

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**na****PRZEPROWADZENIE KAMPANII SPOŁECZNEJ POLEGAJĄCEJ
NA KOMPLEKSOWEJ ORGANIZACJI WARSZTATÓW ZDROWEGO
STYLU ŻYCIA REALIZOWANYCH PODCZAS WYDARZEŃ
PLENEROWYCH NA TERENIE POWIATU KOSZALIŃSKIEGO
W RAMACH PROJEKTU PN.: „WIEM, BADAM SIĘ, ZAPOBIEGAM -
BADANIA DLA MIESZKAŃCÓW POWIATU KOSZALIŃSKIEGO
W KIERUNKU WYKRYWANIA RAKA JELITA GRUBEGO”****I. Obowiązki Wykonawcy dotyczące przeprowadzenia kampanii społecznej stanowiącej przedmiot zamówienia.**

Przedmiot zamówienia stanowi przeprowadzenie kampanii społecznej polegającej na kompleksowej organizacji warsztatów zdrowego stylu życia realizowanych podczas wydarzeń plenerowych na terenie powiatu koszalińskiego w ramach projektu pn.: „WIEM, BADAM SIĘ, ZAPOBIEGAM - badania dla mieszkańców powiatu koszalińskiego w kierunku wykrywania raka jelita grubego” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:

- kompleksową organizację i przeprowadzenie 8 warsztatów dotyczących zdrowego stylu życia (po 1 warsztacie na każdym z 8 wydarzeń/imprez plenerowych wybranych przez Zamawiającego) w okresie od 2019 roku do 2020 roku na terenie powiatu koszalińskiego, po 4 warsztaty w każdym roku, w tym pokazy kulinarne i konsultacje dietetyczne;
- organizację i wykonanie stoisk, na których będą przeprowadzane warsztaty;
- wykonanie dokumentacji fotograficznej z przeprowadzonych warsztatów;
- zapewnienie osób zdolnych do wykonania całego przedmiotu zamówienia.

1. Harmonogram wydarzeń/wykaz miejsc, w których planowane jest przeprowadzenie warsztatów w roku 2019:

I.p.	Gmina	Organizator imprezy/ dane kontaktowe	Wydarzenie	Miejsce organizacji	Data organizacji wydarzenia
1	MIELNO	Centrum Kultury w Mielnie	Dzień Organizacji Pozarządowych	Gąski	25.05.2019 r. (sobota)

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

2	MANOWO	<i>Gminny Ośrodek Kultury</i>	<i>VI Bieg Wiosenny i Marsz Nordig Walking</i>	<i>Stadion sportowy Manowo</i>	18.05.2019 r. (sobota)
3	BIESIEKIERZ	<i>Urząd Gminy Biesiekierz</i>	<i>Gminny Dzień Dziecka</i>	<i>Stadion sportowy w Biesiekierzu</i>	31.05.2019 r. (piątek)
4	ŚWIESZYNO	<i>Multimedialne Centrum Kultury E-Eureka w Świeszynie</i>	<i>Noc Świętojańska</i>	<i>MCK Eureka Świeszyno 36</i>	14.06.2019 r. (piątek)

1.1. Ze względu na brak możliwości wskazania godzinowego harmonogramu organizacji wydarzeń, jak również szczegółów technicznych i organizacyjnych Wykonawca winien uwzględnić przygotowanie stoiska na potrzeby przeprowadzenia warsztatu licząc od dnia poprzedzającego (montaż), do dnia następnego (demontaż) po organizacji imprezy. Ubezpieczenie stoiska leży po stronie Wykonawcy.

1.2. W związku z plenerowym charakterem zaplanowanych wydarzeń, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsc oraz terminów wydarzeń wskazanych w tabeli w pkt 1. W opisanym przypadku, Zamawiający uzgodni z Wykonawcą inne terminy i miejsca organizacji warsztatów na terenie powiatu koszalińskiego.

1.3. Harmonogram wydarzeń na rok 2020 (czas i miejsce) będzie Wykonawcy przedstawiony co najmniej na dwa miesiące przed terminem organizacji pierwszego warsztatu w roku 2020. Zamawiający planuje, że warsztaty będą odbywały się podczas wydarzeń/imprez plenerowych organizowanych w miesiącach kwiecień, maj, czerwiec.

1.4. Wykonawca realizujący przedmiot zamówienia będzie musiał zapewnić wszelkie materiały, personel/osoby zdolne do wykonania zamówienia, sprzęt, urządzenia itp. niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE ORGANIZACJI I WYKONANIA STOISK NA POTRZEBY PRZEPROWADZENIA WARSZTATÓW - OPIS dla 1 STOISKA, który będzie obowiązywał na wszystkich ośmiu warsztatach objętych przedmiotem zamówienia.

Minimalne wymagania dotyczące w/w stoisk:

2.1. Wymagania techniczne:

- wymiary namiotu w układzie prostokątnym o wymiarach ok. 3,0 m x 9,0 m, z zadaszeniem i ścianami bocznymi pełnymi – bez okien; od frontu namiot ma być otwarty;
- namiot musi być wykonany z materiału nieprzezroczystego i nieprzemakalnego;
- systemy mocujące muszą być bezpiecznie i stabilnie, dostosowane do mocowania do podłoża różnego typu, np.: gruntu, kostki betonowej lub asfaltu;

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

- dopuszcza się wykorzystanie jedynie namiotów pozbawionych oznakowania, takiego jak reklamy, logo firm/marek; jedyne możliwe informacje na namiocie to fabryczne oznakowanie producenta.

2.2. Proponowany podział na sektory i wyposażenie:

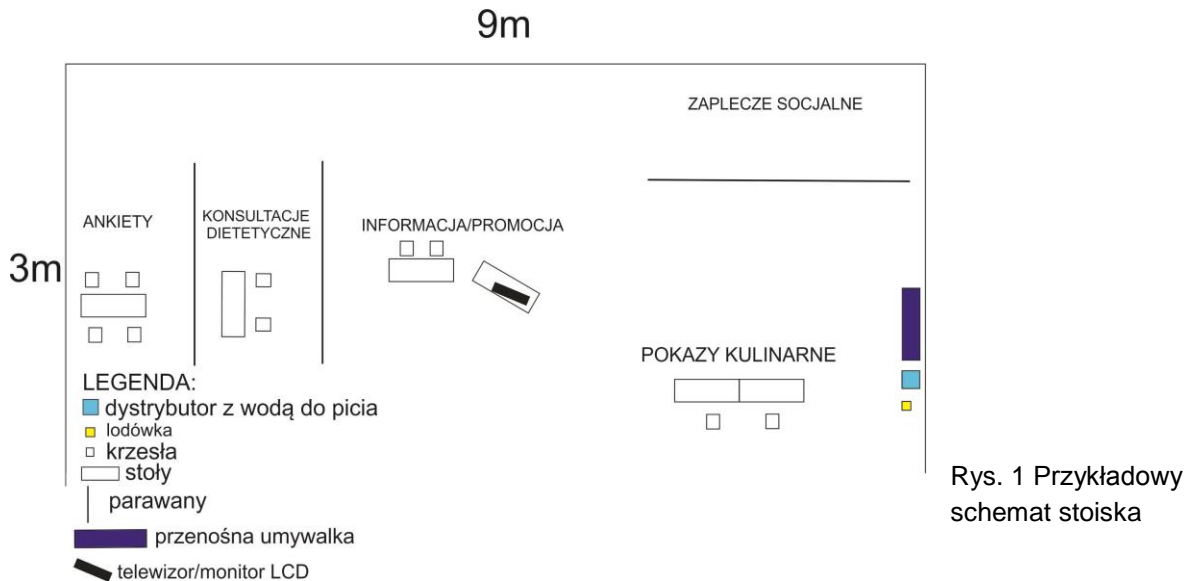
W namiocie Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić odpowiedni podział na sektory (najlepiej zgodnie ze szkicem) i wyposażenie:

- wydzielone miejsce na organizację pokazów kulinarnych, wyposażone w 2 stoły i 2 krzesła, dystrybutor wody (1 boiler z wodą do picia o pojemności min. 10 litrów, w komplecie z jednorazowymi kubeczkami i zapasem wody) oraz lodówkę do przechowywania produktów spożywczych (o poj. ok. 50l);
- w pobliżu realizacji pokazów kulinarnych musi znajdować się zbiornik na wodę z możliwością umycia produktów spożywczych, rąk (tzw. przenośna umywalka) z pojemnikiem na mydło i ręcznikiem papierowym;
- wydzielone miejsce do przeprowadzania ankiet i konsultacji, które powinno być oddzielone parawanami z nieprzezroczystego materiału, wyposażone w 1 stół i 4 krzesła;
- wydzielone miejsce na materiały informacyjno – promocyjne, wyposażone w 1 stół i 2 krzesła;
- wydzielone zaplecze socjalne, które powinno być oddzielone parawanami z nieprzezroczystego materiału;
- w namiocie wymagany jest podłączony komputer przenośny z min. 1 wejściem USB i podłączony do komputera przenośnego telewizor/monitor LCD ok. 32 cale; oraz 2 kosze na śmieci o poj. 120 l. każdy;
- wydzielone miejsce dla osoby z odpowiednim wykształceniem np. w zawodzie dietetyka lub technologa żywnościowego (którą zapewnia Wykonawca), która będzie przeprowadzać konsultacje dietetyczne. Wydzielone miejsce powinno być oddzielone parawanami z nieprzezroczystego materiału, wyposażone w 1 stół i 2 krzesła. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę na stoisku przenośnej wagi – analizatora składu ciała, z zapewnieniem wykonania wydruków z wynikami, które będą wydawane osobom, które zdecydują się na dokonanie pomiaru.

UWAGA!

Zamawiający dopuszcza inny niż zaproponowany na schemacie układ sektorów pod warunkiem zapewnienia wymaganych sektorów i wyposażenia oraz uzyskania zgody Zamawiającego.

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019



2.3. Wymagania dotyczące pokazów kulinarnych

W ramach przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga przeprowadzenia pokazów kulinarnych. Priorytetowym celem pokazów jest podniesienie świadomości uczestników jak ważne jest spożywanie codziennie odpowiednich porcji owoców, warzyw, soków itp.

1. W ramach realizowanych przez Wykonawcę pokazów Zamawiający wymaga:

- przekazania fachowych informacji popartych aktualnymi badaniami, zgodnych z aktualną piramidą żywienia na temat ile warzyw i owoców powinno znaleźć się w zdrowej diecie;
- przekazania informacji o tym, jak łatwo i szybko przygotowywać zdrowe przekąski na bazie owoców i warzyw;
- podania przygotowanych potraw w jednorazowych naczyniach z zachowaniem estetyki i higieny.

2. W ramach pokazów wymagane jest przygotowanie degustacji:

- szaszłyków owocowych (2-3 składnikowych) na patyczkach drewnianych o dł. ok. 15 cm – 50 sztuk;
- smoothie wieloowocowego (min. 3 rodzaje owoców) na bazie soku/wody (podanie w jednorazowych przezroczystych kubeczkach) - 100 kubeczków z porcjami po 50 ml;
- koktajlu warzywno-owocowego na bazie jogurtu/maślanki lub innego produktu pochodzenia mlecznego (min. 5 składników; podanie w jednorazowych przezroczystych kubeczkach) - 100 kubeczków z porcjami po 50 ml;
- mini kanapek (pieczywo wieloziarniste obłożone min. 3 składnikami) z dodatkiem do wyboru osób degustujących min. 2 zdrowych i niskokalorycznych sosów/dipów warzywnych - 100 szt. mini kanapek + min. 2 sosy (sosy należy przygotować

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

w ilości wymaganej do przygotowanych kanapek i podać w sposób wygodny dla degustujących wg propozycji Wykonawcy);

- świeżej sałatki warzywnej (min. 4 składnikowej), podanie w jednorazowych miseczkach/talerzykach - 100 porcji po 200 g;
- 3. Zamawiający dopuszcza drobne zmiany w/w asortymencie pod warunkiem zachowania wskazanych ilości i wag. Zmiany będą wymagały akceptacji Zamawiającego.
- 4. Wykonawca realizujący przedmiot zamówienia będzie musiał zapewnić w szczególności wszystkie składniki, przyprawy, dodatki, materiały, sprzęt elektryczny m.in.: blendery, miksery, wyciskarki, deski, naczynia, sztucce oraz inne składniki/materiały niezbędne do realizacji pokazów. Produkty pakowane muszą mieć aktualne terminy do spożycia.

2.4. Wymagania dotyczące konsultacji dietetycznych

W ramach przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga aby Wykonawca realizujący przedmiot zamówienia zapewnił w czasie prowadzonych warsztatów zdrowego stylu życia możliwość skorzystania z konsultacji dietetycznych prowadzonych na stoisku w wydzielonym do tego sektorze. Konsultacje muszą być prowadzone przez osobę z odpowiednim wykształceniem np. w zawodzie dietetyka lub technologa żywnościowego, która będzie dokonywała badania składu i masy ciała przy pomocy specjalistycznej wagi – analizatora składu ciała z zapewnieniem wykonania (na miejscu) wydruku z wynikami, dla każdej osoby poddawanej analizie. Zadaniem osoby prowadzącej konsultacje będzie dokonanie z osobami korzystającymi z konsultacji analizy uzyskanych wyników, przekazanie zaleceń dotyczących stosowania odpowiedniej diety i profilaktyki odnośnie nowotworu jelita grubego oraz zachęcenie do aktywnego i zdrowego stylu życia.

3. Wymagania dodatkowe:

- stoisko musi być gotowe do rozpoczęcia działalności co najmniej godzinę przed rozpoczęciem imprezy, zgodnie z harmonogramem imprezy lub wytycznymi organizatora;
- Wykonawca musi zapewnić podłączenie sprzętu technicznego stanowiącego wyposażenie stoiska oraz zabezpieczyć wszelkie wyposażenie, tj. przewody, przedłużacze itp. (zaleca się zabezpieczenie przez Wykonawcę agregatu prądotwórczego o mocy niezbędnej do zasilenia stoiska);
- Wykonawca musi zapewnić obsługę wszelkich urządzeń, w szczególności elektrycznych i niezwłoczną naprawę / wymianę w razie awarii;
- Wykonawca będzie zobowiązany pokryć koszty: energii elektrycznej, wody itp. zużytych na potrzeby realizacji stoisk;
- Wykonawca musi zapewnić odpowiednie zabezpieczenie stoiska oraz jego ochronę;

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

- Wykonawca musi zapewnić możliwość zamontowania na stoisku przekazanych przez Zamawiającego materiałów reklamowych w postaci banerów i roll-upów, itp.;
- w przypadku organizacji stoiska na nawierzchni betonowej / chodniku / asfalcie lub podobnej, Wykonawca musi zapewnić pokrycie terenu wewnątrz namiotu wykładziną/sztuczną trawą lub tworzywem z pianki poliuretanowej;
- na Wykonawcy będzie ciążyć odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym zapewnienie wynikających z przepisów prawa norm w zakresie bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz zabezpieczenia medycznego, w tym m.in. wyposażenie miejsca stoiska w odpowiedni sprzęt gaśniczy oraz medyczny (apteczka);
- osoby przygotowujące pokaz kulinarny – warsztaty kulinarne muszą posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych albo orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością oraz posiadać czystą i kompletną odzież ochronną (m.in.: fartuchy i nakrycia głowy bez oznakowań firmowych oraz rękawiczki jednorazowego użytku);
- Wykonawca musi zapewnić przechowywanie żywności wymagającej warunków chłodniczych w odpowiednich warunkach;
- Wykonawca musi zapewnić ekspozowanej żywności zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem wtórnym i niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi;
- Wykonawca zobowiązany będzie do pisemnego poinformowania Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie o: terminie i miejscu realizacji każdego warsztatu wraz z informacją o technicznych i sanitarnych warunkach miejsca realizacji, osobach wykonujących zadanie, posiadanych książeczkach zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych lub orzeczeniach lekarskich. Informacja musi zostać dostarczona do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie na 7 dni przed planowanym terminem realizacji warsztatu.
- Wykonawca musi posiadać ubezpieczenie w szczególności w zakresie OC i NNW (wymagane minimalne sumy ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej /OC/– 50 000 PLN i z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków /NNW/ – 50 000 PLN) na okoliczność zdarzeń/wypadków, które mogą wystąpić na uczestnikach przeprowadzanych warsztatów. Okres ubezpieczenia będzie ustalony w oparciu o wykaz planowanych imprez, na których będą przeprowadzane warsztaty. Wykonawca, którego oferta będzie wybrana jako najkorzystniejsza będzie zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu dokument(y) potwierdzający(e) posiadanie wymaganych ubezpieczeń przed podpisaniem umowy, a w roku 2020 przed przystąpieniem do wykonywania zakresu przedmiotu umowy przewidzianego na ten rok;

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

- Wykonawca musi na własny koszt zabezpieczyć min. 2 kosze na śmieci (każdy o poj. 120 l) i wywóz zgromadzonych nieczystości, każdorazowo z terenu organizowanego stoiska/ warsztatu, po zakończeniu wydarzenia;
- transport, rozładunek i załadunek, montaż wszelkich elementów stoiska, zapewnienie osób do wykonania pełnego przedmiotu zamówienia i ich transport, koszty eksploatacji pojazdów, paliwa, parkingów i inne koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia obciążają Wykonawcę;
- Wykonawca będzie zobowiązany ustalić z Zamawiającym przed każdą planowaną imprezą szczegóły logistyczne i organizacyjne dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE SKŁADU OSOBOWEGO NIEZBĘDNEGO DO WYKONANIA PEŁNEGO ZAKRESU PRAC/USŁUG - opis dla 1 warsztatu zdrowego stylu życia, który będzie obowiązywał na wszystkich warsztatach objętych przedmiotem zamówienia.

1. Minimalny wymagany skład osobowy.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący przedmiot zamówienia zapewnił minimalny, przedstawiony poniżej skład osobowy, podczas każdego z 8 organizowanych warsztatów:

- min. 1 osoba kierująca i sprawująca nadzór nad całością prac/usług wykonywanych w ramach przedmiotu zamówienia oraz wykonująca dokumentację fotograficzną z realizacji warsztatów;
- min. 2 osoby posiadające niezbędne umiejętności i doświadczenie przy montażu i demontażu systemów wystawienniczych/namiatów, podłączeniach/uruchomieniach urządzeń multimedialnych i elektrycznych oraz w razie konieczności dokonujące bieżących napraw, wymian i konserwacji;
- min. 1 osoba prowadząca konsultacje dietetyczne (osoba z odpowiednim wykształceniem np. w zawodzie dietetyka lub technologa żywnościowego), dokonująca badania masy i składu ciała przy pomocy specjalistycznej wagi - analizatora składu ciała, dokonująca analizy uzyskanych wyników z osobami korzystającymi z konsultacji, przekazująca zalecenia dotyczące stosowania odpowiedniej diety i profilaktyki odnośnie nowotworu jelita grubego oraz zachęcająca do zdrowego stylu życia;
- min. 2 osoby przygotowujące i prowadzące pokaz kulinarny, odpowiedzialne za dobór produktów, opracowanie menu, przygotowanie i serwowanie w miejscu realizacji wydarzenia: koktajli, sałatek, kanapek, napoi itp., posiadające aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych albo orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością oraz posiadające odpowiednie stroje (zgodnie z wymogami zapisu działu I punkt 3).

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA DOKUMENTACJI FOTOGRAFICZNEJ - opis dla 1 warsztatu zdrowego stylu życia, który będzie obowiązywał na wszystkich warsztatach objętych przedmiotem zamówienia.

1. Dokumentacja fotograficzna przedmiotu zamówienia.

1.1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania dokumentacji fotograficznej z przeprowadzonych warsztatów objętych przedmiotem zamówienia z każdego z 8 warsztatów zdrowego stylu życia.

1.2. Wykonawca we własnym zakresie musi zapewnić sprzęt niezbędny do wykonania dokumentacji fotograficznej.

1.3. Galeria ze zdjęciami powinna zawierać minimum 15 zdjęć z każdego organizowanego wydarzenia/imprezy, minimum 300 dpi (3872 x 2592 pikseli) w formacie jpg.

1.4. Należy w szczególności sfotografować stoisko Zamawiającego, punkt informacyjny, punkty wypełniania ankiet i świadczenia porad i konsultacji dietetycznych, pokazy kulinarne.

1.5. Wykonawca będzie zobowiązany poddać obróbce graficznej zdjęcia, uwzględniając korektę kolorów i ostrości, kadrowanie, retusz w wybranym stylu itp. Zdjęcia powinny być jednakowej wielkości (nie dotyczy zdjęć panoramicznych i kolarzy).

1.6. Wykonawca na własny koszt dostarczy Zamawiającemu do jego siedziby gotowy, nagrany na płytę CD/DVD materiał fotograficzny - min. 15 szt. zdjęć (format .jpg) z każdego zrealizowanego warsztatu, w ciągu 2 dni roboczych od zakończenia każdego warsztatu. Katalog ze zdjęciami musi zawierać opis w postaci daty i miejsca organizacji wydarzenia. Niezależnie od wysyłki materiału nagranego na nośnik CD/DVD, Wykonawca prześle plik zawierający zdjęcia Zamawiającemu na wskazany adres e-mail w terminie 2 dni od zakończenia realizacji warsztatu.

1.7. Wykonawca będzie zobowiązany przekazać Zamawiającemu wszelkie prawa autorskie do wykonanego materiału fotograficznego, z możliwością ich dalszego nieograniczonego wykorzystania zarówno w trakcie jak i po zakończeniu realizacji projektu.

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (NIEOBOWIĄZKOWY) W ZAKRESIE ZAPEWNIENIA ANIMACJI DLA DZIECI UCZESTNICZĄCYCH W WARSZTATACH ZDROWEGO STYLU ŻYCIA, za których zapewnienie Zamawiający przyzna ofercie dodatkowe punkty zgodnie z kryterium określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia – opis dla 1 warsztatu, który będzie obowiązywał na wszystkich warsztatach objętych przedmiotem zamówienia.

1. Zamawiający w zakresie przeprowadzanych animacji dla dzieci uczestniczących w warsztatach wymaga od Wykonawcy:

a) zapewnienia min. 3 gier i zabaw typu:

- układanie piramidy zdrowego żywienia z przekazaniem istotnych wiadomości dot. zdrowego odżywiania, w tym jakie witaminy znajdują się w owocach i warzywach i jaki mają wpływ na wzmacnianie odporności organizmu; zabawa z użyciem pluszowych/plastikowych warzyw/owoców/produktów spożywczych itp.;
- quizy, konkursy i zagadki o zdrowiu z poznaniem zdrowych nawyków żywieniowych;
- gra planszowa terenowa XXL o tematyce zdrowego odżywiania z możliwością rozłożenia w plenerze na ziemi, niezbędne wykonanie z tworzywa sztucznego, odpornego na zabrudzenia, wilgoć, możliwość umycia i wielokrotnego użytku, łatwy montaż do podłoża, np. przy użyciu śledzi (gotowe otwory-oczka w macie), w komplecie z plastikowymi pionkami XXL (różne kolory min.4) i kostką plastikową XXL (min.1 szt.), format planszy ok. 2mx3 m.

UWAGA:

Animacje muszą być prowadzone przez doświadczonych animatorów – min. 2 osoby. Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić rekwizyty tematyczne i inne materiały potrzebne do wykonania animacji/gier/zabaw oraz zapewnić obsługę i opiekę nad uczestnikami.

b) zapewnienia dla uczestników animacji:

- wody niegazowanej w butelkach plastikowych (100 butelek o poj. 0,5 l);
- owocowych lub warzywnych przekąsek w postaci paczki chipsów, w opakowaniach o wadze od 15 g do 20 g - 50 paczek;
- zdrowych batonów owocowych w różnych smakach o wadze ok.40 g – 50 szt.;

c) zapewnienia nagród za udział w organizowanych grach/zabawach/konkursach w postaci:

- kolorowanek o tematyce zdrowego stylu życia (min. 10 kart, format zbliżony do A4) w ilości 50 szt.
- kredki ekologicznych ok. 6 kolorów w opakowaniu, z atestem, wykonane z materiałów bezpiecznych dla dzieci - 50 szt.

Postępowanie ozn. ZP.272.1.2019

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (NIEOBOWIĄZKOWY) W ZAKRESIE OPRACOWANIA ARTYKUŁÓW RELACJONUJĄCYCH realizację warsztatów zdrowego stylu życia, za których wykonanie Zamawiający przyzna ofercie dodatkowe punkty zgodnie z kryterium określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia – opis dla 1 warsztatu, który będzie obowiązywał na wszystkich warsztatach objętych przedmiotem zamówienia.

1. Zamawiający wymaga opracowania artykułów relacjonujących zgodnie z poniższymi wymogami:

a) tekst pisany czcionką Arial, rozmiar 12 pkt, interlinia 1,15;

b) ilość znaków ze spacjami nie mniejsza niż 600.

2. Treść artykułów ma stanowić relację z przeprowadzonych warsztatów, łącznie należy opracować 8 artykułów zawierających czas i miejsce realizacji, informację podczas jakiej imprezy/wydarzenia były przeprowadzane warsztaty, informację jakie było zainteresowanie prowadzonymi warsztatami i udziałem w spotkaniu z dietetykiem oraz skorzystaniem z bezpłatnych badań kolonoskopii.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do przesłania w wersji elektronicznej, edytowalnej opracowanych artykułów na wskazany przez Zamawiającego adres e-mail, najpóźniej w terminie 2 dni od zakończenia wydarzenia/imprezy.

3. Wykonawca będzie zobowiązany przekazać Zamawiającemu wszelkie prawa autorskie do sporządzonego tekstu, z możliwością ich dalszego nieograniczonego wykorzystania (publikacja, edycja) zarówno w trakcie jak i po zakończeniu realizacji projektu.

VI. Wykonawca, który będzie realizował przedmiot zamówienia będzie zobowiązany do zamieszczania na wszystkich dokumentach powstających w ramach realizowanego przedmiotu zamówienia następującej informacji:

Projekt pn.: „WIEM, BADAM SIĘ, ZAPOBIEGAM - badania dla mieszkańców powiatu koszalińskiego w kierunku wykrywania raka jelita grubego”, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**VII. Termin wykonania całego przedmiotu zamówienia:
do 30.06.2020 r.**

**VIII. Miejsce wykonywania przedmiotu zamówienia:
teren administracyjny powiatu koszalińskiego.**