



Załącznik nr 3 do ogłoszenia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji wydarzeń - seminariów, kursów i warsztatów na potrzeby realizacji projektu „Choroby genetycznie uwarunkowane – edukacja i diagnostyka”.

Organizacja wydarzeń – kursów, seminariów i warsztatów w szczególności obejmuje: usługi wynajmu sal szkoleniowych z wyposażeniem, obsługą techniczną, zapewnienie wyżywienia i noclegów dla uczestników (jak również prowadzących) kursów i seminariów, przeprowadzenie aktywnej rekrutacji uczestników, rejestrowanie (videofilmowanie) i montaż wybranych kursów i seminariów, usługę e-learningu odpowiednio do przedmiotu zamówienia:

- 1) zadanie nr 1 – kursy w Warszawie;
- 2) zadanie nr 2 – kursy w Warszawie w Instytucie Matki i Dziecka;
- 3) zadanie nr 3 – Seminarium w Warszawie;
- 4) zadanie nr 4 – warsztaty w Warszawie w Instytucie Matki i Dziecka;
- 5) zadanie nr 5 – Seminarium we Wrocławiu;
- 6) zadanie nr 6 – kursy we Wrocławiu
- 7) zadanie nr 7 – Seminarium w Poznaniu;
- 8) zadanie nr 8 – kurs w Poznaniu;
- 9) zadanie nr 9 – Seminarium w Krakowie;
- 10) zadanie nr 10 – kurs w Krakowie;
- 11) zadanie nr 11 – Seminarium w Gdańsku;
- 12) zadanie nr 12 – kurs w Gdańsku;
- 13) zadanie nr 13 – kurs w Katowicach;
- 14) zadanie nr 14 – video szkolenia: nagranie i montaż;
- 15) zadanie nr 15 – e-learning;

w związku z realizacją zadań w projekcie „Choroby genetycznie uwarunkowane – edukacja i diagnostyka”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, na podstawie zał. nr 2 do ogłoszenia, w którym został zawarty wstępny harmonogram wydarzeń.

I. Przedmiot zamówienia dla zadania nr 1, 3, 5-13

Przedmiotem niniejszego zamówienia są:

- 1) usługi wynajęcia sal szkoleniowych na seminaria/kursy grupowe prowadzone w formie warsztatowej lub wykładowej w Warszawie i pozostałych miastach;
- 2) usługi noclegowe wraz ze śniadaniem i kolacją;
- 3) usługi cateringowe.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Wymagania dotyczące budynku

Budynek, w którym zlokalizowana jest sala szkoleniowa, musi spełniać minimum następujące wymogi:

- lokalizacja w centrum miasta z wygodnym dojazdem i dojściem, oddalony od dworca centralnego PKP: maksymalnie do 5,0 pieszo lub do maksymalnie 10,0 km środkami komunikacji publicznej (w obu przypadkach odległość wyznaczona drogą publiczną, a nie w linii prostej),
- dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową („dostosowanie architektoniczne”), w tym w szczególności: zapewniony podjazd dla osób niepełnosprawnych (jeśli wejście do budynku wymaga wejścia po schodach), wyposażenie w odpowiednio dostosowaną windę, toaletę oraz ciągi komunikacyjne (w tym drzwi),
- zapewnienie zaplecza sanitarnego, szatni.

2. Założenia związane z realizacją usługi wynajęcia sali szkoleniowej na szkolenia grupowe:

Usługa wynajęcia sali szkoleniowej obejmuje:

- salę szkoleniową - dostępną i przygotowaną do zajęć przez cały czas trwania szkolenia, z dobrym stanem technicznym i wizualnym (czyste ściany, podłogi, stoły, etc.), z możliwością indywidualnej aranżacji;
- sala szkoleniowa musi zapewniać uczestnikom warunki zgodne z wymogami BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi stawianymi pomieszczeniom, w których realizowane są szkolenia grupowe (np. dostęp do światła dziennego i dobre oświetlenie sztuczne);
- wielkość sali powinna być dostosowana do realizowanego wsparcia, tzn. powinna mieć powierzchnię dostosowaną do ilości szkolonych osób (swobodne rozmieszczenie uczestników wydarzeń i trenerów/-ek) w zależności od uwarunkowań wydarzeń zgodnie z Zał.2 do ogłoszenia.;
- sala szkoleniowa musi być usytuowana w miejscu zapewniającym swobodne prowadzenie zajęć, m.in. znajdująca się poza strefą jadalną, odizolowana od dostępu osób postronnych i przypadkowych, bez możliwości przechodzenia przez nią, zamykana za pomocą drzwi przymocowanych na stałe;
- sala szkoleniowa będzie wyposażona w: stoły, krzesła, projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i piszącymi flamastrami lub tablica suchościeralna, komputer (laptop), nagłośnienie (np. głośniki z możliwością przyłączenia do komputera), mikrofon bezprzewodowy dla trenera, wieszaki na odzież wierzchnią, kosz na śmieci;
- temperatura w sali powinna być dostosowana do potrzeb uczestników/czek szkolenia (w okresie jesiennym, zimowym i wiosennym - ogrzewanie, a w okresie letnim - klimatyzacja lub nawiew lub wiatraki);
- osoby odpowiedzialne za przygotowanie sali oraz jej bieżącą obsługę (np. przestawienie mebli, obsługę techniczno-informatyczną sprzętu, etc);
- oznaczenie wydarzeń w widocznym miejscu - w budynku, w sali szkoleniowej oraz drogi prowadzącej do sali w sposób umożliwiający bezproblemowe dotarcie

uczestników/czek. Materiały do oznaczenia budynku, sali, drogi do sali dostarczy Zamawiający.

– miejsce do serwowania cateringu dla uczestników szkolenia (w osobnym pomieszczeniu lub w specjalnie wydzielonym miejscu);

– dostępność dla osób z niepełnosprawnościami: wymaga się aby sala szkoleniowa znajdowała się w budynku dostępnym architektonicznie dla osób niepełnosprawnych, tj. infrastrukturą dostosowaną dla osób niepełnosprawnych ruchowo (korytarze, windy, toalety, parking, podjazd);

3. Założenia związane z realizacją usługi noclegowej wraz ze śniadaniem i kolacją (NIE DOTYCZY ZADANIA nr 3):

Usługa noclegowa obejmie:

- Usługę noclegową wraz ze śniadaniem dla wszystkich uczestników wydarzeń zgodnie z harmonogramem stanowiącym Załącznik 2 do ogłoszenia;
- Kolację dla Uczestników/Uczestniczek nocujących, tj. posiłek dwudaniowy z napojem.
 - Usługę noclegową w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych (w zależności od potrzeb zgłoszonych przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed terminem danego szkolenia); pokoje wyposażone w łazienkę i WC; nie dopuszcza się zakwaterowania 2 uczestników w tym samym pokoju;
- Usługę noclegową w hotelu o standardzie co najmniej 2* ale nie więcej niż 3*;
- Dopuszczalna jest rezerwacja noclegów w hotelu o standardzie 4* pod warunkiem, że cena noclegu nie przekracza maksymalnej ceny i przedłożone zostaną co najmniej 2 oferty noclegu w hotelach 3* wg tych samych wymagań lokalizacyjnych, które będą droższe od oferty wskazanej.
- noclegi mogą mieć miejsce w innym budynku niż sale szkoleniowe, przy czym odległość od hotelu do budynku, w którym odbywać się będą szkolenia, nie może być większa niż 2,0 km pieszo drogą publiczną, a nie w linii prostej, lub hotel powinien znajdować się w miejscu dogodnym w kontekście dojazdu komunikacją publiczną (czas dotarcia do 20 min.)
- dostępność dla osób z niepełnosprawnościami: wymaga się aby miejsce noclegu znajdowało się w budynku dostępnym architektonicznie dla osób niepełnosprawnych, tj. infrastrukturą dostosowaną dla osób niepełnosprawnych ruchowo (korytarze, windy, toalety, parking, podjazd);
Zamawiający dysponuje budżetem maksymalnym na jednego uczestnika/prowadzącego spotkania odpowiednio: nocleg ze śniadaniem 220,00 zł brutto/osoba.

4. Założenia związane z realizacją usługi cateringowej:

Usługa cateringowa obejmie:

- obiady w formie stołu szwedzkiego,
 - dwie przerwy kawowe (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami),
- zgodnie z harmonogramem wydarzeń stanowiącym Załącznik 2 do ogłoszenia.

Usługa cateringowa powinna spełniać następujące wymagania:

- Naczynia na zastawie ceramicznej lub porcelanowej (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, talerze, itp.), z użyciem sztuczków platerowanych lub

metalowych, serwetki papierowe. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń z tworzywa sztucznego. Zastawa stołowa powinna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona) oraz wysterylizowana;

- W przypadku dań serwowanych na gorąco Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze do potraw oraz kociołki na zupeł. Pozostałe dania serwowane będą w półmiskach, miskach, na paterach, deskach (nie wykonanych z tworzyw sztucznych);
- Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkolenia;
- Obsługę cateringu – co najmniej 1 osoba;
- Przygotowanie stołów i posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia;
- Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
- Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.);
- Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca (min. 3 propozycje menu).
- Wymienione powyżej wartości w gramach/mililitrach są wartościami minimalnymi i wyznaczają wymagane minimalne ilości posiłków/napojów dla jednej osoby podczas jednego dnia szkolenia - istnieje możliwość szerszego zakresu usługi, o ile mieści się w określonej maksymalnej cenie;
- Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami: wymaga się zapewnienie miejsca i stołów umożliwiających swobodne korzystanie z cateringu przez osoby z niepełnosprawnościami (np. stoliki koktajlowe dostosowane do osób z niepełnosprawnościami);
- **Serwis kawowy** powinien składać się z:
 - co najmniej następujących produktów:
 - o Kawa: min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleko – bez ograniczeń);
 - o Herbata: min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna – bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona - gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych;
 - o Napoje zimne: woda niegazowana oraz gazowana.
 - o Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce;
 - o Dodatki: mleko, cukier, cytryna (bez ograniczeń);
- **Obiad** powinien składać się z niżej wymienionych opcji, z tym, że w każdym dniu szkolenia do 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:
 - o Zupa (min. 300 ml na osobę),
 - o Danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki:
 - Mięso / danie bezmięsne 150g/os (min. 2 rodzaje)
 - Dwa rodzaje surówek i/lub warzywa gotowane (min.150 g)
 - Dodatki skrobiowe 250 g/os (min. 2 rodzaje)
 - o lub inne danie obiadowe do uzgodnienia (min. 400 g).
 - o Napój - woda mineralna niegazowana i gazowana soki owocowe (min. 250 ml/os)

Planowana liczba osób, dla których będzie świadczona usługa cateringowa, stanowi szacunkową liczbę uczestników wydarzeń, które planowane są do realizacji w okresie obowiązywania umowy. Ostateczna liczba osób, dla których będzie świadczona usługa cateringowa, uzależniona jest od liczby uczestników zakwalifikowanych do udziału w poszczególnych wydarzeniach i może się zmniejszyć.

- Zamawiający dysponuje budżetem maksymalnym na jednego uczestnika spotkania odpowiednio: kwotą 15,00 zł brutto/osoba za 1 przerwę kawową oraz 35 zł brutto/osoba za obiad/kolację.

II. Przedmiot zamówienia dla zadania nr 2

Przedmiotem niniejszego zamówienia są:

1. usługi noclegowe wraz ze śniadaniem i kolacją,
2. usługi cateringowe,

w związku z realizacją zadań w projekcie „Choroby genetycznie uwarunkowane – edukacja i diagnostyka”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, na podstawie zał. nr 2 do ogłoszenia, w którym został zawarty wstępny harmonogram szkoleń odbywających się w siedzibie Zamawiającego - Instytut Matki i Dziecka, ul. Kasprzaka 17a, 01-211 Warszawa.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Założenia związane z realizacją usługi noclegowej wraz ze śniadaniem i kolacją:

Usługa noclegowa obejmuje:

- Usługę noclegową wraz ze śniadaniem dla wszystkich uczestników wydarzeń zgodnie z harmonogramem szkoleń stanowiącym Załącznik 2 do ogłoszenia;
- Kolację dla Uczestników/Uczestniczek nocujących, tj. posiłek dwudaniowy z napojem.
- Usługę noclegową w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych (w zależności od potrzeb zgłoszonych przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed terminem danego szkolenia); pokoje wyposażone w łazienkę i WC; nie dopuszcza się zakwaterowania 2 uczestników w tym samym pokoju;
- Usługę noclegową w hotelu o standardzie co najmniej 2* ale nie więcej niż 3*;
- Dopuszczalna jest rezerwacja noclegów w hotelu o standardzie 4* pod warunkiem, że cena noclegu nie przekracza maksymalnej ceny i przedłożone zostaną co najmniej 2 oferty noclegu w hotelach 3* wg tych samych wymagań lokalizacyjnych, które będą droższe od oferty wskazanej.
- odległość hotelu od siedziby Zamawiającego, w którym odbywać się będą wydarzenia, nie może być większa niż 2,0 km pieszo drogą publiczną, a nie w linii prostej, lub hotel powinien znajdować się w miejscu dogodnym w kontekście dojazdu komunikacją publiczną (czas dotarcia do 20 min.)
- dostępność dla osób z niepełnosprawnościami: wymaga się aby miejsce noclegu znajdowało się w budynku dostępnym architektonicznie dla osób niepełnosprawnych, tj. infrastrukturą

dostosowaną dla osób niepełnosprawnych ruchowo (korytarze, windy, toalety, parking, podjazd);

Zamawiający dysponuje budżetem maksymalnym na jednego uczestnika spotkania odpowiednio: nocleg ze śniadaniem 220,00 zł brutto/osoba.

2. Założenia związane z realizacją usługi cateringowej:

Usługa cateringowa obejmuje:

- obiady w formie stołu szwedzkiego,
- dwie przerwy kawowe (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami),

zgodnie z harmonogramem wydarzeń stanowiącym Załącznik 2 do ogłoszenia.

Usługa cateringowa powinna spełniać następujące wymagania:

- Naczynia na zastawie ceramicznej lub porcelanowej (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, talerze, itp.), z użyciem sztuczków platerowanych lub metalowych, serwetki papierowe. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń z tworzywa sztucznego. Zastawa stołowa powinna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona) oraz wysterylizowana;
- W przypadku dań serwowanych na gorąco Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze do potraw oraz kociołki na zupe. Pozostałe dania serwowane będą w półmiskach, miskach, na paterach, deskach (nie wykonanych z tworzyw sztucznych);
- Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkolenia;
- Obsługę cateringu – co najmniej 1 osoba;
- Przygotowanie stołów i posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia;
- Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
- Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136));
- Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca (min. 3 propozycje menu).
- Wymienione powyżej wartości w gramach/mililitrach są wartościami minimalnymi i wyznaczają wymagane minimalne ilości posiłków/napojów dla jednej osoby podczas jednego dnia szkolenia - istnieje możliwość szerszego zakresu usługi, o ile mieści się w określonej maksymalnej cenie;
- Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami: wymaga się zapewnienie miejsca i stołów umożliwiających swobodne korzystanie z cateringu przez osoby z niepełnosprawnościami (np. stoliki koktajlowe dostosowane do osób z niepełnosprawnościami);
- **Serwis kawowy** powinien składać się z co najmniej następujących produktów:
 - Kawa: min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleko – bez ograniczeń);
 - Herbata: min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna – bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona - gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych;

- Napoje zimne: woda niegazowana oraz gazowana.
- Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce;
- Dodatki: mleko, cukier, cytryna (bez ograniczeń);
- **Obiad** powinien składać się z niżej wymienionych opcji, z tym, że w każdym dniu wydarzenia do 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:
 - Zupa (min. 300 ml na osobę),
 - Danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki:
 - Mięso / danie bezmięsne 150g/os (min. 2 rodzaje)
 - Dwa rodzaje surówek i/lub warzywa gotowane (min.150 g)
 - Dodatki skrobiowe 250 g/os (min. 2 rodzaje)
 - lub inne danie obiadowe do uzgodnienia (min. 400 g).
 - Napój - woda mineralna niegazowana i gazowana soki owocowe (min. 250 ml/os)

Planowana liczba osób, dla których będzie świadczona usługa cateringowa, stanowi szacunkową liczbę uczestników szkoleń, które planowane są do realizacji w okresie obowiązywania umowy. Ostateczna liczba osób, dla których będzie świadczona usługa cateringowa, uzależniona jest od liczby uczestników zakwalifikowanych do udziału w poszczególnych wydarzeniach i może się zmniejszyć.

Zamawiający dysponuje budżetem maksymalnym na jednego uczestnika spotkania odpowiednio: kwotą 15,00 zł/osoba za 1 przerwę kawową oraz 35,00 zł/osoba za obiad/kolację.

III. Przedmiot zamówienia dla zadania nr 4

Przedmiotem niniejszego zamówienia są usługi cateringowe w związku z realizacją zadań w projekcie „Choroby genetycznie uwarunkowane – edukacja i diagnostyka”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, na podstawie zał. nr 2 do ogłoszenia, w którym został zawarty wstępny harmonogram warsztatów odbywających się w siedzibie Zamawiającego - Instytut Matki i Dziecka, ul. Kasprzaka 17a, 01-211 Warszawa.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Założenia związane z realizacją usługi cateringowej:

Usługa cateringowa obejmuje:

- obiady w formie stołu szwedzkiego,
- dwie przerwy kawowe (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami), zgodnie z harmonogramem wydarzeń stanowiącym Załącznik 2 do ogłoszenia.

Usługa cateringowa powinna spełniać następujące wymagania:

- Naczynia na zastawie ceramicznej lub porcelanowej (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, talerze, itp.), z użyciem sztuczków platerowanych lub metalowych, serwetki papierowe. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń z tworzywa sztucznego. Zastawa stołowa powinna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona) oraz wysterylizowana;

- W przypadku dań serwowanych na gorąco Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze do potraw oraz kociołki na zupeę. Pozostałe dania serwowane będą w półmiskach, miskach, na paterach, deskach (nie wykonanych z tworzyw sztucznych);
- Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkolenia;
- Obsługę cateringu – co najmniej 1 osoba;
- Przygotowanie stołów i posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia;
- Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
- Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136));
- Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca (min. 3 propozycje menu).
- Wymienione powyżej wartości w gramach/mililitrach są wartościami minimalnymi i wyznaczają wymagane minimalne ilości posiłków/napojów dla jednej osoby podczas jednego dnia szkolenia - istnieje możliwość szerszego zakresu usługi, o ile mieści się w określonej maksymalnej cenie;
- Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami: wymaga się zapewnienie miejsca i stołów umożliwiających swobodne korzystanie z cateringu przez osoby z niepełnosprawnościami (np. stoliki koktajlowe dostosowane do osób z niepełnosprawnościami);
- **Serwis kawowy** powinien składać się z co najmniej następujących produktów:
 - o Kawa: min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleko – bez ograniczeń);
 - o Herbata: min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna – bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona - gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych;
 - o Napoje zimne: woda niegazowana oraz gazowana.
 - o Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce;
 - o Dodatki: mleko, cukier, cytryna (bez ograniczeń);
- **Obiad** powinien składać się z niżej wymienionych opcji, z tym, że w każdym dniu szkolenia do 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:
 - o Zupa (min. 300 ml na osobę),
 - o Danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki:
 - Mięso / danie bezmięsne 150g/os (min. 2 rodzaje)
 - Dwa rodzaje surówek i/lub warzywa gotowane (min.150 g)
 - Dodatki skrobiowe 250 g/os (min. 2 rodzaje)
 - o lub inne danie obiadowe do uzgodnienia (min. 400 g).
 - o Napój - woda mineralna niegazowana i gazowana soki owocowe (min. 250 ml/os)

Planowana liczba osób, dla których będzie świadczona usługa cateringowa, stanowi szacunkową liczbę uczestników warsztatów, które planowane są do realizacji w okresie obowiązywania umowy. Ostateczna liczba osób, dla których będzie świadczona usługa

cateringowa, uzależniona jest od liczby uczestników zakwalifikowanych do udziału w poszczególnych warsztatach i może się zmniejszyć.

Zamawiający dysponuje budżetem maksymalnym na jednego uczestnika spotkania odpowiednio: kwotą 15,00 zł brutto/osoba za 1 przerwę kawową oraz 35 zł brutto/osoba za obiad.

IV. Przedmiot zamówienia video szkolenia – nagranie i montaż - dla zadania nr 14

Przedmiotem zamówienia jest **zarejestrowanie oraz montaż edukacyjnych** materiałów multimedialnych i wideo szkoleniowych do wykorzystania w e-learningu oraz publikacji na stronie internetowej Instytutu Matki i Dziecka.

Zakładamy rejestrację 23 wydarzeń – 22 kursów i seminarium (lista kursów w załączniku) które zostaną nagrane i odpowiednio zmontowane w sposób zapewniający właściwą dynamikę i sposób prezentacji treści zgodnie z przeznaczeniem na materiał szkoleniowy.

Na opracowanie materiału z kursu składać się będzie: oddzielna rejestracja dźwięku, wykładowcy i obróbka slajdów prezentowanych przez prelegenta, a następnie profesjonalne zmontowanie.

- kursy będą odbywały się w formie prelekcji – wykładów;
- jeden kurs będzie trwał ok. 6 godzin;
- w kursie będzie brała udział publiczność. W pierwszym - seminarium w Warszawie będzie uczestniczyło 150 osób, w pozostałych 22 szkoleniach - od 20 do 60 uczestników,
- podczas kursów będą pokazywane slajdy z prezentacjami;
- seminarium będzie prowadziło 5 osób, pozostałe kursy od 1-10 prowadzących (wykładowcy będą się zmieniać w czasie trwania wydarzenia);
- miejsce: Warszawa, w różnych lokalizacjach, termin: 2019-2021.

V. Przedmiot zamówienia e-learning – dla zadania nr 15

Przedmiotem zamówienia jest **stworzenie kursu e-learningowego** w oparciu o zarejestrowane materiały. Kurs powinien dawać możliwość utrwalenia wiedzy oraz zawierać elementy weryfikacji wiedzy (w formie quizów, testów, egzaminów, pytań kontrolnych).

Kurs będzie powinien być dostępny na platformie edukacyjnej w pełni zintegrowanej z nowym serwisem edu-metgen.imid.med.pl.

Dynamiczna strona główna: Treści na głównej stronie platformy będą się zmieniały w zależności od ostatnich aktywności tj. np. ostatnio dodane wywiady i video wykłady. Możliwość zmiany kolejności bloków na stronie (górną, dół) – dostosowane do promocji najważniejszych treści – np. zbliżającego się szkolenia.

Uczestnik ma mieć możliwość tworzenia notatek.

Dla każdego zarejestrowanego wykładu – możliwość wskazania kluczowych slajdów.

Możliwość wyszukiwania materiałów edukacyjnych po słowie kluczowym.

Przejrzysta nawigacja. Kluczowy element funkcjonalności całego serwisu, odpowiednio zaplanowany usprawni poruszanie się po stronach. Intuicyjne menu, ścieżka okruszków, interaktywne elementy.

Zatrzymanie użytkowników na portalu. Na całym serwisie zostaną zaplanowane powiązania między materiałami, dzięki temu użytkownik będzie mógł łatwo przejść do materiałów z tej samej tematyki (danych odnoszących się do tych samych zagadnień), związanych z tym samym wydarzeniem (kurs, seminarium, warsztat) lub pochodzących od jednego eksperta.

Działania pozycjonujące. Czytelność dla wyszukiwarek, nacisk na właściwy opis strony i przede wszystkim materiałów edukacyjnych.

Szybkość serwisu. Optymalizacja przygotowywanych materiałów pod kątem czasu wczytywania – w szczególności materiałów wideo.

Dostosowanie do urządzeń mobilnych. Portal będzie w pełni responsywny (RWD), zawartość będzie przystosowywała się do różnych wielkości ekranów na wszystkich rodzajach urządzeń.

Technologia. System Platformy edukacyjnej zrealizowany na platformie LAMP, w powszechnie uznanej technologii Apache + MySQL + PHP. Wszystkie wymienione narzędzia będą dostępne na otwartej licencji opensource, co nie wpłynie na koszty systemu, a zapewnia ciągle udoskonalanie wymienionych narzędzi i tym samym gwarancję stabilności. System zostanie zbudowany zgodnie z obowiązującymi standardami ustanowionymi przez organizację W3C, dotycząca generowanej treści w standardzie HTML /CSS. Oprogramowanie zbudowane będzie na zasadzie modułów. Głównym elementem systemu będzie Baza Danych (BD), która będzie zawierać informacje wykorzystywane przez wszystkie moduły. Wykorzystanie MySQL gwarantuje pełną skalowalność systemu oraz umożliwi przyszłą rozbudowę o kolejne moduły. W systemie będą przechowywane treści dowolnego typu.

Zabezpieczenia. System będzie znajdował się na zwirtualizowanej maszynie. Połączenia z systemem będą odbywać się za pomocą połączenia szyfrowanego SSL – w szczególności w przypadku logowania i modułów zaawansowanych. Portal oparty będzie o system (CMS), dzięki któremu możliwe będzie zarządzanie treścią na stronie. Komunikacja użytkownika z serwerem poprzez szyfrowany protokół SSL zabezpieczony kwalifikowanym certyfikatem. Raporty udanych/nieudanych logowań do systemu. Przechowywanie danych osobowych zgodnie z wymogami. Generowanie logu zmian danych osobowych w systemie.

Materiały edukacyjne – proces tworzenia zawartości platformy edukacyjnej:

- a) Wywiady – wypowiedzi ekspertów, wykładowców na temat poruszanych problemów oraz celów edukacyjnych projektu edukacyjnego, stanowiące promocję i zachęcenie do udziału w kursach.
- b) Wideo wykłady – zarejestrowane podczas seminariów i kursów. Zmontowane w specjalnym oprogramowaniu z źródeł: obrazu, dźwięku oraz prezentacji wykładowcy. Wstawiane na Platformę po pełnym procesie montażu i autoryzacji przez wykładowcę.
- c) Materiały tekstowe – abstrakty, opisy celów edukacyjnych, materiały promocyjne projektu – opracowane przez ekspertów Programu.

Tworzenie oraz zarządzanie kontami po stronie Zamawiającego.

Przewidywana liczba uczestników szkoleń 1556.

Liczba uczestników szkoleń, którzy będą mogli być zalogowani na platformie jednocześnie: min. 50 osób.

Moduł e-learningowy ma być dostępny do końca 2022 roku.

VI. Przedmiot zamówienia – aktywna rekrutacja dla zadania nr 1-3, 5-13:

Przedmiotem zamówienia jest aktywna rekrutacja - Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia procesu rekrutacji zgodnego z wytycznymi Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (POWER) dla każdego wydarzenia, obejmujący:

1. wyszukiwanie i docieranie do potencjalnych uczestników; w tym: rekrutacja potencjalnych uczestników podczas konferencji i imprez branżowych (Wykonawca

- w ramach postępowania powinien przedstawić listę rekomendowanych przez niego imprez), rekrutacja potencjalnych uczestników z uczelni oraz instytucji naukowych znajdujących się na terenie województw w których odbywa się seminarium oraz szkolenia w ramach projektu (Wykonawca w ramach postępowania powinna przedstawić listę rekomendowanych przez niego instytucji);
2. weryfikowanie ich kwalifikowalności do udziału w projekcie, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego;
 3. Przygotowania i dostarczenia Zamawiającemu wzoru formularza zgłoszeniowego wypełnianego on-line, do akceptacji i ewentualnej modyfikacji przez Zamawiającego. Rekrutacja odbywać się będzie poprzez wypełniany on-line formularz zgłoszeniowy uruchamiany dla każdego wydarzenia z osobna. System obsługi rekrutacji musi być oparty na dedykowanych formularzach rejestracji oraz zawierać generatory raportów, list uczestników itp.
 4. Przygotowania wzoru potwierdzenia mailowego o zakwalifikowaniu danej osoby (tworzenie i archiwizowanie w formie drukowanej jako część dokumentacji rekrutacyjnej).
 5. Do obsługi skrzynki mailowej dedykowanej wydarzeniom – dostęp do adresu mailowego (należącego do IMiD) zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korespondencji z potencjalnymi uczestnikami i/lub uczestnikami szkoleń poprzez inną skrzynkę e-mail niż wskazana.
 6. Zrekrutowania maksimum 100% a minimum 70% przewidzianej liczby uczestników danego wydarzenia:
 - a. Zamawiający zastrzega, że brak jest możliwości rekrutowania innych osób, niż należących do grupy docelowej, określonej w regulaminie rekrutacji. W przypadku uczestnictwa w szkoleniu przez osobę nie należącą do grupy docelowej, a więc rekrutowanej niezgodnie z wytycznymi regulaminu, Zamawiający nie pokrywa kosztu udziału tej osoby w wydarzeniu.
 - b. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - korespondencji mailowej i/lub kontaktu telefonicznego z potencjalnymi oraz rekrutowanymi uczestnikami szkoleń w celu efektywnego przeprowadzenia procesu rekrutacji,
 - wyznaczenia i obsługiwanego numeru telefonu przeznaczonego dla osób zainteresowanych szkoleniami oraz udzielania informacji/wyjaśnień dot. procesu rekrutacji.
 - zgłoszenia uczestników na szkolenia przyjmowane są tylko on-line, poprzez prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy (wszystkie pola).
 - zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wglądu do narzędzia rekrutacyjnego Wykonawcy w celu weryfikacji poprawności działania.

Wykonawca zobowiązany jest informować na bieżąco Zamawiającego o stanie prowadzonej rekrutacji (raz w tygodniu, licząc od momentu uruchomienia rekrutacji na dane wydarzenie).

Na minimum 16 dni przed planowanym terminem szkolenia Wykonawca zobowiązany jest zgłosić Zamawiającemu na adres mailowy wyznaczony do kontaktów, liczbę osób zapisanych na dane wydarzenie (nie dotyczy seminariów) w formie listy obecności oraz wydruku z systemu rekrutacyjnego ukazujący proces rekrutacji na dane wydarzenie wraz

z wyjaśnieniami odnośnie osób, które nie zostały wpisane na listę uczestników danego wydarzenia.

7. Tworzenia i archiwizowania w formie drukowanej pełnej dokumentacji rekrutacyjnej oraz ankiet ewaluacyjnych i list obecności a następnie przekazywanie ich każdorazowo Zamawiającemu w ciągu 7 dni roboczych po zakończeniu danego wydarzenia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do tworzenia i archiwizowania wydruków z systemu rekrutacyjnego przedstawiających, jak przebiegał proces rekrutacji, wraz z uzasadnieniem dot. np. odrzucenia zgłoszenia uczestnika, w przypadku rezygnacji (wydruk korespondencji mailowej). W związku z tym, że przy zapisach na szkolenia decyduje kolejność zgłoszeń, konieczne będzie rejestrowanie przez system dokładnej daty i godziny wypełnienia danego formularza zgłoszeniowego. Po zakończeniu realizacji umowy, dane zgromadzone w procesie rekrutacyjnym, muszą zostać usunięte przez Wykonawcę, a w trakcie realizacji umowy muszą być przestrzegane przepisy dotyczące ochrony danych osobowych.
9. Zapewnienia min. 2 osób do seminarium i min. 1 osoby do szkolenia/kursu, odbywającego się poza Warszawą, zajmującej się aspektami organizacyjnymi na miejscu wydarzenia takimi jak: rejestracja uczestników, zbieranie podpisów na listach obecności wszystkich uczestników biorących udział w szkoleniu oraz prowadzącego/prowadzących zgodnie z wytycznymi Zamawiającego oraz dokumentach rekrutacyjnych zgodnie z regulaminem, potwierdzanie delegacji uczestnikom w trakcie ostatniej przerwy, wydawanie materiałów szkoleniowych przed rozpoczęciem zajęć, wydawanie ankiet oceny szkolenia po ostatniej przerwie oraz zbieranie ich po zakończeniu zajęć, wydawanie uczestnikom zaświadczeń o uczestnictwie w szkoleniu po zakończeniu zajęć.

Wykonawca zobowiązany jest dopilnować, aby na wydrukowanych listach obecności nie dokonywano żadnych zmian np. dopisywanie się, wykreślanie osób zapisanych na wydarzenie, etc.

10. Każdorazowo 7 dni roboczych po terminie szkolenia Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przesłania bazy danych uczestników szkolenia w formacie Excel zawierającej wszystkie dane uczestników uwzględnione w dokumentach rekrutacyjnych w zaszyfrowanej formie na skrzynkę mailową Zamawiającego.

Grupa docelowa:

- lekarze
- diagności laboratoryjni
- technicy laboratoryjni
- absolwenci kierunków lekarskich i pokrewnych oraz przyrodniczych
- studenci kierunków lekarskich i pokrewnych oraz przyrodniczych

Lista seminariów i kursów znajduje się poniżej.

Raportowanie:

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia raportu miesięcznego - zbiorczego z działań z uwzględnieniem informacji o ilości zrekrutowanych uczestników

Lp.	Temat	liczba dni
1	Genetyka dla nie-genetyków Omika nowa dziedzina diagnostyczna	1
2	Genetyka i genomika w codziennej praktyce lekarskiej.	1
3	Badania genetyczne w diagnostyce prenatalnej	1
4	Zespół delecji 22q11 - problemy kliniczne i diagnostyczne	1
5	Możliwości diagnostyczne zaburzeń glikozylacji	1
6	Rola i funkcja kofaktorów, w tym witamin z grupy B w diagnostyce WWM	1
7	Diagnostyka i leczenie dorosłych pacjentów z WWM	5
8	Choroby genetyczne wieku rozwojowego - możliwości diagnostyczne w erze badań genomowych	2
9	Kurs z zakresu zaburzeń neurometabolicznych - możliwości diagnostyczne.	2
10	Genetyka i genomika chorób neurologicznych.	2
11	Diagnostyka i opieka medyczna nad pacjentami z WWM - Rola lekarza POZ	2
12	Wyniki programu badań przesiewowych noworodków w kierunku WWM	1
13	Genetyka a choroby układu sercowo-naczyniowego.	1
14	Genetyka neonatologiczna - nie tylko testy przesiewowe.	1
15	Kurs z zakresu zaburzeń metabolizmu aminokwasów siarkowych	5
16	Kurs z zakresu zaburzeń neurometabolicznych	4
17	Kurs z zakresu zaburzeń neurometabolicznych	5
18	Stres oksydacyjny - pro i antyoksydanty	1
19	Metabolizm kostny	1
20	Kurs z zakresu zaburzeń metabolizmu witamin z grupy B	3
21	Stres oksydacyjny i korzyści z terapii antyoksydantami	1
22	Kurs z zakresu zaburzeń metabolizmu kostnego i metabolizmu tkanki tłuszczowej	2
23	Kurs z zakresu zaburzeń metabolizmu aminokwasów siarkowych	3