**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

na realizację usługi polegającej na kompleksowym przygotowaniu, obsłudze i organizacji międzynarodowej konferencji pt. „Badania przesiewowe, Radioterapia, Brachyterapia w diagnostyce i leczeniu chorób onkologicznych” otwierającej projekt pt. „Rozwój polsko-ukraińskiej współpracy w zakresie diagnostyki i leczenia nowotworów” (PLUA.02.01-IP.01-0021/23), realizowany  
w ramach Programu Interreg NEXT Polska-Ukraina 2021-2027.

|  |
| --- |
| 1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** |

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowym przygotowaniu, obsłudze  
i organizacji międzynarodowej konferencji pt. „Badania przesiewowe, Radioterapia, Brachyterapia  
w diagnostyce i leczeniu chorób onkologicznych” otwierającej projekt pt. „Rozwój polsko-ukraińskiej współpracy w zakresie diagnostyki i leczenia nowotworów” realizowany w ramach Programu Interreg NEXT Polska-Ukraina 2021-2027. Konferencja odbędzie się w Białymstoku i będzie miała charakter międzynarodowy. Skierowana będzie do lekarzy, personelu medycznego, profesorów, wykładowców i studentów uczelni medycznych, stażystów, nauczycieli, przedstawicieli redakcji czasopism medycznych oraz przedstawicieli władz, zarówno z Polski, jak i zza granicy.

Miejsce organizacji konferencji: **Białystok (woj. podlaskie)**

Planowana liczba uczestników konferencji: **70 osób**

**Elementy przedmiotu zamówienia - planowane działania w ramach organizacji konferencji:**

1. **Organizacja konferencji** 
   1. Wynajem sali konferencyjnej
   2. Catering dla uczestników konferencji
   3. Zapewnienie sprzętu do tłumaczeń symultanicznych
   4. Usługi tłumaczenia podczas konferencji:

- tłumaczenie z j. polskiego na j. ukraiński i odwrotnie

- tłumaczenie z j. polskiego na j. angielski i odwrotnie

* 1. Zapewnienie sprzętu do transmisji on-line
  2. Pomoc techniczna.

1. **Zapewnienie noclegów uczestnikom konferencji**

**Szczegółowy opis elementów przedmiotu zamówienia został opisany w punkcie III**

|  |
| --- |
| 1. **TERMIN REALIZACJI** |

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 12-14.12.2024 r.

Poszczególne elementy przedmiotu zamówienia muszą zostać zrealizowane w następujących terminach:

* Organizacja konferencji – 13.12.2024 r.
* Wynajem Sali konferencyjnej – 12-13.12.2024 r.
* Catering dla uczestników konferencji – 12-13.12.2024 r.
* Zapewnienie sprzętu do tłumaczeń symultanicznych – 13.12.2024 r.
* Usługi tłumaczenia podczas konferencji – 13.12.2024 r.
* Zapewnienie sprzętu do transmisji on-line – 13.12.2024 r.
* Pomoc techniczna – 12-13.12.2024 r.
* Zapewnienie noclegów uczestnikom konferencji – 12-14.12.2024 r.

|  |
| --- |
| 1. **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - ELEMENTY KOMPLEKSOWEGO PRZYGOTOWANIA, OBSŁUGI I ORGANIZACJI MIĘDZYNARODOWEJ KONFERENCJI:** |

Wszystkie elementy przedmiotu zamówienia tj. sala konferencyjna, catering dla uczestników konferencji (przerwa kawowa, lunch, kolacje), noclegi muszą zostać zrealizowane na terenie jednego budynku/obiektu/hotelu, przez co Zamawiający rozumie lokalizację wszystkich elementów przedmiotu zamówienia w jednym budynku, podsiadającym ten sam adres na terenie miasta Białegostoku. Zamawiający dopuszcza także budynki/obiekty będące kompleksem budynków, które posiadają łączniki między budynkami, tak aby uczestnicy konferencji nie wychodzili na zewnątrz przemieszczając się po budynku/obiekcie/hotelu.

|  |
| --- |
| * + 1. **Organizacja konferencji**   **swsz**   * + 1. **A)** |

* 1. **Wynajem sali konferencyjnej**

1. **Zakres zamówienia**

Zapewnienie komfortowego i dobrze wyposażonego miejsca, które spełni wszystkie wymagania techniczne i organizacyjne niezbędne do przygotowania, przeprowadzenia, obsługi i organizacji konferencji. Konferencja zostanie przeprowadzona w formule hybrydowej (w trybie stacjonarnym oraz on-line). Zamawiający powinien mieć zapewnioną dostępność Sali na dzień przed konferencją w celu przeprowadzenia prób technicznych oraz ustawienia dekoracji przed rozpoczęciem konferencji. Wykonawca odpowiedzialny jest za zapewnienie serwisu sprzątającego przed, w trakcie i po zakończeniu konferencji, w celu utrzymania czystości i porządku w sali oraz przyległych pomieszczeniach.

1. **Liczba uczestników**

W konferencji weźmie udział 70 osób.

1. **Wymagania dotyczące sali konferencyjnej**

**Lokalizacja**

* Sala konferencyjna musi znajdować się w kompleksie budynków jednego obiektu/budynku /hotelu, w którym będą realizowane wszystkie elementy przedmiotu zamówienia.
* Sala musi być położona na terenie miasta Białystok
* Na terenie obiektu, w którym zlokalizowana jest sala musi znajdować się parking dostępny dla uczestników konferencji.

**Specyfikacja techniczna**

* Pojemność: musi pomieścić min.70 osób w ustawieniu teatralnym, zapewniając każdemu uczestnikowi siedzenie oraz dobrą widoczność na scenę.
* Sala musi być na tyle przestronna, aby zapewnić komfort uczestnikom i umożliwić swobodne poruszanie się.
* Minimalna powierzchnia użytkowa sali to 150 m².

**Wyposażenie sali**

* Krzesła z oparciem i stoły konferencyjne, możliwość elastycznego dostosowania ustawienia mebli i sprzętu według potrzeb organizatorów, w tym szybka reorganizacja sali w zależności od potrzeb
* Na wyposażeniu sali: system nagłośnieniowy, projektor multimedialny o rozdzielczości minimum Full HD, ekrany projekcyjne, multimedialna mównica z możliwością prezentacji np. tytułu konferencji/tematu prezentacji, pilot do rzutnika multimedialnego umożliwiający przerzucanie slajdów w czasie prezentacji, dostęp do Internetu o wysokiej przepustowości (minimum 100 Mbps), z zapasowym łączem na wypadek awarii głównego połączenia.
* Regulowane oświetlenie LED, umożliwiające dostosowanie natężenia światła do potrzeb prezentacji, a także oświetlenie punktowe na scenie.
* System klimatyzacji i wentylacji zapewniający komfortowe warunki podczas trwania konferencji, z możliwością regulacji temperatury.
* Możliwość utworzenia przed wejściem na salę punktu rejestracji uczestników konferencji.
* Możliwość montażu dźwiękoszczelnych kabin tłumaczeniowych oraz całego systemu tłumaczeniowego.
* Możliwość montażu sprzętu do transmisji wydarzenia on-line, w tym kamer o rozdzielczości minimum Full HD, mikrofonów, oprogramowania do transmisji oraz infrastruktury sieciowej.

|  |
| --- |
| * 1. **Catering dla uczestników konferencji** |

1. **Charakterystyka wyżywienia**

* Świadczenie usług cateringowych musi być zgodne z obowiązującymi przepisami i normami w zakresie funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023. poz.1448 t.j.) i rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004r. L 139/1 z późniejszymi zmianami), wraz z aktami wykonawczymi do nich.
* Catering musi być przygotowywany i serwowany w pomieszczeniach spełniających warunki higieniczno-sanitarne.
* Potrawy muszą być wykonane z wysokiej jakości, produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywieniowej.
* Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
* Produkty muszą być podane w sposób estetyczny, bez braków, uszkodzeń i zabrudzeń.
* Miejsce serwowana potraw oraz rozmieszczenie i nakrycie stołów muszą zostać przygotowane w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
* Potrawy muszą zostać wyeksponowane na stołach bufetowych w sposób, którzy zapewni uczestnikom łatwy do nich dostęp.
* Lunch oraz kolacje nie mogą być wydawane na tej samej Sali, na której organizowana jest konferencja.
* Zamawiający wymaga przekazania do akceptacji, drogą mailową, na co najmniej 3 dni przed konferencją propozycji menu. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego zgłosi on niezwłocznie drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniami zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt, a następnie przesłać Zamawiającemu drogą mailową zmodyfikowane menu do akceptacji.
* Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również dań wegetariańskich i wegańskich oraz do zapewnienia różnorodności posiłków.

1. **Elementy cateringu**

W skład usługi zapewnienia cateringu dla uczestników konferencji wchodzą:

**Kolacja powitalna**

* termin: 12.12.2024 r., godz. 17:30-20:00
* Liczba osób: 20
* W formie zasiadanej przy stołach.
* Posiłki będą serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów.
* Menu: przystawka, danie główne, deser, napoje ciepłe i zimne
* Konieczność zapewnienia stołów wraz z zastawą i dekoracjami.

**Lunch**

* Termin: 13.12.2024 r., godz. 13:00-14:00
* Liczba osób: 15
* W formie zasiadanej przy stołach.
* Posiłki będą serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów.
* Menu: zupa, danie główne, napoje zimne.
* Konieczność zapewnienia stołów wraz z zastawą i dekoracjami.

**Przerwa kawowa**

* Termin: 13.12.2024 r., godz. 13:30-17:00
* Liczba osób: 70
* Przerwa kawowa dostępna w formie bufetu open, bez ograniczeń.
* Bufet uzupełniany na bieżąco przez cały czas trwania konferencji.
* Serwis kawowy dostępny na pół godziny przed rozpoczęciem konferencji.
* Świeżo parzona, naturalna kawa ziarnista. Co najmniej 2 ekspresy ciśnieniowe dostępne w części bufetowej.
* Warnik utrzymujący ciepło z wodą z kranikiem do nalewania. Herbata min. 3 rodzaje herbat (czarna/zielona/owocowa), pakowane w osobne pojedyncze torebki, cukier, cytryna do herbaty, mleko do kawy.
* Woda mineralna gazowana i niegazowana (2 x 0,5l /osobę). Woda w butelkach 0,5 l.
* 100% soki owocowe – min. 2 smaki, podawane w karafkach w części bufetowej, w ilości co najmniej 1 x 0,33l na osobę.
* Ciasta i galanteria cukiernicza, w tym desery jednoporcjowe - co najmniej 4 rodzaje, w ilości min. 3 porcje/osobę. Ustawione na stołach w części bufetowej

**Uroczysta kolacja**

* Termin: 13.12.2024, godz. 17:30-21:00
* Liczba osób: 70
* W formie zasiadanej przy stołach.
* Posiłki będą serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów.
* Menu: przystawka, danie główne, deser, napoje zimne i ciepłe (kawa/herbata bez ograniczeń).
* Minimalne ilości: przekąska min. 500 g/osoba (wegetariańska, wegańska, mięsna), przystawka min. 200g /osobę, zupa min. 250 ml/osobę, danie główne (np. mięso/ryba/opcja wegańska) min. 200g /osobę, dodatek (np. ziemniaki/ryż/kasza) min. 100g /osobę, surówka/sałatka min. 150g /osobę, deser min. 100g /osobę, napoje zimne: soki w karafkach min. 2 rodzaje, min. 2 x 0,33l na osobę, woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń.

|  |
| --- |
| * 1. **Zapewnienie sprzętu do tłumaczeń symultanicznych** |

1. **Zakres zamówienia**

Wynajem profesjonalnego sprzętu do tłumaczeń symultanicznych na potrzeby realizacji usługi tłumaczenia podczas konferencji. W skład sprzętu wchodzą: kabiny tłumaczeniowe, nagłośnienie kompatybilne z urządzeniami do tłumaczenia, zestawy bezprzewodowych odbiorników słuchawkowych dla publiczności, nadajniki i mikrofony konferencyjne oraz tłumaczeniowe. Wynajem sprzętu powinien uwzględniać również jego instalację w miejscu konferencji oraz demontaż po konferencji.

1. **Wymagania techniczne**

**Kabiny tłumaczeniowe**

* Dwie 2-osobowe kabiny tłumaczeniowe, spełniające normy ISO 4043.
* Kabiny dźwiękoszczelne, tak aby goście konferencji i tłumacze nie przeszkadzali sobie nawzajem. Powierzchnia kabin musi być zabezpieczona materiałami tłumiącymi hałas.
* Kabiny wyposażone w systemy wentylacji, odpowiednie oświetlenie LED, regulowane stoły i ergonomiczne krzesła.
* Każda kabina powinna mieć przednie i boczne okna. Dla maksymalnej widoczności przednie okno powinno zajmować całą szerokość kabiny. Okna powinny być bezbarwne, czyste, bez zarysowań, które mogłyby osłabiać widoczność.
* Stół roboczy powinien być poziomy, pokryty materiałem amortyzującym do wyciszenia wszelkich dźwięków, które mogłyby zbierać mikrofony.
* Każda kabina powinna być wyposażona w urządzenia niezbędne do tłumaczenia, kompatybilne z systemem nagłośnieniowym na sali konferencyjnej.

**Mikrofony**

* Wysokiej jakości 3 mikrofony konferencyjne bezprzewodowe oraz 4 mikrofony tłumaczeniowe, z funkcją redukcji szumów.
* Mikrofony z możliwością regulacji głośności i tonów oraz wskaźnik LED pokazujący status pracy mikrofonu.
* Zasięg mikrofonów minimalnie 20 metrów w zamkniętej przestrzeni.
* Czas pracy na baterii minimum 5 godzin.

**Słuchawki dla uczestników konferencji**

* Słuchawki nauszne, z miękkimi nausznikami, zapewniające komfort długotrwałego użytkowania oraz czysty dźwięk bez zakłóceń
* Ilość: 70 szt., dla każdego z uczestników konferencji, z uwzględnieniem dodatkowej ilości, w razie jakichkolwiek awarii.
* System bezprzewodowy, z możliwością wyboru kanału tłumaczeniowego.
* Zestawy z funkcją regulacji głośności oraz wskaźnikiem poziomu baterii.

**System tłumaczeniowy**

* Minimum 3 kanały tłumaczeniowe.
* Możliwość zdalnego sterowania kanałami.
* Dostosowanie systemu nagłośnieniowego do systemu tłumaczeniowego.

1. **Informacje dodatkowe**

Cały sprzęt powinien być w pełni sprawny, gotowy do użycia. W razie jakichkolwiek awarii, Zamawiający wymaga bezzwłocznego serwisu sprzętu lub zamiany na inny, bez uszczerbku dla harmonogramu konferencji. Zamawiający wymaga ponadto aby prelegenci oraz tłumacze zostali przeszkoleni z obsługi sprzętu przed rozpoczęciem wydarzenia. Montaż sprzętu i instalacja całego systemu tłumaczeniowego oraz weryfikacja sprawności muszą zostać zrealizowane przynajmniej na 2 godziny przed rozpoczęciem konferencji.

|  |
| --- |
| * 1. **Usługi tłumaczenia podczas konferencji** |

1. **Zakres zamówienia**

Zapewnienie profesjonalnych usług tłumaczeniowych podczas konferencji, obejmujących tłumaczenie symultaniczne w następującym zakresie:

* tłumaczenie z jęz. polskiego na jęz. ukraiński i odwrotnie (2 tłumaczy),
* tłumaczenie z jęz. polskiego na jęz. angielski i odwrotnie (2 tłumaczy),
* tłumaczenia w systemie relay (tłumaczenie za pośrednictwem trzeciego języka): polsko-angielsko-ukraińskie.

Usługi tłumaczeniowe muszą być świadczone przez cały czas trwania konferencji, zgodnie  
z harmonogramem wydarzenia, jednak przy założeniu możliwości opóźnień w harmonogramie programu konferencji i jej ewentualnego wydłużenia. Zamawiający wymaga, aby tłumacz był dostępny minimum godzinę przed rozpoczęciem konferencji.

1. **Wymagania dotyczące tłumaczy**

* Każdy z tłumaczy musi posiadać certyfikat potwierdzający kwalifikacje.
* Wymagana jest płynność i doskonała znajomość terminologii związanej z tematyką konferencji (specjalistyczne słownictwo z zakresu medycyny).
* Wymagana jest umiejętność precyzyjnego przekazywania treści merytorycznych.
* Wymagana jest dostępność tłumaczy na potrzeby ewentualnych, dodatkowych sesji lub spotkań poza głównym programem konferencji.

|  |
| --- |
| * 1. **Zapewnienie sprzętu do transmisji on-line** |

1. **Zakres zamówienia**

Wynajem sprzętu i realizacja transmisji on-line konferencji w rozdzielczości min. FullHD w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem min. 3 kamer, wraz z oprawą graficzną (np. tła, belki, plansze) oraz nagraniem całości (w formie pliku .mp4, bitrate min. 8Mbps). Wynajem sprzętu powinien uwzględniać również jego instalację w miejscu konferencji oraz demontaż po konferencji.

1. **Wymagania techniczne**

* Realizacja transmisji on-line na kanale YouTube Zamawiającego.
* Transmisja w jednej wersji językowej (w tłumaczeniu konferencji na język ukraiński). Sygnał dźwiękowy zostanie dostarczony przez dostawcę systemu symultanicznego.
* Zapasowe łącze internetowe.
* Obsługa prezentacji oraz rzutnika na wyposażeniu sali.
* Obsługa timera i podglądu dla prelegentów.
* Obsługa dźwiękowa.

1. **Informacje dodatkowe**

Cały sprzęt powinien być w pełni sprawny, gotowy do użycia. W razie jakichkolwiek awarii, Zamawiający wymaga bezzwłocznego serwisu przy zachowaniu trwałości transmisji. Montaż sprzętu i instalacja systemu transmisyjnego oraz weryfikacja sprawności muszą zostać zrealizowane przynajmniej na 2 godziny przed rozpoczęciem konferencji.

|  |
| --- |
| **1.6. Pomoc techniczna** |

1. **Zakres zamówienia**

Zapewnienie kompleksowej obsługi technicznej podczas konferencji, w celu zapewnienia sprawnego przygotowania, przebiegu wydarzenia i wysokiej jakości prezentacji, a także demontażu całego niezbędnego sprzętu po konferencji. Dostępność pomocy technicznej od momentu montażu wszystkich elementów i systemów niezbędnych do realizacji wydarzenia, w trakcie i aż do momentu przywrócenia sali konferencyjnej do stanu wyjściowego. Zamawiający wymaga przynajmniej 2 osób odpowiedzialnych za obsługę techniczną.

1. **Zakres usług**

* Instalacja i konfiguracja sprzętu: montaż i demontaż systemu tłumaczeniowego, w tym kabin symultanicznych, ekranów, systemów nagłośnienia, słuchawek oraz mikrofonów, montaż i demontaż urządzeń niezbędnych do transmisji on-line.
* Konfiguracja sprzętu komputerowego i oprogramowania potrzebnego do prezentacji.
* Stała obecność technika na miejscu, odpowiedzialnego za bieżącą obsługę techniczną.
* Monitorowanie i kontrola działania sprzętu podczas trwania konferencji.
* Natychmiastowe reagowanie na wszelkie problemy techniczne i awarie sprzętu.

|  |
| --- |
| 1. **Zapewnienie noclegów uczestnikom konferencji** |

1. **Zakres zamówienia**

Zapewnienie 2 noclegów ze śniadaniem dla 15 osób. Zamawiający wymaga aby noclegi były w pokojach jednoosobowych bądź dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Zameldowanie w dniu przyjazdu po godzinie 14:00, wymeldowanie do godziny 11:00.

**b) Standard hotelu**

* Hotel klasy czterogwiazdkowej, spełniający standardy europejskie w zakresie zakwaterowania, obsługi i wyżywienia.
* Położony na terenie miasta Białystok.
* Recepcja hotelowa dostępna 24 godziny na dobę.
* Codzienny serwis sprzątający, zapewniający czystość pokoi oraz dostępność świeżych ręczników i pościeli.
* Bezpłatny dostęp do bezprzewodowego internetu (Wi-Fi) na terenie całego hotelu.
* Obsługa hotelowa powinna być gotowa do pomocy gościom w każdej chwili, zapewniając wysoki standard obsługi klienta.
* Opcjonalnie: możliwość późnego wymeldowania (late check-out) na życzenie gości.

**c) Rodzaj pokoi**

* Pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania, wyposażone w łóżko o wymiarach co najmniej 90x200 cm.
* Każdy pokój musi posiadać prywatną łazienkę z kabiną prysznicową lub wanną, toaletą oraz umywalką.
* W każdym pokoju musi znajdować się biurko z krzesłem, szafa na ubrania, lustro, sejf, dostęp do Internetu oraz telefon.

**d) Parking**

* Hotel musi dysponować parkingiem na co najmniej 5 samochodów, dostępnym dla osób korzystających z noclegu.
* Parking powinien być strzeżony lub monitorowany przez całą dobę, aby zapewnić bezpieczeństwo pojazdów gości.

**e) Śniadania**

* Śniadania serwowane w formie bufetu w dedykowanej restauracji hotelowej.
* Bogaty wybór potraw ciepłych i zimnych, w tym mi.in. świeżo pieczony chleb, różnorodne pieczywo, wędliny, sery, owoce, jogurty, płatki śniadaniowe, jajka, kiełbaski, warzywa, kawę, herbatę i soki.
* Menu śniadaniowe uwzględniające różne potrzeby dietetyczne, w tym opcje wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe i bez laktozy.
* Śniadania serwowane w godzinach od 6:00 do 10:00, z możliwością wcześniejszego zamówienia śniadania na wynos.

|  |
| --- |
| 1. **WSPÓŁPRACA Z ZAMAWIAJĄCYM** |

Zamawiający wymaga od Wykonawcy sprawnej i terminowej realizacji przedmiotu zamówienia oraz współpracy z Zamawiającym poprzez wyznaczenie osoby do kontaktów, stałego konsultowania realizowanego zamówienia i pozostawania w stałym kontakcie z Zamawiającym (spotkania, kontakt telefoniczny lub mailowy). Do obowiązków Zamawiającego będzie należało informowanie Wykonawcy o bieżących tematach i ustaleniach dotyczących konferencji, w tym informowanie o szczegółowej liście uczestników, ilości osób ze specyficznymi wymaganiami żywieniowymi i przekazywanie kontaktów.