



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa i wesłująca w obszary wiejskie”

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu
Znak sprawy: OR-IV.272.2.29.2016

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

1. Wykonanie projektu i zabudowy modułowej, montażu i demontażu maksymalnie do 182 stoisk wystawienniczych o łącznej powierzchni 1092 m² – zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- miejsce wykonania zabudowy: Centrum Wystawienniczo-Kongresowe w Jasionce k. Rzeszowa,
- zabudowa zostanie wykonana przez Wykonawcę w uzgodnieniu/porozumieniu, i po ostatecznej akceptacji projektu zabudowy przez Zamawiającego.
- zabudowa każdego ze stoisk musi uwzględniać:
 - ścianki wewnętrzne i zewnętrzne, maksymalna wysokość ścianki 300 cm, zabudowa w kolorze białym z płyty, z atestem trudnopalności,
 - fryz czołowy w kolorze białym z nazwą wystawcy, o wymiarach maksymalnych 200 cm x 30cm (jednolity krój liter, czcionka na fryzach w trzech kolorach: zielonym, brązowym i niebieskim – ilość napisów w poszczególnych kolorach zależy od statusu Wystawców) maksymalnie 25 znaków.

W tym:

- 1) Zabudowa modułowa do 182 stoisk targowych, o łącznej powierzchni 1092 m², zabudowa w oparciu o moduł podstawowy.

Moduł podstawowy: moduł stanowi samodzielne stanowisko wystawiennicze o wymiarach 2 m gł. x 3 m szer., przy czym Zamawiający dopuszcza możliwość łączenia modułów stanowiących wielokrotność modułu podstawowego.

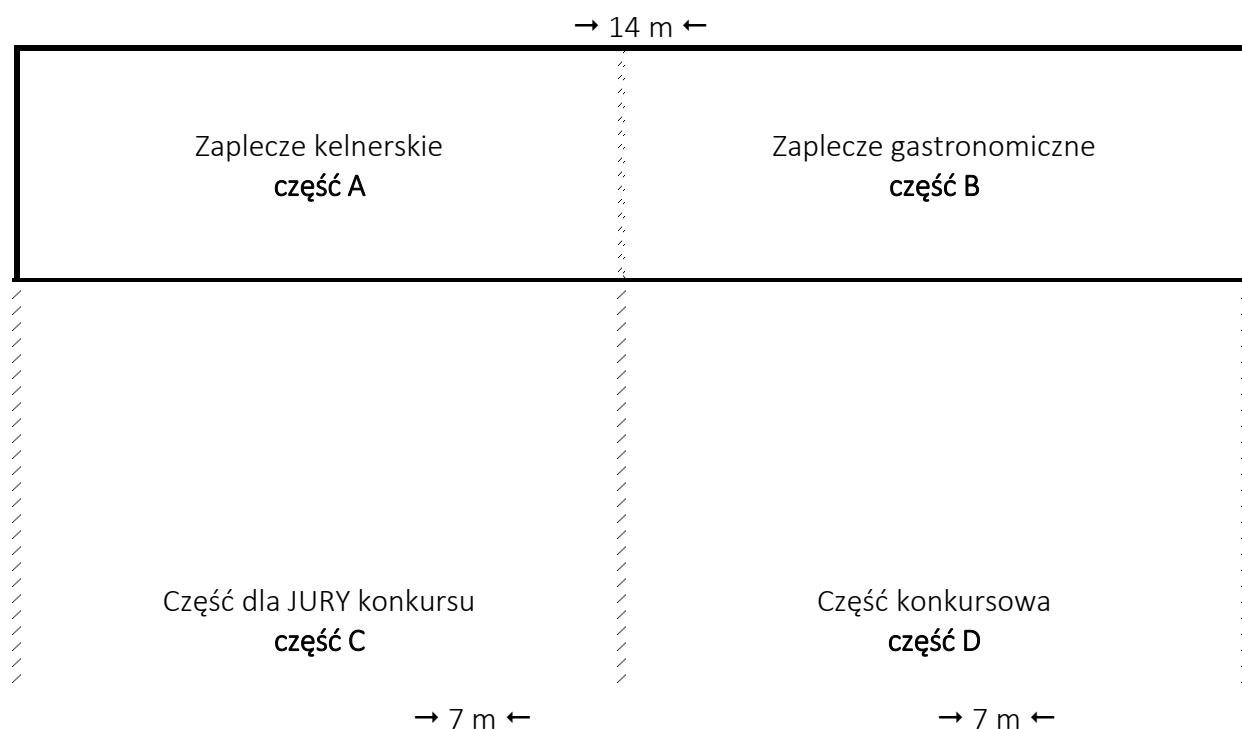
Każde ze stoisk będzie wyposażone w:

- ladę ekspozycyjną o długości 2 mb.,
- zaplecze z kotarą (zaplecze wielkości minimum 80 cm x 80 cm, kotara z płótna wysokości modułu),
- stolik o wymiarach minimum 50 cm x 50 cm, dopuszcza się możliwość stolika okrągłego o średnicy minimalnej 70 cm,
- 2 krzesła (siedzisko plastikowe, nóżki metalowe),
- kosz na śmieci,
- 2 punkty świetlne mocowane na zabudowie moc 60 VAT,

- 1 gniazdo elektryczne 230 V.

2. Wykonanie projektu i zabudowa 1 stoiska w formie „wyspy kulinarnej”, do przeprowadzenia konkursu kulinarnego o łącznej powierzchni 126m² wg poniższego schematu:

Powierzchnia całkowita	14 m x 9 m
Powierzchnia części A	7 m x 3 m
Powierzchnia części B	7 m x 3 m
Powierzchnia części C	7 m x 6 m
Powierzchnia części D	7 m x 6 m



Specyfikacja (opis) „wyspy kulinarnej”

- części A, B,C i D wyłożone wykładziną w kolorze: brązowym lub jego odcieniach lub zielonym lub jego odcieniach lub szarym lub jego odcieniach, gwarantującą nie uszkodzenie posadzki,
- część C oddzielona od części A zabudową ściankową, maksymalna wysokość ścianki 300 cm, zabudowa w kolorze białym z płyty, z atestem trudnopalności z uwzględnieniem wejścia w postaci drzwi harmonijkowych lub osłoniętych kotarą

- część D oddzielona od części B zabudową ściannową, maksymalna wysokość ścianki 300 cm, zabudowa w kolorze białym z płyty, z atestem trudnopalności z uwzględnieniem wejścia w postaci drzwi harmonijkowych lub osłoniętych kotarą,
- część A oddzielona od części B kotarą,
- części A i B oświetlone poprzez umieszczenie w każdej części po trzy punkty świetlne mocowane na zabudowie moc 60 VAT,
- części C i D oświetlone poprzez umieszczenie w każdej części po dziesięć punktów świetlnych, moc 60 VAT,
- ściany zewnętrzne, w części C i D, każda o długości 6 metrów należy ogrodzić poprzez ustawienie co najmniej 12 roślin żywych (łącznie) w donicach o łącznej wysokości 100 cm +/- 20 cm (w tym wysokość donicy do 40 cm +/- 10 cm, rośliny do 60 cm +/- 10 cm),, rodzaj roślin w uzgodnieniu z zamawiającym,
- część C i D oddzielić należy poprzez ustawienie co najmniej 6 roślin żywych w donicach o łącznej wysokości 100 cm +/- 20 cm (w tym wysokość donicy do 40 cm +/- 10 cm, rośliny do 60 cm +/- 10 cm), rodzaj roślin w uzgodnieniu z zamawiającym,
- w części C należy zabezpieczyć stół drewniany, o wymiarach 4,5 m długości +/- 20 cm i 1,5 m szerokości +/- 20cm (długość można uzyskać poprzez zestawienie dwu stołów), wysokość 80 cm +/- 10 cm, i 8 drewnianych krzeseł,,
- stół drewniany, o wymiarach 2m długości +/- 20cm i 1,5 m szerokości +/- 20 cm, wysokość 80 cm +/- 10 cm i 5 drewnianych krzeseł,
- postument drewniany (do prezentacji potraw konkursowych) w formie blatu na czterech nogach, o wymiarach 140 cm(wysokość)x40cmx40cm +/-20 cm,
- zapewnienie trzech płyt z pleksi, o wymiarach maksimum 160x70 cm które zostaną wyklejone, kolorowy wydruk solwentowy na białej matowej folii samoprzylepnej, treść/grafika w uzgodnieniu z Zamawiającym wraz z kompletem pasków zaciskowych, płyty reklamowe należy przygotować tak aby była możliwość umieścić je na frontach stołów do gotowania, które zostaną ustawione w części D,
- na wyspę należy doprowadzić wodę bieżącą ciepłą i zimną do ciągłego korzystania wraz z odpływem.

Nad wyspą należy przygotować konstrukcję, która umożliwi zamontowanie punktów świetlnych i dobre jej oświetlenie, np. w formie konstrukcji metalowej.

Ponadto na „wyspie kulinarnej” należy zapewnić:

- 4 rozdzielnie po 20 kW,
- 3 fazy po 3 gniazda 230V oraz 2 kable siłowe 380 V po 10 metrów 16 Amper,
- rozgałęźnik zwykły 230 V 10 mb 2 sztuki na 4 gniazda,
- 2 piece konwekcyjno – parowy z okapem i stołem
- 2 szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 700 litrów
- 6 stołów roboczych przyściennych metalowych z półkami:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1400 mm
 - Konstrukcja: skręcana
 - Ilość półek: 1 szt.

- 2 stoły robocze ze zlewem i przyłączem do wody:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1200 mm
- 4 stoły przyściennie z drzwiami przesuwanymi:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1000 mm
- 6 kuchenek indukcyjnych:
 - zabezpieczenie przed przegrzaniem
 - ceramiczna płyta robocza
 - praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C)
 - wymiary płyty szklanej 273 x 275 mm
 - Wysokość - H: 100 mm
 - Głębokość - D: 425 mm
 - Szerokość - W: 325 mm
 - Napięcie - U: 230 V
 - Zasilanie: prąd
 - Moc elektryczna: 3.5 kW
- 1 zmywarka naczyń stołowych:
 - 1 cykl pracy - 180 sek
 - pojemność komory - 26 l
 - pojemność bojlera - 5,5 l
 - maksymalna wysokość wsadu 320 mm
 - koszt 500x500 mm
 - Wysokość - H: 825 mm
 - Głębokość - D: 635 mm
 - Szerokość - W: 565 mm
 - Napięcie - U: 400 V
 - Moc elektryczna: 4.9 kW
- ciśnieniowy, kolbowy dwustrefowy ekspres do kawy,
- 1 młynek do kawy,
- 60 kompletów: filiżanki do kawy ze spodkiem i łyżeczką,
- talerze ekspozycyjne – 40 szt. okrągłe, o średnicy $\varnothing 32$ cm (+/- 2 cm)
- sztuczce degustacyjne (nóż + widelec) – po 40 szt.,
- garnki – 15 szt. o pojemności od 3 litrów do 7 litrów
- rondle – 10 szt. o pojemności od 3 litrów do 7 litrów
- patelnie teflonowe – 8 szt., $\varnothing 28$ cm (+/- 2 cm)
- środki czystości:
 - ręczniki papierowe – duże rolki 30 sztuk
 - płyn do mycia naczyń – 15 litrów
 - płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej – 6 butelek jednolitrowych
 - płyn do dezynfekcji stołów – 6 butelek jednolitrowych
 - worki na śmieci – 60 i 120 litrów po 10 rolek

- rękawiczki jednorazowe lateksowe w rozmiarach M, L, XL – po 3 paczki w każdym rozmiarze
- ręczniki papierowe typu „Zetki” – 15 opakowań
- duże łyżki plastikowe transparentne jednorazowe – 500 sztuk
- ścierki materiałowe – 50 szt.
- kosze na śmieci – 5 szt.

3. Projekt i zabudowa „wyspy tematycznej”: Wykonawca przygotowuje projekt, wizualizację i wykona zabudowę wyspy wielkości 100 m² (10 m x 10 m), oraz jej demontaż, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- oświetlenia halogenowe, punktowe, stałe (bez efektów świetlnych), zapewniające oświetlenie powierzchni całej wyspy; system oświetleniowy powinien stanowić integralną część zabudowy wyspy,
- 1 rozdzielnia prądu minimum 20 kW,
- przedłużacz zwykły 230V 10 mb - 4 sztuki na 4 wejścia,
- zabezpieczenie energii elektrycznej: 24 kW 9 wejść 230 V, 1 gniazdo 380V 16A,
- na podłodze nowa wykładzina PCV z atestem trudnopalności, grubość 3 mm (+/- 2 mm), kolor beżowy, wzór jednolity, gwarantującą nie uszkodzenie posadzki,
- cztery stoły drewniane, o wymiarach 200cmx90cmx75cm (+/- 20cm),
- cztery ławki drewniane długości 200cm (+/- 2 cm) dopasowane stylem do czterech stołów opisanych powyżej,
- trzy stoły drewniane, o wymiarach 300cmx90cmx75cm (+/- 20cm),
- dwie ławki drewniane długości 300cm(+/- 2 cm) dopasowane stylem do trzech stołów opisanych powyżej,
- 6 krzeseł drewnianych,
Stoły i krzesła stylem powinny być dopasowane do „tematyki” wyspy, na której odbędzie się pokaz gotowania i rękodzieła związanych ze Świętami Bożego Narodzenia.
- zapewnienie dwu pieców elektrycznych jeden do pieczenia ciastek drugi do gotowania, piece należy umieścić na stołach aluminiowych,,
- w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym zabudowa zaplecza zabudową ściannową wielkości 200 cm x 200 cm x 200 cm x 200 cm, maksymalna wysokość ścianki 300 cm, zabudowa w kolorze białym z płyty, z atestem trudnopalności z uwzględnieniem wejścia w postaci drzwi harmonijkowych. Na zapleczu należy zapewnić umywalkę przenośną, z ciepłą wodą, wyposażoną w jeden zlew i własne niezależne zbiorniki na wodę o pojemności 20 l, +/- 4 l z możliwością uzupełniania wody, oraz chłodziarkę o pojemności minimum 100 litrów wraz z zapewnieniem energii niezbędnej do działania ww. urządzeń,
- 15 choinek dekoracyjnych, o wysokości od 170 cm do 210 cm, w donicach lub stojakach gwarantujących stabilność,
- 1 wieszak stojący na ubrania,
- zapewnienie środków czystości i dezynfekujących tj.: dezynfekujące mydło w płynie do rąk 1 szt., środek do mycia i dezynfekcji nawierzchni w przemyśle spożywczym – 1 szt., płyn do mycia naczyń – 1 szt., ręcznik papierowy w roli 6 szt., zamykany kosz na śmieci nożny 50l – 4 szt., worki na śmieci 50 l – 40 szt.,

- zapewnienie ławy drewnianej o wymiarach 160x80x50 +/- 10 cm oraz 6 foteli drewnianych z nakładanym miękkim siedziskiem, ława i fotele stylem powinny być dopasowane do „tematyki” wyspy, lub o podobnym standardzie w uzgodnieniu z Zamawiającym.

Ponadto na „wyspie tematycznej” należy zapewnić:

- 2 piece do pieczenia z kompletem blach:
 - Wysokość - H: 402 mm
 - Głębokość - D: 587 mm
 - Szerokość - W: 600 mm
 - Waga - M: 20 kg
 - Napięcie - U: 230 V
 - Zasilanie: prąd
 - Moc elektryczna: 2.62 kW
- 4 kuchenki indukcyjne – 4 szt., o parametrach zbliżonych do podanych:
 - średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 260
 - zabezpieczenie przed przegrzaniem
 - ceramiczna płyta robocza
 - praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C)
 - wymiary płyty szklanej 273 x 275 mm
 - Wysokość - H: 100 mm
 - Głębokość - D: 425 mm
 - Szerokość - W: 325 mm
 - Napięcie - U: 230 V
 - Zasilanie: prąd
 - Moc elektryczna: 3.5 kW
- 5 stołów roboczych, o parametrach zbliżonych do podanych:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1400 mm
 - Konstrukcja: skręcana
 - Ilość półek: 1 szt.

4. Wykonawca przygotowuje projekt, aranżację i wykona zabudowę oraz demontaż sceny/podestu o wymiarach minimum 6m x 4m i wysokości max 1 m wraz z:

- oświetleniem: zapewnienie oświetlenia halogenowego, punktowego, stałego (bez efektów świetlnych), zapewniającego oświetlenie powierzchni całej sceny/podestu; system oświetleniowy powinien stanowić integralną część zabudowy sceny/podestu
- zaprojektowaniem i wykonaniem aranżacji **sceny/podestu** z uwzględnieniem elementów tematyki ekologii, żywności ekologicznej, żywności wysokiej jakości, ze szczególnym uwzględnieniem znaku towarowego „Ekogala”, miejsca i daty Targów, oraz logotypów zgodnie z **załącznikiem nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu**, na scenie/podeście należy zapewnić 4 donice z dekoracyjnymi choinkami o łącznej wysokości 100 cm +/- 20 cm (w tym wysokość donicy do 40 cm +/- 10 cm, rośliny do

60 cm +/- 10 cm) rodzaj w uzgodnieniu z Zamawiającym, w projekcie należy uwzględnić tło/plecy sceny oraz podscenie,

- mównicą na scenę/podest: mównica z pleksi o grubości min. 8 mm, wymiary mównicy:

wysokość	1150 mm +/- 50 mm,
szerokość	400 mm +/- 50 mm,
głębokość	300 mm +/- 50 mm,
pulpit	550 x 500 mm +/- 50 mm,
podstawa	550 x 450 mm +/- 50 mm.

5. Podczas i w związku z EKO GALĄ – międzynarodowymi targami produktów i żywności wysokiej jakości Wykonawca zabezpieczy i zapewni także:

- 1) 15 wózków transportowych (nośność ok. 150 kg) do dyspozycji wystawców przeznaczonych do transportu z parkingu na stoisko materiałów/produktów wystawienniczych wraz z obsługą (przez obsługę należy rozumieć osobę, która będzie wypożyczać wózki),
- 2) obsługę techniczną stoisk oraz sceny/podestu i wysp oraz nagłośnienia w terminie od dnia 9 grudnia 2016 r. do dnia 10 grudnia 2016 r. podczas i w związku z EKO GALĄ – międzynarodowymi targami produktów i żywności wysokiej jakości, w tym specjalistę ds. elektryki i oświetlenia oraz zabudowy. Wykonawca swoje czynności w ramach obsługi technicznej będzie realizował w sposób nie kolidujący z funkcjonowaniem stoisk.
- 3) zabezpieczenie powierzchni hali w obrębie stoisk wystawienniczych wykładziną w kolorze: brązowym lub jego odcieniach lub zielonym lub jego odcieniach lub szarym lub jego odcieniach,
- 4) nie mniej niż 15 a nie więcej niż 20 ład wystawowych do dyspozycji Zamawiającego,
- 5) nie mniej niż 15 a nie więcej niż 20 stolików o wymiarach minimum 50 cm x 50 cm, dopuszcza się możliwość stolika okrągłego o średnicy minimalnej 70 cm do dyspozycji Zamawiającego,
- 6) nie mniej niż 30 a nie więcej niż 40 krzeseł (siedzisko plastikowe, nóżki metalowe) do dyspozycji Zamawiającego,
- 7) nie mniej niż 15 a nie więcej niż 20 koszy na śmieci do dyspozycji Zamawiającego,
- 8) nie mniej niż 30 a nie więcej niż 40 punktów świetlnych do dyspozycji Zamawiającego,
- 9) nie mniej niż 15 a nie więcej niż 20 1 gniazd elektrycznych 230 V do wykorzystania w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- 10) nie mniej niż 50 i nie więcej niż 80 metrów bieżących ścianki do zabudowy do dyspozycji Zamawiającego wraz z wykonaniem zabudowy we wskazanym miejscu,
- 11) we wskazanym miejscu Wykonawca zabuduje moduł wielkości 16m², wejście z drzwi harmonijkowych, zamykane na klucz. Wykonawca umieści tam komplet wypoczynkowy w jasnych kolorach beżu, szarego lub ich odcieniach lub kolorze złamanej bieli dla minimalnie 6 maksymalnie 8 osób wraz z ławą/stolikiem kawowym.

6. Podczas i w związku z EKO GALĄ – międzynarodowymi targami produktów i żywności wysokiej jakości Wykonawca zapewni także:

- 1) oprawę muzyczną – muzyka instrumentalna będzie odtwarzana w tle, podczas uroczystości. Muzyka powinna być stonowana i odpowiadająca charakterowi uroczystości np. klasyczna, ludowa, związana ze świętami Bożego Narodzenia itp. Wykonawca będzie także zobowiązany do uiszczenia wszelkich opłat na rzecz ZAiKS oraz dokonania wszelkich przewidzianych przepisami prawa formalności związanych z zapewnieniem wyżej opisanej oprawy muzycznej,

7. Wykonawca zapewnieni degustacje z produktów zgodnie z poniższym opisem wraz z uwzględnieniem naczyń i sztućców, jednorazowych, szklanych

i porcelanowych (jak w opisie poniżej) wraz z niezbędną obsługą:

- 1) Zapewnienie i wydanie niżej wymienionych produktów ekologicznych wytwarzanych na terenie województwa podkarpackiego lub tradycyjnych wpisanych na listę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wraz z obsługą dla 400 osób w podziale na dwie grupy po 200 osób w dniu 9 grudnia 2016 r. w godzinach ok. 11.30 oraz ok. 13.30:
 - a) Pierogi ruskie z serem (łącznie 100 kg, 1 porcja ok. 25 dkg)
 - b) Proziaki (łącznie 400 szt.)
 - c) Sok owocowo/warzywny (łącznie 80 l, 1 porcja – ok. 200ml)
 - d) 1,5 kg masła (różne rodzaje np. z dodatkiem czosnku, ziół)

Produkty należy serwować i podawać w naczyniach jednorazowych, używać jednorazowych sztućców oraz zapewnić stoły i krzesła lub ławki do konsumpcji dla 200 dzieci.

- 2) Przygotowanie prezentacji i degustacji produktów ekologicznych z województwa podkarpackiego lub tradycyjnych wpisanych na listę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla 100 osób w dniu 9 - 10 grudnia 2016 r. w godz. od 10:00 do 17:00 w formie szwedzkiego stołu;
 - a) Chleb orkiszowy -3 kg
 - b) Chleb żytni razowy – 3 kg
 - c) Ser kozi podkarpacki biały- 0,7 kg
 - d) Ser kozi podkarpacki wędzony – 0,7 kg
 - e) Golonka w kapuście – 12 kg
 - f) Kiełbasa sucha dukielska – 2 kg
 - g) Szynka z liściem – 1,5 kg
 - h) Kabanos dukielski – 1,5 kg
 - i) Szynka z kością udziec – 10 kg
 - j) Proziaki – 50 sztuk
 - k) Miód ekologiczny – 1 kg
 - l) Ogórki kiszone – 3 kg
 - m) Smalec domowy – 0,5 kg
 - n) Masło smakowe – 1 kg

- o) Sernik - 50 porcji (każda porcja o wymiarach: 8 cm długość x 5 cm szerokość x 5 cm grubość)
- p) Szarlotka - 40 porcji (każda porcja o wymiarach: 8 cm długość x 5 cm szerokość x 5 cm grubość)
- q) Soki owocowe 100% - 10 l
- r) Elementy dekoracyjne (warzywa owoce) – 3 kg.

Produkty należy serwować i podawać w naczyniach porcelanowych, szklanych, drewnianych, zabezpieczyć sztucze ze stali nierdzewnej. Należy także zapewnić obrusy i dekorację minimum 10 stołów w kompozycje kwiatowe w pomieszczeniu, gdzie serwowana będzie degustacja (pomieszczenie oraz stoły zapewnia Zamawiający).

- 3) Zapewnienie serwisu kawowego w dniach 9-10 grudnia 2016 r.
 - a) Kawa rozpuszczalna 40 l
 - b) Kawa parzona 30 l
 - c) Herbata ekspresowa czarna 25 l
 - d) Herbata ekspresowa owocowa 25 l
 - e) Cytryna 2 kg
 - f) Mleko 4 l
 - g) Cukier 3 kg;
 - h) Woda mineralna 35 l (butelki 0,5)
 - i) Suche ciastka 10 kg
 - j) Paluszki 1 kg
 - k) Krakersy 2 kg

Produkty i napoje serwowane i podawane w naczyniach porcelanowych i szklanych.

8. Wykonawca dokona ubezpieczenia NW wydarzenia.

Wszelkie czynności Wykonawca wykonuje z własnych materiałów i na własny koszt.

Wykonawca wykona zabudowę od dnia 7.12.2015 r. od godz. 8:00 do dnia 8.12.2016 r. do godz. 14:00.

Wykonawca wykona demontaż od dnia 10.12.2015 r. od godz. 17:00 do dnia 11.12.2016 r. go godz. 8:00.

Pozostałe warunki dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera wzór umowy, stanowiący załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu.