

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Rzecznik Praw Pacjenta organizuje ogólnopolską konferencję dla pełnomocników do spraw praw pacjenta w podmiotach leczniczych pn. „Bezpieczeństwo pacjenta w leczeniu szpitalnym”. Spotkanie zaplanowane jest na 18 września 2025 r. w godzinach 9:30-17:00. Celem współpracy Rzecznika z pełnomocnikami ds. praw pacjenta są działania ukierunkowane na wzrost bezpieczeństwa pacjenta i przestrzegania praw pacjenta w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych w podmiotach leczniczych na terenie całego kraju, jak również wypracowanie procesów współpracy przy wyjaśnianiu zagadnień dotyczących praw pacjenta.

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji konferencji „Bezpieczeństwo pacjenta w leczeniu szpitalnym” organizowanej przez Rzecznika Praw Pacjenta 18 września 2025 r. w Warszawie.

W ramach organizacji konferencji Wykonawca będzie odpowiedzialny za:

- 1.1. Zapewnienie sali konferencyjnej oraz pomieszczeń dodatkowych;
- 1.2. Zapewnienie obsługi konferencji oraz pełnego wyposażenia technicznego;
- 1.3. Zapewnienie cateringu – serwisu gastronomicznego;
- 1.4. Zapewnienie 15 miejsc parkingowych dla gości i uczestników konferencji.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

2.1. Podstawowe założenia konferencji:

a) planowana data konferencji: 18 września 2025 r.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany daty konferencji, z zastrzeżeniem, że nowy termin konferencji zostanie wyznaczony na dzień w okresie 18 – 30 września 2025 r.;

b) czas trwania: 9.30 – 17.00;

c) przewidywana liczba uczestników: 100 osób;

d) lokalizacja: Warszawa, w promieniu do 2 km od Dworca Kolejowego Warszawa Centralna;

e) dostępność sali i pozostałych pomieszczeń: 8.30 – 17.00;

g) planowany program konferencji:

- 9.30 -10.30 Rejestracja uczestników
- 10.30 – 11.40 I Blok merytoryczny
- 11.40 – 12.10 Przerwa kawowa
- 12.10 -13.30 II Blok merytoryczny
- 13.30 – 14.30 Przerwa obiadowa

- 14.30 – 16.00 III Blok merytoryczny
- 16.00 – 17.00 Networking

Zamawiający zastrzega możliwość skrócenia lub wydłużenia czasu konferencji, jak również zmiany długości poszczególnych punktów programu.

2.2. Sala konferencyjna oraz pomieszczenia dodatkowe

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w układzie teatralnym oraz pomieszczenia dodatkowe wg następującej specyfikacji:

- a) sala konferencyjna z możliwością aranżowania sali w układzie teatralnym;
- b) powierzchnia sali konferencyjnej dostosowana do liczby uczestników konferencji (ok. 100 osób);
- c) sala konferencyjna z dostępem światła słonecznego z możliwością zasłonięcia okien – wymóg fakultatywny;
- d) foyer przy sali konferencyjnej - pomieszczenie umożliwiające swobodny przepływ osób w trakcie poczęstunków;
- e) pomieszczenie dodatkowe do dyspozycji Zamawiającego, zamykane na klucz, w pobliżu sali konferencyjnej, w celu np. przechowywania materiałów informacyjnych;
- f) sanitariaty powinny znajdować się na tym samym poziomie co sala konferencyjna;
- g) budynek architektonicznie dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (winda, szerokie przejścia, podjazdy, sanitariaty);
- h) nieograniczony i bezpłatny dostęp do pomieszczeń sanitarnych z niezbędnym wyposażeniem.

2.3. Wyposażenie techniczne oraz obsługa konferencji

Wykonawca zapewni pełne wyposażenie techniczne niezbędne do organizacji konferencji oraz obsługę konferencji tj.:

- a) wydzieli na sali konferencyjnej część prezydialną przeznaczoną dla prelegentów (5-6 osób): fotele, stoliki;
- b) zapewni możliwość ustawienia i podłączenia laptopa;
- c) zapewni dostęp do Internetu, w tym Wi-Fi;
- d) zapewni 100 krzeseł z miękkim obiciem w ustawieniu teatralnym do sali konferencyjnej;
- e) zapewni stałe oświetlenie;
- f) zapewni sprzęt audiowizualny i multimedialny (w tym: nagłośnienie i obsługę akustyczno-techniczną, 2 mikrofony bezprzewodowe, ekran, projektor multimedialny + laptop z odpowiednim oprogramowaniem);
- g) zapewni pozostały sprzęt, niezbędny do organizacji konferencji;
- h) Wykonawca odpowiada za zaopatrzenie wszystkich prelegentów podczas wystąpień w wodę mineralną gazowaną i niegazowaną oraz szklanki;

i) zapewni obsługę szatni podczas trwania konferencji – przestrzeń szatni oraz liczba wieszaków powinna być dostosowana do zakładanej liczby uczestników;

j) zapewni przestrzeń przed salą konferencyjną, gdzie będzie przeprowadzana przez Zamawiającego rejestracja uczestników wraz ze stołem lub pulpitem i krzesłami (3 sztuki); Stanowisko powinno posiadać miejsce na roll-up przekazany przez Zamawiającego;

k) zapewni pełne oznakowanie informujące o konferencji na terenie budynku, w szczególności przy wejściu do budynku, w sąsiedztwie sali i w sali konferencyjnej. Oznakowanie w postaci tabliczek informacyjnych z tytułem konferencji oraz logotypami Zamawiającego;

l) zapewni udział przedstawiciela Wykonawcy, odpowiedzialnego za sprawy organizacyjne konferencji, będącego w stałym i bezpośrednim kontakcie z Zamawiającym przez cały czas trwania konferencji,

m) stanowisko przy wejściu do budynku wraz z osobą obsługującą. Osoba wyznaczona będzie kierowała uczestników wydarzenia zgodnie z przekazaną listą do sali konferencyjnej.

2.4. Catering – serwis gastronomiczny

Wykonawca zapewni pełną obsługę cateringową podczas konferencji dla zaplanowanej liczby uczestników. Dopuszcza się możliwość zmiany poszczególnych artykułów spożywczych, po przedstawieniu propozycji zmian i uzyskaniu zgody Zamawiającego.

a) Serwis kawowy

Serwis kawowy będzie serwowany w foyer, w pobliżu sali konferencyjnej na stołach do obsługi cateringowej. Rozstawienie stolików i ich liczba powinna być dostosowana do liczby uczestników. Wykonawca zapewni serwis porcelanowy lub szklany, obrusy materiałowe, sztucze oraz obsługę kelnerską;

Wykonawca zapewni serwis kawowy w formie ciągłej w godzinach trwania konferencji dla 100 uczestników.

W ramach serwisu kawowego będzie zapewniona (proponowane menu):

Menu:	Ilość
Gorąca kawa	Bez limitu
Herbata podana w pojedynczych torebkach do wyboru min. trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa	
Naczynia na zużyte torebki	
Cukier	
Mleko	
Świeża cytryna pokrojona w plasterki rozłożona na talerzykach	
Woda mineralna w dzbankach z cytryną	
Soki owocowe w dzbankach	
Przekąska słodka np. mini ptysie/mini pączki/ciastka własnego wypieku	4 szt./ os
Przekąska słona np. kanapki bankietowe (mięsne/wege), mini tortille (mięsne/wege)	4szt./os

b) Obiad

W dniu i miejscu konferencji, w wydzielonym dla uczestników miejscu Wykonawca zapewni poczęstunek w formie obiadu dla przewidzianej liczby uczestników – 100 osób, w formie stołu szwedzkiego.

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania 3 różnych menu do wyboru i zatwierdzenia przez Zamawiającego na co najmniej 5 dni przed zaplanowanym terminem konferencji.

Na menu obiadu składać się będą co najmniej:

- dla każdego użytkownika: napoje oraz dwa dania ciepłe z wyborem wegetariańskim i mięsnym,
- dodatki skrobiowe (min. 2 rodzaje),
- surówka (min. 3 rodzaje),
- deser: ciasta (min. 2 rodzaje),
- napoje: herbata (czarna, zielona i owocowa), cytryna, kawa, mleko, cukier, woda gazowana i niegazowana oraz soki owocowe serwowane w dzbankach szklanych (min. 2 rodzaje).

Wykonawca zapewni stoły w celu konsumpcji obiadu, w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników. Ponadto Wykonawca zapewni serwis porcelanowy lub szklany, obrusy materiałowe, sztucce, obsługę kelnerską, a także pojemniki na artykuły spożywcze (nie dotyczy napojów) serwowane w ramach obiadu.

2.5. Dodatkowe wymagania

- Usługa powinna być zrealizowana z zachowaniem klasycznej estetyki;
- Zapewniona zostanie obsługa kelnerska wraz z przygotowaniem oraz uzupełnianiem bufetu;
- Pracownicy obsługujący zlecenie (mający kontakt z żywnością) muszą mieć odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowywać wysoki stopień higieny osobistej. Zamawiający może mieć każdorazowo wgląd do ww. badań/dokumentów;
- Wykonawca powinien być gotowy na pół godziny przed zaplanowaną przerwą kawową zgodnie z programem.

2.6. Parking

Jeżeli Wykonawca dysponuje wewnętrznym parkingiem, zapewni rezerwację co najmniej 15 miejsc parkingowych bezpłatnych dla Organizatora i Gości specjalnych konferencji. Parking powinien znajdować się na terenie hotelu bądź w jego bliskim sąsiedztwie.

2.7. Oferta na preferencyjne ceny noclegów dla zainteresowanych uczestników konferencji

Zamawiający oczekuje, aby Wykonawca w miarę dostępności zaproponował preferencyjne ceny na noclegi dla zainteresowanych uczestników konferencji w terminie wydarzenia. Zamawiający nie może określić na dzień zamówienia liczby zainteresowanych rezerwacją pokoju uczestników konferencji.

3. Inne istotne warunki dotyczące przedmiotu zamówienia.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) do realizacji zadań zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji niniejszego zamówienia oraz ustaleniami podjętymi wspólnie z Zamawiającym w trakcie fazy przygotowań do realizacji poszczególnych zadań;
- b) ścisłej współpracy z Zamawiającym na każdym etapie realizacji przedsięwzięcia;
- c) stałej kontroli przebiegu konferencji, w tym m.in.: pracy obsługi technicznej, pracy obsługi konferencji, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się spotkanie, terminowości i jakości posiłków (w tym jakości serwisu), informowania personelu do obsługi konferencji o wszelkich zmianach w programie konferencji.
- d) zachowania najwyższej staranności i działania zgodnie z obowiązującym stanem prawnym;
- e) odpowiedzialności za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia;
- f) Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za przedmiot zamówienia faktycznie i prawidłowo wykonany, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego;
- g) Wykonawca przedstawi cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia uwzględniającą wszystkie koszty organizacji cateringu zgodnie z Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- h) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne jednorazowo w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze;
- i) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.