



Przedsięwzięcie pn. "Modernizacja, przebudowa i adaptacja infrastruktury szpitalnej wraz z zakupem wyposażenia w celu poprawy efektywności, jakości i dostępności do szybkiej diagnostyki i leczenia onkologicznego w MCLChPiG w Otwocku, realizowane w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.

Wartość przedsięwzięcia: 69 078 594,42 PLN. Wartość dofinansowania z UE: 58 619 041,86 PLN.

Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruzlicy w Otwocku jest jednostką organizacyjną Samorządu Województwa Mazowieckiego.

Otwock, 15.05.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej obsługi spotkania podsumowującego realizację projektu pn. „Modernizacja, przebudowa i adaptacja infrastruktury szpitalnej wraz z zakupem wyposażenia w celu poprawy efektywności, jakości i dostępności do szybkiej diagnostyki i leczenia onkologicznego w MCLChPiG w Otwocku” w ramach *Zadania nr 18. Kampania promocyjna-informacyjna projektu.*

Termin: 29 czerwca 2026 r.

Miejsce realizacji: MCLCHP i G w Otwocku, Pawilon A

Liczba osób: 100

W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi m.in.: transport, obsługa, prace montażowe, prace demontażowe, przygotowanie, sprzątniecie po ewencie oraz dostawa niezbędnych elementów w tym: w tym:

1. namiot eventowy biały/ecru z zadaszeniem, ściankami zabezpieczającymi w przypadku deszczu, na parkingu z kostki brukowej przed pawilonem A, bez uszkodzenia nawierzchni. Wielkość hali: powinna uwzględniać przestrzeń konferencyjną oraz cateringową - łącznie będzie tam przebywać 100 osób. Możliwe jest rozdzielenie tych dwóch stref np. 2 namioty,
2. krzesła ustawione kinowo w celu przeprowadzenia konferencji - 100 osób
3. scenka z amboną na podwyższeniu,
4. sprzęt multimedialny tj. nagłośnienie, 2 szt. mikrofony, ekran, monitor w celu przeprowadzenia prezentacji,
5. strefa cateringowa - stoliki, stoły,
6. dekoracja stołów, kwiaty, oświetlenie, pokrowce, obrusy

7. przygotowanie, obsługa kelnerska,
8. sprzęt do serwowania dań ciepłych, napojów ciepłych itp.,
9. zastawa porcelana/szkło,
10. menu: 3 rodzaje - dania gorące, 5 rodzajów - przystawki, deser/ciasto/owoce, napoje gorące oraz zimne.

Warunki realizacji zamówienia:

1. Pełna gotowość na godzinę przed rozpoczęciem spotkania,
2. wszystkie niezbędne atesty dotyczące sprzętu, pozwolenia, licencje,
3. doświadczenie Zleceniobiorcy przy realizacji minimum trzech projektów: organizacja eventów, dla 100 osób,
4. możliwość negocjacji szczegółowych warunków,
5. możliwość zmiany terminu przez Zleceniodawcę z dwutygodniowym wyprzedzeniem,
6. możliwość zmniejszenia liczby osób przez Zleceniodawcę z tygodniowym wyprzedzeniem,
7. przedstawienie konkretnego menu wraz z podaniem stawki na 1 osobę:
 - przystawki,
 - danie gorące,
 - danie słodkie,
 - 0,33 napoje.

Sporządził.....

