autorskiego* *jeśli wybór dotyczy warsztatów formularz powinien umożliwiać wybranie konkretnej godziny oraz tematyki warsztatów.*

b) Wykonawca zapewni dostępność formularza dla uczestników konferencji **nie później niż na 21 dni przed planowaną datą wydarzenia**, a formularz powinien pozostawać aktywny do momentu zakończenia rekrutacji lub osiągnięcia maksymalnej liczby uczestników. (Wskazany termin może ulec zmianie po akceptacji Zamawiającego)

c) Formularz rejestracyjny powinien pokazywać informację dot. braku wolnych miejsc na wybrane warsztaty. Limit dot. liczby uczestników warsztatów wynosi 170 osób.

d) Po zakończeniu procesu rekrutacji Wykonawca przekaze Zamawiającemu ostateczną listę zgłoszonych uczestników. Dodatkowo, Wykonawca prowadzi listę osób faktycznie uczestniczących w wydarzeniu, w tym w formie online.

e) Wykonawca jest zobowiązany do wysłania uczestnikom informacji o zakwalifikowaniu na wydarzenie, a także o miejscu, terminie oraz godzinie wydarzenia.

f) Wykonawca zbierze i udokumentuje dowody potwierdzające wysłanie informacji do uczestników.

g) Wykonawca będzie monitorować zgłoszenia oraz w razie potrzeby aktualizować listę uczestników, uwzględniając ewentualne zmiany.

h) W celu zapewnienia pełnej frekwencji (minimalnie 120 , **maksymalnie 170 uczestników** warsztatów), Wykonawca podejmie niezbędne działania promocyjne i aktywizacyjne zaproponowane na etapie składania oferty, a także utworzy listę rezerwową uczestników.

i) Zasady rekrutacji:

- Rekrutacja będzie prowadzona w sposób **otwarty i ogólnodostępny**, umożliwiającą równy dostęp do udziału w wydarzeniu.
- Proces rekrutacyjny musi uwzględniać zasady **równego dostępu, równych szans i równości płci**.
- **Decydująca będzie kolejność zgłoszeń.**

j) Jeśli Wykonawca przewiduje ryzyko niskiej frekwencji, jest zobowiązany **niezwłocznie poinformować Zamawiającego**, który podejmie dodatkowe działania w celu zwiększenia liczby zgłoszeń.

k) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu listę zrekrutowanych uczestników **najpóźniej na 4 dni przed wydarzeniem**. Na podstawie tej listy Wykonawca sporządzi listę obecności, a podczas wydarzenia przeprowadzi rejestrację uczestników, która obejmuje m.in.:

- potwierdzenie ich obecności, oraz inne dane wskazane przez Zamawiającego

l) Ostateczna lista zgłoszonych i faktycznie uczestniczących w konferencji osób zostanie przekazana Zamawiającemu **niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia**.



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



4. Zaplanowanie, przygotowanie i przeprowadzenie wielokanałowej promocji wydarzenia

4.1 Kampania promocyjna na portalu Facebook oraz Instagram:

- a) Wykonawca, w ramach realizacji wydarzenia przygotowuje do opublikowania minimum 6 lecz nie więcej niż 8 postów na fanpage'u Pomorza Zachodniego, które będą dotyczyły np. informacji o udziale prelegentów oraz specjalistów i zachęcenia do zgłaszania się uczestników, w tym przedsiębiorców z mikro, małych i średnich przedsiębiorstw do udziału w wydarzeniu. Każdy z nich powinien zawierać zdjęcie, ikonografię lub grafikę związaną z zaakceptowaną komunikacją wizualną zamówienia. Zamawiający, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dopuszcza zmianę liczby przygotowanych postów. Szczegółowy harmonogram terminów przygotowania postów zostanie ustalony w porozumieniu z Zamawiającym.
- b) Wykonawca, w ramach promocji wydarzenia przygotowuje minimum cztery relacje do publikacji na Fanpage'u Pomorza Zachodniego. Relacje powinny mieć formę materiałów foto lub wideo, trwających maksymalnie 15 sekund każda. Relacje powinny zostać przygotowane zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego scenariuszem poszczególnych materiałów i przekazane Zamawiającemu zgodnie z harmonogramem ustalonym w porozumieniu z Zamawiającym.
- a) Wykonawca zapewni publikację minimum dwóch postów i dwóch relacji w mediach społecznościowych wszystkich prelegentów i specjalistów dotyczących udziału w wydarzeniu (w tym informacja dotycząca prowadzonych warsztatów lub spotkań autorskich oraz zapisów na wydarzenie, a także materiał z wydarzenia/ bądź podsumowanie uczestnictwa w realizowanych aktywnościach). Wskazani prelegenci oraz specjaliści muszą występować w relacjach osobiście a ich charakter nie powinien odbiegać od innych, umieszczanych wcześniej na profilach prelegentów oraz specjalistów treści. Wykonawca zapewni zgody prelegentów i specjalistów (w razie zaistnienia takiej konieczności) do użycia materiałów wyprodukowanych przez nich w ramach kampanii do wykorzystania przez Zamawiającego na wszystkich polach eksploatacji, zgodnie z postanowieniami umowy. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania i niezwłocznego przekazania Zamawiającemu materiału filmowego w najwyższej jakości (materiał zostanie umieszczony również na profilu Zamawiającego).

4.2. Kampania promocyjna na portalu LinkedIn:

Wykonawca zobowiązany jest przygotować do publikacji minimum 6 lecz nie więcej niż 8 postów przed wydarzeniem (tzw. Text Ads z tytułem, krótkim tekstem i obrazem, na którym dodane będzie hiperłącze), które będą dotyczyły realizacji wydarzenia (np. informacja o udziale prelegentów oraz specjalistów, zachęcenie do zgłaszania się uczestników, w tym przedsiębiorców z mikro, małych i średnich przedsiębiorstw z Pomorza Zachodniego do udziału w wydarzeniu). Zamawiający, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dopuszcza zmianę liczby postów. Szczegółowy harmonogram umieszczania i przygotowania postów zostanie ustalony w porozumieniu z Zamawiającym;

XI. DODATKOWE INFORMACJE I ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania **scenografii wewnątrz obiektu (tzw. strefach wspólnych)** oraz w jego **otoczeniu (na zewnątrz)** umożliwiającej wykreowanie i utwierdzenie innowacyjnego, kreatywnego wizerunku Pomorza Zachodniego, dającej możliwość doświadczenia sztuki, kreacji wizualnych, świetlnych, technologii w szerokim zakresie, budzącej ciekawość i pozytywne emocje wśród wydarzenia; zapewnienia oświetlenia zewnętrznej części budynku oraz jego otoczenia.



- 2) Dodatkowo, w ramach wydarzenia, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania strefy networkingowej, umożliwiającej wymianę doświadczeń, kontaktów oraz dyskusję. Wykonawca ma za zadanie w tej strefie zapewnić miejsca stojące (przy stolikach koktajlowych) i siedzące dla uczestników wydarzenia w liczbie zaakceptowanej przez Zamawiającego.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest **zapewnić minimum jeden ekran LED, nadający się do użytku na zewnątrz**, o powierzchni co najmniej 21 m², umożliwiający emisję transmisji na żywo wraz z dźwiękiem, materiałów filmowych oraz animacji wspierających przebieg wydarzenia, z możliwością zastosowania nowoczesnych technik wizualnych; wraz z niezbędną obsługą oraz podłączeniem i nagłośnieniem
- 4) Wykonawca zamówienia zapewni profesjonalnego fotografa do wykonania relacji zdjęciowej z przebiegu wydarzenia. Osoba odpowiedzialna za kompleksową realizację relacji fotograficznej (fotograf) z przebiegu wydarzenia zobowiązana jest do:
 - wykonania zdjęć, poddanych wstępnej selekcji technicznej (eliminacja zdjęć nieostrych, prześwietlonych, niedoświetlonych itp.). Zdjęcia powinny obejmować realizację całego wydarzenia, z uwzględnieniem elementów i miejsc wskazanych przez Zamawiającego,
 - przekazania zdjęć w formatach RAW oraz JPG, przy czym wszystkie ujęcia muszą być dostępne w formacie RAW,
 - zapewnienia zdjęciom parametrów technicznych odpowiednich do druku i publikacji cyfrowych: rozdzielczość minimum 300 dpi oraz rozmiar nie mniejszy niż 5000 x 3333 pikseli,
 - Zamawiający otrzyma **min. 50 zdjęć w dobrej jakości najpóźniej 2 h po zakończeniu wydarzenia**. Zamawiający wymaga dostarczenia (w formie elektronicznej) w terminie 2 dni kalendarzowych od organizacji wydarzenia **łącznie minimum 300 zdjęć** (w wersji o ostatecznej, gotowej do publikacji).
- 5) Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia uwag Zamawiającego przekazywanych podczas realizacji zamówienia.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do przewiezienia na miejsce (i z powrotem) realizacji wydarzenia wszystkich nośników promocyjnych przekazanych przez Zamawiającego oraz ich montaż i demontaż.
- 7) Wykonawca ponosi odpowiedzialność ze wszelkie szkody powstałe w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia. Po stronie Wykonawcy jest ubezpieczenie zgodnie z wymogami lokalizacji oraz specyfiki realizowanego eventu, a także wymogów obowiązującego prawa.
- 8) Wykonawca zapewni obsługę oraz serwis sprzętający na czas trwania wydarzenia, a także po jego zakończeniu zgodny z wymaganiami obiektu, w którym realizowane będzie wydarzenie.
- 9) Po stronie Wykonawcy leży również zapewnienie bezpieczeństwa uczestnikom imprezy, utrzymanie porządku podczas jej trwania, zabezpieczenie medyczne, zapewnienie właściwych warunków, w szczególności przeciwpożarowych i sanitarnych, zapewnienie stałego nadzoru nad przebiegiem imprezy przez wyznaczone służby i osoby, w tym zapewnienie odpowiedniej liczby pracowników ochrony i obsługi (hostessy), adekwatnej do wielkości eventu.
- 10) Przygotowanie i przeprowadzenie wydarzenia musi zostać uzgodnione i zatwierdzone przez Zamawiającego.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania i zapewnienia stanowiska recepcyjnego wraz z obsługą uczestników wydarzenia. Recepcja powinna być zlokalizowana w widocznym i łatwo dostępnym miejscu przy wejściu na teren wydarzenia. Wykonawca zapewni minimum dwie osoby do obsługi recepcji (hostessy) przez cały czas trwania wydarzenia, odpowiedzialne za rejestrację uczestników, obsługę list obecności, wydawanie ew. materiałów i identyfikatorów oraz udzielanie



informacji organizacyjnych. Recepcja musi być estetyczna, oznakowana oraz wyposażona w niezbędne materiały biurowe (m.in. listy obecności, długopisy, identyfikatory, smycze), a także – w razie potrzeby – posiadać dostęp do zasilania/ internetu. Personel recepcji powinien być odpowiednio przeszkolony oraz posiadać wiedzę na temat harmonogramu wydarzenia i jego lokalizacji, aby sprawnie kierować uczestników do odpowiednich stref (warsztatowych, pokazowych, cateringowych) i współpracować z zespołem technicznym oraz organizacyjnym.

- 12) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ok. 10 hostess do obsługi wydarzenia, zgodnie ze scenariuszem i harmonogramem ustalonym z Zamawiającym. Hostessy powinny być ubrane w jednolite stroje, estetyczne i spójne z charakterem wydarzenia – propozycja stroju musi zostać uprzednio zaakceptowana przez Zamawiającego. Do zadań hostess należeć będzie m.in. obsługa recepcji, witanie gości, udzielanie podstawowych informacji organizacyjnych, kierowanie uczestników do odpowiednich stref wydarzenia, dystrybucja materiałów informacyjnych oraz inne zadania wskazane na miejscu, przez Zamawiającego. Wykonawca zapewni, że osoby te będą odpowiednio przygotowane do realizacji powierzonych zadań, uprzejme, komunikatywne oraz będą reprezentować wydarzenie w sposób profesjonalny.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia profesjonalnej transmisji live z wydarzenia, a w tym:
 - transmisja live powinna być realizowana od początku wydarzenia do zakończenia ostatniej prelekcji, zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym;
 - transmisja obejmować będzie główną salę wykładową oraz integrację obrazu ze strefy gdzie realizowane będą pokazy umiejętności np. live cooking w formie tzw. picture-in-picture (PiP), emitowaną w trakcie transmisji z sali głównej; możliwe będzie również przełączanie transmisji z głównej sali na rozmowy ze strefy pokazowej np. live cooking i płynny powrót na główną salę wykładową;
 - zapewnienie trzech niezależnych ekip do realizacji nagrań w miejscach wskazanych przez Zamawiającego zgodnie z programem wydarzenia; Zadaniem ekip realizacyjnych będzie:
 - nagrywanie wywiadów do wykorzystania w transmisji na żywo,
 - rejestrowanie ujęć z warsztatów i innych aktywności wg. programu i wskazanych przez Zamawiającego, z szybkim montażem i publikacją w transmisji live;
 - działania realizowane będą z uwzględnieniem harmonogramu wydarzenia, planu transmisji oraz czasu niezbędnego na montaż materiałów;
 - dokładne miejsca realizacji transmisji zostaną uzgodnione 7 dni przed wydarzeniem;
 - dostarczenie i zainstalowanie sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia transmisji, a także jego demontaż i odebrania po przeprowadzonej transmisji;
 - przeprowadzenie próby technicznej sprzętu przed rozpoczęciem wydarzenia (min. 2h wcześniej);
 - emisji na profilach należących do Zamawiającego w mediach społecznościowych Facebook i YouTube;
 - zapewnienie kopii elektronicznej materiałów, w celu ich ponownego odtworzenia lub modyfikowania (oraz przekazania do niego pełni praw autorskich) oraz przekazania ich Zamawiającemu;
 - w razie konieczności zapewnienie belek, podpisów lub elementów graficznych wskazanych przez Zamawiającego;
 - zapewnienie jakości streamingu full HD;



- zapewnienie dodatkowego łącza zapewniającego nieprzerwalność transmisji;
 - zapewnienie i opracowanie zdjęć każdego z prelegentów z uwzględnieniem krótkiego opisu/historii każdego z nich oraz emisja na głównym ekranie podczas przerw w czasie trwania wydarzenia;
 - szczegóły na temat transmisji materiałów wideo zostaną ustalone z Zamawiającym na minimum 3 tygodnie przed wydarzeniem.
- 14) Wykonawca odpowiada za całą oprawę wizualną wydarzenia oraz jej przygotowanie tj. animacje, filmy oraz materiały realizacyjne emitowane w trakcie całego wydarzenia, a także wszystkie niezbędne materiały graficzne, niezbędne do zrealizowania zamówienia w całości, zlecone przez Zamawiającego. Przygotowane materiały powinny nawiązywać do motywu głównego wydarzenia, który zostanie zaproponowany przez Wykonawcę (na podstawie propozycji przesłanych przez Zamawiającego). Ww. materiały powinny zostać przygotowane zgodnie z koncepcją wizualną całego wydarzenia (zgodną z motywem głównym) oraz odwoływać się do głównych haseł projektu – Innowacyjne, Kreatywne, Nowoczesne Pomorze Zachodnie, a także zostać odpowiednio dostosowane do wielkości oraz rozdzielczości zastosowanych ekranów LED, a także do emisji podczas transmisji online i innych mediach, w których będą publikowane. Wykonawca zobowiązany jest przekazać wszystkie prawa autorskie do przygotowanych, dedykowanych materiałów filmowych, graficznych, animacji oraz pozostałych wizualizacji bez ograniczeń czasowych i eksploatacyjnych.
 - 15) Wykonawca powinien zaprojektować oraz wykonać animacje prezentujące sylwetki prelegentów i specjalistów prowadzących spotkania autorskie oraz poszczególne segmenty warsztatowe (zgodnie ze scenariuszem i zapotrzebowaniem Zamawiającego), dostosowane do używanych ekranów LED podczas wydarzenia. Animacja otwierająca (intro) powinna trwać minimum 30 sekund, natomiast animacje uzupełniające (dotyczące sylwetek prelegentów i tematów warsztatów) nie dłużej niż 6 sekund każda. Ilość animacji oraz ich ostateczna forma zostaną uzgodnione z Zamawiającym co najmniej 14 dni przed realizacją wydarzenia.
 - 16) Na wszystkich materiałach realizowanych w ramach zamówienia muszą znaleźć się informacje z oznaczeniem zgodnym z wytycznymi ujętymi w „Podręcznika wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich 2021-2027 w zakresie informacji i promocji UE” Informacje muszą zawierać znak Unii Europejskiej, znak Funduszy Europejskich, flagę Rzeczypospolitej i logo promocyjnym Pomorza Zachodniego.
 - 17) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania projektu graficznego zaproszeń elektronicznych na wydarzenie. Projekt musi zostać ostatecznie zaakceptowany przez Zamawiającego. Projekt zaproszenia zostanie przesłany Zamawiającemu w celu akceptacji najpóźniej miesiąc przed realizacją wydarzenia.
 - 18) Wykonawca ma obowiązek przesłać zaproszenia w formie elektronicznej do uczestników wydarzenia wskazanych przez Zamawiającego. Zaakceptowana wersja zaproszenia, uzupełniona o niezbędne dane zostanie przesłana w formie elektronicznej do osób wskazanych przez Zamawiającego najpóźniej 21 dni kalendarzowych przed wydarzeniem.
 - 19) Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania zgody PPOŻ na realizację imprezy we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
 - 20) Wykonawca zapewni materiały promocyjno- informacyjne o wartości 10 000 zł brutto, zaakceptowane przez Zamawiającego
 - 21) Na potrzeby organizacji wydarzenia obiekt musi być w dobrym stanie technicznym, posiadać dobry dojazd zarówno za pośrednictwem komunikacji zbiorowej jak i indywidualnej oraz spełniać wymogi co do planowanej liczby uczestników.
 - 22) Kontakt z Zamawiającym, w tym także otrzymywanie wszelkich akceptacji i odpowiedzi Zamawiającego w ramach realizacji niniejszego zamówienia, jest możliwy w godzinach od 7:30 do 15:30 w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

Załącznik nr 1 – zgoda dla prelegentów i specjalistów

**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 UMWZ mojego wizerunku i głosu oraz innych danych osobowych (imię, nazwisko, zawód) utrwalonych w materiałach filmowych powstałych w celu realizacji przez Województwo Zachodniopomorskie projektu pt. „*Pomorze Zachodnie - Innowacyjne, Kreatywne, Nowoczesne*” finansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza Zachodniego 2021-2027, Priorytet 1 Fundusze Europejskie na rzecz przedsiębiorczego Pomorza Zachodniego, Działanie 1.8 *Promocja innowacji i przedsiębiorczości oraz profesjonalizacja obsługi inwestorów.*”
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 rozporządzanie 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 UMWZ 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:



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Administratorem danych osobowych jest Województwo Zachodniopomorskie (dalej: „**Administrator**”).

Administrator przetwarza dane osobowe w postaci imienia i nazwiska, wyłącznie w zakresie niezbędnym do zrealizowania materiałów filmowych związanych z realizacją projektu pt. „Pomorze Zachodnie - Innowacyjne, Kreatywne, Nowoczesne” finansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza Zachodniego 2021-2027, Priorytet 1 Fundusze Europejskie na rzecz przedsiębiorczego Pomorza Zachodniego, Działanie 1.8 Promocja innowacji i przedsiębiorczości oraz profesjonalizacja obsługi inwestorów.” na podstawie zgody, o której mowa w art. 6 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE „RODO”. Dane osobowe będą przekazane Województwu Zachodniopomorskiemu i jego partnerom w celach i zakresie określonych w powyższym oświadczeniu.

Osoba, której dane osobowe dotyczą ma prawo:

1. żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych,
2. żądania sprostowania, usunięcia, gdy dane nie są niezbędne do celów, dla których zostały zebrane lub dane przetwarzane są niezgodnie z prawem lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
3. wniesienia skargi do organu nadzorczego-Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie.



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 2: Przykłady aranżacji wydarzenia



Foto: <https://www.facebook.com/347415362259426/photos/pb.100064003271465.-2207520000../829898354011122/?type=3>



Foto: <https://liveage.pl/blog/portfolio/ringier-axel-springer-people-awards-2018/>



Foto: <https://liveage.pl/blog/portfolio/microsoft-one/>

Załącznik nr 3: Przykładowa aranżacja przestrzeni wspólnych/networkingowych



Foto: zdjęcie jest własnością Zamawiającego



Foto: zdjęcie jest własnością Zamawiającego

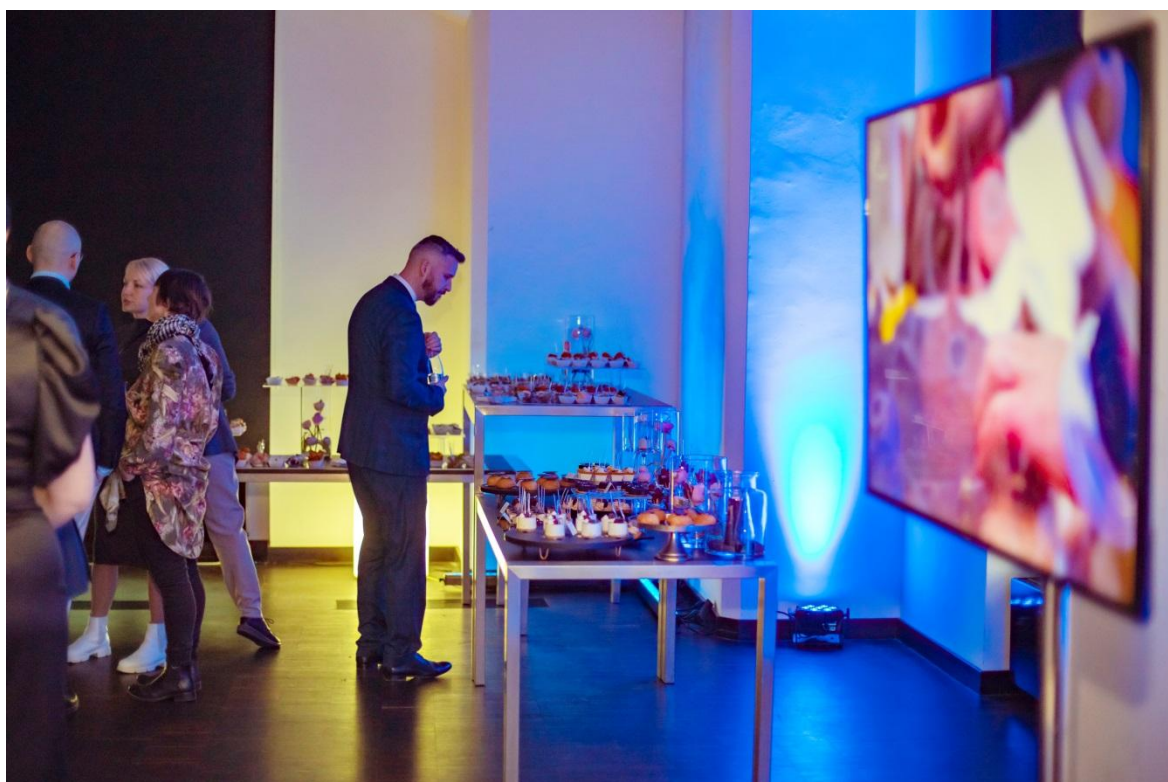


Foto: zdjęcie jest własnością Zamawiającego



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Pomorze
Zachodnie

