

(zmodyfikowany II) Załącznik nr 7 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Kompleksowa organizacja konferencji oraz seminarium dotyczących realizacji Projektu pn. "Wdrażanie i wykorzystanie wideokonsultacji w diagnostyce i leczeniu depresji model telemedyczny w dziedzinie psychiatrii" dofinansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 i budżetu państwa realizowanego w ramach Programu „Zdrowie” w ramach NMF 2014-2021

1. MATERIAŁY PROMOCYJNO-INFORMACYJNE

- teczki firmowe foliowane, dwubiegowe, druk kolorowy, projekt graficzny, oznakowane logotypami Funduszy Norweskich, Ministerstwa Zdrowia oraz Zamawiającego (100 szt.),
- długopis metalowy oznakowany logotypami Funduszy Norweskich, Ministerstwa Zdrowia oraz Zamawiającego, (100 szt.),
- kubek ceramiczny oznakowany logotypami Funduszy Norweskich, Ministerstwa Zdrowia oraz Zamawiającego (100 szt.),
- torba kredowa laminowana folią błysk, na format A4, sznurek bawełniany, nadruk jednostronny kolorowy, oznakowana logotypami Funduszy Norweskich, Ministerstwa Zdrowia oraz Zamawiającego, projekt graficzny, wykonanie (100 szt.),
- pamięć USB, 8GB, oznakowane logotypami Funduszy Norweskich, Ministerstwa Zdrowia oraz Zamawiającego (100 szt.),
- zaproszenia - personalizowane, projekt, zawierające logotypy Funduszy Norweskich, Ministerstwa Zdrowia oraz Zamawiającego, wydruk, (320 szt.),
- koperty białe gładkie, (320 szt.).

2. ORGANIZACJA SEMINARIUM (21.12.2023 r.) w lokalizacji Świetlica szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońska 44

1) zapewnienie:

- pokoju hotelowego jednoosobowego ze śniadaniem oraz parkingiem (jedna noc) – ilość 10 szt.,
- uroczystej obiadowej kolacji w hotelu – 13 osób,

2) zapewnienie w ramach obsługi seminarium:

- cateringu dla 300 osób w sali konferencyjnej MSWiA w Szczecinie ul. Jagiellońska 44, w tym:
 - catering podczas przerwy kawowej tj. kawa, herbata, woda, sok pomarańczowy, ciasta o tematyce wigilijnej: sernik, makowiec, orzechowiec,
 - obiad dla uczestników konferencji w formie bufetu szwedzkiego:
 - zupa barszcz czerwony (min. 200 ml/osobę) z pasztecikiem,
 - dania ciepłe: pierogi z kapustą i grzybami, krokiety z kapustą i grzybami lub serem i pieczarkami, ryba, pieczone ziemniaki i kasza gryczana,
 - dania zimne: ryba po grecku, kanapeczki postne, sałatka jarzynowa, śledzie,
 - usługa kelnerska,
 - nakrycie i przygotowanie stołów, zapewnienie serwisu w talerze i sztućce, serwetki,
 - dekoracje stołu - świąteczne,
 - uprzątniecie stołów po seminarium,
- stolika koktajlowego w czarnym pokrowcu – ilość 20 sztuk,
- profesjonalnego nagłośnienia - w tym zapewnienie 4 mikrofonów bezprzewodowych,
- telewizora 75 C na stojaku - 2 sztuki,
- realizacji wizji na ekranach w tym odtwarzanie materiałów video oraz prezentacji,
- montażu,

- stworzenie dokumentacji foto i video z przeprowadzonych zadań,
- tła muzycznego,
- podestu sceniczny o wymiarze 4x3m obitego elegancką wykładziną,
- profesjonalnego oświetlenie sceny,
- szatni mobilnej,
- ozdobienia sali zgodne z porą roku,
- demontażu,
- koordynatora wydarzenia od strony wykonawcy,
- transportu,
- odbioru materiałów od zamawiającego oraz rozłożenie i złożenie materiałów promocyjno-informacyjnych zamawiającego.

3. OPRACOWANIE MATERIAŁÓW INFORMACYJNYCH Z ZAKRESU PROFILAKTYKI CHOROÓB PSYCHICZNYCH W POSTACI ELEKTRONICZNEJ I TRADYCYJNEJ (Zamawiający dostarczy wkład merytoryczny)

- 1) opracowanie i wydruk 2500 szt. broszur informacyjnych;
- 2) opracowanie i wydruk 5 000 szt. ulotek informacyjnych;
- 3) opracowanie i wykonanie 5 szt. banerów informacyjnych typu roll-up.

4. OPRACOWANIE MATERIAŁÓW INFORMACYJNYCH I PROMOCYJNYCH PROJEKTU (Zamawiający dostarczy wkład merytoryczny)

- 1) opracowanie i wydruk 1 500 szt. broszur informacyjnych o projekcie;
- 2) opracowanie i wydruk 3 000 szt. folderów/ulotek promujących projekt;
- 3) opracowanie filmu informacyjnego o projekcie.

5. ORGANIZACJA KONFERENCJI PODSUMOWUJĄCEJ WYNIKI PROJEKTU (11-12 stycznia 2024 r.)

- 1) zapewnienie:
 - pokoju hotelowego jednoosobowego ze śniadaniem oraz parkingiem (jedna noc) – ilość 10 szt.,
 - uroczystej obiadowej kolacji w hotelu – 13 osób,
- 2) zapewnienie sali konferencyjnej na 300 osób, w tym zapewnienie
 - cateringu dla 300 osób (łącznie przez dwa dni), w tym:
 - catering podczas przerwy kawowej tj. kawa, herbata, woda, słodkie przekąski dla 300 osób,
 - dodatkowo obiad dla 100 uczestników konferencji w formie bufetu szwedzkiego:
 - zupa krem, min. 200 ml,
 - danie mięsne zawierające co najmniej dwa składniki, z każdej wymienionych grup (ziemniaki, kasza, m.in. 250 g/os., sztuka mięsa, pierś /udko z kurczaka, surówka ze świeżych warzyw m.in. 200 g,
 - podestu scenicznego o wymiarze 6x4 m, obitego elegancką wykładziną,
 - roślin ozdobnych, kwiatów na scenę oraz do holu i sali konferencyjnej,
 - oświetlenia architektonicznego sali oraz holu,
 - ekranu LED P3.9 wewnętrznego o wymiarze 6x3 m,
 - realizacji wizji na ekranie LED w tym odtwarzanie materiałów video oraz prezentacji,
 - eleganckiego fotela w kolorze szarym - ilość 6 sztuk,
 - eleganckiego stolika w kolorze białym - ilość 3 sztuki,
 - recepcji tematycznej na potrzeby konferencji w holu,
 - tła muzycznego,
 - profesjonalnego oświetlenie sceny,
 - profesjonalnego nagłośnienia - w tym zapewnienie 6 mikrofonów bezprzewodowych,
 - ozdobienie sali zgodne z porą roku, oświetlenie sali,
 - osoby prowadzącej konferencje - wymagane doświadczenie w prowadzeniu podobnego rodzaju konferencji,
 - stolik koktajlowy w czarnym pokrowcu – ilość 20 sztuk,
 - stworzenia dokumentacji foto i video z przeprowadzonych zadań,
 - szatni, osoby do obsługi

- montażu,
- demontażu,
- koordynatora wydarzenia od strony wykonawcy,
- transportu,
- odbioru materiałów od zamawiającego oraz rozłożenie i złożenie materiałów promocyjno-informacyjnych zamawiającego.