

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług polegających na zabudowie 72 m² powierzchni wystawienniczej, obsłudze stoiska oraz demontażu stoiska po zakończeniu targów Annapoorna World Food of India 2017 w Mumbaju organizowanych w dniach 14-16.09.2017 r., zwanych dalej „zadaniem”. Zabudowa będzie realizowana na powierzchni wystawienniczej wynajętej samodzielnie przez Zamawiającego – Hala nr 5, stoisko nr I 01 (Załączniki nr 7).

Zadanie realizowane jest w ramach poddziałania 3.3.2. pt: „Promocja gospodarki w oparciu o polskie marki produktowe – Marka Polskiej Gospodarki – BRAND Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój (PO IR). Celem programu jest wykreowanie polskich silnych marek, które będą rozpoznawane na świecie.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- wykonanie zabudowy zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego projektem (wraz z uzyskaniem wszelkich niezbędnych pozwoleń i przeprowadzenia konsultacji ze służbami Organizatora targów) oraz spełnienie wymagań technicznych i terminowych Organizatora targów,
- zapewnienie, montaż i podłączenie zestawu multimedialnego składającego się z ekranu LCD o minimalnej przekątnej 50”, kamery, odtwarzacza plików multimedialnych oraz nagłośnienia, umożliwiającego zarówno projekcję pokazów kulinarnych w czasie rzeczywistym jak i odtwarzanie filmów promocyjnych z plików,
- obsługa stoiska przez 2 hostessy posługujące się językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnym,
- demontaż stoiska zgodnie z wytycznymi określonymi przez Organizatora targów.

I. Założenia techniczne dotyczące zabudowy, wystrój i wyposażenie stoiska

Zabudowa powierzchni powinna uwzględniać następujące kryteria i elementy wyposażenia:

1. Wykorzystanie logotypów Marki Polskiej Gospodarki, hasła Polska Smakuje! i grafik zawartych w **Załączniku nr 6** na elementach zabudowy według projektu uzgodnionego z Zamawiającym. Koncepcja stoiska powinna być oparta na ograniczonej liczbie kolorów,

tj. białym, czerwonym i czarnym, w celu zapewnienia indywidualnego charakteru stoiska, zgodnie z **Załącznikiem nr 9**.

2. Dostarczenie, montaż i demontaż wszelkich elementów stoiska wraz z elementami graficznymi.
3. Zapewnienie na stoisku panelu promocyjnego tzw. „latarenkę”, wymagającego podłączenia do prądu. Element powinien zostać zaprojektowany i wykonany na planie trójkąta równoramiennego, a jego wysokość powinna być dostosowana do wysokości stoiska. Sugerowane materiały wykonania to pleksa mleczna wycięta CNC, Identyfikacja naklejana z wydruku samoprzylepnego, wycinanego CNC. Całość podświetlona od wewnętrznej strony oświetleniem LED. Element powinien zostać wykonany zgodnie z projektem zawartym w **Załączniku nr 10**.
4. Grafiki wielkoformatowe drukowane powinny być na papierze matowym; loga przedsiębiorców na ladach oraz grafiki MPG (czerwone) wycinane z folii; logo Polska wykonane w technice 3d cut (plexi bądź styrodur), pokryte czarną folią, podświetlone od tyłu z uzyskaniem efektu halo.
5. Konstrukcja stoiska powinna zostać zwieńczona fryzem z grafiką o wysokości min. 50 cm.
6. Podział powierzchni stoiska na część przeznaczoną do spotkań ze zwiedzającymi targi, część przeznaczoną do rozmów, zaplecze kuchenne oraz zaplecze magazynowe, rozmieszczone zgodnie z proponowanym przez Zamawiającego podziałem powierzchni przedstawionym w **Załączniku nr 8**.
7. Część przeznaczona do spotkań ze zwiedzającymi targi wyposażona w:
 - 1 narożną ladę zamykaną na klucz/stół prezentacyjny do prowadzenia pokazów kulinarnych o wymiarach 2 m długości x 1 m szerokości x ok. 0,6 m wysokości, wysokość 0,9 m z półkami od wewnątrz i zamykaną szafką podłączeniem wyposażenia do gotowania na żywo (4 gniazda), kolorystyka biało-czerwona,
 - 1 ladę informacyjną zamykaną na klucz, o wymiarach 1 m x 0,5 m, wysokość 0,9 m, kolorystyka biało-czerwona;
 - zestaw multimedialny składający się z ekranu LCD o minimalnej przekątnej 50”, kamery, odtwarzacza plików multimedialnych oraz nagłośnienia,
 - 11 przeszklonych lad informacyjnych, umożliwiających ekspozycję produktów, zamykanych na klucz o wymiarach 1 m x 0,5 m, wysokość 0,9 m,

Przykładowa lada informacyjna:



- 13 hokerów/stołków barowych,
- 9 stolików okrągłych ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe),
- 11 witryn do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych zamykanych na klucz, o wymiarach ok 1 m szerokości x 0,3 m, wysokość co najmniej 2 m, wyposażonych w 3 szklane półki, z podświetlanym wnętrzem. W górnej części witryny, ponad półkami powinno znajdować się miejsce na logotyp,

Przykładowa witryna:



- 2 stojaki na broszury,
 - dostęp do elektryczności – 1 gniazdo przy każdej ladzie informacyjnej,
 - 2 kosze na śmieci.
- 8.** Część przeznaczona do rozmów wyposażona w:
- przepierzenie ażurowe odgradzające strefę do rozmów od strefy do spotkań ze zwiedzającymi targi, o długości ok. 1,5 m i wysokości ok. 2 m, rozpoczynające się od strony magazynu,
 - 2 kanapy trzyosobowe,
 - 1 stolik kawowy ze szklanym blatem,
 - 4 rośliny w doniczkach, o wysokości ok. 40 cm,
 - 1 kompozycja z kwiatów żywych, niska, w estetycznej osłonce na stolik kawowy,
 - dostęp do elektryczności – 1 gniazdo w pobliżu stolika kawowego.
- 9.** Funkcjonalne zaplecze magazynowe o powierzchni ok. 6 m², niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:
- 6 regałów o wymiarach: ok. 1m długości, wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm,
 - wieszak na ubrania dla min. 10 osób,
 - 4 gniazda elektryczne,
 - 1 przedłużacz 230 V o długości 5 m,
- 10.** Funkcjonalne zaplecze kuchenne o powierzchni ok. 6 m², niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w
- zlew z przyłączem wody i kanalizacji,
 - szafki z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego,
 - 1 lodówkę (chłodziarko-zamrażarka) – pojemność części chłodzącej ok. 200 litrów, część zamrażająca ok. 150 litrów;
 - dystrybutor do wody,
 - 6 zapasowych butli do dystrybutora,
 - kosz na śmieci o pojemności min. 65 litrów,
 - 1 czajnik bezprzewodowy,
 - 1 ciśnieniowy ekspres do kawy, z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar,
 - 6 gniazd elektrycznych umożliwiających podłączenie sprzętu kuchennego,
 - 1 deska do krojenia,
 - 1 nóż kuchenny,
 - ociekacz do naczyń,

- 2 kosze na śmieci,
- kubeczki jednorazowe 300 szt. (150 szt. do ciepłych napojów, 150 szt. do zimnych napojów),
- naczynia wielokrotnego użytku dla min. 6 osób:
 - ✓ szklanki wysokie do napojów,
 - ✓ szklanki niskie do napojów,
 - ✓ filiżanki i spodki do kawy i herbaty,
 - ✓ talerze śniadaniowe,
 - ✓ widelce, noże, łyżeczki,
 - ✓ miseczki na przekąski – 3 szt.,
 - ✓ cukiernice – 2 szt.,
 - ✓ dzbanuszki do mleka – 2 szt.,
 - ✓ dzbanki do napojów – 2 szt.

11. Zaopatrzenie stoiska w artykuły spożywcze, w tym:

- kawa naturalna (mielona lub w ziarnach) do ekspresu ciśnieniowego – 3 kg (lub ok. 600 porcji/saszetek),
- herbata ekspresowa czarna – 2 opakowania po 100 szt.,
- herbata zielona lub owocowa ekspresowa – 2 opakowania,
- cukier – 2 kg,
- mleko do kawy min. 2% tł. - 4 litry,
- woda mineralna gazowana – 5 litrów,
- soki owocowe – pomarańczowy, jabłkowy – 5 litrów,

12. Zaopatrzenie stoiska w artykuły przemysłowe, w tym:

- 3 ściereczki,
- serwetki papierowe – min. 100 szt.,
- ręczniki papierowe - min. 3 rolki,
- płyn do mycia szyb – 1 szt.,
- zapas worków na śmieci na cały okres trwania targów, pasujących do wszystkich koszy na śmieci umieszczonych na stoisku.

13. Oświetlenie dostosowane do zaprojektowanego wystroju – min. 1 punkt oświetleniowy na 3 m² powierzchni stoiska.

14. Konstrukcja ścian wewnętrznych i zewnętrznych stoiska powinna być ukryta, bez widocznych łączeń, umożliwiającą swobodne i bezproblemowe naniesienie grafik. Ściany na stelażu aluminiowym, pokrytym materiałem drewnopochodnym obrobione gładzią, malowane na biało. Dopuszcza się inne techniki wykonania pod warunkiem estetycznego

wyglądu końcowego. Ścianki zaplecza wykonane z materiałów drewnopochodnych na cienkim stelażu konstrukcyjnym z wmontowanymi drzwiami.

15. Grafiki powinny zostać umieszczone na wszystkich zewnętrznych ścianach stoiska, oraz na fryzie, na wewnętrznych ścianach części stoiska przeznaczonej do rozmów, a także na ladach informacyjnych i witrynach.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia liczby stanowisk dla przedsiębiorców (lady informacyjne, witryny, hokery) bez zmiany wielkości powierzchni całego stoiska.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji wybranych elementów zabudowy stoiska zaproponowanych w projekcie Wykonawcy, a w szczególności kształtu witryn, lad, przepierzeń celem dostosowania ich do funkcjonalności stoiska.
18. Zapewnienie ekranu LCD (min 50") (z podłączeniem do kamery przekazującej obraz z pokazów kulinarnych) wraz z zamocowaniem i przyłączeniem do zasilania 230 V, zapewnienie zasilania na stoisku dla TV oraz przewodów HDMI o długości 20 m. Telewizor powinien posiadać możliwość odtwarzania filmów w formacie avi, mkv, asf, mp4, divix, xvid, mpg 4 z nośnika USB. Stanowisko TV powinno być umieszczone w widocznym miejscu, na wysokości odpowiedniej dla odwiedzających, min. 2 m nad podłogą.
19. Zapewnienie kamery wraz z jej przyłączeniem i zamocowaniem umożliwiającym rejestrację i projekcję na ekranie LCD pokazów kulinarnych. Pokazy powinny być filmowane z góry lub po kątem tak aby podczas relacji na TV widoczny był stół oraz wykonywane przez kucharzy czynności.
20. Zapewnienie, montaż i podłączenie nagłośnienia na stoisku obsługującego 2 mikrofony, w tym 1 mikrofon nagłówny bezprzewodowy, przeznaczony dla kucharza do wykorzystania podczas przeprowadzania pokazów kulinarnych.
21. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego montażu lad chłodniczych, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 24h przyłącza do energii elektrycznej.
22. Rozliczenie kosztów za wynajem dodatkowych mebli lub dodatkowego wyposażenia (innego niż wymienione w niniejszym dokumencie) nastąpi bezpośrednio między przedsiębiorcą, który dokona zamówienia (podwystawcą ARR) a Wykonawcą.
23. Stoisko na całej powierzchni powinno zostać wyposażone w podłogę techniczną, pokrytą okładziną w kolorze czerwonym, podniesioną na aluminiowym stelażu względem poziomu podłogi hali targowej nie mniejszej niż 10 cm i nie większej niż 15 cm. Podłoga techniczna powinna umożliwić swobodne przeprowadzenie pod nią instalacji elektrycznej

i wodno-kanalizacyjnej. Wszystkie widoczne boki podłogi wykończone płytą w kolorze podłogi. Krawędź podłogi wykończona kątownikiem aluminiowym.

24. Wysokość zabudowy powinna zapewnić widoczność polskiego stoiska, powinna być dostosowana do możliwości konstrukcyjnych hali (dozwolona wysokość zabudowy to 4,5 m).

II. Szczegółowy zakres prac leżących w gestii wykonawcy związanych z wykonaniem stoiska

1. Zgłoszenie planów zabudowy i instalacji oraz przeprowadzenie konsultacji z Organizatorem targów zgodnie z jego wymogami.
2. Zastosowanie do wykonania zabudowy materiałów zgodnych z *normą EN 13.501.1* oraz normami wymienionymi w warunkach technicznych dla wystawców określonych przez Organizatora targów.
3. Wykonanie zabudowy stoiska oraz wszystkich elementów stoiska zgodnie z projektem i specyfikacją.
4. Demontaż stoiska zgodnie z wytycznymi określonymi przez Organizatora targów.
5. Transport w tym załadunek i rozładunek elementów zabudowy, wyposażenia i aranżacji stoiska (w tym dokonanie wymaganych odpraw spedycyjnych i celnych, które sfinansuje Wykonawca).
6. Dokładne terminy montażu stoiska, wykonania instalacji elektrycznej, oraz demontażu stoiska powinny być zgodne z warunkami Organizatora targów.
7. Udostępnienie stoiska Zamawiającemu nie później niż o godzinie 14:00 w dniu poprzedzającym dzień rozpoczęcia imprezy targowej, tj. 13.09.2017 r. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do wykonania stoiska, w szczególności jego niezgodności z projektem, Wykonawca w terminie najpóźniej do godziny 18:00 dnia poprzedzającego rozpoczęcie imprezy targowej udostępni stoisko uwzględniające uwagi zgłoszone przez Zamawiającego.
8. Wyposażenie stoiska w niezbędny sprzęt, urządzenia i akcesoria kuchenne wymienione w specyfikacji i projekcie.
9. Wykonanie grafiki, napisów i znaków wystawców na stoisku zgodnie z projektem, zatwierdzonym przez Zamawiającego.
10. Aranżacja stoiska zgodnie z projektem i specyfikacją.
11. Zapewnienie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej na kwotę minimum 50.000,00 PLN, od wszelkich szkód wyrządzonych osobom trzecim, w tym organizatorowi targów. Okres ubezpieczenia powinien się rozpocząć od momentu wejścia ekipy montującej

stoisko do całkowitego zakończenia demontażu stoiska. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopię ważnych polis ubezpieczeniowych obejmujących stoiska w dniu poprzedzającym dzień rozpoczęcia imprezy targowej, na podstawie protokołu odbioru prac montażowych i przekazania stoiska do eksploatacji.

12. Zapewnienie obsługi stoiska przez 2 hostessy posługujące się językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnym. Hostessy powinny być obecne przez cały czas trwania imprezy targowej, ubrane w schludny biało-czerwony strój z widocznym logo Marki Polskiej Gospodarki. W pierwszym dniu targów hostessy powinny przybyć na stoisko 2 godziny przed otwarciem targów dla zwiedzających.

13. Zadaniem hostess będzie:

- dokonywanie krótkich tłumaczeń ustnych,
- obsługa punktu informacyjnego poprzez informowanie zwiedzających targi o firmach obecnych na stoisku,
- dystrybucja wydawnictw i materiałów promocyjnych dostępnych na stoisku wśród zwiedzających targi,
- przygotowanie i serwowanie uczestnikom stoiska napojów, herbaty i kawy, w tym obsługa ekspresu do kawy znajdującego się na stoisku,
- pomoc w przygotowaniu degustacji produktów żywnościowych udostępnionych przez uczestniczących w stoisku przedsiębiorców,
- dbanie o porządek na terenie całego stoiska, w tym zapewnienie czystych naczyń i wnoszenie śmieci.

14. Zapewnienie obsługi technicznej przez osoby odpowiedzialne za sprawne funkcjonowanie wszystkich elementów zabudowy, wyposażenia i urządzeń dostarczonych przez Wykonawcę, w szczególności zapewnienie sprawności wszystkich przyłączy i urządzeń znajdujących się na wyposażeniu stoiska.

15. Niezwłoczne usuwanie wszelkich wad i usterek, które powstaną lub ujawnią się w trakcie użytkowania stoiska przez Zamawiającego, w sposób niekolidujący z funkcjonowaniem stoiska podczas targów.

16. Bieżące utrzymanie czystości i estetyki stoiska, w tym zapewnianie czystych naczyń przez cały okres trwania targów, a także uporządkowanie stoiska po zakończeniu targów.

17. Przestrzeganie wszelkich przepisów i norm dotyczących BHP i przeciwpożarowych obowiązujących w miejscu położenia stoiska targowego.