

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług polegających na zabudowie 60 m² powierzchni wystawienniczej, kompleksowej obsłudze stoiska oraz demontażu stoiska po zakończeniu targów ANUFOOD w Pekinie organizowanych w dniach 30 sierpnia - 1 września 2017 r., zwanych dalej „zadaniem”. Zabudowa będzie realizowana na powierzchni wystawienniczej wynajętej samodzielnie przez Zamawiającego w hali E2 zgodnie z **Załącznikiem 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 42”, 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 oraz angielskim lub chińskim w stopniu komunikatywnym;
- obsługa pokazów kulinarnych przez minimum 2 kucharzy posiadających doświadczenie w prowadzeniu pokazów kulinarnych na żywo oraz posługujących się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.

I. Założenia techniczne dotyczące zabudowy, wystroju i wyposażenia stoiska.

Zabudowa powierzchni powinna uwzględniać następujące kryteria i elementy wyposażenia:



1. Wykorzystanie logotypów Marki Polskiej Gospodarki, hasła Polska Smakuje! zawartych w **Załączniku nr 6** (w języku polskim i angielskim/chińskim) 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. Zapewnienie na stoisku panelu promocyjnego tzw. „latarenki”, 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**.
3. Grafiki wielkoformatowe drukowane powinny być na papierze matowym; loga przedsiębiorców na ladach oraz grafiki MPG (czerwone) wycinane z folii; logo Polska na ścianie zaplecza wykonane w technice 3d cut (plexi bądź styrodur), pokryte czarną folią, podświetlone od tyłu z uzyskaniem efektu halo.
4. Zamawiający przekaze wykonawcy logotypy i pliki graficzne w postaci wektorowej do wykorzystania przy projektowaniu i wykonaniu grafiki stoiska lub wskaże grafiki dostępne w ramach serwisu fotolia.com jako odpowiednie do wykorzystania w realizacji projektu.
5. Powierzchnia stoiska powinna zostać podzielona na część przeznaczoną do spotkań ze zwiedzającymi targi, część przeznaczoną do rozmów B2B, magazyn o powierzchni 6 m² oraz zaplecze kuchenne o powierzchni 6 m², rozmieszczone zgodnie z jednym z proponowanych przez Zamawiającego podziałów powierzchni przedstawionym w **Załączniku nr 8**.
6. Część przeznaczona do spotkań ze zwiedzającymi targi o powierzchni 24 m² składająca się części wspólnej przeznaczonej do rozmów B2B oraz z 8 stanowisk dla przedsiębiorców, każde wyposażone w:
 - 8 lad informacyjnych zamykanych na klucz, o wymiarach ok. (0,5x0,5 m, wysokość ok. 0,9 m),
 - 8 hokerów (białych stołków barowych),



- 8 w całości przeszklonych witryn do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych o wymiarach 0,35 m x 0,35 m, wysokość 1,8 m, zamykanych na klucz z 3 szklanymi półkami;
 - 8 ekspozytorów/stojaków na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
 - dostęp do elektryczności – po dwa gniazda na każda ladę informacyjną (łącznie 16 gniazda)
 - 8 koszy na śmieci,
 - widoczne i estetyczne logo przedsiębiorców na ladzie informacyjnej oraz na górnym elemencie witryny do prezentacji produktów spożywczych.
7. Część stoiska znajdująca się wewnątrz powierzchni, przeznaczona do rozmów B2B wyposażona w:
- 3 okrągłe stoły ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym, każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - 3 rośliny doniczkowe, o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia liczby stanowisk informacyjnych dla przedsiębiorców.
9. Funkcjonalne zaplecze magazynowe o powierzchni ok. 6 m², niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:
- 4 regały na materiały informacyjne, min. 1 mb długości, wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm,
 - wieszak na ubrania (naścienny dla min 30 osób),
 - 6 krzeseł składanych,
 - dystrybutor do wody wraz zapasem wody w baniakach (15 l)
 - dostęp do Internetu,
 - dostęp do elektryczności co najmniej 4 gniazda elektryczne o właściwym napięciu niezbędne do podłączenia sprzętu,
 - odkurzacz
 - 1 kosz na śmieci wraz z workami o pojemności min. 65 l.
 - 1 przedłużacz 230 V o długości 5m
10. Stanowisko ARR o powierzchni 30 m², składające się z:
- powierzchni ogólnodostępnej o wielkości 24 m²



- zaplecza kuchennego o pow. 6 m²,
11. Powierzchnia ogólnodostępna ARR o powierzchni 24 m², składająca się z: punktu informacyjnego ARR, strefy rozmów B2B, strefy VIP oraz strefy, na której będą odbywać się pokazy kulinarne.

Strefa ARR wyposażona będzie w:

- 1 ladę zamykaną na klucz/stół prezentacyjny do prowadzenia pokazów kulinarnych o wymiarach 2 m x 1 m, wysokość 0,9 m z półkami od wewnątrz i zamykaną szafką wraz z niezbędnym wyposażeniem i podłączeniem wyposażenia do gotowania na żywo, kolorystyka biało-czerwona;
 - 1 ladę informacyjną zamykaną na klucz, wymagającą podłączenia do prądu, o wymiarach 1 m x 0,5 m, wysokość 0,9 m, kolorystyka biało-czerwona;
 - 2 ekspozytory/stojaki na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm rozmieszczone w okolicy punktu informacyjnego;
 - 2 hokery (białe stołki barowe);
 - dostęp do elektryczności: 4 gniazda;
 - miejsce do spotkań B2B dla przedsiębiorców i gości znajdujące się wewnątrz stoiska wyposażone w 5 okrągłych stołów ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - strefa VIP wyposażona w 2 białe kanapy o wymiarach ok. 150 cm x 80 cm, 1 stolik kawowy o szklanym blacie, dostęp do elektryczności: 2 gniazda.
Strefa VIP powinna zostać odgradzona od reszty ogólnodostępnej powierzchni stoiska możliwymi do przeniesienia/mobilnymi, estetycznymi ażurowymi ściankami (przenośne przepierzenia);
 - 2 kosze na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami);
 - 2 rośliny doniczkowe o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości);
 - kompozycje z kwiatów żywych (7 szt.) niskie, w osłonkach w kolorze biało-czerwonym, po 1 szt. na każdy stół i ladę informacyjną.
12. Funkcjonalne zaplecze kuchenne o powierzchni ok. 6 m², niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:
- 2 regały, o wysokości min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm;



- 2 szafki z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego;
- 1 lodówkę (chłodziarko-zamrażarka) – pojemność użytkowa części chłodzącej ok. 200 litrów, część zamrażająca ok. 150 litrów;
- 1 czajnik bezprzewodowy;
- 1 zlewozmywak z termą i podłączeniem do wody i kanalizacji;
- 1 ociekacz do naczyń;
- deski do krojenia – 3 szt.;
- gniazda niezbędne do podłączenia sprzętu kuchennego;
- sprzęt i wyposażenie niezbędne do wykonania i zaserwowania dań na stoisku;
- naczynia jednorazowe niezbędne do serwowania potraw podczas pokazów kulinarnych w ilości adekwatnej do planowanej ilości porcji, w tym m.in.:
 - ✓ półmiski do przeprowadzenia degustacji – 24 szt.;
 - ✓ naczynia jednorazowe do napojów gorących – 1000 szt.;
 - ✓ naczynia jednorazowe do napojów zimnych – 1000 szt.;
 - ✓ łyżeczki jednorazowe – 1000 szt.;
 - ✓ wykałaczki – 1000 szt.;
- naczynia wielokrotnego użytku dla min. 20 osób:
 - ✓ szklanki wysokie do napojów;
 - ✓ szklanki niskie do napojów;
 - ✓ filiżanki i spodki do kawy i herbaty;
 - ✓ talerze deserowe;
 - ✓ talerze śniadaniowe;
 - ✓ talerze głębokie/ flaczarki;
 - ✓ widelce, noże, łyżki i łyżeczki;
 - ✓ miseczki na przekąski – 6 szt.;
 - ✓ cukiernice – 6 szt.;
 - ✓ dzbanuszki do mleka – 9 szt.;
 - ✓ dzbanki do napojów – 9 szt.;
- 2 kosze na śmieci ok. 100 l. wraz z workami (1 umiejscowiony przy ladzie do pokazów kulinarnych, drugi na zapleczu kuchennym)
- ciśnieniowy ekspres do kawy, dwustanowiskowy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar;

- dystrybutor wody z zapasem wody w baniakach (20 l).
- mop z wiadrem
- gaśnica
- przedłużacz 230 V o długości 5m.

13. Zaopatrzenie stoiska w artykuły spożywcze, w tym:

- kawa rozpuszczalna 200 g – 4 opakowania;
- kawa naturalna (mielona lub w ziarnach) do ekspresu ciśnieniowego – 8 kg (lub ok. 400 porcji);
- herbata ekspresowa czarna – 3 opakowania po 100 szt.;
- herbata zielona lub owocowa ekspresowa – 2 opakowania po 50 szt.;
- cukier – 3 kg;
- mleko do kawy min. 2% tł. - 5 litrów;
- woda mineralna niegazowana – 20 litrów (w butelkach 0,5 l);
- woda mineralna gazowana – 20 litrów (w butelkach 0,5 l);
- soki owocowe – pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy – 15 litrów;
- cytryny – 3 kg.

14. Zaopatrzenie w artykuły przemysłowe, w tym:

- 3 ściereczki i 3 zmywaki;
- gąbki do mycia naczyń – min. 3 szt.;
- serwetki papierowe – min. 500 szt.;
- ręczniki papierowe - min. 10 rolek;
- płyn do mycia naczyń – 1 szt.;
- płyn do mycia szyb – 3 szt.;
- wykałaczki – 1000 szt.;
- zapas worków na śmieci na cały okres trwania targów, pasujących do wszystkich koszy na śmieci umieszczonych na stoisku.

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia liczby stanowisk dla przedsiębiorców oraz ich powierzchni, a także powierzchni wspólnej stoiska bez zmiany wielkości powierzchni całego stoiska.



16. 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.
17. Wykonawca zapewni dostęp do Internetu za pośrednictwem połączenia o prędkości powyżej 2Mb/s każde. Połączenie powinno być obsługiwane przez niezależny router Wi-fi umożliwiający połączenie urządzeń bezprzewodowych (przynajmniej 30 jednocześnie podłączonych urządzeń do jednego routera) oraz umożliwiający połączenie urządzeń przewodowo – kablem Ethernet dostarczonym przez Wykonawcę (4 kable ethernet 5mb długości każdy). W przypadku gdy, ze względów techniczno–organizacyjnych nie jest możliwe zapewnienie dostępu do Internetu w sposób powyżej opisany, Wykonawca musi zapewnić bezprzewodowy dostęp dla minimum 30 jednocześnie podłączonych urządzeń, z łączną prędkością powyżej 2 Mb/s.
18. Zapewnienie ekranu LCD (min 42”) z połączeniem 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 pod kątem tak aby podczas relacji na TV widoczny był stół oraz wykonywane przez kucharzy czynności.
20. Zapewnienie, montaż i połączenie nagłośnienia na stoisku obsługującego 2 mikrofony, w tym 1 mikrofon nagłowny bezprzewodowy, przeznaczony dla kucharza do wykorzystania podczas przeprowadzania pokazów kulinarnych.
21. Oświetlenie dostosowane do zaprojektowanego wystroju – min. 1 punkt oświetleniowy na 3 m² powierzchni stoiska.
22. Zapewnienie polskiej flagi o wymiarach ok. 2,5 x1,5 m., która zostanie podwieszona pod sufitem hali nad polskim stoiskiem.
23. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego montażu lad chłodniczych, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 24h przyłącza do energii elektrycznej.



24. 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.
25. 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.
26. 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. Podłoga w okolicach lady do pokazów kulinarnych powinna być pokryta podłogową okładziną PVC.
27. Konstrukcja stoiska powinna zostać zwieńczona fryzem z grafiką.
28. Wysokość zabudowy powinna zapewnić widoczność polskiego stoiska, powinna być dostosowana do możliwości konstrukcyjnych hali oraz do zabudowy stoiska sąsiadującego. Zabudowa stoiska nie powinna być niższa ani wyższa niż zabudowa sąsiadującego stoiska.

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. 29.08.2017 r.
8. Wyposażenie stoiska w niezbędny sprzęt, urządzenia i akcesoria kuchenne wymienione w specyfikacji i projekcie.
9. Wykonanie grafik, napisów i znaków wystawców na stoisku zgodnie z projektem, zatwierdzonym przez Zamawiającego.
10. Aranżacja stoiska zgodnie z projektem i specyfikacją.
11. Zapewnienie obsługi stoiska przez 2 hostessy posługujące się językiem polskim oraz angielskim lub chińskim w stopniu komunikatywnym. Hostessy powinny być obecne przez cały czas trwania imprezy targowej, ubrane w estetyczny, schludny biało-czerwony strój z widocznym logo Marki Polskiej Gospodarki. W pierwszym dniu targów hostessy powinny przybyć na stoisko 1 godzinę przed otwarciem targów dla zwiedzających.
12. 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.
13. 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.

14. 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.
15. Bieżące utrzymanie czystości i estetyki stoiska, a także uporządkowanie stoiska po zakończeniu targów.
16. Przestrzeganie wszelkich przepisów i norm dotyczących BHP i przeciwpożarowych obowiązujących w miejscu położenia stoiska targowego.
17. Zapewnienie ubezpieczenia stoiska od odpowiedzialności cywilnej na kwotę minimum 50.000,00 PLN, od wszelkich szkód wyrządzonych osobom trzecim, w tym organizatorowi targów. Okres ubezpieczenia powinien się rozpoczynać 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.

III. Przeprowadzenie i organizacja pokazów kulinarnych

W ramach realizowanego przedmiotu umowy Zamawiający zaplanował przeprowadzenie pięciu pokazów kulinarnych w zakresie przygotowania tradycyjnych polskich potraw. Zakłada się wydanie co najmniej 300 porcji (min. 30 gramów porcja) podczas jednego pokazu. W skład pokazowego menu będą wchodzić zupy, dania jednogarnkowe, dania mięsne i warzywne. Wykonawca na potrzeby pokazów powinien zapewnić Zamawiającemu sprzęt umożliwiający przygotowanie i wydanie przygotowanych na stoisku dań.

Dania prezentowane podczas pokazów kulinarnych powinny w miarę możliwości być przygotowane z wykorzystaniem produktów firm obecnych na stoisku ARR (lista firm zostanie przekazana po podpisaniu umowy).

W ramach zadania zrealizowane będą następujące działania:

- przeprowadzenie na polskim stoisku łącznie 5 pokazów kulinarnych (dwa pokazy pierwszego i drugiego dnia targów, trzeciego dnia targów na polskim stoisku odbędzie się jeden pokaz) z zakresu przygotowywania tradycyjnych polskich potraw;



- zaopatrzenie w składniki i produkty spożywcze (w miarę możliwości powinny być to polskie produkty spożywcze dostępne na rynku chińskim) niezbędne do przygotowania określonych dań podczas pokazów kulinarnych;
- prezentacja produktów oraz omówienie przepisów podczas pokazów;
- przygotowanie oraz wydanie dań w formie degustacji dla zwiedzających jak również dla gości stoiska.

Pokaz kulinarny będzie obejmował prezentację produktów, omówienie przepisu, przygotowanie potrawy oraz degustację dań przez odwiedzających targi. Cały pokaz będzie transmitowany na telewizorze znajdującym się na stoisku.

Zadanie obejmuje:

1. Zapewnienie wykwalifikowanych, doświadczonych dwóch kucharzy, którzy przeprowadzą pokazy przygotowania tradycyjnych polskich specjalności w języku angielskim lub chińskim.
2. Zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania dań, niezapewnionego przez Zamawiającego, w tym naczyń jednorazowych (talerzyki, miseczki, sztućce) w ilości adekwatnej do planowanej liczby porcji.
3. Zapewnienie produktów spożywczych do przygotowania dań wraz z możliwością wykorzystania produktów przekazanych przez przedsiębiorców wystawiających się na stoisku Agencji Rynku Rolnego.
4. Przygotowanie dań zgodnie z wykazem Zamawiającego na bazie produktów zakupionych przez Wykonawcę.

IV. Harmonogram pokazów kulinarnych – przykładowe menu (dla co najmniej 300 porcji na pojedynczy pokaz, co najmniej 30 gramów w jednej porcji:

Dzień I targów

- godz. 13.00 – danie mączne na słodko z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku;
- godz. 15.00 – danie bezmięsne lub danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

Dzień II targów



- godz. 13.00 – danie mączne na słodko z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku;
- godz. 15.00 – danie bezmięsne lub danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

Dzień III targów

- godz. 12.00 – danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

