

Umowa nr/ROW/2026

Zawarta w Łodzi w dniu 2026 r. pomiędzy:

Województwem Łódzkim, z siedzibą przy al. Piłsudskiego 8, 90-051 w Łodzi, reprezentowanym przez Zarząd Województwa Łódzkiego, w imieniu którego działają:

1.
.....,

2.
.....

zwanym w dalszej treści umowy **Zamawiającym**

a

.....
.....
.....

zwanym w dalszej treści umowy **Wykonawcą**

Strony oświadczają, że niniejsza umowa została zawarta bez stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 w związku z art. 30 ust. 4.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest kompleksowa usługa polegająca na organizacji i realizacji cyklu trzech spotkań branżowych pn. „Łódzkie na Talerzu – Kulinaryny Most – od rozmowy do biznesu: spotkania branży HoReCa z lokalnymi producentami” (dalej: „Spotkania”), a także realizacja działań towarzyszących, zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia (dalej: „SOPZ”), stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej umowy i jej integralną część.
2. Spotkania będą realizowane w formule stacjonarnej na terenie województwa łódzkiego, poza granicami administracyjnymi miasta Łodzi, w trzech różnych lokalizacjach, zgodnie z wymaganiami określonymi w SOPZ.
3. Cykl trzech Spotkań zostanie zrealizowany najpóźniej do dnia 31 października 2026 r., przy czym każde ze Spotkań odbędzie się w odrębnym terminie uzgodnionym pomiędzy Stronami po zawarciu umowy. Termin pierwszego Spotkania zostanie uzgodniony niezwłocznie po zawarciu umowy. W odniesieniu do drugiego i trzeciego Spotkania Zamawiający przekaże Wykonawcy proponowany termin nie później niż na 21 dni kalendarzowych przed jego planowaną realizacją, Termin uznaje się za uzgodniony z chwilą jego potwierdzenia przez Wykonawcę.

4. Każde Spotkanie będzie miało charakter wydarzenia jednodniowego i będzie realizowane w przedziale godzinowym 8:00–14:00, przy czym czas trwania Spotkania wynosi około 4 godzin zegarowych. Dokładne godziny rozpoczęcia i zakończenia każdego Spotkania oraz harmonogram godzinowy, w tym czas rejestracji uczestników i kolejność elementów programowych, zostaną opracowane przez Wykonawcę i przedstawione Zamawiającemu do akceptacji przed realizacją danego Spotkania.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącego konsultowania planowanych czynności poprzedzających realizację Spotkań oraz do prawidłowej i starannej realizacji Spotkań zgodnie z SOPZ, w tym w szczególności do:
 - 1) zapewnienia kompleksowej organizacji i koordynacji wszystkich działań związanych z przygotowaniem i przebiegiem Spotkań, w tym działań personelu oraz ewentualnych podwykonawców, z zachowaniem wymogów sanitarnych, BHP, ppoż. oraz dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami;
 - 2) przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji propozycji trzech obiektów (po jednym dla każdego Spotkania) zgodnych z wymaganiami SOPZ, wraz z opisem spełnienia wymagań. Realizacja Spotkania w danym obiekcie wymaga uprzedniego zatwierdzenia przez Zamawiającego;
 - 3) zapewnienia kompleksowej usługi gastronomicznej, obejmującej serwis kawowy z poczęstunkiem dostępny przez cały czas trwania Spotkania oraz przygotowanie i serwis 4-częściowego menu degustacyjnego wraz z jego omówieniem przez szefa kuchni, zgodnie z wymaganiami SOPZ;
 - 4) zapewnienia obsady merytorycznej i realizacyjnej Spotkania, w tym w szczególności: eksperta prowadzącego część merytoryczną, osoby prowadzącej/moderatora, osoby prowadzącej element szkoleniowy food and wine pairing, szefa kuchni wraz z zespołem oraz personelu serwisowego i technicznego;
 - 5) przygotowania punktu rejestracyjnego na miejscu realizacji Spotkania (w szczególności stanowiska recepcyjnego i oznakowania) oraz zapewnienia narzędzi do rejestracji. Rekrutację uczestników prowadzi Wykonawca zgodnie z SOPZ, natomiast obsługę rejestracji uczestników w miejscu realizacji Spotkania zapewnia Zamawiający;
 - 6) zapewnienia udziału co najmniej 10 producentów lokalnych w ramach każdego Spotkania oraz organizacji strefy ekspozycyjnej i rozmów B2B, zgodnie z SOPZ;
 - 7) realizacji działań informacyjno-promocyjnych, w tym obsługi fotograficznej każdego Spotkania, przygotowania materiałów komunikacyjnych (przed/w trakcie/po Spotkaniu) oraz wykonania relacji podsumowującej cykl trzech Spotkań w formie materiału wideo, zgodnie z SOPZ;
 - 8) wykonania i dostarczenia jednego dwustronnego roll-upu zgodnie ze specyfikacją określoną w SOPZ, w tym przygotowania wizualizacji do akceptacji Zamawiającego oraz dostarczenia

- roll-upu do siedziby Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem pierwszego Spotkania,
- 9) przygotowania raportu podsumowującego realizację cyklu Spotkań oraz dostarczenia go Zamawiającemu w wersji elektronicznej nie później niż 10 dni roboczych po zakończeniu wszystkich Spotkań. Do raportu należy dołączyć co najmniej: prezentacje multimedialne, materiały informacyjno-promocyjne przygotowane dla każdego Spotkania, w tym dokumentację fotograficzną z każdego Spotkania oraz relację podsumowującą cykl trzech Spotkań w formie materiału wideo,
 - 10) bieżącej współpracy z Zamawiającym, konsultowania kluczowych elementów realizacji Spotkań (w szczególności: obiektów, układu stref, harmonogramu, menu, oznakowania i materiałów) oraz uwzględniania uwag Zamawiającego;
 - 11) niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszelkich problemach i ryzykach związanych z realizacją Spotkań oraz podejmowania działań zmierzających do ich usunięcia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością, zgodnie z wymaganiami określonymi w SOPZ, zasadami wiedzy technicznej i organizacyjnej oraz obowiązującymi przepisami prawa.
 3. Wykonawca oświadcza, że:
 - 1) posiada wiedzę, doświadczenie oraz potencjał niezbędny do realizacji przedmiotu umowy,
 - 2) osoby, którymi posługuje się przy wykonywaniu umowy, posiadają odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie,
 - 3) ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechania osób, którymi posługuje się przy realizacji umowy.
 4. Zmiana kluczowych osób zaangażowanych w realizację części merytorycznej (w szczególności eksperta prowadzącego część merytoryczną, moderatora Spotkania, osoby prowadzącej element szkoleniowy food and wine pairing oraz szefa kuchni) wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zapewni osobę o równoważnych kwalifikacjach i doświadczeniu. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o konieczności zmiany niezwłocznie, wskazując osobę zastępczą wraz z opisem jej kwalifikacji i doświadczenia.
 5. Korespondencja mailowa między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzona będzie na adres:
 - 1) ze strony Zamawiającego:
.....,
 - 2) ze strony Wykonawcy:
.....
 6. Za dzień wykonania przedmiotu umowy uznaje się dzień przekazania kompletu materiałów wolnych od wad oraz roll-upu wykonanego zgodnie z SOPZ.

1. Za wykonanie przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 i § 2 Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości: brutto (słownie: 00/100 brutto), w tym podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. W kwocie, o której mowa w ust. 1, zawarte jest wynagrodzenie obejmuje również udzielenie licencji do wszystkich Utworów, o których mowa w §7 w wysokości brutto (słownie brutto 00/100), w tym podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz kwota za opracowanie projektu graficznego, wykonanie i dostarczenie dwustronnego roll-upu w wysokości brutto (słownie brutto 00/100), w tym podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury dla:
Nabywca: Województwo Łódzkie, al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź, NIP: 725-17-39-344,
Odbiorca: Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego, al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź, NIP: 725-17-08-148 wraz ze wskazaniem numeru umowy, której dotyczy wystawiona faktura w ciągu 21 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego. Płatność zostanie dokonana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Wykonawca nie może przenieść swoich wierzytelności na osobę trzecią.
6. Dopuszcza się wystawienie przez Wykonawcę faktury w formie elektronicznej oraz przesyłanie drogą elektroniczną faktury wystawionej w formie papierowej. Faktury mogą być dostarczane do Zamawiającego na adres faktury@lodzkie.pl lub poprzez System E-DORĘCZENIA.
7. Dopuszcza się wystawienie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-privatnym, faktury powinny być przesłane za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF), dane skrzynki: Województwo Łódzkie / Identyfikator Podatkowy/numer PEPPOL: PL 7251739344.
8. W przypadku wystawienia faktur ustrukturyzowanych za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF), dane nabywcy należy umieszczać w polu „Podmiot2”, natomiast dane odbiorcy – w polu „Podmiot3” (rola „8”).
9. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie.
10. Okres do czasu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu i przekazania informacji zamawiającemu lub wskazania zamawiającemu nowego

rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie zamawiającego w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki ustawowe za opóźnienie.

11. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie wydatki Wykonawcy związane z wykonaniem umowy. Wykonawca nie jest uprawniony do żądania zaliczki na wydatki.

§ 4

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania osób trzecich, którymi posługuje się przy wykonaniu przedmiotu umowy, w tym personelu, ekspertów, prelegentów oraz podwykonawców, jak za działania własne.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania przedmiotu umowy w sposób zapewniający dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. W tym celu Wykonawca zobowiązuje się zastosować racjonalne usprawnienia, o których mowa w art. 6 ww. ustawy, rozumiane jako konieczne i odpowiednie zmiany i dostosowania, nienakładające nieproporcjonalnego lub nadmiernego obciążenia, umożliwiające osobom ze szczególnymi potrzebami udział w Spotkaniach. W przypadku materiałów audiowizualnych oraz elektronicznych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ich dostępności cyfrowej w zakresie adekwatnym do charakteru materiału.
3. Zamawiający informuje, że administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z zawarciem i realizacją niniejszej umowy jest Zarząd Województwa Łódzkiego. Szczegółowe informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych zawarte są w Załączniku nr 2 do umowy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie ochrony danych osobowych, w szczególności przepisów RODO, oraz do spełnienia obowiązku informacyjnego w imieniu Zamawiającego wobec osób, z których pomocą wykonuje umowę, a także osób, którym wykonanie umowy powierza.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania w imieniu Zamawiającego klauzuli informacyjnej, stanowiącej Załącznik nr 2 do niniejszej umowy, osobom uczestniczącym w realizacji przedmiotu umowy po stronie Wykonawcy oraz osobom uczestniczącym w Spotkaniach, jeżeli obowiązek taki wynika z przepisów prawa.
6. Wykonawca oświadcza, że nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1–3 w związku z art. 7 ust. 8 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514).

§ 5

1. W przypadku niezrealizowania przez Wykonawcę Spotkań w terminach uzgodnionych w sposób opisany w § 1 ust. 3–4, Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części w terminie 30 dni od dnia, w którym dane Spotkanie miało zostać zrealizowane.
2. Strony zgodnie ustalają, że termin do odstąpienia będzie uznany za zachowany, w razie gdy Zamawiający w tym terminie wyśle oświadczenie o odstąpieniu od umowy w formie dokumentowej.

§ 6

1. W razie odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 25% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.
2. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.
3. Kara umowna płatna będzie w terminie 14 dni od dnia doręczenia Wykonawcy noty obciążeniowej.
4. Naliczona przez Zamawiającego kara może być potrącona z wszelkimi wierzytelnościami Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 7

1. W ramach wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1, Wykonawca udziela Zamawiającemu niewyłącznej, nieodpłatnej licencji do wszelkich materiałów powstałych w związku z realizacją przedmiotu umowy, w tym w szczególności do materiałów informacyjno-promocyjnych, przez które rozumie się:
 - 1) dokumentację fotograficzną z każdego Spotkania,
 - 2) relację podsumowującą cykl trzech Spotkań w formie materiału wideo,
 - 3) materiały graficzne i komunikacyjne wykorzystywane przed, w trakcie i po Spotkaniach, w tym projekty graficzne materiałów promocyjnych (w szczególności projekt graficzny roll-upu),
 - 4) prezentacje multimedialne przygotowane na potrzeby części merytorycznej Spotkań,- dalej łącznie zwane jako „Utwory”.
2. Licencja zostaje udzielona bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, z chwilą przekazania Zamawiającemu Utworów.
3. Licencja obejmuje następujące pola eksploatacji:
 - 1) w zakresie utrwalania i zwielokrotniania – wytwarzanie dowolną techniką egzemplarzy Utworów, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową,
 - 2) wprowadzanie do pamięci komputera, serwerów oraz sieci informatycznych, w tym Internetu,

- 3) publikację i rozpowszechnianie na stronach internetowych, portalach informacyjnych oraz w mediach społecznościowych Zamawiającego,
 - 4) publiczne udostępnianie Utworów w taki sposób, aby każdy mógł mieć do nich dostęp w miejscu i czasie przez siebie wybranym,
 - 5) wykorzystanie w materiałach informacyjnych, edukacyjnych i promocyjnych, w tym drukowanych, audiowizualnych i multimedialnych,
 - 6) prezentowanie podczas konferencji, wydarzeń, szkoleń i spotkań,
 - 7) wprowadzanie do obrotu, użyczanie oraz nieodpłatne przekazywanie egzemplarzy Utworów.
4. Zamawiający ma prawo do dokonywania opracowań Utworów, w tym wykonywania skrótów i innych modyfikacji, łączenia z innymi utworami oraz korzystania z Utworów w częściach, a nadto Wykonawca przenosi na Zamawiającego prawo do udzielania zgody na wykonywanie praw zależnych do Utworów.
 5. Zamawiający ma prawo udzielania dalszych licencji (sublicencji) podmiotom współpracującym, w szczególności jednostkom organizacyjnym Województwa Łódzkiego, instytucjom publicznym oraz partnerom projektów.
 6. Wykonawca oświadcza, że:
 - 1) przysługują mu autorskie prawa majątkowe do Utworów lub posiada prawo do ich udostępnienia Zamawiającemu,
 - 2) Utwory są wolne od wad prawnych i nie naruszają praw osób trzecich, w tym praw do wizerunku.
 7. Wykonawca zobowiązuje się do uzyskania od osób biorących udział w realizacji Spotkań (w szczególności prelegentów, prowadzących, fotografów oraz osób utrwalonych na materiałach fotograficznych i filmowych) zgód na wykorzystanie wizerunku oraz praw do wykorzystania materiałów w zakresie określonym w niniejszym paragrafie.

§ 8

1. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Wszelkie zmiany w niniejszej umowie wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

§ 9

Integralną część umowy stanowią:

1. Załącznik nr 1 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
2. Załącznik nr 2 - Informacja o warunkach przetwarzania danych osobowych
3. Załącznik nr 3 - Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Usługa organizacji i realizacji cyklu trzech spotkań branżowych pn. „Łódzkie na Talerzu – Kulinaryny Most – od rozmowy do biznesu: spotkania branży HoReCa z lokalnymi producentami”.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji i realizacji cyklu trzech odrębnych spotkań branżowych w formule śniadań warsztatowo-szkoleniowych (śniadań biznesowych), realizowanych stacjonarnie na terenie województwa łódzkiego, pn. „Łódzkie na Talerzu – Kulinaryny Most – od rozmowy do biznesu: spotkania branży HoReCa z lokalnymi producentami”, zwanych dalej „Spotkaniami”. Spotkania są skierowane do przedstawicieli branży hotelarskiej, cateringowej i gastronomicznej (HoReCa), lokalnych producentów żywności z województwa łódzkiego.

Spotkania mają charakter merytoryczno-wdrożeniowy i są ukierunkowane na praktyczne wykorzystanie produktów lokalnych w gastronomii oraz rozwój współpracy pomiędzy producentami a sektorem HoReCa, w tym w ramach krótkich łańcuchów dostaw.

Każde Spotkanie obejmuje co najmniej:

- część merytoryczną (wykład ekspercki),
- 4-częściowe menu degustacyjne oparte na produktach lokalnych,
- element szkoleniowy typu food and wine pairing (dot. wyżej wymienionego menu),
- moderowaną część networkingową B2B,
- prezentację producentów lokalnych.

2. Cele przedsięwzięcia

Spotkania ukierunkowane są na:

- wzmocnienie współpracy pomiędzy producentami lokalnej żywności i branżą HoReCa,
- prezentację produktów lokalnych i ich zastosowania w praktyce gastronomicznej,
- upowszechnienie wiedzy dotyczącej krótkich łańcuchów dostaw oraz modeli kooperacji,
- stworzenie warunków do budowania relacji biznesowych B2B,
- przekazanie uczestnikom wiedzy operacyjnej dotyczącej wdrażania produktów lokalnych do oferty gastronomicznej,
- budowę oferty turystyki kulinarnej opartej na lokalnych produktach wykorzystywanych w branży gastronomicznej.

3. Nazwa

Nazwa operacji: „Łódzkie na Talerzu – Kulinaryny Most – od rozmowy do biznesu: spotkania branży HoReCa z lokalnymi producentami”, dalej zwana: „Spotkaniem”.

II. ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE SPOTKAŃ

Zamówienie ma charakter kompleksowy. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, organizację i realizację trzech Spotkań oraz za zapewnienie wszystkich zasobów i czynności niezbędnych do ich prawidłowego przeprowadzenia, zgodnie z niniejszym SOPZ, przepisami powszechnie obowiązującego prawa oraz zasadami gospodarowania środkami publicznymi. Realizacja zamówienia odbywa się w ścisłej współpracy z Zamawiającym – w szczególności w zakresie konsultacji merytorycznych i organizacyjnych – przy czym uzgodnienia i akceptacje Zamawiającego dotyczą rozwiązań kluczowych (m.in. wyboru obiektów, gdzie odbędą się Spotkania, koncepcji rozmieszczenia stref, harmonogramu, menu, pakietu materiałów i rozwiązań oznakowania), natomiast odpowiedzialność za należyłą realizację pozostaje po stronie Wykonawcy.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za koordynację wszystkich elementów zamówienia, w tym działań osób, ekspertów, prelegentów, personelu oraz ewentualnych podwykonawców, którymi posługuje się przy realizacji zamówienia – jak za działania własne. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości realizacji, gotowości operacyjnej, rozwiązań awaryjnych oraz utrzymania standardu organizacyjnego i jakościowego na poziomie adekwatnym do wydarzenia branżowego.

1. Organizacja cyklu spotkań i zasady współpracy Stron

Wykonawca zapewni kompleksową organizację cyklu trzech Spotkań, obejmującą co najmniej: planowanie, koordynację, komunikację roboczą z Zamawiającym, przygotowanie harmonogramów, scenariuszy oraz bieżący nadzór nad realizacją.

Wykonawca zapewnia płynny przebieg Spotkań, realizację zgodnie z programem oraz zgodność z przepisami prawa, w tym – w razie potrzeby – uzyskanie wymaganych uzgodnień i spełnienie wymogów sanitarnych oraz BHP właściwych dla realizacji usługi oraz zgodnie z wymogami dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Akceptacji Zamawiającego wymagają w szczególności: wybór obiektów, program i scenariusz Spotkań (w tym harmonogram godzinowy), menu degustacyjne oraz koncepcja i układ stref funkcjonalnych, a także projekty materiałów informacyjno-promocyjnych i oznakowania (w tym roll-up). Brak akceptacji Zamawiającego dla któregośkolwiek z ww. elementów skutkuje obowiązkiem przedstawienia przez Wykonawcę propozycji alternatywnej.

2. Termin realizacji cyklu

Cykl trzech Spotkań musi zostać zrealizowany najpóźniej do dnia 31 października 2026 r.

Każde Spotkanie odbędzie się w innym terminie, uzgodnionym pomiędzy Stronami po zawarciu umowy.

3. Czas trwania Spotkań

Każde Spotkanie będzie realizowane w wymiarze ok. 4 godzin zegarowych (część merytoryczna, elementy kulinarno-degustacyjne, networking oraz elementy organizacyjne). Spotkania będą realizowane w przedziale godzinowym 8:00–14:00, przy czym dokładne godziny rozpoczęcia i zakończenia każdego Spotkania zostaną każdorazowo uzgodnione pomiędzy Stronami na etapie przygotowania danego Spotkania, z uwzględnieniem dostępności obiektu i optymalnych warunków udziału dla uczestników. Szczegółowy harmonogram godzinowy (w tym czas rejestracji i elementy organizacyjne) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji.

4. Grupa docelowa

Uczestnikami Spotkań będą przedstawiciele branży HoReCa oraz lokalni producenci żywności z województwa łódzkiego. Łącznie w cyklu weźmie udział minimum 120 osób i maksimum 150 osób, przy czym w każdym Spotkaniu uczestniczyć będzie około 50 osób. Dopuszcza się udział maksymalnie 2 osób z jednego podmiotu.

5. Lokalizacja spotkań

Spotkania zostaną zorganizowane wyłącznie na terenie województwa łódzkiego, poza obszarem administracyjnym miasta Łodzi. Każde z trzech Spotkań odbędzie się w innej części województwa, w celu ułatwienia dojazdu uczestnikom.

Obszar województwa łódzkiego zostaje podzielony na trzy strefy realizacji: A, B i C, a każde Spotkanie powinno zostać zorganizowane w innej strefie:

- Strefa A – powiaty: kutnowski, łęczycki, poddębicki, zgierski, brzeziński, łowicki,
- Strefa B – powiaty: wieruszowski, sieradzki, wieluński, zduńskowolski, pabianicki, łaski, bełchatowski, pączęchański,
- Strefa C – powiaty: radomszczański, piotrkowski, opoczyński, tomaszowski, łódzki wschodni, rawski, skierniewicki.

Zamawiający wskazuje lokalizacje referencyjne (preferowany kierunek doboru obiektów):

- Strefa A – obiekt na terenie powiatu zgierskiego,
- Strefa B – obiekt na terenie powiatu łaskiego lub pabianickiego,
- Strefa C – obiekt na terenie powiatu tomaszowskiego.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje obiektów do akceptacji, wraz z opisem spełnienia wymagań SOPZ.

6. Obiekt (wybór i przygotowanie)

Wykonawca zapewni trzy obiekty spełniające wymagania SOPZ, w szczególności: dogodny dojazd, bezpłatny parking, dostępność dla osób ze szczególnymi potrzebami oraz zgodność z wymaganiami sanitarnymi, BHP i ppoż.

Po akceptacji Zamawiającego Wykonawca przygotowuje obiekt do realizacji Spotkania (aranżacja sal i stref, przygotowanie zaplecza, zapewnienie czystości i porządku, testy techniczne). Koszty wynajmu i przygotowania obiektów ponosi Wykonawca.

7. Logistyka

Wykonawca zapewni logistykę Spotkań, w tym transport materiałów, sprzętu, elementów ekspozycji oraz produktów gastronomicznych do obiektów, montaż infrastruktury oraz ustawienie stref funkcjonalnych.

Strefy oraz wyposażenie muszą być gotowe nie później niż 2 godziny przed rozpoczęciem Spotkania. Wykonawca zapewnia demontaż po zakończeniu Spotkania oraz przywrócenie obiektu do stanu pierwotnego. Wykonawca zapewnia także oznakowanie Spotkań, stanowisko recepcyjne oraz drożność ciągów komunikacyjnych.

Szczegółowy zakres programowy, organizacyjny oraz infrastrukturalny pojedynczego Spotkania określony został w rozdziale III niniejszego SOPZ, natomiast zakres działań o charakterze ogólnym, realizowanych w skali całego cyklu Spotkań oraz czynności powtarzalnych dla każdego Spotkania w rozdziale IV.

III. ZAKRES PROGRAMOWY, ORGANIZACYJNY I INFRASTRUKTURALNY POJEDYNCZEGO SPOTKANIA

Każde ze Spotkań zostanie zrealizowane w obiekcie zlokalizowanym na terenie województwa łódzkiego, poza granicami administracyjnymi miasta Łodzi, zapewniającym odpowiednie zaplecze konferencyjne, gastronomiczne oraz techniczne, umożliwiające realizację Spotkania zgodnie z niniejszym SOPZ.

Obiekt musi spełniać wymogi sanitarne, przeciwpożarowe oraz BHP, a także wymogi dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami.

1. Zakres realizacji programu Spotkania wraz z obowiązkiem zapewnienia kadry do jego wykonania

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osób posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie, odpowiedzialnych za realizację oraz prawidłowy przebieg wszystkich elementów programu Spotkania, o których mowa w pkt 1-5 niniejszego rozdziału, przy czym osoby te pełnią funkcje adekwatne do zakresu poszczególnych elementów programu, w tym w szczególności funkcję eksperta, szefa kuchni, osoby prowadzącej Spotkanie oraz personelu niezbędnego do realizacji części szkoleniowej, kulinarnej i networkingowej.

1) Część merytoryczna – wykład ekspercki

W ramach każdego Spotkania realizowana będzie część merytoryczna w formie wykładów eksperckich. Zakres tematyczny obejmuje w szczególności: znaczenie kuchni regionalnej w gastronomii i hotelarstwie, rolę krótkich łańcuchów dostaw w budowaniu konkurencyjnej oferty gastronomicznej, możliwości i modele współpracy producentów lokalnych z branżą HoReCa, prezentację dobrych praktyk oraz zagadnienia z zakresu turystyki kulinarnej, w tym analizę/badanie oferty gastronomicznej kierowanej do turysty. Część merytoryczna ma na celu przekazanie wiedzy praktycznej, inspirację uczestników oraz wskazanie realnych możliwości wdrożeniowych produktów lokalnych we własnej działalności gastronomicznej.

2) Menu degustacyjne i element prezentacji kulinarnej

W ramach każdego Spotkania uczestnikom zostanie podane 4-częściowe menu degustacyjne oparte na produktach lokalnych z terenu województwa łódzkiego, przygotowane w autorskiej interpretacji szefa kuchni. Menu będzie komentowane osobiście przez szefa kuchni.

Menu każdorazowo komponowane będzie w oparciu o sezonowość oraz dostępność surowców od lokalnych producentów i przetwórców, z uwzględnieniem terminu realizacji danego Spotkania, tradycji kulinarnych regionu oraz ich nowoczesnej reinterpretacji.

W zależności od pory roku i dostępności surowców menu powinno wykorzystywać produkty charakterystyczne dla danego sezonu, pochodzące od lokalnych producentów z terenu województwa łódzkiego. Zamawiający oczekuje, aby menu degustacyjne było w możliwie największym stopniu oparte na produktach tych producentów lokalnych, którzy będą uczestniczyć w danym Spotkaniu jako wystawcy.

Każda z czterech części menu ma stanowić spójną prezentację lokalnych produktów, ich jakości, potencjału gastronomicznego oraz możliwości zastosowania w profesjonalnej kuchni. Celem tej koncepcji jest promocja lokalnych wytwórców, wzmacnianie tożsamości kulinarnej regionu łódzkiego oraz prezentacja praktycznych, możliwych do wdrożenia rozwiązań dla branży HoReCa, opartych na świadomym wykorzystaniu produktów lokalnych. Propozycja menu degustacyjnego dla każdego Spotkania wraz ze wskazaniem kluczowych produktów lokalnych wykorzystanych w potrawach podlega akceptacji Zamawiającego.

3) Element szkoleniowy – food and wine pairing

W ramach każdego Spotkania realizowany będzie element szkoleniowy dotyczący zasad food and wine pairing, prowadzony przez osobę posiadającą doświadczenie w zakresie doboru win do potraw oraz prowadzenia szkoleń dla branży gastronomicznej HoReCa.

Zakres elementu szkoleniowego obejmuje w szczególności:

- a) omówienie podstawowych zasad łączenia win z potrawami (harmonia smaków, kontrast, balans kwasowości, struktury i tekstury),
- b) przedstawienie praktycznych przykładów doboru win do dań kuchni regionalnej,
- c) prezentację potencjału win z regionu województwa łódzkiego oraz możliwości ich zastosowania w gastronomii profesjonalnej,
- d) zaprezentowanie przykładów food and wine pairing w oparciu o menu degustacyjne serwowane podczas Spotkania.

Element szkoleniowy będzie miał charakter praktyczny i warsztatowy, a omawiane zagadnienia będą bezpośrednio odnosiły się do dań przygotowanych na bazie produktów lokalnych oraz win produkowanych na terenie województwa łódzkiego. Celem elementu szkoleniowego jest zwiększenie kompetencji uczestników w zakresie świadomego komponowania oferty gastronomicznej z wykorzystaniem lokalnych win, wzmocnienie tożsamości regionalnej menu oraz wskazanie realnych możliwości wdrożenia zasad food and wine pairing w codziennej działalności branży HoReCa.

4) Moderowana część networkingowa B2B

Każde Spotkanie obejmuje moderowaną część networkingową B2B, której celem jest: nawiązywanie i rozwijanie kontaktów biznesowych, wymiana doświadczeń i wiedzy pomiędzy uczestnikami, identyfikacja potencjalnych obszarów współpracy pomiędzy branżą HoReCa a producentami lokalnymi. Networking prowadzony jest w sposób zorganizowany i animowany, z aktywnym udziałem prowadzącego.

5) Prezentacja producentów lokalnych

Integralnym elementem Spotkania jest prezentacja producentów lokalnych z województwa łódzkiego. Zakres obejmuje udział co najmniej 10 wystawców – producentów produktów lokalnych w ramach każdego Spotkania, możliwość zaprezentowania oferty, produktów oraz modelu współpracy z branżą HoReCa, bezpośredni kontakt producentów z uczestnikami Spotkania. Część ta wspiera budowanie relacji biznesowych oraz promocję lokalnych produktów.

2. Strefa merytoryczno-warsztatowa

- 1) Wykonawca zapewni salę przeznaczoną do realizacji Spotkania dla minimum 50 uczestników.
- 2) Strefa musi umożliwiać realizację wszystkich elementów programu Spotkania w jednej przestrzeni, w szczególności części merytorycznej, degustacji menu, bez konieczności zapewniania odrębnych pomieszczeń.
- 3) Sala musi być wyposażona w infrastrukturę techniczną umożliwiającą prawidłową realizację wykładu eksperckiego, moderacji Spotkania oraz elementów szkoleniowych, a jej układ i parametry muszą zapewniać dobrą widoczność i komfort uczestnictwa z każdego miejsca na sali.
- 4) W szczególności sala musi zostać wyposażona w:
 - a) projektor multimedialny umożliwiający podłączenie komputera,
 - b) ekran projekcyjny o przekątnej nie mniejszej niż 120 cali, umieszczony w miejscu zapewniającym dobrą widoczność dla wszystkich uczestników,
 - c) system nagłośnieniowy dostosowany do wielkości sali i liczby uczestników, gwarantujący dobrą jakość dźwięku oraz równomierną słyszalność na całej sali,
 - d) oświetlenie dostosowane do realizacji prezentacji multimedialnej oraz pokazu i elementów warsztatowych, zapewniające ich dobrą widoczność dla wszystkich uczestników,
 - e) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, sprawne przez cały czas trwania Spotkania,
 - f) komputer przenośny kompatybilny z projektorem oraz oprogramowaniem umożliwiającym odtwarzanie prezentacji multimedialnych,
 - g) pilot do zmiany slajdów,
 - h) dostęp do bezprzewodowego i szybkiego Internetu (Wi-Fi),
 - i) prawidłowo działającą i regulowaną klimatyzację,
 - j) jednakowe stoły i krzesła w układzie warsztatowym lub bankietowym, dostosowane do liczby uczestników.

- 5) Strefa oraz układ przestrzeni muszą być zorganizowane w sposób zapewniający dobrą widoczność ekranu projekcyjnego oraz osób prowadzących z każdego miejsca zajmowanego przez uczestników Spotkania.
- 6) W strefie musi zostać funkcjonalnie wyodrębniona przestrzeń przeznaczona dla eksperta oraz prelegentów, umożliwiającą komfortowe prowadzenie części merytorycznej i warsztatowej Spotkania.
- 7) W ramach Spotkania przewidziane jest podanie 4-częściowego menu degustacyjnego przez profesjonalną obsługę kelnerską, zapewniającą sprawny, bezpieczny i zgodny z obowiązującymi standardami gastronomicznymi serwis uczestników.
- 8) Wykonawca zapewni możliwość korzystania z w pełni wyposażonej kuchni w obiekcie Spotkania przez szefa kuchni wskazanego przez Wykonawcę, co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem serwisu menu degustacyjnego, w celu przygotowania potraw oraz realizacji elementu prezentacji kulinarnej stanowiącego obligatoryjny punkt programu Spotkania.
- 9) Szef kuchni musi mieć zapewniony dostęp do w pełni wyposażonej kuchni na minimum 2 godziny przed planowanym momentem rozpoczęcia serwisu menu degustacyjnego, w celu przygotowania potraw oraz ich właściwego wydania.
- 10) Dodatkowo w przestrzeni wydarzenia należy wyodrębnić strefę cateringową obejmującą serwis kawy, herbaty, zimnych napojów oraz słodkich przekąsek, dostępną dla uczestników przez cały czas trwania Spotkania.
- 11) Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę osób do obsługi serwisu degustacyjnego (personel serwisowy), odpowiedzialnych za podanie przygotowanych potraw uczestnikom Spotkania w sposób sprawny, bezpieczny i zgodny z obowiązującymi wymogami sanitarnymi.
- 12) Wykonawca zapewni stałą obecność osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną podczas całego czasu trwania Spotkania, w tym na etapie przygotowania oraz testów technicznych przed rozpoczęciem Spotkania.
- 13) Sala musi być dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, w szczególności dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, oraz pozbawiona barier architektonicznych umożliwiających swobodne poruszanie się oraz pełny udział w Spotkaniu.

3. Strefa prezentacyjno-networkingowa

- 1) Wykonawca zapewni strefę prezentacyjno-networkingową przeznaczoną do ekspozycji produktów lokalnych producentów oraz prowadzenia rozmów biznesowych B2B pomiędzy uczestnikami Spotkania.
- 2) Strefa prezentacyjno-networkingowa musi znajdować się w tym samym obiekcie co sala realizacji Spotkania oraz być z nią funkcjonalnie powiązana, w sposób zapewniający swobodny, bezkolizyjny i płynny przepływ uczestników pomiędzy częścią merytoryczną a częścią networkingową.
- 3) Strefa prezentacyjno-networkingowa musi umożliwiać jednoczesną:
 - a) ekspozycję produktów lokalnych producentów,
 - b) prezentację materiałów promocyjnych,

- c) prowadzenie rozmów handlowych i konsultacyjnych B2B, bez wzajemnego zakłócania tych aktywności.
- 4) Układ strefy prezentacyjno-networkingowej, w tym rozmieszczenie stoisk, stref rozmów oraz elementów wyposażenia, zostanie zaprojektowany przez Wykonawcę i przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji przed realizacją Spotkania.
- 5) W ramach strefy prezentacyjno-networkingowej Wykonawca zapewni:
- a) Minimum 10 jednolitych stołów wystawienniczych o wymiarach co najmniej 180 cm × 80 cm oraz nośności nie mniejszej niż 75 kg. Stoły muszą być wyposażone w jednolite nakrycia stołowe zakrywające całą bryłę stołu, w tym nogi (do poziomu podłogi).
 - b) Minimum dwa krzesła przypisane do każdego stanowiska producenta.
 - c) Możliwość ustawienia materiałów promocyjnych producentów, w szczególności roll-upów, standów informacyjnych lub innych nośników wizualnych.
 - d) Dla każdego stanowiska producenta Wykonawca zapewni tabliczkę informacyjną w formie stojaka (np. typu „L” lub równoważnego), umożliwiającą prezentację podstawowych informacji o producencie, w szczególności: nazwy producenta, krótkiego opisu działalności lub produktu oraz materiałów graficznych, w tym logotypów. Tabliczki powinny być jednolite pod względem formatu i estetyki oraz ustawione w widocznym miejscu na stanowisku wystawienniczym.
 - e) Dostęp do energii elektrycznej w proporcji co najmniej jeden punkt elektryczny na dwa stanowiska wystawiennicze.
 - f) Elementy infrastruktury sprzyjające prowadzeniu rozmów networkingowych, w szczególności:
 - minimum osiem stolików koktajlowych,
 - minimum cztery stoły cateringowe (bufetowe),
 - stoliki koktajlowe oraz stoły cateringowe (bufetowe) muszą być nakryte jednolitymi pokrowcami/obrusami zakrywającymi całą bryłę stołu, w tym nogi (do poziomu podłogi),
 - strefę rozmów nieformalnych wyposażoną w niskie siedziska (np. fotele, puffy) oraz niskie stoliki, umożliwiające prowadzenie dłuższych rozmów biznesowych w komfortowych warunkach.
 - g) Swobodną przestrzeń umożliwiającą prowadzenie rozmów B2B w różnych konfiguracjach (rozmowy indywidualne, małe grupy), z zachowaniem drożności ciągów komunikacyjnych.
 - h) Odpowiednie oświetlenie zapewniające dobrą widoczność stoisk oraz komfort prowadzenia rozmów networkingowych.
- 6) Wykonawca zapewni personel niezbędny do prawidłowej organizacji i obsługi strefy prezentacyjno-networkingowej, adekwatny do liczby uczestników oraz zakresu realizowanych działań.
- 7) Strefa prezentacyjno-networkingowa musi być dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, w szczególności dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, oraz pozbawiona barier architektonicznych.

4. Zaplecze techniczne dla lokalnych producentów

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niewielkiego zaplecza kuchennego dla lokalnych producentów prezentujących swoje produkty w strefie networkingowej.
- 2) Zaplecze to musi umożliwiać przygotowanie, porcjowanie i krótkotrwałe przechowywanie produktów przeznaczonych do prezentacji lub degustacji.
- 3) Minimalne wymagania zaplecza:
 - a) powierzchnia użytkowa co najmniej 10 m²,
 - b) dostęp do bieżącej wody i energii elektrycznej,
 - c) możliwość porcjowania i przygotowania produktów do serwisu w strefie networkingowej,
 - d) spełnianie obowiązujących wymogów sanitarnych, przeciwpożarowych i BHP dla działalności gastronomicznej.
 - e) urządzenie chłodnicze (lodówka lub mała chłodziarka) umożliwiające bezpieczne przechowywanie produktów przeznaczonych do prezentacji i degustacji.
- 4) Zaplecze powinno być dostępne dla producentów przez cały czas trwania Spotkania lub w godzinach ustalonych w harmonogramie prezentacji.

5. Usługa gastronomiczna

- 1) W ramach każdego Spotkania Wykonawca zapewni kompleksową usługę gastronomiczną, obejmującą usługę cateringową oraz wydanie 4-częściowego menu degustacyjnego.
- 2) Przerwa kawowa musi być dostępna dla uczestników przez cały czas trwania Spotkania.
- 3) Catering zostanie zrealizowany w postaci serwisu kawowego wraz z drobnym poczęstunkiem, napojami oraz dodatkami dla wszystkich uczestników i gości Spotkania przez cały czas trwania wydarzenia, zgodnie z poniższymi standardami:
 - a) kawa (świeżo parzona, wysokogatunkowa kawa z ekspresu z możliwością wyboru co najmniej następujących opcji: kawa czarna, kawa ze spienionym mlekiem), herbata (co najmniej 3 rodzaje - czarna, zielona, owocowa, min. 3 torebki z każdego rodzaju/os.),
 - b) napoje: woda mineralna: gazowana i niegazowana (min. 250 ml z każdego rodzaju/osoba; dopuszcza się serwowanie wody mineralnej niegazowanej w dzbankach/karafkach), soki owocowe podawane w dzbankach/butelkach (0,3 l/os), min. 2 smaki,
 - c) poczęstunek słodki: ciasta (co najmniej 3 rodzaje), w ilości min. 3 szt. na osobę, o łącznej gramaturze co najmniej 150 g/os. Asortyment uzupełniany na bieżąco w miarę zużycia.
 - d) dodatki: mleko do kawy (100 ml/os. lub śmietanka porcjowana (4 porcje/os.), mleko roślinne (100 ml/os.), cytryna (2 plasterki/os.), cukier (bez ograniczeń, uzupełniany na bieżąco).
- 4) Wykonawca powinien zapewnić uzupełnienie asortymentu w miarę zużycia, a także bieżącą obsługę - usuwanie brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych (dotyczy również sali, w której realizowane jest wydarzenie), bieżące uzupełnianie czystej zastawy, a także sprzątnięcie po zakończeniu Spotkania.
- 5) Zamawiający wymaga, by catering był dostępny przez cały okres trwania spotkania.

6) Autorska oprawa kulinarna i menu degustacyjne.

W ramach każdego Spotkania Wykonawca zapewni realizację autorskiej oprawy kulinarnej prowadzonej przez szefa kuchni, obejmującej przygotowanie i serwis menu degustacyjnego opartego na produktach lokalnych.

Zakres usługi obejmuje w szczególności:

- a) opracowanie 4-częściowego menu degustacyjnego opartego na produktach lokalnych,
- b) zapewnienie udziału szefa kuchni oraz jego zespołu (w tym co najmniej jednego pomocnika), odpowiedzialnych za nadzór nad przygotowaniem potraw oraz prawidłową realizację części gastronomicznej Spotkania,
- c) zakup oraz zapewnienie wszystkich składników niezbędnych do realizacji menu degustacyjnego,
- d) zapewnienie dojazdu zespołu realizującego usługę do miejsca realizacji Spotkania,
- e) przygotowanie, porcjowanie oraz serwis mini-porcji degustacyjnych dla uczestników Spotkania (bez obowiązku prowadzenia pokazu gotowania przed publicznością),
- f) prezentację zastosowanych produktów lokalnych oraz krótkie omówienie koncepcji menu i możliwości ich wykorzystania w gastronomii.

7) Menu degustacyjne musi opierać się na produktach pochodzących od producentów z terenu województwa łódzkiego, z uwzględnieniem sezonowości oraz dostępności surowców. Powinno ono obejmować zarówno propozycje dań mięsnych, jak i wegetariańskich, nawiązujących do tradycji kulinarnej regionu łódzkiego w nowoczesnej interpretacji gastronomicznej. Kompozycja menu powinna prezentować walory jakościowe i smakowe produktów lokalnych oraz wskazywać możliwości ich praktycznego wykorzystania w profesjonalnej ofercie gastronomicznej branży HoReCa. Menu ma służyć promocji lokalnych producentów i przetwórców żywności oraz inspirować uczestników Spotkań do nawiązywania współpracy handlowej i włączania produktów lokalnych do stałego menu lokali gastronomicznych.

8) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w ramach menu degustacyjnego oraz serwisu kawowego:

- a) zastawy ceramicznej lub porcelanowej do serwowania potraw,
- b) zastawy szklanej do napojów (szklanki, karafki, dzbanki),
- c) serwetek papierowych oraz sztućców ze stali nierdzewnej,
- d) stołu lub stołów bufetowych nakrytych obrusem w jednolitym kolorze, zakrywającym całą bryłę stołu, w tym nogi (do poziomu podłogi),
- e) aranżacji „stojącej” przestrzeni networkingowej w bezpośrednim sąsiedztwie bufetu kawowego, obejmującej minimum 10 wysokich stołów koktajlowych obleczonej pokrowcami w jednolitym kolorze, zakrywającymi całą bryłę stołu, w tym nogi (do poziomu podłogi),
- f) wydzielonej przestrzeni do odkładania brudnych naczyń (dodatkowy stolik lub wózek).

9) Wykonawca zapewni przygotowanie informacji o menu degustacyjnym serwowanym podczas Spotkania. Informacja powinna być przygotowana w formie estetycznych kart menu umieszczonych na stołach uczestników (np. w stojakach typu „L” lub równoważnych) albo

w innej czytelnej formie graficznej. Karta menu powinna zawierać nazwy serwowanych dań oraz wskazanie produktów lokalnych wykorzystanych w ich przygotowaniu.

6. Obiekt realizacji Spotkania

- 1) Spotkania zostaną zorganizowane wyłącznie na terenie województwa łódzkiego, poza obszarem administracyjnym miasta Łodzi. Każde z trzech Spotkań odbędzie się w innej części województwa (strefy A, B, C), zgodnie z podziałem określonym w rozdziale II pkt. 5.
- 2) Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od podpisania umowy przedstawi Zamawiającemu propozycje trzech obiektów – po jednym w każdej strefie.
- 3) Realizacja Spotkania w danym obiekcie wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia zaproponowanego obiektu oraz żądania przedstawienia alternatywnej propozycji, jeżeli obiekt nie spełnia wymagań SOPZ lub nie odpowiada charakterowi Spotkania.
- 4) Minimalne wymagania dopuszczalności obiektów:
 - a) Obiekt może być hotelem, pensjonatem, obiektem konferencyjnym, a także obiektem o charakterze zabytkowym (np. dworem, pałacem lub rezydencją), pod warunkiem że zapewnia profesjonalne warunki organizacji wydarzenia o charakterze szkoleniowo-networkingowym.
 - b) W przypadku obiektu hotelowego wymagany jest standard minimum 3 gwiazdek. W przypadku pensjonatu, dworu lub rezydencji – obiekt musi zapewniać standard i wyposażenie odpowiadające obiektom o charakterze biznesowo-konferencyjnym.
 - c) Obiekt musi dysponować odpowiednią liczbą sal konferencyjnych oraz pomieszczeń gastronomicznych umożliwiających prawidłową realizację wszystkich elementów programu Spotkania (część merytoryczna, degustacja, networking).
 - d) Sale szkoleniowe oraz zaplecze gastronomiczne, w tym przestrzeń przeznaczona na przerwy kawowe i degustację, muszą znajdować się w tym samym budynku.
 - e) Obiekt musi umożliwiać realizację części kulinarnej Spotkania, w tym zapewniać dostęp do w pełni wyposażonej kuchni niezbędnej do przygotowania menu degustacyjnego.
 - f) Obiekt musi posiadać bezpłatny parking dla wszystkich uczestników Spotkania.
 - g) Obiekt musi zapewniać odpowiednie wyposażenie techniczne i multimedialne niezbędne do realizacji części wykładowej i szkoleniowej (w szczególności: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie, mikrofony).
- 5) Obiekty mogą być wybierane zarówno spośród hoteli o wyższym standardzie, jak i pensjonatów, dworów lub rezydencji, pod warunkiem spełnienia powyższych kryteriów oraz uzyskania akceptacji Zamawiającego.

IV. ZAKRES ORGANIZACYJNY I REALIZACYJNY CYKLU SPOTKAŃ

1. Kompleksowa organizacja i realizacja cyklu Spotkań

Wykonawca zapewni kompleksową organizację oraz realizację cyklu Spotkań, obejmującą w szczególności następujące obszary:

- 1) Koordynacja i organizacja każdego Spotkania
 - a) wyznaczenie koordynatora Spotkania odpowiedzialnego za przygotowanie i realizację wydarzenia,
 - b) opracowanie harmonogramu Spotkania oraz koordynacja współpracy z Zamawiającym, obiektem i uczestnikami,
 - c) stworzenie dedykowanego formularza zgłoszeniowego,
 - d) koordynacja współpracy z obiektem oraz bieżący nadzór nad przebiegiem Spotkania,
 - e) przygotowanie i przedstawienie Zamawiającemu do akceptacji szczegółowego harmonogramu każdego Spotkania, obejmującego godzinowy przebieg wydarzenia, kolejność elementów programowych oraz wskazanie osób prowadzących poszczególne części Spotkania, nie później niż na 5 dni przed terminem realizacji danego Spotkania. Harmonogram wymaga akceptacji Zamawiającego; w przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca wprowadzi korekty i przedłoży wersję zaktualizowaną niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni roboczych.
- 2) Rekrutacja uczestników

Rekrutacja podmiotów uczestniczących w Spotkaniach, obejmujących przedstawicieli branży HoReCa oraz lokalnych producentów żywności z województwa łódzkiego, prowadzona będzie przez Wykonawcę. Wykaz podmiotów zakwalifikowanych do udziału w danym Spotkaniu, wraz z listą rezerwową, podlega każdorazowo zatwierdzeniu przez Zamawiającego, który ma prawo zgłaszania uwag oraz żądania wprowadzenia zmian do przedstawionego wykazu przed jego ostatecznym zatwierdzeniem. Ostateczna liczba uczestników oraz zatwierdzony wykaz podmiotów dla danego Spotkania zostaną przekazane Wykonawcy nie później niż na 7 dni przed terminem realizacji Spotkania.

Wykonawca realizując rekrutację powinien w pierwszej kolejności kwalifikować do udziału podmioty, które nie brały udziału w poprzednich Spotkaniach realizowanych w ramach cyklu, dążąc do zapewnienia różnorodności uczestników i ograniczenia powtarzalności udziału tych samych podmiotów.
- 3) Program i prowadzenie każdego Spotkania
 - a) zapewnienie osoby prowadzącej Spotkanie, odpowiedzialnej za moderację całości Spotkania, w tym wszystkich elementów programowych, narrację wydarzenia oraz kontrolę harmonogramu,
 - b) koordynacja udziału co najmniej 10 producentów lokalnych, w tym ich udziału w prezentacjach oraz części networkingowej Spotkania.

- 4) Działania informacyjno-promocyjne każdego Spotkania
- a) pełna obsługa fotograficzna wydarzenia, obejmująca wykonanie dokumentacji fotograficznej z przebiegu każdego Spotkania oraz przygotowanie pakietu minimum 30 obrabionych zdjęć z każdego Spotkania, w wysokiej rozdzielczości (min. 3000 px dłuższy bok), przekazanych w formacie JPG, gotowych do publikacji i druku,
 - b) przygotowanie materiałów informacyjno-promocyjnych wykorzystywanych przed, w trakcie i po Spotkaniach, w tym w szczególności:
 - minimum 1 post zapowiadający każde Spotkanie,
 - minimum 1 relacja w trakcie realizacji Spotkania,
 - minimum 1 post podsumowujący każde Spotkanie,wraz z opracowaniem grafik dostosowanych do publikacji w mediach społecznościowych,
 - c) przygotowanie dynamicznej relacji podsumowującej cykl trzech Spotkań w formie materiału wideo o długości od 3 do 5 minut, stanowiącego montaż ujęć filmowych oraz fotografii wykonanych podczas Spotkań, prezentującego przebieg wydarzeń, atmosferę Spotkań, prezentacje producentów oraz elementy networkingowe. Materiał należy przygotować w jakości minimum Full HD (1920×1080), w formacie MP4, z planszą początkową i końcową zawierającą wymagane logotypy. Gotowy materiał podlega akceptacji Zamawiającego.
 - d) prezentacje multimedialne przygotowane na potrzeby części merytorycznej Spotkań, przekazane Zamawiającemu w formacie PDF oraz w wersji edytowalnej (np. PPTX).

Wskazane materiały podlegają przekazaniu Zamawiającemu w formie elektronicznej w ramach raportu końcowego.

- 5) Oznakowanie i materiały ekspozycyjne (roll-up)
- a) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do opracowania projektu graficznego, wykonania oraz dostarczenia jednego dwustronnego roll-upu z nadrukiem.
 - b) Specyfikacja techniczna roll-upu:
 - wymiary: 100 cm × 200 cm;
 - materiał: trwały, wytrzymały, do wydruku typu blackout, bez efektu zawijania się boków lub falowania materiału, zmywalny, odporny na zagniecenia, nieprzepuszczający światła;
 - kasetka: wykonana z grubego aluminium z mechanizmem rolującym, odporna na wgniecenia i uszkodzenia podczas transportu; kasetka z dwoma wysuwanymi, stabilizującymi nogami; obustronna ekspozycja w jednej kasecie, obie grafiki mocowane na jednym maszcie;
 - maszt: składany, 3-częściowy maszt aluminiowy;
 - listwa: górna listwa zatrzaskowa wykonana z aluminium, wyposażona w zaślepki;
 - druk: technologia cyfrowa, pełen kolor (paleta CMYK) na materiale typu blackout lub równoważnym z warstwą nieprzepuszczającą światła; wydruk o bardzo wysokiej jakości i doskonałym odwzorowaniu kolorów; dwustronna grafika bannerowa wykonana

na podstawie projektu graficznego opracowanego przez Wykonawcę i zaakceptowanego przez Zamawiającego;

- sposób pakowania: torba transportowa z materiału syntetycznego o wysokiej wytrzymałości, wyposażona w dwie ręczki do przenoszenia oraz szeroki pas na ramię z regulatorem długości; otwieranie torby za pomocą mocnych zamków błyskawicznych wzdłuż całego boku; torba powinna zawierać wewnętrzną wyściółkę zabezpieczającą przed uszkodzeniami mechanicznymi w transporcie; kolor torby: ciemny (czarny, grafit lub szary).

c) Projekt graficzny

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania projektu graficznego dwustronnego roll-upu.
- Projekt graficzny roll-upu zostanie przygotowany przez Wykonawcę na podstawie wytycznych przekazanych przez Zamawiającego, w szczególności dotyczących identyfikacji wizualnej projektu oraz obowiązkowych oznaczeń wynikających z zasad promocji i informacji Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 oraz Systemu Identyfikacji Wizualnej Województwa Łódzkiego.
- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu projekt graficzny roll-upu do akceptacji, w formie wizualizacji.
- Zamawiający ma prawo zgłoszenia uwag i wprowadzenia zmian. Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia i przedstawienia poprawionej wersji projektu.
- Po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego Wykonawca wykona roll-up zgodnie z zatwierdzonym projektem graficznym.

d) Roll-up musi być fabrycznie nowy, kompletny, gotowy do ekspozycji oraz wielokrotnego użytkowania.

e) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć roll-up w stanie kompletnym i gotowym do ekspozycji najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem pierwszego Spotkania do siedziby Zamawiającego.

2. Informacje dodatkowe

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do współdecydowania i kontroli sposobu realizacji przedmiotu zamówienia na każdym jego etapie.
- 2) Wykonawca zapewni przygotowanie i wyposażenie punktu rejestracyjnego w miejscu realizacji Spotkania, w szczególności stolik recepcyjny, miejsca siedzące oraz oznakowanie strefy rejestracji. Za obsługę punktu rejestracyjnego odpowiada Zamawiający.
- 3) Wykonawca zapewni serwis sprząający po każdym Spotkaniu, zgodnie z wymaganiami wynajętej sali konferencyjnej.
- 4) Wszystkie materiały informacyjno-promocyjne oraz wszelkie dokumenty i materiały wytworzone w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności: dokumentacja fotograficzna, relacja podsumowująca cykl trzech Spotkań w formie materiału wideo, posty informacyjne, prezentacje multimedialne, tabliczki materiały publikowane w formie elektronicznej oraz

materiały wykorzystywane podczas Spotkań, niezależnie od formy ich publikacji (drukowanej, elektronicznej, audiowizualnej, internetowej), muszą być oznaczone zgodnie z zasadami identyfikacji wizualnej określonymi w Księdze wizualizacji znaku Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 oraz w Systemie Identyfikacji Wizualnej Województwa Łódzkiego, z zachowaniem zasad proporcji, czytelności oraz minimalnych wymiarów logotypów. Oznakowanie musi być stosowane na wszystkich materiałach bez wyjątku, niezależnie od formy ich publikacji (drukowanej, elektronicznej, audiowizualnej, internetowej), z zachowaniem wymogów proporcji, czytelności, kolejności oraz minimalnych wymiarów logotypów określonych w ww. dokumentach.

Informacja wizualna powinna zawierać następujące elementy:

- a) logo PS WPR 2023–2027,
 - b) logo Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich+,
 - c) logo Województwa Łódzkiego,
 - d) symbol UE z umieszczonym obok zdaniem „Dofinansowane przez Unię Europejską”, zapisanym w całości i umieszczonym bezpośrednio przy symbolu,
 - e) logo projektu stanowiące element identyfikacji wizualnej przedsięwzięcia,
 - f) tekst: „Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027. Materiał opracowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”
- 5) Zakres wskazany w niniejszym rozdziale dotyczy działań realizowanych w skali całego cyklu Spotkań oraz czynności powtarzalnych dla każdego Spotkania.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu, nie później niż w ciągu 10 dni roboczych po zakończeniu cyklu Spotkań raportu w wersji elektronicznej, do którego będą dołączone w szczególności:
- a) prezentacje multimedialne,
 - b) materiały informacyjno-promocyjne przygotowane dla każdego Spotkania, w tym dokumentacja fotograficzna z każdego Spotkania,
 - c) relacja podsumowująca cykl trzech Spotkań w formie materiału wideo.

V. Przekazanie licencji

1. Wykonawca przekaże Zamawiającemu licencję na korzystanie z materiałów informacyjno-promocyjnych opracowanych w ramach realizacji cyklu Spotkań, w szczególności dokumentacji fotograficznej, materiału wideo, grafik i postów informacyjno-promocyjnych oraz prezentacji multimedialnych.
2. Licencja obejmuje prawo do korzystania z materiałów w zakresie niezbędnym do ich wykorzystania w celach informacyjnych, m.in. poprzez opublikowanie na stronie internetowej Zamawiającego.

Informacja o warunkach przetwarzania danych osobowych dla wykonawcy

- 1. Administrator danych:** Zarząd Województwa Łódzkiego, al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź; tel.: 42 663 30 00, e-mail: info@lodzkie.pl
- 2. Kontakt do Inspektora Ochrony Danych:** iod@lodzkie.pl lub adres siedziby administratora.
- 3. Cel i podstawa przetwarzania danych osobowych:**

w stosunku do Wykonawcy/osób reprezentujących Wykonawcę:

- a) zawarcie i realizacja umowy - art. 6 ust. 1 lit. c RODO* w związku z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, ustawą z dnia 8 lutego 2023 r. o Planie Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027; ustawą z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych, ustawą z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa; dodatkowo jeśli strona jest osobą fizyczną - art. 6 ust. 1 lit. b RODO,
- b) gromadzenie i przechowywanie dowodów księgowych, prowadzenia ksiąg rachunkowych oraz rozliczeń podatkowych - art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z ustawą z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości, ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Ordynacja podatkowa oraz ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług;
- c) archiwizacja dokumentów - art. 6 ust. 1 lit. c RODO* w związku z ustawą z dnia 14 lipca 1983 r.

w stosunku do personelu zaangażowanego w realizację umowy:

- 1) realizacja umowy, w tym skuteczny kontakt – art. 6 ust. 1 lit. e RODO w związku z ustawą z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa, z ustawą z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
- 2) weryfikacja spełniania warunków zawartych w OPZ - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny,
- 3) archiwizacja dokumentacji - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

źródło danych: Wykonawca

kategorie osób: pracownicy Wykonawcy, **zakres danych:** dane identyfikacyjne, służbowe dane kontaktowe: nazwa pracodawcy, funkcja/stanowisko służbowe, numer telefonu, adres e-mail, kwalifikacje i doświadczenie zawodowe.

- 4. Odbiorcy danych osobowych:** bank obsługujący budżet województwa łódzkiego, dostawcy systemów informatycznych i usług IT, operatorzy pocztowi, wnioskujący o udzielenie informacji publicznej lub informacji sektora publicznego w celu ponownego wykorzystania wyłącznie w zakresie i przedmiocie, w jakim obowiązek udzielenia takiej informacji przewidują właściwe przepisy prawa, podmioty upoważnione do otrzymania danych na podstawie przepisów prawa.
- 5. Okres przechowywania danych:** 10 lat
- 6. Przysługujące prawa:**
 - dostęp do danych, sprostowania, jeśli są błędne lub nieaktualne, a na czas ich poprawiania prawo żądania ograniczenia ich przetwarzania;
 - wniesienie sprzeciwu wobec przetwarzania (w stosunku do personelu zaangażowanego w realizację umowy),
 - wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 7.** Podanie danych jest warunkiem zawarcia umowy. Niepodanie danych skutkuje brakiem możliwości zawarcia umowy.
- 8.** Wykonawca zobowiązany jest do przekazania informacji o przetwarzaniu danych osobowych osobom, którym dane przekazał Zamawiającemu.

*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.

Oświadczenie Wykonawcy

o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514).

Oświadczam, że firma nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514).

Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu z postępowania wyklucza się:

1. wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 765/2006” i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014, str. 6, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 269/2014” albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o przeciwdziałaniu;
2. wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723, 1843) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014” albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o przeciwdziałaniu;
3. wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295, 1598) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o przeciwdziałaniu.

.....

.....

(miejsowość i data)

(pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)