Załącznik nr 1 do umowy

nr....………..……… z dnia……………..

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Realizacja działań związanych z promocją produktów tradycyjnych z terenów województwa łódzkiego**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja działań związanych z promocją produktów tradycyjnych   
z terenu województwa łódzkiego. W ramach przedmiotu zamówienia zorganizowane zostanie jedno wydarzenie tematyczne pn.: Warzywa i owoce na talerzu” wraz ze stoiskami wystawienniczymi   
dla lokalnych producentów żywności na Ryneczku Marszałkowskim w Łodzi. Ponadto przeprowadzona zostanie akcja promocyjna (w oparciu o regionalne portale internetowe skierowane do mieszkańców województwa łódzkiego) lokalnych producentów żywności wysokiej jakości oraz możliwości wsparcia ich działalności ze środków PROW 2014-2020 oraz PS WPR 2023-2027.

Podczas wydarzenia będzie prowadzona degustacja produktów pochodzących od lokalnych dostawców, kół gospodyń wiejskich oraz przedstawicieli szkół gastronomicznych z terenu województwa łódzkiego. Odwiedzający będą mieć możliwość zakupu żywności pochodzącej bezpośrednio   
od rolników z terenu województwa łódzkiego bez zbędnych pośredników.

Celem projektu jest wzrost świadomości mieszkańców województwa łódzkiego na temat produktów tradycyjnych i regionalnych, promowanie tradycji kulinarnych regionu łódzkiego oraz kształtowanie postaw prozdrowotnych związanych ze spożywaniem żywności wysokiej jakości od lokalnych dostawców. Ponadto celem jest aktywizacja gospodarcza regionu, podnosząca jego atrakcyjność, wzmacnianie lokalnej tożsamości, kształtującej wizerunek regionu, która stanowi część bogactwa kulturowego jego obszarów wiejskich i przyczyniając się do poprawy jego konkurencyjności oraz promocji tradycyjnych specjałów wśród mieszkańców miasta.

Przewidywany termin realizacji wydarzenia: **październik 2023 r.,** jednak nie dłużej niż do dnia **31 października 2023 r.**

**Harmonogram:**

**10:00 -** Otwarcie Strefy

**14:00 -** Zamknięcie Strefy

Wydarzenie wraz ze stoiskami wystawienniczymi oraz promocją produktów wysokiej jakości będą odbywały się na terenie Ryneczku Marszałkowskiego, wejście od ul. Drewnowskiej 75 oraz ul. Piwnej 10 (teren dawnego szpitala).

**Rozdział I**

**Organizacja wydarzenia pn.: „Piknik warzywa i owoce na talerzu**”

Wydarzenie będzie przebiegało zgodnie z poniższym programem:

* Występy zespołów ludowych na scenie;
* Stoiska degustacyjne przedstawicieli szkół gastronomicznych oraz kół gospodyń wiejskich   
  z terenu województwa łódzkiego - dekoracje z warzyw i owoców, potrawy, degustacja;
* Stoisko kucharza – pokaz przygotowywania potraw na bazie warzyw, owoców i kwiatów jadalnych, degustacja;
* Hostessy w strojach ludowych przechadzają się w okolicach Ryneczku –informowanie   
  o Ryneczku, promocja;
* Animacje dla dzieci.

**Na terenie imprezy zorganizowane zostaną następujące strefy:**

* Strefa Sceny wraz z występami zespołów ludowych;
* Strefa Wystawców w tym kół gospodyń wiejskich, przedstawicieli szkół gastronomicznych   
  z terenu województwa łódzkiego;
* Strefa Pokazów Kulinarnych;
* Strefa Cateringowa,
* Strefa Zabaw dla Dzieci.

**Przewidywana liczba uczestników podczas wydarzenia: rotacyjnie ok. 400 osób. Wydarzenie   
nie będzie mieć charakteru imprezy masowej.**

**Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do odbycia wizji lokalnych z Zamawiającym w miejscu odbywania się Ryneczku Marszałkowskiego w celu ustalenia rozstawienia wszystkich Stref wraz ze stoiskami i uzyskania ostatecznej akceptacji Zamawiającego w tym zakresie.**

**Obowiązki Wykonawcy w ramach organizacji wydarzenia ze stoiskami wystawienniczymi   
na Ryneczku Marszałkowskim:**

Wydarzenie musi zostać przeprowadzone zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego,   
władz samorządowych i rządowych obowiązujących na dzień realizacji wydarzenia.

Wykonawca w terminie nie późniejszym niż 5 dni roboczych przed wydarzeniem przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółowy program, który będzie obowiązywać na wydarzeniu. Zamawiający ma 3 dni robocze na akceptację lub wniesienie uwag do programu wydarzenia. Wykonawca uwzględni ewentualne uwagi Zamawiającego w ciągu 2 dni roboczych i dostarczy ostateczną wersję programu na wydarzenie.

1. Strefa Sceny
2. Zorganizowanie sceny o wymiarach nie mniejszych niż: 8m x 6m z zadaszeniem scenicznym, a także infrastruktury do przeprowadzenia działań na scenie podczas wydarzenia.
3. Wykonawca będzie odpowiedzialny za transport sceny, jej montaż i demontaż na miejscu, a także pełną obsługę.
4. Na scenie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
5. Nagłośnienie o min. mocy 2000 W, niezbędne do przeprowadzania występów lokalnych artystów w tym sprzęt techniczny (m.in. mikrofony) i instalacje, które powinny zapewnić odpowiednią   
   do warunków plenerowych jakość odbioru dźwięku. Wykonawca ponosi odpowiedzialność   
   za zabezpieczenie sprzętu;
6. Konferansjera, który zapewni obsługę konferansjerską na scenie;
7. Elektryka, który będzie odpowiedzialny za podpięcie nagłośnienia, sprzętu oraz będzie pełnił stały dyżur podczas trwania wydarzenia oraz osobę odpowiedzialną   
   za nadzorowanie przygotowania sceny;
8. Wyposażenie sceny w elementy przeciwpożarowe, w tym gaśnice, zgodnie   
   z obowiązującymi przepisami;
9. Agregat prądotwórczy potrzebny do przeprowadzenia występu na scenie występów lokalnych artystów oraz prelegenta.
10. Prąd w strefie powinien zostać poprowadzony poprzez rozdzielenie w taki sposób,   
    aby nie dochodziło do przepięć ze względu na dużą moc. Pozostałe aktywności powinny być zasilone zgodnie z zapotrzebowaniem.
11. Z uwagi na zaplanowane występy zespołów folklorystycznych Zamawiający wymaga, aby scena była odpowiednio zabezpieczona (obciążona), aby podczas występów zachowana była jej stabilność.
12. Występy na scenie podczas wydarzenia będą odbywać się w godzinach 10:00 – 14:00.
13. Scena powinna być przygotowana co najmniej godzinę przed rozpoczęciem występów (około godziny 9:00).Wykonawca zapewni podczas wydarzenia min. cztery zespoły folklorystyczne (w tym dziecięce i dorosłe), które zaprezentują się na scenie. Wykonawca pokryje wszelkie koszty związane z występem zespołów. Zamawiający po podpisaniu umowy wskaże Wykonawcy zespoły folklorystyczne, które będą się występować na scenie w ramach wydarzenia.
14. Wykonawca zapewni pod sceną dwa namioty pełniące funkcję garderoby dla członków zespołów występujących na scenie. Każdy namiot powinien być wodoodporny, stabilny, jednobarwny biały o wymiarach 3m x 3m (+/- 1 m) wraz ze stolikiem lub ladą o szerokości min 1,8 m - max 2,5 m i czterema krzesłami wykonanymi z drewna lub plastiku połączonego   
    z metalem, z oparciem. Wykonawca zapewnieni odpowiednią liczbę obciążeń namiotów niezbędnych do zapewnienia ich stabilności w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych oraz zapewniających odpowiednią przyczepność do podłoża (teren trawiasty). Za montaż i demontaż namiotu jest odpowiedzialny Wykonawca w miejscu ustalonym wraz   
    z Zamawiającym podczas wizji lokalnej.
15. Konferansjer/ka
16. Wykonawca zapewni obsługę konferansjerską podczas wydarzenia w godzinach 10:00 – 14:00. Konferansjer/ka poprowadzi imprezę wg programu opracowanego przez Wykonawcę   
    w porozumieniu z Zamawiającym.
17. Konferansjerem powinna być osoba mająca doświadczenie zawodowe jako: dziennikarz/dziennikarka lub aktor/aktorka oraz powinna mieć minimum 3-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia imprez o charakterze plenerowym.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w terminie nie późniejszym niż 5 dni roboczych od podpisania umowy, CV konferansjera spełniającego ww. wymagania.
19. W przypadku niemożności uczestniczenia konferansjera/ki (z przyczyn losowych)   
    w wydarzeniu, Wykonawca zobowiązany jest do zapewniania zastępstwa w postaci konferansjera/ki o tych samych bądź wyższych kwalifikacjach, przy czym wynagrodzenie   
    dla Zastępcy nie będzie wyższe oraz będzie on mógł przystąpić do realizacji zadań w miejsce nieobecnego konferansjera/ki, po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
20. Konferansjer/ka zostanie przeszkolony/a przez Wykonawcę w zakresie wskazanym przez Zamawiającego każdorazowo przed wydarzeniem. Będą to np. informacje z zakresu: cel i rodzaj spotkania, lista atrakcji na wydarzeniu, informacje o organizatorze, agenda imprezy, rozmieszczenie Stref oraz informacja co się na nich znajduje, a także informacje na temat lokalnych producentów żywności i produktów tradycyjnych dostępnych na Ryneczku Marszałkowskim na wydarzeniu.
21. Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania spotkania roboczego z Wykonawcą   
    i konferansjerem/ką celem omówienia scenariusza i innych szczegółów organizacyjnych.
22. Strefa Wystawców
23. W strefie zorganizowanych zostanie na wydarzeniu 5 stanowisk dla wystawców (w tym kół gospodyń wiejskich oraz przedstawicieli szkół gastronomicznych z terenu województwa łódzkiego). Zamawiający po podpisaniu umowy wskaże Wykonawcy przedstawicieli KGW   
    oraz szkół gastronomicznych, którzy będą się wystawiać na stoiskach w ramach wydarzenia.
24. Na wydarzeniu wystawcami będą przedstawiciele szkół gastronomicznych oraz kół gospodyń wiejskich z terenu województwa łódzkiego.
25. Wystawcy na stoiskach będą zobligowani podczas wydarzenia do przeprowadzenia dla osób odwiedzających Ryneczek Marszałkowski degustacji potraw przygotowanych w oparciu   
    o lokalne produkty z terenu województwa łódzkiego, nawiązujące do tematyki wydarzenia.
26. Wykonawca będzie również zobowiązany do zapewnienia na wydarzenie wkładu   
    w wysokości po 1 500,00 zł dla każdego wystawcy na potrzeby przygotowania potraw   
    do degustacji dla uczestników wydarzenia. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego przekazanie wyżej wymienionej kwoty   
    (np. w formie przelewu, protokołu przekazania) poszczególnym wystawcom. Wykonawca ma obowiązek przekazania wkładu finansowego poszczególnym wystawcom nie później niż 3 dni przed wydarzeniem.
27. Każdy Wystawca w ramach otrzymanego wkładu finansowego przygotuje łącznie 200 porcji degustacyjnych. Porcje degustacyjne będą się opierały na minimum dwóch różnych daniach/wypiekach. Gramatura każdej porcji nie może być mniejsza niż 100 g/100 ml. Ponadto każdy wystawca w ramach otrzymanego wkładu finansowego zapewni ekologiczne naczynia   
    i sztućce do wydawania posiłków (przeznaczonych do degustacji) w ilości odpowiedniej   
    do przeprowadzenia degustacji 200 porcji. Wykonawca ma obowiązek przypilnowania Wystawców do przygotowywania porcji degustacyjnych w odpowiedniej ilości oraz przypilnuje, aby na każdym stoisku Wystawców znajdowały się naczynia i sztućce.
28. Wystawcy nie mogą prowadzić odpłatnej działalności oraz dystrybuować w jakikolwiek sposób napojów alkoholowych. Wykonawca ma obowiązek przypilnowania, aby na terenie wydarzenia nie można było dystrybuować w jakikolwiek sposób napojów alkoholowych.
29. Wykonawca zapewni na potrzeby wystawców wodoodporne, stabilne, jednobarwne białe namioty umożliwiające wydzielenie łącznie 5 stoisk wystawienniczych (każde stoisko   
    o wymiarach 3m x 3m (+/- 1 m) wraz z wyposażeniem w postaci stolików lub lady wystawienniczej o szerokości min 1,8 m - max 2,5 m oraz po 2 krzesła wykonane z drewna   
    lub plastiku połączonego z metalem, z oparciem). Wykonawca zapewnieni odpowiednią liczbę obciążeń namiotów, niezbędnych do zapewnienia ich stabilności w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych oraz zapewniających odpowiednią przyczepność do podłoża (teren trawiasty). Za montaż i demontaż namiotów jest odpowiedzialny Wykonawca w miejscu ustalonym wraz z Zamawiającym podczas wizji lokalnej.
30. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia na każdym stoisku wystawienniczym przyłącza prądotwórczego. Przyłącza stoisk będą zabezpieczone, pozwalające redukować pobór mocy każdego stoiska minimum 5 kW. Wykonawca zabezpieczy wszystkie kable   
    i przyłącza w sposób uniemożliwiający potknięcie, porażenie prądem oraz dostosuje zabezpieczenia do potrzeb osób niepełnosprawnych.
31. Wykonawca zapewni dla wystawców 2 umywalki przenośne, wolnostojące (niezależne od sieci wodno-kanalizacyjnej) z bieżącym serwisem. Każda umywalka powinna posiadać zbiornik   
    na wodę czystą (minimum 70 l) oraz zbiornik na wodę brudną (minimum 70 l), dozownik   
    na mydło, przegrodę na ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń.
32. Wykonawca jest odpowiedzialny za synchronizację wydawania potraw tak, aby przez cały czas trwania eventu nie brakło potraw przygotowanych przez KGW i przedstawicieli szkół gastronomicznych dla uczestników wydarzeń.
33. Zapewnienie estetycznych koszy na śmieci przy wszystkich stoiskach, opróżnianych   
    na bieżąco. Zamawiający nie dopuszcza rozwieszania samych worków. Wykonawca   
    jest odpowiedzialny za zapewnienie porządku w Strefie podczas trwania wydarzenia.
34. Wykonawca zapewni dla Wystawców oraz organizatorów dystrybutor z wodą pitną z funkcją chłodzenia i podgrzewania wody, na butle o pojemności min. 18 l, (1 butla zapasowa) oraz min. 400 kubeczków jednorazowych (przy czym Zamawiający nie dopuszcza plastikowych naczyń) w pomieszczeniu socjalno-technicznym, które będzie dostępne dla Wystawców oraz organizatorów podczas wydarzenia. W przypadku problemów technicznych wynikających z niemożności zapewnienia dystrybutora, Zamawiający dopuszcza możliwość wstawienia warnika z podgrzewaną wodą (o pojemności nie mniejszej niż 18 l) oraz udostępnienie wody w butelkach w celu bieżącego uzupełnienia wody w warniku. Łącznie do dyspozycji Wystawców i organizatorów powinno być zapewnione 36 l wody.
35. Strefa Pokazów Kulinarnych
36. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia na wydarzenie namiotu/ów białego/ych wodoodpornego/ych, stabilnego/ych, jednobarwnego/ych (umożliwiającego/ych wydzielenie   
    3 stoisk wystawienniczych o wymiarach 3m x 3m (+/- 1 m). Każde stoisko będzie wyposażone w stoliki lub lady wystawiennicze o szerokości min 1,8 m - max 2,5 m oraz po 2 krzesła wykonane z drewna lub plastiku połączonego z metalem, z oparciem.
37. Wykonawca zapewnieni odpowiednią liczbę obciążeń do namiotu/ów, niezbędnych   
    do zapewnienia jego/ich stabilności w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych oraz zapewniających odpowiednią przyczepność do podłoża (teren trawiasty). Za montaż   
    i demontaż namiotu/ów jest odpowiedzialny Wykonawca w miejscu ustalonym wraz   
    z Zamawiającym podczas wizji lokalnej.
38. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia na każdym stoisku przyłącza prądotwórczego. Przyłącza stoisk będą zabezpieczone, pozwalające redukować pobór mocy każdego stoiska minimum 5 kW. Wykonawca zabezpieczy wszystkie kable i przyłącza w sposób uniemożliwiający potknięcie, porażenie prądem oraz dostosowanie zabezpieczeń do potrzeb osób niepełnosprawnych.
39. Wykonawca zapewni w strefie 1 umywalkę przenośną, wolnostojącą (niezależną od sieci wodno-kanalizacyjnej) z bieżącym serwisem. Umywalka powinna posiadać zbiornik na wodę czystą (minimum 70 l) oraz zbiornik na wodę brudną (minimum 70 l), dozownik na mydło, przegrodę na ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń.
40. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia kucharza, który poprowadzi pokaz kulinarny podczas wydarzenia oraz przygotuje porcje degustacyjne (potrawy/wypieku przygotowanej   
    na zimno) podczas wydarzenia.
41. Zamawiający wymaga, aby kucharz biorący udział w wydarzeniu miał co najmniej 3 letnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej na stanowisku szefa kuchni, posiadał wiedzę na temat specyfiki kulinarnej oraz lokalnych produktów regionu łódzkiego oraz powinien mieć doświadczenie w przeprowadzeniu warsztatów/szkoleń/pokazów kulinarnych z wykorzystaniem produktów tradycyjnych, lokalnych lub ekologicznych.
42. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w terminie nie późniejszym niż 5 dni roboczych od podpisania umowy, CV kucharza spełniającego ww. wymagania.
43. W przypadku niemożności uczestniczenia kucharza (z przyczyn losowych) w wydarzeniu, Wykonawca zobowiązany jest do zapewniania zastępstwa w postaci kucharza o tych samych bądź wyższych kwalifikacjach, przy czym wynagrodzenie dla Zastępcy nie będzie wyższe oraz będzie on mógł przystąpić do realizacji zadań w miejsce nieobecnego kucharza, po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
44. Podczas wydarzenia kucharz poprowadzi pokaz przygotowywania minimum dwóch nowoczesnych potraw na bazie warzyw, owoców i kwiatów jadalnych. W ramach pokazu przygotowane zostaną dwie zimne (niewymagające obróbki termicznej) potrawy na bazie warzyw, owoców sezonowych i z dodatkiem kwiatów jadalnych. Wykonawca zapewni nieodpłatną degustację dla uczestników wydarzenia potraw prezentowanych przez kucharza – 400 porcji łącznie (po 200 porcji z każdej potrawy). Każda z porcji degustacyjnych powinna mieć gramaturę nie mniejszą niż 100 g. Ponadto Wykonawca w ramach prowadzonej degustacji zobligowany będzie do zapewnienia ekologicznych naczyń i sztućców, w ilości odpowiedniej do przeprowadzenia degustacji 400 porcji.
45. Wykonawca przedstawi propozycję menu pokazowego wraz z założeniami pokazu, (tj. potrawy jakie będą przygotowywane oraz produkty do ich przyrządzenia) do akceptacji Zamawiającego w terminie nie późniejszym niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.
46. Zatrudniony przez Wykonawcę kucharz będzie zobligowany dodatkowo do przygotowania   
    do nieodpłatnej degustacji na wydarzenie jednej potrawy/wypieku przygotowanej   
    na zimno która będzie rozdawana przez hostessy wzdłuż ulicy Drewnowskiej oraz ulicy Zachodniej jako forma promocji i zachęty do odwiedzenia Ryneczku Marszałkowskiego.   
    Na wydarzenie przygotowanych zostanie po 400 porcji degustacyjnych(w formie finger food). Każda z porcji degustacyjnych powinna mieć gramaturę nie mniejszą niż 50 g. Ponadto Wykonawca w ramach prowadzonej degustacji zobligowany będzie do zapewnienia ekologicznych naczyń i sztućców, w ilości odpowiedniej do przeprowadzenia degustacji 400 porcji.
47. Zamawiający dopuszcza przygotowanie porcji degustacyjnych poza terenem wydarzenia. Wykonawca zapewni minimum 2 osoby asystujące na stoisku kucharza, które będą odpowiedzialne za rozdawanie porcji degustacyjnych (w ilości 400 porcji) podczas wydarzenia.
48. Wykonawca będzie zobowiązany do zaproszenia na wydarzenie – minimum 15 przedstawicieli szefów kuchni i restauratorów, którzy podczas wydarzenia będą mieli możliwość porozmawiania   
    z lokalnymi producentami oraz degustacji wytwarzanych przez nich produktów, co zachęci   
    ich do adoptowania tych produktów w potrawach serwowanych w lokalach gastronomicznych.   
    Wpłynie to na nawiązanie współpracy pomiędzy producentami, a kucharzami/restauratorami oraz zwiększenie rozpoznawalności marki produktów tradycyjnych i regionalnych regionu łódzkiego.
49. Strefa Cateringowa
50. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia na wydarzenie namiotu bankietowego   
    z oknami witrażowymi o wymiarach 3m x 8m (+/- 1 m), w którym będzie serwowana usługa gastronomiczna dla członków wystawców, zespołów folklorystycznych, organizatorów i szefów kuchni oraz restauratorów – na 80 osób. W ramach usługi gastronomicznej wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:
51. - kącika gastronomicznego – ławy nakryte białym obrusem (bawełna/len), na których będzie:

- dystrybutor wrzątku lub czajnik elektryczny;

- naczynia ceramiczne (kubki do herbaty i kawy oraz talerzyki) dla 80 osób;

- sztućce metalowe w ilości dla 80 osób;

- serwetki papierowe;

- 40 butelek niegazowanej wody mineralnej 0,5 L;

- 40 butelek gazowanej wody mineralnej 0,5 L;

- 3 rodzaje soków owocowych - 0,300 ml/os, podawany w szklanej butelce lub dzbanku;

- kawa rozpuszczalna i mielona - bez ograniczeń;

- herbata wysokogatunkowa (3 rodzaje herbat w torebkach: czarna/zielona/owocowa) –   
bez ograniczeń;

- cukier w saszetkach – bez ograniczeń;

- plastry świeżej cytryny do herbaty – bez ograniczeń;

- śmietanka do kawy – bez ograniczeń.

1. produktów degustacyjnych dla 80 osób (na 1 osobę powinno przypadać 10 różnych rodzajów produktów od lokalnych producentów wystawiających się na Ryneczku Marszałkowskim Gramatura każdego z produktów nie powinna być mniejsza niż 100g/100 ml. na osobę. Produkty degustacyjne przygotowane zostaną na półmiskach degustacyjnych (ceramicznych lub porcelanowych), przy każdym produkcie zamieszczona zostanie tabliczka z informacją o nazwie produktu i producencie.
2. 10 stołów bankietowych do konsumpcji na stojąco ubrane w białe pokrowce,
3. co najmniej 2 osób odpowiedzialnych za obsługę usługi cateringowej, tj. uzupełnianie potraw w miarę zużycia oraz sprzątanie naczyń i resztek pokonsumpcyjnych w trakcie i po zakończeniu usługi.
4. Strefa Zabaw dla Dzieci

Wykonawca zapewni na wydarzenie, w uzgodnieniu z Zamawiającym, atrakcje dla dzieci   
w postaci: animacji z bańkami mydlanymi, malowanie buziek dzieciom, brokatowe tatuaże, zabawy plastyczne i kreatywne nawiązujące tematyką do obszarów wiejskich. Wykonawca zapewni wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia animacji dla dzieci. Wykonawca zapewni personel posiadający odpowiednią wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne   
do realizacji Stefy Zabaw dla Dzieci.

1. Zapewnienie agregatu

Wykonawca zapewni na wydarzenie agregat/y prądotwórczy/e (cichy/e), który/e zapewni/ą moc dla 5 stoisk wystawienniczych oraz namiotów w Strefie Pokazów, Warsztatów i Wykładów,   
a także obsługi sceny (zgodnie z wymogami opisanymi powyżej). Wykonawca będzie odpowiedzialny za przygotowanie i rozprowadzenie instalacji elektrycznej wraz z jej zabezpieczeniem (np. najazdami, skrzynkami rozdzielczymi – każda aktywność powinna być podłączona na osobnym obwodzie). Wykonawca zabezpieczy wszystkie kable i przyłącza w sposób uniemożliwiający potknięcie, porażenie prądem oraz dostosowanie sposobu zabezpieczenia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

1. Koordynacja

Zapewnienie podczas wydarzenia minimum 1 osoby, która będzie odpowiedzialna   
za prawidłową realizację wszystkich części zamówienia, ich koordynację i spójne przeprowadzenie jako całości. Wykonawca odpowiada za podwykonawców, którzy realizują poszczególne elementy wydarzenia oraz jest zobowiązany do współpracy z podmiotami, które wskaże Zamawiający, jeśli nie jest to związane z dodatkowymi kosztami, które musiałby ponieść w ramach takiej współpracy. Wykonawca odpowiada za przygotowanie całej infrastruktury, którą dysponuje lub którą przekaże mu Zamawiający, w tym transport rzeczy, itp.

1. Organizacja zaplecza sanitarnego oraz sprzątanie podczas wydarzenia, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:
2. minimum 2 sztuk toalet przenośnych (z własnym zbiornikiem na fekalia, możliwe do postawienia w każdym nieskanalizowanym miejscu bez konieczności przygotowania specjalnego podłoża), wyposażone w dozowniki z płynem dezynfekującym dla uczestników, w tym jedna toaleta   
   na potrzeby osób niepełnosprawnych wraz z bieżącym serwisem czystościowo technicznym, zapewniającym odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne w udostępnionych toaletach   
   w trakcie trwania imprezy.
3. minimum 2 umywalki przenośne wolnostojące (niezależne od sieci wodno-kanalizacyjnej).   
   z bieżącym serwisem. Każda umywalka powinna posiadać zbiornik na wodę czystą (minimum 70 l) oraz zbiornik na wodę brudną (minimum 70 l), dozownik na mydło, przegrodę na ręczniki papierowe.
4. minimum 10 sztuk pojemników na śmieci (poj. 120 l.), które rozstawione zostaną na terenie Ryneczka Marszałkowskiego, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zapewni wystarczającą ilość worków na śmieci do pojemników i koszy na śmieci o właściwej pojemności oraz kontener zbiorczy na odpady. Wywóz odpadów po zakończeniu wydarzeń leży po stronie Wykonawcy.
5. utrzymania porządku i czystości na terenie imprezy przed, w trakcie imprezy i uporządkowania terenu po imprezie, zgodnie z harmonogramem przedstawionym przez Wykonawcę   
   i zatwierdzonym przez Zamawiającego, w tym:
6. bieżące utrzymanie czystości w trakcie trwania imprezy, m.in. bieżące opróżnianie koszy, czyszczenie zabrudzonej nawierzchni, bieżące reagowanie na zaistniałe sytuacje;
7. przygotowanie terenu do przeprowadzenia imprezy do godz. 8:00;
8. po imprezie uprzątnięcie terenu imprezy oraz sąsiadujących z nim powierzchni   
   w promieniu do 20 metrów. Zakres usługi obejmuje także opróżnienie koszy znajdujących się na terenie imprezy oraz wywóz śmieci.
9. Hostessy – zapewnienie obsługi hostess
10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 2 hostessy do promocji Ryneczka Marszałkowskiego podczas trwania wydarzenia, które będą promowały wydarzenie   
    w obrębie ulicy Drewnowskiej oraz ulicy Zachodniej (od strony I Urzędu Skarbowego Łódź – Bałuty).
11. Hostessy powinny charakteryzować się wysoką kulturą osobistą i dobrą prezencją oraz posiadać doświadczenie w promowaniu wydarzeń.
12. Wykonawca zapewni hostessom stroje odpowiadające charakterowi wydarzenia po uprzednim uzgodnieniu ich z Zamawiającym.
13. Zadania: rozdawanie ulotek promocyjnych o Ryneczku Marszałkowskim, udzielanie ogólnych informacji oraz wskazywanie drogi do Ryneczku Marszałkowskiego. Hostessy w ramach wydarzenia będą roznosiły porcje degustacyjne i wręczały je przechodniom, zachęcając   
    do odwiedzenia Ryneczku Marszałkowskiego. Dodatkowo zostaną przeszkolone przez Wykonawcę w zakresie wskazanym przez Zamawiającego każdorazowo przed wydarzeniem. Będą to np. informacje z zakresu: cel i rodzaj spotkania, lista atrakcji, informacje   
    o organizatorze, agenda imprezy, rozmieszczenie Stref, toalet itp.
14. Usługa zabezpieczenia imprezy, w szczególności Wykonawca zobowiązany będzie do:
15. Zapewnienia ochrony z licencjonowanej firmy ochroniarskiej w liczbie osób niezbędnych   
    do ochrony na wydarzeniu – min. 4 osoby. Firma ochroniarska będzie odpowiedzialna   
    za zabezpieczenie imprezy przed ingerencją osób uniemożliwiających jej prawidłowy przebieg, zakłócających porządek publiczny i zachowujących się niezgodnie z przyjętymi normami społecznymi oraz ochronę mienia i zaplecza organizacyjno-technicznego – zabezpieczenie   
    go przed kradzieżą, zniszczeniem, uszkodzeniem i korzystaniem z niego przez osoby nieupoważnione.
16. Wydarzenia zabezpieczone będą zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, a także wytycznymi odpowiednich służb odpowiedzialnych za bezpieczeństwo ludności podczas imprezy niemasowej w godzinach 6:00 – 14:00 – przewidywana liczba osób 400.

**Rozdział II**

**Przeprowadzenie akcji promocyjnej w Internecie:**

Usługa promocji lokalnych producentów żywności wysokiej jakości oraz możliwości wsparcia   
ich działalności ze środków PROW oraz PS WPR 2023-2027. – emisja 1 artykułu sponsorowanego w Internecie

Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Stworzenia 1 artykułu sponsorowanego, dotyczącego między innymi: krótkiego łańcucha dostaw, RHD, przetwarzania i wprowadzania do obrotu produktów rolnych, przetwórstwa   
   na małą skalę i sprzedaży bezpośrednio od rolnika do konsumenta, a także możliwości jakie oferuje Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 oraz PS WPR 2023-2027 w tym zakresie. Artykuł również powinien zachęcać do odwiedzenia Ryneczku Marszałkowskiego oraz promować jego walory. Tekst artykułu powinien liczyć około 2 000 znaków (1 – 1,5 strony) oraz zawierać odpowiednie grafiki (logotypy, zdjęcia), a także link tekstowy kierujący na stronę internetową Zamawiającego.
2. W ramach usługi przygotowania treści artykułu sponsorowanego Wykonawca będzie odpowiedzialny za pozyskanie informacji oraz napisanie artykułu sponsorowanego, korektę tekstu pod względem gramatycznym, ortograficznym, interpunkcyjnym oraz opracowanie graficzne i edytorskie.
3. Na początku bądź na końcu artykułu sponsorowanego powinna zostać zamieszczona informacja o dofinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej zgodnie z wytycznymi określonymi w Księdze wizualizacji znaku PROW 2014-2020 oraz Systemie Identyfikacji Wizualnej Województwa Łódzkiego.

Informacja powinna zawierać następujące elementy:

- Symbol Unii Europejskiej,

- Znak Województwa Łódzkiego,

- Logo Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich,

- Logo PROW 2014-2020,

oraz następujący tekst:

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca   
w obszary wiejskie”. Materiał opracowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Materiał współfinansowany   
ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

1. Przed publikacją artykułu sponsorowanego, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu projekt artykułu, przygotowany zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Do przedstawionego projektu Zamawiający ma prawo zgłosić uwagi lub zastrzeżenia, które Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić oraz ponownie przedstawić projekt Zamawiającemu. Publikacja następować będzie po zaakceptowaniu projektu ogłoszenia przez Zamawiającego oświadczeniem przesłanym   
   za pośrednictwem poczty e-mail.
2. Artykuł powinien zostać opublikowany na 7 dni poprzedzających wydarzenie. Artykuł powinien zostać zamieszczony na regionalnych portalach internetowych skierowanych do mieszkańców województwa łódzkiego, zawierających treści zregionalizowane dla miast/powiatów/gmin województwa łódzkiego (trzy różne portale internetowe).
3. Czas emisji: 7 dni w tygodniu poprzedzające wydarzenie (łącznie 3 emisje – każda trwająca   
   po 7 dni). Artykuł powinien zostać opublikowany na stronach głównych regionalnych portali internetowych w widocznym miejscu.
4. Serwisy internetowe na których będą zamieszczone artykuły, będą zobowiązane każdorazowo   
   do zamieszczenia postów sponsorowanych na swoich kontach Facebook wraz z linkiem przekierowującym do poszczególnego artykułu sponsorowanego (łącznie 6 postów – po dwa posty na jeden portal).
5. Wykonawca każdorazowo przedstawi drogą elektroniczną screenshoty artykułów opublikowanych na każdym z trzech regionalnych portali internetowych oraz postów   
   na Facebooku. Screenshoty powinny zawierać informacje o dacie i godzinie ich wykonania.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i przekazania drogą elektroniczną raportu sprawozdawczego (końcowego) podsumowującego całość prac wykonanych. W raporcie muszą zostać zawarte informacje o unikalnych kliknięciach artykułu, ilości realnych użytkowników która wyświetliła ten artykuł oraz ilości wyświetleń każdego posta oraz interakcji z nim.