

Załącznik Nr 1 do umowy nr ..... z dnia.....

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na kompleksową organizację i obsługę spotkania konsultacyjnego

### I. INFORMACJA O ZAMAWIAJĄCYM

Zamawiającym jest Ministerstwo Zdrowia, Departament Funduszy Europejskich i e-Zdrowia.

### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji i obsługi spotkania konsultacyjnego przedstawicieli Komisji Europejskiej, przedstawicieli Ministerstwa Inwestycji i Rozwoju oraz Ministerstwa Zdrowia w dniach 16 i 17 stycznia 2019 roku w aglomeracji śląskiej.
2. Przez usługę kompleksowej organizacji i obsługi spotkania konsultacyjnego Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu, wyżywienia, transportu, dwóch tłumaczy języka angielskiego, fotografa oraz wydruku materiałów informacyjnych.

### III. SZCZEGÓŁY ORGANIZACYJNE SPOTKANIA

1. Lokalizacja spotkania: Aglomeracja śląska (Katowice, Gliwice, Zabrze)

#### Pierwszy dzień spotkania (16.01.2019 r.)

Szpital w Gliwicach – Centrum Onkologii – Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie Oddział w Gliwicach. Zamawiający zarezerwował salę konferencyjną w szpitalu.

Zabrze – Centrum Symulacji Medycznej Śląskiego Uniwersytetu Medycznego (plac Dworcowy 3, Zabrze).

#### Drugi dzień spotkania (17.01.2019 r.)

Katowice – Dzienny Dom Opieki Medycznej

Katowice – realizacja e-recepty

2. Liczba uczestników

Zamawiający przewiduje udział w spotkaniu maksymalnie 30 uczestników.

Na 3 dni przed spotkaniem Zamawiający przekaże ostateczną listę uczestników, która będzie podstawą do przygotowania odpowiedniej liczby: posiłków, noclegów, materiałów konferencyjnych oraz późniejszych rozliczeń pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

3. Wstępna agenda spotkania

#### Pierwszy dzień | 16.01.2019

Gliwice | Centrum Onkologii – Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie Oddział w Gliwicach

#### Drugi dzień | 17.01.2019

Katowice | Dzienny Dom Opieki Medycznej – Szpital Geriatryczny im. Jana Pawła II  
Katowice | e-recepta

- |  |              |
|--|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ uroczyste otwarcie –<br/>przecięcie wstęgi</li> <li>➤ konferencja</li> <li>➤ lunch</li> </ul> | <p>Lunch</p> |
|--|--------------|

Zabrze | Centrum Symulacji Medycznej

Uroczysta kolacja

#### IV. ZADANIA WYKONAWCY

##### 1. Zapewnienie noclegu wraz ze śniadaniem wg menu hotelowego

- 1.1. Wykonawca zapewni nocleg w hotelu co najmniej czterogwiazdkowym w aglomeracji śląskiej dla maksymalnie 24 osób. Pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do jednoosobowego wykorzystania.
- 1.2. Lokalizacja obiektu hotelarskiego może być oddalona od szpitala w Gliwicach maksymalnie do 40 km (obliczonej za pośrednictwem aplikacji Google Maps). Wykonawca przedstawi do wyboru Zamawiającego trzy oferty hoteli w różnych zakresach cenowych.
- 1.3. Nocleg odbędzie się z 16 na 17 stycznia 2019 roku.

##### 2. Zapewnienie wyżywienia w trakcie spotkania

- 2.1. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie cateringu i osób do obsługi podczas spotkania w Centrum Onkologii – Instytucie im. Marii Skłodowskiej-Curie Oddział w Gliwicach .
- 2.2. Wykonawca w udostępnionej przestrzeni szpitalnej (16.01.2019 r. około godz. 14:00) zaserwuje lunch dla 50 osób (wliczając w to pracowników szpitala).
- 2.3. Lunch w formule szwedzkiego stołu składający się z co najmniej:
  - dwóch rodzajów zup do wyboru, w tym jedna zupa krem,
  - sałatki / surówki (2 rodzaje),
  - warzyw gotowanych podawanych na gorąco,
  - dań głównych na gorąco (minimum 3 rodzaje), w tym: 1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegańskie,
  - dodatków skrobiowych na gorąco (3 rodzaje, np. ziemniaki pieczone, kasza jaglana lub gryczana, ryż pełnoziarnisty),
  - deseru, składającego się z minimum 3 rodzajów owoców krojonych sezonowych
  - ciast, minimum 3 rodzaje: np. tarta z owocami, sernik typu cheesecake, szarlotka,
  - świeżo parzonej kawy z ekspresu, mleka, śmietanki, cukru, cytryny
  - wrzątku, herbat do wyboru spośród minimum 5 rodzajów (w tym czarna, owocowa, zielona, rooibos, mięta) w torebkach (o wadze 1,5 - 2 g), wody mineralnej i 100% soku owocowego w minimum 2 smakach, podawanych w dzbankach lub szklanych butelkach;
- 2.4. Uroczysta kolacja zasiadana w restauracji (16.01.2019 r. około godz. 19:00) w aglomeracji śląskiej. Obiekt musi znajdować się maksymalnie 5 km od hotelu.

Wykonawca przedstawi do wyboru Zamawiającego trzy oferty restauracji w różnych zakresach cenowych.

2.5. Kolacja powinna się obejmować minimum:

- do wyboru 3 przystawki,
- do wyboru 2 rodzaje zupy,
- dania główne do wyboru: wegetariańskie, wegańskie, 2 rodzaje mięsnych, rybne – wszystkie możliwie niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone
- do wyboru surówki, warzywa gotowane na parze, sałatki warzywne,
- min. 3 rodzaje świeżych owoców, pokrojone w słupki lub plastry,
- do wyboru deser,
- świeżo parzona kawa z ekspresu, mleko, cukier,
- min. 3 rodzaje herbat, cytryna, cukier,
- soki owocowe (min. 3 rodzaje) i woda mineralna.

2.6. Lunch w restauracji w Katowicach (17.01.2019 r., ok. godz. 13:00-14:00) dla maksymalnie 24 osób. Wykonawca przedstawi do wyboru Zamawiającego trzy oferty restauracji w różnych zakresach cenowych.

2.7. Lunch w formule szwedzkiego stołu składający się z co najmniej:

- dwóch rodzajów zup do wyboru, w tym jedna zupa krem,
- sałatki / surówki (2 rodzaje),
- warzyw gotowanych podawanych na gorąco,
- dań głównych na gorąco (minimum 3 rodzaje), w tym: 1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegańskie,
- dodatków skrobiowych na gorąco (3 rodzaje, np. ziemniaki pieczone, kasza jaglana lub gryczana, ryż pełnoziarnisty),
- deseru, składającego się z minimum 3 rodzajów owoców krojonych sezonowych
- ciast, minimum 3 rodzaje: np. tarta z owocami, sernik typu cheesecake, szarlotka,
- świeżo parzonej kawy z ekspresu, mleka, śmietanki, cukru, cytryny
- wrzątku, herbat do wyboru spośród minimum 5 rodzajów (w tym czarna, owocowa, zielona, rooibos, mięta) w torebkach (o wadze 1,5 - 2 g), wody mineralnej i 100% soku owocowego w minimum 2 smakach, podawanych w dzbankach lub szklanych butelkach;

2.8. Dodatkowe wymagania dotyczące wyżywienia:

- Wykonawca przedstawi menu lunchy i kolacji do akceptacji Zamawiającego. Ostateczne menu zostanie ustalone na 3 dni przed spotkaniem.
- Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, 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.
- Zapewnienie stołów i krzeseł odpowiadających liczbie uczestników oraz stołów, na których będzie zorganizowany lunch. Zapewnienie ich estetycznego nakrycia (np. obrusy, serwety tekstylne, zastawa ceramiczna/ szklana, sztucze metalowe). Użyta

zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona, wysterylizowana. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych.

- Wszystkie produkty muszą być świeże, podane w czystych naczyniach, owoce muszą być umyte.
- Zapewnienie serwisu kelnerskiego podczas serwowania lunchu oraz kolacji.
- Wychodząc naprzeciw zaleceniom Instytutu Żywności i Żywienia (<http://www.izz.waw.pl>) w zakresie zdrowego żywienia, Zamawiający wymaga, aby w ramach każdej usługi gastronomicznej Wykonawca komponował dania zgodnie z poniższym wykazem:
  - Minimum 80% produktów wykorzystanych w potrawach muszą stanowić produkty z 2 i 3 kategorii w ramach piramidy,
  - Maksymalnie 10 % produktów wykorzystanych w potrawach mogą stanowić produkty z 4 kategorii w ramach piramidy a w piramidzie zamieszczonej poniżej - wyłącznie produkty niskotłuszczowe),
  - Maksymalnie 10% produktów wykorzystanych w potrawach mogą stanowić produkty zaliczone do 5 kategorii w ramach piramidy,
  - Do przygotowania potraw musi być użyty zdrowy tłuszcz typu olej.

### **3. Zapewnienie materiałów**

- 3.1. Wykonawca zaprojektuje, przedłoży Zamawiającemu do akceptacji, a po jej uzyskaniu wykona materiały informacyjne w liczbie 35 kompletów.
- 3.2. Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym przygotuje projekt graficzny (w języku polskim oraz angielskim) materiałów konferencyjnych i przed skierowaniem do publikacji prześle je do akceptacji Zamawiającego.
- 3.3. W projektach graficznych Wykonawca uwzględni oznakowanie zgodne z systemem identyfikacji wizualnej Funduszy Europejskich.
- 3.4. Każdy komplet materiałów konferencyjnych składa się z:
  - a) Identyfikatora imiennego dla każdego uczestnika:
    - o wymiarach ok 11 x 9 cm,
    - w koszulce wykonanej z przezroczystego tworzywa (folii),
    - zawieszono na taśmie tekstylnej o szerokości 10mm w kolorze białym, z kolorowym logo Funduszy Europejskich i Zamawiającego,
    - identyfikator otwarty od góry, co gwarantuje wyciągnięcie znajdującego się w nim wydruku bez odpinania taśmy.
  - b) agendy konferencji – wydruk w formacie A4, kolor (4+0), papier kredowy 300 g umieszczony w teczce opisanej poniżej;
  - c) materiałów informacyjnych – wydruk w formacie A4, kolor (4+4), papier kredowy 300 g;
  - d) teczki konferencyjnej – mieszcząca format A4, biała, z logo Funduszy Europejskich i logo Zamawiającego.

#### **4. Komunikacja z Zamawiającym**

- 4.1. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za koordynację realizacji zamówienia.
- 4.2. Rolą koordynatora zamówienia będzie w szczególności:
  - a) monitorowanie przebiegu realizacji zamówienia;
  - b) dbanie o jakość i prawidłowość realizacji usług zgodnie z zamówieniem;
  - c) komunikacja w zakresie przebiegu zamówienia, w tym zauważalnych problemów, wniosków dotyczących usprawnienia realizacji zamówienia.
- 4.3. Komunikacja z Wykonawcą będzie się odbywać za pomocą poczty elektronicznej lub telefonicznie (ustalenia telefoniczne każdorazowo muszą zostać niezwłocznie potwierdzone e-mailowo).
- 4.4. Wykonawca zapewni również koordynatora spotkania – osobę obecną w miejscu realizacji usługi w trakcie całego spotkania.

#### **5. Obsługa fotograficzna**

- 5.1. Wykonawca zapewni profesjonalnego fotografa do przygotowania sesji zdjęciowej dokumentującej przebieg dwudniowego spotkania. Ostateczny efekt sesji musi zawierać co najmniej 100 zdjęć.
- 5.2. Do zadań Wykonawcy należy także zapewnienie profesjonalnej postprodukcji zdjęć.
- 5.3. Wykonawca na czas realizacji zamówienia musi dysponować profesjonalnym sprzętem fotograficznym oraz akcesoriami fotograficznymi niezbędnymi do należytego i terminowego wykonania zamówienia; tj. aparat tzw. lustrzanka cyfrowa z matrycą pełnoklatkową; standardowe obiektywy typu zoom o zakresie ogniskowych co najmniej 24-70 mm f/2.8 dla pełnej klatki, w całym zakresie ogniskowych; ultra szerokokątny obiektyw typu zoom o zakresie ogniskowych co najmniej 17-40 mm f/4 dla pełnej klatki, w całym zakresie ogniskowych; obiektyw typu macro umożliwiający wykonanie powiększeń 1:1 f/2.8; zoom reporterski o zakresie ogniskowych co najmniej 70-200 mm f/4 dla pełnej klatki, w całym zakresie ogniskowych; zewnętrzna lampa błyskowa.
- 5.4. Wykonawca przekaze Zamawiającemu majątkowe prawa autorskie do wykonanych zdjęć.

#### **6. Transport na trasie:**

1. dzień: PKP Katowice – lotnisko Pyrzowice – COI Gliwice – CSM Zabrze – hotel (1) – hotel (2) – restauracja – hotel (1) – hotel (2)
  2. dzień: hotel (1) – hotel (2) – Katowice – Katowice – lotnisko Pyrzowice
- 6.1. Transport będzie realizowany z wykorzystaniem pojazdów, które są dopuszczone do ruchu samochodowego, mają aktualne badania techniczne, obowiązkowe ubezpieczenie, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, liczbę miejsc odpowiadającą zapotrzebowaniu Zamawiającego (maksymalnie 30 osób).
  - 6.2. Kierowca będzie posiadał stosowne uprawnienia do kierowania pojazdem i do przewozu osób.
  - 6.3. Należy przewidzieć miejsca dla koordynatora spotkania, fotografa i tłumaczy.

#### **7. Tłumacze języka angielskiego (tryb szeptany)**

- 7.1. Dwóch tłumaczy szeptanych dostępnych w dniu 16.01.2019 od godziny 12:00 do 18:00. Jeden tłumacz 17.01.2019 r. od godziny 10:30 do 13:00.

## **V. Inne warunki realizacji zamówienia**

1. Wszystkie projekty graficzne opracowywane przez Wykonawcę oraz materiały informacyjne muszą zostać przygotowane i oznakowane zgodnie z założeniami i wytycznymi systemu identyfikacji wizualnej Funduszy Europejskich.
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w swojej ofercie uwzględnił wszystkie koszty związane z organizacją i obsługą konferencji oraz przeniesieniem praw autorskich do utworów powstałych w toku wykonywania Zamówienia. Zamawiający zastrzega, że wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wypłacone w terminie i na zasadach opisanych w umowie;
3. Brak uwzględnienia przez Wykonawcę uwag Zamawiającego wnoszonych do sposobu realizacji przez Wykonawcę zadań, nie wstrzymuje biegu terminu realizacji zamówienia.