

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług polegających na zabudowie 274 m² powierzchni wystawienniczej, kompleksowej obsłudze stoiska oraz demontażu stoiska po zakończeniu targów SIAL CHINA w Szanghaju organizowanych w dniach 17-19 maja 2017 r., zwanych dalej „zadaniem”. Zabudowa będzie realizowana na powierzchni wystawienniczej wynajętej samodzielnie przez Zamawiającego w hali W4, składającej się z trzech odrębnych stoisk o powierzchni: stoisko półwyspowe o pow. 72 m² (półwysep A, nr W4 A 071), stoisko półwyspowe 112 m² (półwysep B, nr W4 C 091) i jedno stoisko wyspowe o pow. 90 m² (wyspa C, nr W4 B 082) 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 65”, kamery, odtwarzacza plików multimedialnych oraz nagłośnienia, umożliwiającego zarówno projekcję pokazów kulinarnych w czasie rzeczywistym jak i odtwarzanie filmów promocyjnych z plików;
- zapewnienie transportu lokalnego (bus) dla 45 osób w terminie maksymalnie 2 dni przed targami i 1 dzień po zakończeniu targów na trasie lotnisko – hotel - lotnisko oraz hotel-targi-hotel każdego dnia odbywania się targów (dopuszcza się możliwość rezygnacji z usługi lub zmniejszenia liczby osób korzystających z transportu). Podczas transferu lotnisko-hotel-lotnisko Wykonawca zapewni opiekę polskojęzycznego/anglojęzycznego pilota.



Polska

- obsługa stoiska przez 4 hostessy posługujące się językiem polskim, 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 oraz 1 asystenta kucharza.

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. 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.
3. Wydzielonych 21 odrębnych stanowisk dla przedsiębiorców, (o łącznej powierzchni 192 m²) z uwzględnieniem optymalnego dostępu zwiedzającym, funkcjonalności stanowisk oraz konstrukcji hali.
4. Stanowiska o następującej powierzchni, rozmieszczone zgodnie z proponowanym przez Zamawiającego podziałem powierzchni przedstawionym w **Załączniku nr 8**:
 - 30 m² – dwa stanowiska razem z wydzieloną powierzchnią magazynową;
 - 12 m² – jedno stanowisko razem z wydzieloną powierzchnią magazynową;
 - 10,5 m² – jedno stanowisko razem z wydzieloną powierzchnią magazynową;
 - 7,5 m² – jedno stanowisko;
 - 6 m² – szesnaście stanowisk.
5. Stanowisko o powierzchni 30 m² razem z wydzieloną powierzchnią magazynową wyposażone w:
 - 5 lad informacyjnych zamykanych na klucz, wymagających podłączenia do prądu, kolorystyka biało-czerwona o wymiarach ok. 0,5 m x 0,5 m, wysokość ok. 0,9 m;





Polska

- 5 w całości przeszklonych witryn do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych zamykane na klucz, wymagające podłączenia do prądu o wymiarach 0,35 m x 0,35 m, wysokość 1,8 m, 3 szklane półki;
 - 4 półki (ok. 100 x 30 cm o głębokości min 14 cm);
 - 5 ekspozytorów/stojaków na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
 - 5 hokerów/stołków barowych;
 - 5 okrągłych stołów ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym, każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - dostęp do elektryczności: 6 gniazd elektrycznych,
 - 4 rośliny doniczkowe o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości),
 - 5 koszy na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami),
 - zaplecze (przeznaczone tylko dla tego stanowiska) zamykane na klucz o powierzchni 5 m², wyposażone w:
 - ✓ 3 regały zamocowane na ścianie
 - ✓ dostęp do elektryczności: 2 gniazda elektryczne;
 - ✓ wieszaki na ubrania mocowane na ścianie na 20 osób;
 - ✓ 1 dystrybutor wody wraz z zapasem wody w baniakach (15 l).
6. Stanowisko o powierzchni 30 m² razem z wydzieloną powierzchnią magazynową wyposażone w:
- 5 lad informacyjnych zamykanych na klucz, wymagających podłączenia do prądu, kolorystyka biało-czerwona o wymiarach ok. 0,5 m x 0,5 m, wysokość ok. 0,9 m;
 - 5 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, zamykane na klucz, wymagające podłączenia do prądu, 3 szklane półki;
 - 4 półki (ok. 100 x 30 cm o głębokości min 14 cm);
 - 5 ekspozytorów/stojaków na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
 - 5 hokerów/stołków barowych;
 - 5 okrągłych stołów ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - dostęp do elektryczności: 6 gniazd elektrycznych;
 - 4 rośliny doniczkowe o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości);



Polska

- 5 koszy na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami);
 - zaplecze (przeznaczone tylko dla tego stanowiska) zamykane na klucz o powierzchni 6 m², wyposażone w:
 - ✓ 3 regały zamocowane na ścianie;
 - ✓ dostęp do elektryczności: 2 gniazda elektryczne;
 - ✓ wieszaki na ubrania mocowane na ścianie na 20 osób;
 - ✓ 1 dystrybutor wody wraz z zapasem wody w baniakach (15 l).
7. Stanowisko o powierzchni 12 m² razem z wydzieloną powierzchnią magazynową wyposażone w:
- 2 lady informacyjne zamykane na klucz, wymagające podłączenia do prądu, kolorystyka biało-czerwona o wymiarach ok. 0,5 m x 0,5 m, wysokość ok. 0,9 m;
 - 2 w całości przeszklone witryny do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych o wymiarach 0,35 m x 0,35 m, wysokość 1,8 m, zamykane na klucz, wymagające podłączenia do prądu, 3 szklane półki;
 - 2 półki (ok. 100 x 30 cm o głębokości min. 14 cm);
 - 2 ekspozytory/stojaki na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
 - 2 hokery/stołki barowe;
 - 2 okrągłe stoły ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym, każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - dostęp do elektryczności: 4 gniazda elektryczne;
 - 2 rośliny doniczkowe o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości);
 - 2 kosze na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami).
 - zaplecze (przeznaczone tylko dla tego stanowiska) zamykane na klucz o powierzchni ok. 1,5 m², wyposażone w:
 - ✓ 2 regały zamocowane na ścianie;
 - ✓ dostęp do elektryczności: 2 gniazda elektryczne;
 - ✓ wieszaki na ubrania mocowane na ścianie na 10 osób;
8. Stanowisko o powierzchni 10,5 m² razem z wydzieloną powierzchnią magazynową wyposażone w:
- 1 ladę informacyjną zamykaną na klucz o wymiarach ok. 0,5 m x 0,5 m, wysokość ok. 0,9 m, wymagającą podłączenia do prądu, kolorystyka biało-czerwona;



Polska

- 1 w całości przeszkloną witrynę do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych o wymiarach 0,35 m x 0,35 m, wysokość 1,8 m, zamykaną na klucz, 3 szklane półki;
 - 1 półkę (ok. 100 x 30 cm o głębokości min. 14 cm);
 - 1 ekspozytor/stojak na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
 - 1 hoker/stołek barowy;
 - 2 okrągłe stoły ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym, każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - dostęp do elektryczności: 2 gniazda;
 - 1 roślinę doniczkową o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości);
 - 1 kosz na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami);
 - zaplecze (przeznaczone tylko dla tego stanowiska) zamykane na klucz o powierzchni ok. 1,5 m², wyposażone w:
 - ✓ 2 regały zamocowane na ścianie;
 - ✓ dostęp do elektryczności: 2 gniazda elektryczne;
 - ✓ wieszaki na ubrania mocowane na ścianie na 10 osób;
9. Stanowisko o powierzchni 7,5 m² wyposażone w:
- 2 lady informacyjne zamykane na klucz o wymiarach ok. 0,5 m x 0,5 m, wysokość ok. 0,9 m, wymagające podłączenia do prądu, kolorystyka biało-czerwona;
 - 2 w całości przeszklone witryny do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych o wymiarach 0,35 m x 0,35 m, wysokość 1,8 m, zamykane na klucz, 3 szklane półki;
 - 2 półki (ok. 100 x 30 cm o głębokości min. 14 cm);
 - 2 ekspozytory/stojaki na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
 - 2 hokery/stołki barowe;
 - 2 okrągłe stoły ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym, każdy z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
 - dostęp do elektryczności: 4 gniazda;
 - 2 rośliny doniczkowe o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości);
 - 2 kosze na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami).



Polska

10. Stanowiska o powierzchni 6 m² każde wyposażone w:

- 1 ladę informacyjną zamykaną na klucz o wymiarach ok. 0,5 m x 0,5 m, wysokość ok. 0,9 m, wymagającą podłączenia do prądu, kolorystyka biało-czerwona;
- 1 w całości przeszkloną witrynę do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych o wymiarach 0,35 m x 0,35 m, wysokość 1,8 m, zamykaną na klucz, 3 szklane półki;
- 1 półkę (ok. 100 x 30 cm o głębokości min. 14 cm);
- 1 ekspozytor/stojak na broszury o wymiarze ok. 40 x 40 x 110 cm;
- 1 hoker/stołek barowy;
- 1 okrągły stół ze szklanym blatem, w wykończeniu chromowanym z 4 transparentnymi krzesłami w wykończeniu chromowanym (dopuszcza się krzesła białe);
- dostęp do elektryczności: 2 gniazda;
- 1 roślinę doniczkową o zwartym pokroju (min. 1,5 m wysokości);
- 1 kosz na śmieci o pojemności 35 l. (wraz z workami).

11. Każde stanowisko wyposażone powinno być w:

- widoczne i estetyczne tablice informacyjne z wykorzystaniem elementów systemu identyfikacji wizualnej Marki Polskiej Gospodarki wg projektu uzgodnionego z Zamawiającym;
- widoczną nazwę i logotyp przedsiębiorcy oraz miejsce do prezentacji grafiki przedsiębiorcy w postaci płyty piankowej, posteru lub ramy o wymiarach ok. 90 cm x 150 cm. Pliki z grafiką dostarczy Zamawiający po uzyskaniu ich od podwystawców.

12. Stanowisko ARR o powierzchni 88 m², znajdujące się na dwóch półwyspach, składające się z:

- powierzchni ogólnodostępnej o wielkości 44 m² (znajdącą się na półwyspie B- powierzchni 38 m² i wyspie C – powierzchnia 6 m²);
- zaplecza kuchennego o pow. 8 m², znajdującego się na półwyspie B;
- magazynu o powierzchni 6 m², znajdującego się na półwyspie B;
- drugiego magazynu o powierzchni 27 m² wraz z ciągiem komunikacyjnym o powierzchni 3 m² (nie wchodzącego w powierzchnię magazynu) znajdującego się na półwyspie A.

13. Powierzchnia ogólnodostępna ARR znajdująca się na półwyspie B (nr W4 C 091) o powierzchni 38 m², składająca się z: punktu informacyjnego ARR, strefy rozmów B2B,



Fundusze Europejskie
Inteligentny Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego





Polska

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 2,5 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/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 odgródzona 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);
- 4 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.

14. Funkcjonalne zaplecze kuchenne o powierzchni ok. 8 m², niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, znajdująca się na półwyspie B (nr W4 C 091) wyposażone w:

- 3 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;



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego





Polska

- 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. 30 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.;
- 3 kosze na śmieci ok. 100 l. wraz z workami (dwa umiejscowione przy ladzie do pokazów oraz jeden na zapleczu gastronomicznym);
- strefa (miejsce) spełniająca funkcję kawiarenki wyposażone w:
 - ✓ ciśnieniowy ekspres do kawy, dwustanowiskowy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar;
 - ✓ czajnik bezprzewodowy;
 - ✓ szafka z blatem, zamykana na klucz;
 - ✓ dostęp do elektryczności: 2 gniazda;
 - ✓ dystrybutor wody z zapasem wody w baniakach (30 l).





Polska

15. Zaopatrzenie stoiska w artykuły spożywcze, w tym:

- kawa rozpuszczalna 200 g – 6 opakowań;
- kawa naturalna (mielona lub w ziarnach) do ekspresu ciśnieniowego – 10 kg (lub ok. 600 porcji/saszetek);
- herbata ekspresowa czarna – 4 opakowania po 100 szt.;
- herbata zielona lub owocowa ekspresowa – 2 opakowania po 50 szt.;
- cukier – 5 kg;
- mleko do kawy min. 2% tł. - 10 litrów;
- woda mineralna niegazowana – 60 litrów (w butelkach 0,5 l);
- woda mineralna gazowana – 60 litrów (w butelkach 0,5 l);
- soki owocowe – pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy – 50 litrów;
- cytryny – 5 kg.

16. 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.

17. Funkcjonalne zaplecze magazynowe o powierzchni ok. 6 m², umieszczone na półwyspie B (nr W4 C 091) w którym znajdować się będzie powierzchnia magazynowa dla ARR, niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:

- 3 regały na materiały informacyjne wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm;
- wieszaki na ubrania mocowane na ścianie dla 20 osób;
- dostęp do elektryczności: 4 gniazda elektryczne ;
- 2 kosze na śmieci o pojemności min. 60 l. (wraz z workami);
- 4 przedłużacze 230 V o długości 5 m każdy;
- 4 składanych krzesel;
- gaśnica;



Polska

- mop wraz z wiadrem.
18. Stanowisko o powierzchni 6 m², będące powierzchnią ogólnodostępną znajdujące się na wyspie C (nr W4 B 082), na której wydzielone zostanie zamykane pomieszczenie o powierzchni 3 m², pełniące funkcje kawiarenki, wyposażone w:
- 1 ciśnieniowy ekspres do kawy, dwustanowiskowy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar;
 - 1 czajnik;
 - 1 dystrybutor wody wraz z zapasem wody w baniakach (10 l)
 - dostęp do elektryczności: 2 gniazda elektryczne,
 - 1 szafka z blatem, zamykana na klucz.
 - 1 kosz na śmieci o pojemności min. 60 l. (wraz z workami).
19. Funkcjonalne zaplecze magazynowe o powierzchni 27 m², umieszczone na półwyspie A (nr W4 A 071), w którym znajdować się będą powierzchnie magazynowe dla przedsiębiorców, niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:
- regały na materiały informacyjne, dla wszystkich stanowisk 1 mb regału, wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm:
 - ✓ w magazynie będzie znajdować się 18 regałów dla przedsiębiorców;
 - każdy regał powinien być podpisany nazwą firmy;
 - 8 składanych krzeseł;
 - wieszaki na ubrania mocowane na ścianie dla 40 osób;
 - dostęp do elektryczności: 4 gniazda elektrycznych ;
 - 2 kosze na śmieci o pojemności min. 60 l. (wraz z workami);
 - strefa (miejsce) spełniająca funkcję kawiarenki, każde wyposażone w:
 - ✓ 1 ciśnieniowy ekspres do kawy, dwustanowiskowy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar;
 - ✓ 1 czajnik bezprzewodowy;
 - ✓ 1 dystrybutor wody z zapasem wody w baniakach (10 l);
 - ✓ 1 szafka z blatem, zamykana na klucz;
 - ✓ dostęp do elektryczności: 2 gniazda;
 - 4 przedłużacze 230 V o długości 5 m każdy;
 - odkurzacz;
 - gaśnica;
 - mop wraz z wiadrem.



Polska

20. 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.
21. 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.
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. Wykonawca zapewni dostęp do internetu za pośrednictwem trzech niezależnych połączeń o prędkości powyżej 2Mb/s każde. Każde połączenie powinno być obsługiwane przez niezależny router Wi-fi umożliwiający podłączenie urządzeń bezprzewodowych (przynajmniej 40 jednocześnie podłączonych urządzeń do jednego routera) oraz umożliwiający podłączenie 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 80 jednocześnie podłączonych urządzeń, z łączną prędkością powyżej 2 Mb/s. Podłączenia powinny być doprowadzone do dwóch zapleczy magazynowych na półwyspach A i B.
24. Zapewnienie ekranu LCD (min 65”) umieszczonego na półwyspie B (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.
25. 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.
26. 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.

11



Fundusze Europejskie
Inteligentny Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego





Polska

27. Oświetlenie dostosowane do zaprojektowanego wystroju – min. 1 punkt oświetleniowy na 3 m² powierzchni stoiska.
28. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego montażu lad chłodniczych, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 24h przyłącza do energii elektrycznej.
29. 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. Ściany odgradzające poszczególne stanowiska podwystawców powinny być ażurowe, grafika naniesiona na posterach.
30. 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.
31. Wysokość zabudowy powinna zapewnić widoczność polskiego stoiska, powinna być dostosowana do możliwości konstrukcyjnych hali (dozwolona wysokość zabudowy to 5,5 m) oraz do zabudowy stoiska sąsiadującego (w przypadku stanowiska półwyspowego B o powierzchni 112 m²). 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.

12



Fundusze Europejskie
Inteligentny Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój



Polska

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. 16.05.2017 r.
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 obsługi stoiska przez 4 hostessy posługujące się językiem polskim, angielskim i 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 ekspresów do kawy znajdujących 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 wynoszenie śmieci.
13. Zapewnienie obsługi technicznej przez osoby odpowiedzialne za sprawne funkcjonowanie wszystkich elementów zabudowy, wyposażenia i urządzeń



Polska

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 22 stanowisk 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 400 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,



Fundusze Europejskie
Inteligentny Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego





Polska

- 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 oraz jednego asystenta/pomocnika kucharza, którzy przeprowadzą pokazy przygotowania tradycyjnych polskich specjalności w języku angielskim lub chińskim.
2. Zapewnienie sprzętu niezbędnego do przygotowania dań, niezapewnionego przez Zamawiającego.
3. 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.
4. Zapewnienie produktów spożywczych do przygotowania dań wraz z możliwością wykorzystania produktów przekazanych przez przedsiębiorców wystawiających się na stoisku Agencji Rynku Rolnego.
5. Przygotowanie dań zgodnie z wykazem Zamawiającego na bazie produktów zakupionych przez Wykonawcę.
6. Wykonawca dodatkowo wyraża zgodę na udział w pokazie mediów publicznych oraz prasy na zasadach umożliwiających przekazanie informacji o imprezie, zgodnie z odpowiednimi przepisami ustawy z dnia 29 grudnia 1992 r. o radiofonii i telewizji (tj. Dz.U. z 2011 r. nr 43, poz. 226 ze zm.) oraz ustawy z dnia 26 stycznia 1984 r. prawo prasowe (Dz.U. z 1984 r. nr 5, poz. 24 ze zm.). Wykonawca wyraża zgodę na wykorzystywanie swojego wizerunku zgodnie ze statutową działalnością ARR.





Polska

IV. Harmonogram pokazów kulinarnych – przykładowe menu (dla co najmniej 400 porcji na pojedynczy pokaz, co najmniej 30 gramów w jednej porcji:

Dzień I targów 17 maja br.

- godz. 12.00 – danie bezmięсне lub danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

Dzień II targów 18 maja.br

- godz. 12.00 – danie bezmięсне lub danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

Dzień III targów 19 maja br.

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