

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego cyklu zajęć tematycznych z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego Kujaw i Pomorza jako czynnika zwiększającego potencjał gospodarczy regionu. Zajęcia przyjmą formę warsztatowo-szkoleniową i odbywać się będą w jednym miejscu na terenie Kujaw i Pomorza w przystosowanej i zaaranżowanej tematycznie na ten cel nieruchomości, która na czas trwania zlecenia przyjmie nazwę Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego w ramach projektu pn. „Kujawy+Pomorze – promocja potencjału gospodarczego regionu – edycja II”.

1. Szczegółowy przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego cyklu zajęć tematycznych z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego Kujaw i Pomorza jako czynnika zwiększającego potencjał gospodarczy regionu. Zajęcia przyjmą formę warsztatowo-szkoleniową i odbywać się będą w jednym miejscu na terenie Kujaw i Pomorza w przystosowanej i zaaranżowanej tematycznie na ten cel nieruchomości, która na czas trwania zlecenia przyjmie nazwę Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego w ramach projektu pn. „Kujawy+Pomorze – promocja potencjału gospodarczego regionu – edycja II” w ramach którego Wykonawca zobowiązuje się do:

1. **Przeprowadzenia zajęć tematycznych** w Regionalnym Centrum Szkoleniowym z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego dla **co najmniej 1500 niepowtarzających się uczestników**, w tym ich rekrutacja i rejestracja (tj. podpisanie listy obecności uwzględniającej: imię, nazwisko i podpis uczestnika, a w przypadku osób nieletnich wymagany zbiorczy podpis opiekuna danej grupy uczestników – np. nauczyciela).
2. Opracowania **wstępnej koncepcji strategicznej i wstępnej koncepcji kreatywnej** stworzenia i działania Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego. Obie koncepcje zostaną doszczegółowione na etapie realizacji zamówienia i będą stanowiły bazę wszystkich prowadzonych działań przez Wykonawcę.

3. **Adaptacji i aranżacji już istniejącego budynku** na terenie jednego z 3 największych miast prezydenckich województwa kujawsko-pomorskiego (tj. Bydgoszcz, Toruń lub Włocławek), który zostanie przystosowany na potrzeby stworzenia i funkcjonowania w nim siedziby Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarne.
4. Przygotowania **pakietu informacyjno-promocyjnego** dla każdego z uczestników zajęć w Regionalnym Centrum Szkoleniowym z zakresu Dziedzictwa Kulinarne.

2. Przewidywany termin realizacji:

W ciągu dwóch miesięcy od dnia podpisania umowy.

Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia.

3. Warunki szczególne:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego cyklu zajęć tematycznych z zakresu Dziedzictwa Kulinarne Kujaw i Pomorza jako czynnika zwiększającego potencjał gospodarczy regionu. Zajęcia przyjmą formę warsztatowo-szkoleniową i odbywać się będą w jednym miejscu na terenie Kujaw i Pomorza w przystosowanej i zaaranżowanej tematycznie na ten cel nieruchomości, która na czas trwania zlecenia przyjmie nazwę Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarne.

Regionalne Centrum Szkoleniowe z zakresu Dziedzictwa Kulinarne powinno być symbolem wysokiej jakości tradycji żywności lokalnej, które promuje nie tylko tradycje, ale także dziedzictwo kulturowe regionu Kujaw i Pomorza.

Zapomniane tradycje kulinarne Kujaw i Pomorza powinny stać się elementem regionalnego produktu turystycznego i być skutecznie wykorzystywane do kreowania unikalnych doświadczeń turystów i tym samym poprawiania konkurencyjności tego regionu na co najmniej rynku turystycznym który znacząco wpływa na gospodarkę.

Celem projektu jest ocena możliwości wykorzystania tradycji kulinarnych w procesie kształtowania potencjału gospodarczego Kujaw i Pomorza i tym samym podnoszenia konkurencyjności regionalnej tego obszaru.

II. Wykonawca zobowiązuje się kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego cyklu zajęć tematycznych w przystosowanej i zaaranżowanej tematycznie na ten cel nieruchomości, która na czas trwania zlecenia przyjmie nazwę Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego (RCSDK) zgodnie z następującymi założeniami:

- 1) Łączna liczba niepowtarzających się uczestników zajęć w Regionalnym Centrum Dziedzictwa Kulinarnego: **1500 osób**;
- 2) Grupa docelowa uczestników: I grupa: młodzież (od 11 do 18 roku życia) i II grupa: dorośli;
- 3) Godziny funkcjonowania RCSDK: min. 8 h dziennie (przez 5 dni, w wybrane dni tygodnia);
- 4) Przygotowanie regulaminu działalności RCSDK i przeprowadzenie rekrutacji uczestników.
- 5) Zapewnienie dziennego stałego programu zajęć dla każdej grupy uczestników, dostosowanego do danej grupy wiekowej uczestników. Przy czym program zajęć powinien trwać minimum **2 godziny 15 minut** dla każdej grupy uczestników.
- 6) Zapewnienie, iż motywem przewodnim każdego z tygodni działalności RCSDK będzie inny przekaz tematyczny, w tym zapewnienie odpowiedniej dekoracji i aranżacji siedziby RCSDK do panującego motywu przewodniego w danym tygodniu.
- 7) Dzienny program stały zajęć dla każdej grupy uczestników powinien zawierać co najmniej:
 - a. Prelekcję w zakresie promocji potencjału gospodarczego regionu Kujaw i Pomorza;
 - b. Wykład z zakresu rejestracji produktów tradycyjnych zasad dobrej praktyki higienicznej i żywnościowej;
 - c. Prelekcję dotyczącą dziedzictwa kulinarnego Kujaw i Pomorza wraz z uwzględnieniem promowanego produktu w danym tygodniu;
 - d. Warsztaty i/lub animację dla uczestników zajęć RCSDK odpowiednio spersonalizowane do danej grupy wiekowej uczestników;
 - e. Pokaz na żywo w postaci „cooking show”, po którym uczestnicy będą mogli degustować przygotowane potrawy;
- 8) Zapewnienie minimum 10 wykwalifikowanych osób do prowadzenia RCSDK (m.in. menadżer, kucharz, pomoc kucharza, kelnerki, animatorzy, prelegenci itp.);
- 9) Przygotowania pakietu informacyjno-promocyjnego dla każdego z uczestników zajęć w Regionalnym Centrum Szkoleniowym z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego, który będzie składał się z co najmniej:
 - a) Certyfikatu uczestnictwa w zajęciach Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego;
 - b) Ulotki informacyjno-promocyjnej dotyczącej dziedzictwa kulinarnego w regionie;

- c) Upominku w formie gadżetu promocyjnego dostosowanego do danej grupy odbiorców tj. z podziałem na gadżet dla młodzieży i dorosłych, o wartości jednostkowej co najmniej 10 zł brutto;
- 10) Zapewnienie gwarancji realizacji przedmiotu umowy zgodnie z przepisami w zakresie Bezpieczeństwa i Higieny Pracy oraz Prawa Pracy;
- 11) Zapewnienie wszystkim uczestnikom wody mineralnej podczas wizyty w RCSDK;
- 12) Emisja materiałów audiowizualnych Zamawiającego promujących potencjał gospodarczy regionu Kujaw i Pomorza podczas pobytu uczestników w RCSDK;
- 13) Sporządzenia dokumentacji fotograficznej i merytorycznej z realizacji zadań określonych powyżej, każdorazowo dla danej grupy uczestników RCSDK;
- 14) Umieszczenie logotypów Zamawiającego na wszelkich materiałach informacyjnych i promocyjnych (drukowanych i elektronicznych) związanych z działalnością RCSDK
- 15) Informowania uczestników o współfinansowaniu Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarne go ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

III. Warunki dotyczące budynku Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarne go:

- 1) Lokalizacja budynku RCSDK: na terenie jednego z 3 największych miast prezydenckich województwa kujawsko-pomorskiego (tj. Bydgoszcz, Toruń lub Włocławek), który zostanie przystosowany na potrzeby stworzenia i funkcjonowania w nim siedziby Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarne go.
- 2) Powierzchnia całkowita użytkowa budynku RCSDK: **minimum 180 m²**;
- 3) **Budynek do adaptacji na RCSDK powinien spełniać następujące kryteria:**
- Budynek znajduję się na **działce o powierzchni min. 800 m²**, która jest odgródzona od innych sąsiadujących gruntów;
 - Budynek posiada wydzielone co najmniej dwie sale wykładowe o wielkości min. **30 m² każde**;
 - Budynek posiada na swojej działce **wydzielony teren zielony o powierzchni min. 150 m²** z przeznaczeniem do możliwości realizacji działań RCSDK na świeżym powietrzu;
 - Budynek posiada **zaplecze gastronomiczne z pełnym wyposażeniem kuchennym**;
 - Budynek jest wyposażony w węzeł higieniczno-sanitarny, w tym w toalety dopasowane do jednorazowej ilości uczestników zajęć;

- f. Budynek wyposażony jest w instalacje i urządzenia techniczne, w tym w ogrzewanie;
 - g. Budynek wyposażony jest w pomieszczenie na potrzeby stworzenia zaplecza technicznego dla RCSDK;
 - h. Budynek spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa i przepisów bhp;
- 4) Zapewnienie usług sprzątanania i utrzymania porządku w budynku RCSDK i na jego terenie, w tym dróg dojazdowych oraz wywozu śmieci;
 - 5) Wykonawca zapewni odpowiednie ubezpieczenie OC, AC oraz NNW na czas działalności RCSDK dotyczące: nieruchomości, swoich pracowników oraz dla uczestników zajęć RCSDK;
 - 6) Wykonawca oświadcza, że dopełni wszelkich czynności **formalnych i finansowych** (m.in. pozwolenia, umowy z pracownikami, opłacenie czynszu, mediów itp.) na potrzeby stworzenia i należytego funkcjonowania RCSDK;
 - 7) Wykonawca zobowiązany będzie do kontaktów osobistych z Zamawiającym w siedzibie Zamawiającego, w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego, celem dokonania uzgodnień dotyczących przedmiotu zamówienia. Pierwsze spotkanie powinno odbyć się w ciągu 7 dni roboczych od dnia podpisania umowy.
 - 8) Wykonawca wyraża zgodę na nieodpłatne, bezterminowe i nieograniczone terytorialne przekazanie Zamawiającemu praw autorskich i pokrewnych do koncepcji RCSDK na wszystkich polach eksploatacji, w szczególności na:
 - 1) utrwalaniu i zwielokrotnianiu obrazu ekspozycji jakąkolwiek techniką (w tym: drukiem, na kliszy fotograficznej, na taśmie magnetycznej, cyfrowo) w jakimkolwiek systemie i na jakimkolwiek nośniku m.in. na płytach DVD, pendrive;
 - 2) dokonywanie zmian lub korekt w projekcie przez osoby trzecie, bez wpływu na cenę wykonania przedmiotu umowy.

IV. Oferta Wykonawcy:

Na etapie składania oferty Wykonawca zobowiązany jest do opracowania **wstępnej koncepcji strategicznej i wstępnej koncepcji kreatywnej przedmiotu zamówienia**, które zostaną doszczegółowione na etapie realizacji zamówienia i będą stanowiły bazę wszystkich prowadzonych działań, w tym:

1. **Adres nieruchomości** wraz z jej wszystkimi parametrami technicznymi, a także wraz z:
 - a) rzutami rozkładu pomieszczeń na każdej z kondygnacji zaproponowanego budynku;
 - b) zdjęciami poglądowymi nieruchomości, która zostanie zaadoptowana na potrzeby siedziby Regionalnego Centrum Szkoleniowego z zakresu Dziedzictwa Kulinarnego;**Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest na etapie składanie oferty do określenia, a przed zawarciem umowy do przedstawienia dokumentów potwierdzających prawo do dysponowania nieruchomością.**
2. **Wstępny harmonogram terminów** poszczególnych tygodni wraz z rozróżnieniem promowanych podczas danego tygodnia produktów kulinarnych, który zostanie doprecyzowany na etapie podpisania umowy.
3. Propozycję **jednego rodzaju gadżetu promocyjnego** o wartości co najmniej 10 zł brutto za sztukę dla uczestników zajęć RCSDK z podziałem na 2 kategorie odbiorców: młodzież (od 11 do 18 roku życia) i dorośli, który będzie stanowił jeden z elementów pakietu informacyjno-promocyjnego. Zaproponowany gadżet powinien zawierać co najmniej opis specyfikacji gadżetu wraz z jego parametrami oraz zdjęciem poglądowym.