

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia są działania promocyjne projektu pn. „Nowoczesne służby ratownicze - zakup pojazdów dla jednostek Ochotniczych Straży Pożarnych - etap IV” zgodnie z zasadami promocji projektów realizowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014 – 2020. Zadanie polega na :

1.1 organizacji i przeprowadzeniu konferencji początkowej projektu, które winny zawierać koszty m.in.:

- przygotowanie i wydruk zaproszeń min 250 szt. (papier ozdobny format A4, gramatura 150 g, koperty format DL 9) wzór zaproszenia do akceptacji zamawiającego,
- przygotowania nagłośnienia:

Lp.	Nazwa/ rodzaj	Specyfikacja techniczna (sugerowane parametry minimalne)	Sugerowana ilość
1	Głośnik	2-drożna konstrukcja; pasmo (-10dB): 75Hz-19kHz; Moc:250W RMS; skuteczność: 120 db SPL, 1W, 1m; przetworniki : LF 12", HF 1"; kąt pokrycia 80°x 40°; waga max: 25kg	Od 2 do 4
2	Statyw głośnikowy	Teleskopowy stacyw głośnikowy; wysokość: 160cm; udźwig: 25kg;	Zależna od ilości głośników ( 2 do 4)
3	Mikser	4 kanały mono; 2 kanały stereo; dwuzakresowa korekcja barwy; regulacja wzmocnienia	1
4	Wzmacniacz	Dwu kanałowy wzmacniacz kompatybilny z zastosowanymi głośnikami	Zależnie od ilości głośników
5	Mikrofon bezprzewodowy	Mikrofon dynamiczny; możliwość przestrajania częstotliwości/kanałów; system dwu antenowy (Diversity)	2
6	Statyw mikrofonowy	Regulacja wysokości, regulacja kąta nachylenia	2
7	Case kątowy	Skrzynia transportowa przystosowana do montażu mobilnych urządzeń audio	1
8	Przewody głośnikowe	2x2mm <sup>2</sup> ; wykonane z miedzi beztlenowej; rezystancja 10 Ω/km	Ilość uzależniona od sposobu poprowadzenia instalacji
9	Przewody sygnałowe	Symetryczne przewody, ekranowane,	Ilość uzależniona od sposobu poprowadzenia instalacji





- przygotowania oświetlenia,
- zapewnienia niezbędnego sprzętu do oprawy multimedialnej (laptop - 2 szt., projektor cyfrowy minimum 2 szt., ekran do prezentacji audiowizualnej),
- wykonania oprawy multimedialnej,
- zapewnienia parkingu dla 250 gości konferencji oraz odpowiednio dużym miejscem dla prezentacji 19 motopomp pożarniczych,
- zapewnienia sal konferencyjnej i konsumpcyjnej dla minimum 250 osób wraz z obsługą,
- zapewnienia nagłośnienia dla dwóch speakerów, w celu swobodnego i precyzyjnego prowadzenia konferencji oraz prezentacji multimedialnej,
- usługi cateringowej dla 250 osób, na którą winno się składać (przykładowo) - przerwa kawowa od godz. 11.30 do godz. 11.45

	Nazwa produktu/gramatura	Ilość porcji/sztuk
1.	Kawa	150
2.	Herbata	150
3.	Mleko do kawy	150 porcji
4.	cytryna	150 porcji (przy czym porcja liczona jako 1 plasterek)
5.	cukier biały i brązowy	200 porcji każdego rodzaju cukru
6.	Woda mineralna gazowana	50 l
7.	Woda mineralna niegazowana	50 l
8.	Sok pomarańczowy	50 l
9.	Sok jabłkowy	50 l
10.	Ciastka bankietowe	260

LUNCH od godz. 13.00 do godz. 14.00 (przykładowo)

	Nazwa produktu/gramatura	Ilość porcji/sztuk
1.	Kawa	150
2.	Herbata	150
3.	Mleko do kawy	150 porcji
4.	Cytryna do herbaty	150 porcji (przy czym porcja liczona jako 1 plasterek)
5.	Cukier biały i brązowy	150 porcji każdego rodzaju cukru
6.	Woda mineralna gazowana	50 l
7.	Woda mineralna niegazowana	50 l
8.	Sok grapefruitowy	50 l
9.	Sok jabłkowy	50 l
	<b>PRZEKĄSKI ZIMNE</b>	
1.	Tęczowe tymbaliki z owocami morza 100 g	130 porcji
2.	Patera mięs pieczonych (np. karkówka, szynka szpikowana słoniną, boczek faszerowany, schab pieczony z morelą, pasztet z zająca) 50 g	130 porcji



3.	Deska serów 50 g	130 porcji
4.	Sałatka jarzynowa w koszyczkach z pomidorów 100 g	130 porcji
5.	Terrina z łososia 50 g	130 porcji
6.	Szparagi w szynce w ziołowej galarecie 50 g	130 porcji
7.	Indyk w maładze 50 g	130 porcji
8.	Trio jajek faszerowanych 50 g	130 porcji
9.	Sałatka ryżowa z kurczakiem grillowanym, pieczarkami i sosem czosnkowym 100 g	130 porcji
10.	Śledź 3 smaki 50 g	130 porcji
11.	Pieczyno bankietowe	230 porcji
	<b>ZUPA</b>	
1.	Krem z borowików z groszkiem ptysiowym 300 ml	130 porcji
2.	Jarzynowa wegetariańska 300 ml	130 porcji
	<b>DANIA CIEPŁE</b>	
1.	Strogonow z indyka 100/50g	130 porcji
2.	Pierogi mix (kapusta i grzyby, z mięsem, ruskie) 300 g	130 porcji
3.	Kotlet schabowy 120 g	130 porcji
4.	Makaron z brokułami 250 g	130 porcji
	<b>DODATKI</b>	
1.	Ziemniaki	130 porcji
2.	Kasza perłowa	230 porcji
2.	Bukiet surówek	130 porcji
	<b>DESER</b>	
1.	Ciasta domowe	130 porcji
2.	Babeczki	130 sztuk
3.	Owoce 100 g	200 porcji

Wykonawca w cenie oferty zobowiązany jest uwzględnić wszystkie koszty dodatkowe, związane z prawidłową i pełną realizacją przedmiotu zamówienia w tym:

- dekoracji na stołach bufetowych,
- dostarczenia naczyń porcelanowych i szklanych,
- dostarczenia stołów okrągłych i bufetowych wraz z obrusami,
- zapewnienia podgrzewaczy, termosów i innych wymaganych urządzeń,
- transportu sprzętu potrzebnego do zorganizowania cateringu,
- zapewnienia wystarczającej i umożliwiającej sprawne wykonanie przedmiotu Umowy obsługi kelnerskiej (8 kelnerów i 5 kucharzy do pomocy w obsłudze stołów szwedzkich).

#### 1.2 Dostarczeniu materiałów promocyjnych :

- pendrive 32 GB z nadrukiem– ilość 150 szt.,
- długopisy z nadrukowanym logotypem i gumką touch pad– 100 szt.
- notatnik, format A5, min 60 kartek – 50 szt.,
- reklamówki, lub torby papierowe mieszczące pozycje wyżej określone, torby mają zawierać logotyp RPO 2014 - 2020 zgodne z aktualnymi wytycznymi, pełną nazwę projektu – 50 szt.



**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



Województwo  
Kujawsko-Pomorskie

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



1.3 Zaprojektowanie i wykonanie informatora dot. projektu – min. 4 strony A5 kolorowy – min. 1000 szt.

1.4 zakup, zaprojektowanie i wykonanie roll-up (projekt graficzny do akceptacji zamawiającego).

1.5 zakup, zaprojektowanie i wykonanie ścianki reklamowej tekstylnej (wymiary min. 200 x 200 cm) na stelażu aluminiowym (projekt graficzny do akceptacji zamawiającego).

**Konferencję należy przeprowadzić w terminie od 27.08.2021 r do 12.09.2021 r.**

**Miejsce konferencji: centrum Torunia.**

~~DYREKTOR  
Zarządu Wykonawczego Oddziału  
Wojewódzkiego Związku OSP RP  
woj. kujawsko-pomorskiego~~

*inż. Piotr Tomaszewski*