

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług polegających na zabudowie 54 m² powierzchni wystawienniczej oraz demontażu stoiska po zakończeniu targów PRODEXPO w Mińsku organizowanych w dniach 14-17 listopada 2017 r., zwanych dalej „zadaniem”. Zabudowa będzie realizowana na powierzchni wystawienniczej wynajętej samodzielnie przez Zamawiającego, zgodnie z **Załącznikiem nr 7**.

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,
- obsługa stoiska przez 1 hostessę posługującą się językiem polskim i rosyjskim w stopniu komunikatywnym,
- przygotowanie degustacji polskich produktów w formie drobnych przekąsek.

I. Założenia techniczne dotyczące zabudowy, wystrój i wyposażenie stoiska

Zabudowa powierzchni powinna uwzględniać następujące kryteria i elementy wyposażenia:

1. Wykorzystanie, hasła Polska Smakuje! i grafik zawartych w **Załączniku nr 6** 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.
2. Podział powierzchni stoiska na część przeznaczoną do spotkań ze zwiedzającymi targi, część przeznaczoną do rozmów B2B i magazyn o powierzchni 6 m², rozmieszczone zgodnie z proponowanym przez Zamawiającego podziałem powierzchni przedstawionym w **Załączniku nr 8**.
3. Część przeznaczona do spotkań ze zwiedzającymi targi wyposażona w:
 - 7 lad informacyjnych zamykanych na klucz o wymiarach 1 m x 0,5 m, wysokość 0,9 m,
 - 8 hokerów (wysoki taboret),
 - 3 stoliki okrągłe z 4 krzesłami każdy ,
 - 6 witryny do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych zamykane na klucz, o wymiarach ok 0,5 m x 0,5 m, wysokość 1,8 m, 3 szklane półki

- 8 stojaków na broszury,
 - dostęp do elektryczności – 1 gniazdo przy każdej ladzie informacyjnej,
 - 7 kosze na śmieci,
 - po 1 komplecie grafik umieszczonej na ladach informacyjnych każdego z przedsiębiorców oraz jeden komplet grafik umieszczonych na ladzie info dla KOWR.
4. Część przeznaczona dla WPHI o pow. 16m² wyposażona w:
- 1 ladę informacyjnych zamykanych na klucz o wymiarach 1 m x 0,5 m, wysokość 0,9 m,
 - 3 stoliki okrągłe z 4 krzesłami każdy ,
 - 2 stojaki na broszury,
 - 1 hoker (wysoki taboret),
 - 1 kosz na śmieci,
 - dostęp do elektryczności – 1 gniazdo przy ladzie informacyjnej,
 - 1 komplet grafik umieszczonych na ladzie informacyjnej WPHI.
5. Wyposażenie stoiska WPHI do rozliczenia pomiędzy WPHI a Wykonawcą.
6. Funkcjonalne zaplecze magazynowe o powierzchni ok. 6 m², niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:
- 3 regały o wymiarach: ok. 1m długości, wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm,
 - wieszak na ubrania dla ok. 10 osób,
 - 4 gniazda elektryczne,
 - 1 przedłużacz 230 V o długości 5 m,
 - 2 szafki z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego,
 - 1 lodówka (chłodziarko-zamrażarka)– pojemność użytkowa części chłodzącej ok. 200 litrów, część zamrażająca ok. 150 litrów,
 - 1 czajnik bezprzewodowy,
 - 1 ciśnieniowy ekspres do kawy, z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar,
 - gniazda niezbędne do podłączenia sprzętu kuchennego,
 - 1 deska do krojenia
 - 1 nóż kuchenny
 - kubeczki jednorazowe 300 szt. (150 szt. do ciepłych napojów, 150 szt. do zimnych napojów),
 - naczynia wielokrotnego użytku dla min. 12 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.

12. 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. - 2 litry,
- dystrybutor do wody wraz z dwoma butlami,
- woda mineralna gazowana – 5 litrów,
- soki owocowe – pomarańczowy, jabłkowy – 5 litrów,

13. 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.

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

15. Konstrukcja ścian wewnętrznych i zewnętrznych stoiska powinna być ukryta, bez widocznych łączeń, umożliwiającą swobodne i bezproblemowe naniesienie grafik.

16. Grafiki powinny zostać umieszczone na wszystkich ścianach stoiska, za wyjątkiem wewnętrznych ścian magazynu, oraz na nadbudowie, a także na ladach informacyjnych i witrynach.

17. Zamawiający przekaże 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.

18. Stoisko powinno zostać wyposażone w nadbudowę nad częścią gdzie znajduje się magazyn oraz częścią stoiska należącą do WPHI. Wysokość nadbudowy min. 4 m, szerokość ok. 2 m.
19. Stoisko na całej powierzchni powinno zostać wyposażone w podłogę techniczną podniesioną 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. Powierzchnia podłogi powinna być wyłożona płytą z laminatem melaminowanym lub typu HPL. Formaty płyty w równych, powtarzalnych modułach. Krawędzie płyt bez widocznych ubytków w warstwie laminowanej. Łączenie na styk z zastosowaniem pióra klejonego. Kolorystyka biała, połysk. Wszystkie widoczne boki podłogi wykończone płytą poliwęglanową mleczną, podświetlone w kolorze nawiązującym do kolorystyki ścian stoiska. Krawędź podłogi wykończona kątownikiem aluminiowym.
20. Wysokość zabudowy powinna wynosić co najmniej 4 metry.

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. 07.11.2016 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 1 hostessę posługującą się językiem polskim i rosyjskim w stopniu komunikatywnym. Hostessa powinny być obecne przez cały czas trwania imprezy targowej, ubrane w schludny, jednolity strój. W pierwszym dniu targów hostessa powinna przybyć na stoisko 2 godziny przed otwarciem targów dla zwiedzających.
12. Zadaniem hostessy 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 wynoszenie 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, w tym zapewnianie czystych naczyń przez cały okres trwania targów, 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. Na wezwanie zamawiającego, Wykonawca przedłoży odpowiedni dokument ubezpieczenia OC do wglądu.

III. Przygotowanie degustacji polskich produktów w formie drobnych przekąsek.

W ramach realizowanego przedmiotu umowy Zamawiający zaplanował przeprowadzenie degustacji polskich produktów w formie drobnych przekąsek (koreczki, tartinki, itp.). Wykonawca powinien przygotować 5 rodzajów przekąsek po min. 30 szt. każdego rodzaju. Przekąski powinny być dostarczone na stoisko gotowe do spożycia, wraz z naczyniami i sztuczkami niezbędnymi do zaserwowania przekąsek. Przekąski w powyższej liczbie powinny być dostarczane na stoisko 2 razy dziennie o godz. 11.00 i o godz. 14.00.