

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: Organizacja konkursu branżowego dla szkół ponadpodstawowych z zakresu przemysłu lotniczego – obsługa techniczna i okołotechniczna, nr postępowania ZSM.261.5.2026

Załącznik nr 2 do SWZ**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Organizacja konkursu branżowego dla szkół ponadpodstawowych z zakresu przemysłu lotniczego – obsługa techniczna i okołotechniczna**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie konkursu branżowego dla uczniów szkół ponadpodstawowych, dotyczącego przemysłu lotniczego, w szczególności w zakresie obsługi technicznej i okołotechnicznej statków powietrznych.

Konkurs ma służyć popularyzacji wiedzy branżowej, rozwijaniu kompetencji zawodowych uczestników oraz promocji kształcenia w obszarze branży lotniczej.

Konkurs musi zostać zrealizowany w formule **dwuetapowej**, przy czym:

- **I etap** stanowi preselekcje prowadzone **w formule online**,
- **II etap** stanowi **finał stacjonarny**, zrealizowany **w siedzibie BCU najpóźniej do dnia 19 czerwca 2026 r.**

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia kompleksowej organizacji konkursu, w tym w szczególności opracowania scenariusza i koncepcji konkursu, przygotowania pytań i zadań konkursowych, zapewnienia systemu do przeprowadzenia preselekcji online, obsługi technicznej i organizacyjnej wszystkich etapów, zakupu i dostarczenia nagród, zapewnienia cateringu, noclegów dla uczestników i opiekunów, a także promocji wydarzenia.

1. Zakres organizacyjny zamówienia

1. Wykonawca opracuje **cel i ogólną koncepcję konkursu, scenariusz i regulamin konkursu**, uwzględniając przebieg, zasady uczestnictwa, sposób oceny oraz harmonogram realizacji wszystkich etapów.
2. Wykonawca zapewni kompleksową organizację konkursu, w tym obsługę organizacyjną (zgodną z przepisami RODO), techniczną, logistyczną i merytoryczną.
3. Konkurs musi być skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych i dostosowany poziomem trudności, treścią pytań oraz formułą zadań do grupy docelowej.
4. Zamówienie obejmuje również działania promocyjne związane z organizacją konkursu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i realizacji działań promujących konkurs, w szczególności służących dotarciu do szkół ponadpodstawowych, uczniów oraz opiekunów.

2. Etapy konkursu

1. Konkurs musi obejmować **dwa etapy**:
 - **I etap – preselekcja online**,
 - **II etap – finał stacjonarny w siedzibie BCU zorganizowany najpóźniej do dnia 19 czerwca 2026 r.**

2. Wykonawca zapewni system teleinformatyczny umożliwiający przeprowadzenie pierwszego etapu konkursu w formule online dla co najmniej 200 uczestników.
3. System, o którym mowa wyżej, musi umożliwiać co najmniej:
 - bezpieczne logowanie uczestników,
 - przeprowadzenie testów wiedzy,
 - rejestrację wyników,
 - przypisanie wyników do uczestników,
 - wygenerowanie zestawień i raportów niezbędnych do wyłonienia uczestników kolejnych etapów.
4. Wykonawca odpowiada za prawidłowe działanie systemu online w trakcie realizacji preselekcji. Wykonawca przeprowadzi pełne preselekcje online począwszy od zapewnienia systemu, poprzez rejestrację, udział jak i wszelkie formalności z tym związane.
5. Do finału konkursu zakwalifikowanych zostanie nie więcej niż **16 uczestników wraz z opiekunami** (zakłada się jeden uczestnik - jeden opiekun).

3. Zakres merytoryczny konkursu

1. Konkurs musi dotyczyć **branży lotniczej**, a dokładniej **przemysłu lotniczego w zakresie obsługi technicznej i okołotechnicznej**.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania wszystkich pytań konkursowych i zadań praktycznych, z uwzględnieniem:
 - ☐ zgodności z tematyką konkursu,
 - ☐ adekwatności do grupy docelowej,
 - ☐ poprawności merytorycznej,
 - ☐ poprawności językowej i formalnej,
 - ☐ przejrzystości zasad oceniania.
3. Wymaga się, aby:
 - **I etap** obejmował bazę pytań liczącą **co najmniej 30 pytań**,
 - **II etap – finał** obejmował:
 - **20 pytań teoretycznych**,
 - **3 zadania praktyczne**.
4. Wykonawca zapewni wszystkie materiały, elementy wyposażenia oraz środki niezbędne do realizacji zadań praktycznych podczas finału.

4. Wymagania wobec autorów pytań

1. Wykonawca musi posiadać w swoich zasobach lub mieć w swojej dyspozycji **co najmniej 2 osoby**, które będą autorami pytań konkursowych.
2. Osoby te muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
 - posiadać **licencję mechanika lotniczego**,
 - posiadać licencję na co najmniej jeden typ samolotu,

- osiadać **minimum 3-letnie doświadczenie w obsłudze statków powietrznych,**
 - co najmniej **jedna z tych osób** musi posiadać doświadczenie w obsłudze samolotów o masie powyżej 5700 kg.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za merytoryczną jakość opracowanych pytań i zadań konkursowych.

5. Komisja konkursowa i ocena

1. Wykonawca zapewni komisję odpowiedzialną za ocenę każdego z etapów konkursu - składającą się z min. 5 osób, w tym 2 osoby posiadające doświadczenie w branży lotniczej (zgodnie z punktem 4.2 niniejszego OPZ) oraz jedną osobę w postaci sekretarza komisji.
2. Do zadań komisji należeć będzie w szczególności:
 - ocena odpowiedzi udzielonych w etapach online,
 - ocena odpowiedzi i zadań praktycznych podczas finału,
 - weryfikacja poprawności przebiegu konkursu,
 - sporządzenie wyników i rekomendacji dotyczących wyłonienia laureatów.
3. Wykonawca przygotuje zasady oceniania oraz kryteria punktacji dla poszczególnych etapów konkursu.

6. Finał konkursu

1. Finał konkursu odbędzie się **w siedzibie BCU najpóźniej do dnia 19 czerwca 2026 r.**
2. Do udziału w finale zakwalifikowanych zostanie **16 uczestników wraz z opiekunami** (jeden uczestnik + jeden opiekun)
3. Wykonawca zapewni pełną organizację finału, w tym:
 - obsługę techniczną,
 - niezbędne wyposażenie i materiały do części teoretycznej i praktycznej,
 - komisję oceniającą - składającą się z min. 5 osób, w tym 4 osoby posiadające doświadczenie w branży lotniczej (zgodnie z punktem 4.2 niniejszego OPZ) oraz jedną osobę w postaci sekretarza komisji.
 - bieżącą koordynację przebiegu wydarzenia.
4. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i przeprowadzenie finału w sposób zapewniający równe traktowanie uczestników oraz przejrzystość procedury oceny.
5. Planuje się organizację finału w godzinach: 10:00 - 12:30

7. Nagrody

1. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu i dostarczenia nagród dla uczestników konkursu.
2. Minimalne wymagania dotyczące nagród dla uczestników konkursu:

- **I miejsce** – nagroda o wartości **nie niższej niż 1 500,00 zł netto**,
 - **II miejsce** – nagroda o wartości **nie niższej niż 1000,00 zł netto**,
 - **III miejsce** – nagroda o wartości **nie niższej niż 800,00 zł netto**,
 - **13 nagród pocieszenia** – każda o wartości **nie niższej niż 300,00 zł netto**.
3. Minimalne wymagania dotyczące nagród dla opiekunów:
- **I miejsce** – nagroda o wartości **nie niższej niż 800,00 zł netto**,
 - **II miejsce** – nagroda o wartości **nie niższej niż 500,00 zł netto**,
 - **III miejsce** – nagroda o wartości **nie niższej niż 300,00 zł netto**,
 - **13 nagród pocieszenia** – każda o wartości **nie niższej niż 200,00 zł netto**.
4. Łącznie należy przewidzieć nagrody dla: **1., 2. i 3. miejsca oraz 13 wyróżnień/nagród pocieszenia** zarówno dla uczestników jak i opiekunów wydarzenia.
5. **Maksymalna wartość jednostkowa nagrody nie może przekroczyć 2 000,00 zł netto.**
6. Nagrody powinny mieć atrakcyjny, użytkowy charakter, odpowiedni do grupy docelowej konkursu. Dopuszcza się w szczególności nagrody typu: rower, tablet, aparat fotograficzny, smartwatch lub równoważne.
7. Wykonawca zapewni w ramach materiałów informacyjno-promocyjnych dla uczestników finału i ich opiekunów następujące zestawy (32 szt.):
- 1) katalog informacyjny o Branżowym Centrum Umiejętności Lotniczych w Krośnie.
Parametry podstawowe katalogu:
 - Format po złożeniu: A4 (210 x 297 mm) – pionowy lub poziomy.
 - Format po rozłożeniu: A3 (420 x 297 mm).
 - Liczba stron: 4 (format A3 złożony na pół z zadrukiem wszystkich 4 stron)
 - Zadruk: Pełny kolor dwustronny (CMYK 4/4).
 - Powierzchnia: Zadruk wszystkich stron (od krawędzi do krawędzi).
 - Papier i Wykończenie (Efekt Mat + Połysk)
 - Papier kreda mat (zalecana gramatura 250–350 g/m²).
 - Uszlachetnienie: Folia matowa (całość) + lakier wybiórczy UV (na wybrane elementy, np. logo, zdjęcia, aby nadać im wysoki połysk).
 - Wykończenie: Lakier dyspersyjny matowy (zabezpiecza druk przed ścieraniem i nadaje elegancki sznyt).
 - 2) Maskotka w postaci misia z białą koszulką z kolorowym logo BCU nr 2 w Krośnie z przodu oraz hasłem wydarzenia (w kolorze) z tyłu koszulki - miś wysokości min. 17 cm.
 - 3) Koszulki z logo BCU: Koszulka typu T-shirt, krój uniwersalny, krótki rękaw, dekolot okrągły, materiał minimum 100% bawełna, gramatura minimum 180 g/m², kolor granatowy. Nadruk w kolorze białym: z przodu mały nadruk umieszczony z boku na wysokości piersi, z tyłu nadruk centralny. Nadruk trwały, estetyczny, odporny na ścieranie i pranie. Rozmiar: L. Koszulka w kolorze granatowym. Nadruk biały.

- 4) Brelok Remove before fly - Brelok tekstylny typu „Remove Before Flight” lub równoważny, wykonany z materiału PET, o wymiarach 13 x 3 cm, w kolorze czerwonym, wyposażony w metalowe kółko do mocowania. Produkt powinien posiadać trwałe wykończenie, zapewniające odporność na standardowe użytkowanie, oraz estetyczne wykonanie bez uszkodzeń, deformacji i wad materiałowych. Dopuszcza się rozwiązania równoważne pod względem funkcjonalnym, materiałowym i wymiarowym. Na jednej stronie powinien znajdować się napis „Remove before fly” na drugiej stronie (rewers) logo BCU i UE.
- 5) Butelka sportowa wielokrotnego użytku z logo BCU i hasłem wydarzenia o pojemności 1l, wykonana z RPET, w kolorze przezroczystym, o wymiarach ok. Ø 7,5 x 28,5 cm, wyposażona w klappkę otwieraną jedną ręką, blokadę bezpieczeństwa, pasek do przenoszenia oraz oznaczenia czasu na ścianie, szczelna, nieprzeciekająca.
- 6) Opakowanie mieszczące powyższe przedmioty w postaci kartonika oznakowanego logo BCU oraz hasłem wydarzenia. Wymaga się aby opakowanie było w jednym z poniższych kolorów: tekturowy, granatowy, biały. Oznakowanie musi być w kolorze.

Jeżeli gdziekolwiek w niniejszym opisie znajduje się sformułowanie “logo BCU” rozumie się przez to zarówno logotyp BCU jak i baner logotypów unijnych związanych z finansowaniem wydarzenia ze środków unijnych.

8. Catering i noclegi

1. Wykonawca zapewni catering dla uczestników finału i ich opiekunów, zgodnie z harmonogramem wydarzenia. Catering tj. poczęstunek dla uczestników finału w postaci:
 - kawa z ekspresu świeżo mielona – Zamawiający nie dopuszcza podania kawy rozpuszczalnej, po turecku, ani podania kawy w termosach, warnikach, itp. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum dwa samoobsługowe ekspresy do kawy umożliwiające przygotowanie minimum 4 rodzajów kaw (np. espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato) z automatycznym podawaniem mleka. Nie ma możliwości podłączenia ekspresów do sieci wodnej;
 - herbata w torebkach - różne rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa, każda torebka w osobnym opakowaniu papierowym; Wykonawca zapewni wodę do zaparzania herbaty (warnik);
 - cukier biały, trzcinowy – opakowania jednorazowe;
 - cytryna w plasterkach;
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach szklanych o pojemności od 300 ml do 500 ml, co najmniej po 500 ml na osobę z każdego rodzaju;
 - soki owocowe 100% owoców, bez dodatku cukru (trzy rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – w butelkach szklanych po 300 ml – co najmniej 1 sztuka na osobę, lub serwowane z dyspenserów – minimum 300 ml na osobę;

- przekąski typu finger food, tartinki (co najmniej 3 rodzaje, co najmniej 5 porcji na osobę, w tym mięsne i wegetariańskie);
- mini deserki w minimum 3 różnych smakach, serwowane w przezroczystych jednorazowych pojemnikach (co najmniej 2 porcje na osobę);
- ciastka kruche min. 3 szt. na osobę i ciasto świeże min 2 szt. na osobę;
- odpowiednia ilość naczyń – filiżanki, kubki, łyżeczki, serwetki jednorazowe. Dopuszcza się zastawę jedynie porcelanową oraz tzw. tradycyjne sztucce. Wykonawca zapewni talerzyki do serwisu przekąsek. Nie dopuszcza się jednorazówek plastikowych;
- wymagany jest systematyczny serwis napojów - uzupełnianie braków i dbałość o estetyczny wygląd;
- Wykonawca zapewni stoły do obsługi cateringowej oraz stoliki typu "barowego" dla gości (min. 10 szt.). Rozstawienie stolików i ich liczba powinna być dostosowana do liczby uczestników oraz do możliwości przestrzennych BCU;
- wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania;
- produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;

Obiady składającego się z zupy i II dania dla 32 osób:

- Dopuszcza się realizację w postaci bufetu. Wykonawca musi zapewnić przynajmniej jeden rodzaj posiłku w postaci bezmięsnej. Do obiadu serwowane będą napoje: np. sok i woda z cytryną. Wszystkie posiłki muszą być wydawane w naczyniach wielorazowych. Wykonawca zapewni serwis, naczynia, sztucce oraz pozostałe niezbędne elementy.
- Wykonawca zapewni nocleg dla uczestników zakwalifikowanych do finału oraz ich opiekunów (tj. noclegi dla finalistów i opiekunów - jeżeli miejsce ich zamieszkania jest powyżej 20 km od siedziby BCU). Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksymalnie 32 osób w dniu poprzedzającym finał konkursu. Wymagany standard: **min. 3 gwiazdki** (zgodnie z <https://turystyka.gov.pl/cwoh/tabela>). Wykonawca musi zapewnić 8 pokoi dwuosobowych ze śniadaniem oraz 16 pokoi jednoosobowych ze śniadaniem. Dopuszcza się możliwość alokacji gości w więcej niż jednym obiekcie hotelowym, jednak wówczas Wykonawca musi zapewnić transport na miejsce finału konkursu. Dopuszcza się zapewnienie noclegów w odległości od Branżowego Centrum Umiejętności Lotniczych w Krośnie, przy ul. Tysiąclecia 5 do maksymalnie 15 km. Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia ilości noclegów zgodnie z faktycznym zapotrzebowaniem.
 - Standard oraz liczba świadczeń powinny być dostosowane do liczby uczestników finału i opiekunów, tj. **16 uczestników oraz towarzyszących im opiekunów**.

9. Obsługa techniczna

1. Wykonawca zapewni obsługę techniczną niezbędną do prawidłowej realizacji konkursu, w szczególności finału stacjonarnego.
2. Wykonawca zapewni zaplecze techniczne adekwatne do liczby uczestników oraz charakteru wydarzenia. Planuje się organizację wydarzenia w sali o parametrach: 12mx10m. Wykonawca zapewnia prowadzącego przedmiotowy konkurs.
3. Wykonawca zapewni sprawne funkcjonowanie wszystkich narzędzi, urządzeń i rozwiązań technicznych wykorzystywanych podczas konkursu.

10. Promocja wydarzenia

1. Działania promocyjne powinny obejmować co najmniej przygotowanie (tj. przygotowywania treści do wyświetlenia na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych BCU- linkedin, facebook, instagram) i dystrybucję materiałów informacyjnych i promocyjnych, komunikację kierowaną do szkół ponadpodstawowych oraz wsparcie informacyjne dotyczące zasad udziału w konkursie, terminów i przebiegu poszczególnych etapów,
2. Celem działań promocyjnych ma być zapewnienie odpowiedniego poziomu zainteresowania konkursem oraz skuteczne dotarcie do grupy docelowej.

11. Wymagania dodatkowe

1. Wykonawca odpowiada za kompleksową realizację zamówienia, w tym za dostarczenie wszystkich elementów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia konkursu (np. prowadzącego konkurs)
2. Wykonawca odpowiada za dochowanie należytej staranności, w sposób zapewniający wysoki poziom merytoryczny i organizacyjny konkursu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do współpracy z Zamawiającym na każdym etapie przygotowania i realizacji konkursu.
4. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie elektronicznych zaproszeń do potencjalnych uczestników konkursu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania wszystkich materiałów graficznych związanych z realizacją wydarzenia. Materiały te muszą pozostawać w zgodności z identyfikacją wizualną BCU nr 2 w Krośnie oraz podlegać akceptacji Zamawiającego.
6. Wykonawca zapewni dyplomy dla każdego z uczestników finału (zarówno dla ucznia jak i opiekuna). Przygotowanie grafiki leży po stronie Wykonawcy. Dyplom ma być dostarczony w formacie A4, druk pełnokolorowy, wykonany na papierze o gramaturze minimum 250 g/m², zgodnie z projektem zaakceptowanym przez Zamawiającego, z możliwością personalizacji danych uczestnika. Produkt estetycznie wykonany, bez wad druku i uszkodzeń mechanicznych, dostarczony w opakowaniu zabezpieczającym przed zniszczeniem.
7. Zamawiający udostępni pomieszczenie, w którym odbędzie się finał w dniu poprzedzającym wydarzenie w godzinach od 9:00 do 16:00.