



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

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest Kompleksowa organizacja i przeprowadzenie EKOGALI – międzynarodowych targów produktów i żywności wysokiej jakości.

1. Każdy projekt materiału informacyjnego/promocyjnego/ musi zostać dostosowany do formy i założeń określonych szczegółowo w specyfikacji.
2. Przedmiot zamówienia wykonywany jest w ramach prowadzenia działań w ramach Planu Operacyjnego KSOW na lata 2018-2019 w województwie podkarpackim.
3. Zastosowanie nadruków oraz nazw:
Materiały promocyjne/informacyjne/projekty pod względem logowania powinny spełniać wymagania dotyczące spójnej identyfikacji wizualnej z zastosowaniem logotypów PROW 2014-2020. Szczegółowe wytyczne dotyczące umieszczania logotypów PROW 2014 - 2020 na materiałach promocyjnych/informacyjnych/projektach znajdują się w załączniku nr 1 do SOPZ – *Zasady wizualizacji* oraz w „*Księdze wizualizacji znaku PROW 2014-2020*”, która ma charakter poglądowy. Wskazówki odnośnie stosowania loga województwa podkarpackiego wyszczególnione zostały w „*Księdze znaku województwa podkarpackiego*”.
4. Oznakowanie logotypami winno być dostosowane do materiału, na jakim będzie wykonane i musi spełniać warunek: czytelności, nieścieralności oraz trwałości w połączeniu z materiałem promocyjnym/informacyjnym. W przypadku stwierdzenia usterek, w tym błędów w logotypach i zamieszczonych treściach Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt odebrać wadliwe materiały i dostarczyć nowe z poprawnym oznakowaniem.

- Logotypy do zastosowania w jednej linii:

Logotypy:	Wizualizacja
1. flaga Unii Europejskiej	
2. znak promocyjny województwa podkarpackiego z odwołaniem słownym	

3. logo i znak Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich	
4. logo i znak Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020	
ilekroć będzie mowa o sloganie* to do zastosowania będzie odwołanie słowne:	„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” lub „Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie” Audycja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Audycja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Uwaga! Wytyczne SOPZ odnośnie zastosowania logotypów oraz informacji, które będą zamieszczone na materiałach/projektach mogą ulec zmianie. Jednakże ewentualne zmiany w zapisach nie wpłyną na zmianę istotnych warunków zamówienia oraz poziomu oferowanych cen.

Projekty mogą podlegać modyfikacjom do momentu uzyskania ostatecznej akceptacji dokonanej przez Zamawiającego.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

- Wykonanie transportu elementów zabudowy modułowej, montażu i demontażu maksymalnie do 166 stoisk wystawienniczych o łącznej powierzchni ok. 1116 m² – zgodnie z poniższymi wymaganiami:**
 - miejsce wykonania zabudowy: G2A Arena Centrum Wystawienniczo-Kongresowe Województwa Podkarpackiego,

- 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 i numerem stoiska o wymiarach maksymalnych 200 cm x 50cm, jednolity krój liter, czcionka na fryzach w kolorach ustalonych z Zamawiającym—maksymalnie 28 znaków. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia dodatkowych fryzów o wymiarach maksymalnych 400 cm x 350cm maksymalnie 100 znaków.

W tym:

- 1) Zabudowa modułowa do 165 stoisk targowych, o łącznej powierzchni 990 m², zabudowa w oparciu o moduł podstawowy.

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

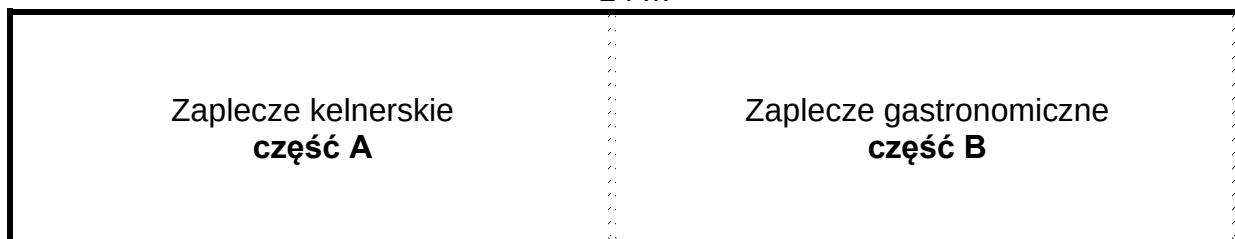
Każde ze stoisk będzie wyposażone w:

- 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 WAT,
 - 1 gniazdo elektryczne 230 V.
- 2) Do jednego ze stoisk wskazanego przez Zamawiającego Wykonawca wykona przyłączyć wody oraz zapewni jej odpływ.

- 3) 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

→ 14 m ←



**Część dla JURY konkursu
część C**

→ 7 m ←

**Część konkursowa
część D**

→ 7 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 skuteczne zabezpieczenie posadzki przed uszkodzeniami,
- 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 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 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 WAT,
- części C i D oświetlone poprzez umieszczenie w każdej części po dziesięć punktów świetlnych, moc 60 WAT,
- 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 estetycznym wyglądzie (np. choinki) 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 zmagającym,
- część C i D oddzielić należy poprzez ustawienie co najmniej 6 roślin żywych w donicach o estetycznym wyglądzie (np. choinki) 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 zmagającym,
- 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 10 jednakowych drewnianych krzeseł,,

- stół drewniany, o wymiarach 2m długości +/- 20cm i 1,5 m szerokości +/- 20 cm, wysokość 80 cm +/- 10 cm i 8 jednakowych 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
- na zapleczu stoiska należy przygotować cztery „boksy”, w dwu z nich należy umieścić po dwa stoły i po 20 krzeseł.

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, gwarantujące ciągłą i bezawaryjną pracę urządzeń znajdujących się na wyspie kulinarnej,
- 3 fazy po 3 gniazda 230V oraz 2 kable siłowe 380 V po 15 metrów 16 Amper,
- rozgałęźnik zwykły 230 V 10 mb 3 sztuki na 4 gniazda,
- 2 piece konwekcyjno – parowe z okapem i stołem z kompletem blach GN w ilości 8 sztuk, w jakości gwarantującej bezawaryjną pracę przez 8 godzin w ciągu dwu dni targów,
- 2 szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 700 litrów, które należy umieścić w części B,
- 6 stołów roboczych przyściennych metalowych z półkami:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1400 mm
 - Konstrukcja: skrucana lub spawana,
 - Ilość półek: 1 szt.
- 2 stoły robocze ze zlewem i przyłączem do wody ciepłej i zimnej oraz odpływem:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1200 mm
- 4 stoły przyścienne z drzwiami przesuwanymi:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1000 mm

- 1 stół roboczy ze zlewem, podłączony do wody ciepłej i zimnej wraz z odpływem, umieszczony w części b:
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Materiał wykonania: stal nierdzewna
 - Głębokość - D: 600 mm
 - Szerokość - W: 1200 mm
- 6 kuchenek indukcyjnych, umieszczonych w części D:
 - 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 umieszczona w części B:
 - 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 oraz 2 kg kawy ziarnistej,
- 60 kompletów: filiżanki do kawy ze spodkiem i łyżeczką,
- talerze ekspozycyjne – 48 szt. okrągłe, o średnicy $\varnothing 32$ cm (+/- 2 cm)
- sztuczce degustacyjne (nóż + widelec) – po 48 szt.,
- garnki – 15 szt. o pojemności od 3 litrów do 7 litrów, użytkowanie dostosowane do kuchenek indukcyjnych i płyt ceramicznych,
- rondle – 10 szt. o pojemności od 3 litrów do 7 litrów, użytkowanie dostosowane do kuchenek indukcyjnych i płyt ceramicznych,
- patelnie teflonowe – 8 szt., $\varnothing 28$ cm (+/- 2 cm) użytkowanie dostosowane do kuchenek indukcyjnych i płyt ceramicznych,
- deski HACCP:
 - 8 szt. czerwonych, wymiary: 530mmx325mm,
 - 8 szt. zielonych, wymiary: 530mmx325mm,
 - 8 szt. brązowych, wymiary: 530mmx325mm.
- 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 5 paczek 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.

Wykonawca zobowiązany jest do transportu w miejsce realizacji zamówienia, dokonania wniesienia i wyniesienia wszystkich elementów koniecznych do wykonania będących przedmiotem zamówienia zabudowy. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia obsługi technicznej pozwalającej na sprawną realizację przedmiotu zamówienia oraz bieżącą obsługę techniczną wykonanej zabudowy. Wszystkie kwestie logistyczne dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca ma obowiązek skonsultować z Operatorem Centrum Wystawienniczo-Kongresowego Województwa Podkarpackiego G2A Arena. Przedmiotowe wymagania dotyczą wszystkich elementów związanych z zabudową targową.

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

- 1) oświetlenia halogenowe, punktowe, stałe (bez efektów świetlnych), zapewniające oświetlenie powierzchni całej wyspy; system oświetleniowy powinien stanowić integralną część zabudowy wyspy,
- 2) 2 rozdzielnia prądu minimum 20 kW,
- 3) przedłużacz zwykły 230V 10 mb - 4 sztuki na 4 wejścia,
- 4) zabezpieczenie energii elektrycznej: 24 kW 9 wejść 230 V, 1 gniazdo 380V 16A,
- 5) na podłodze nowa wykładzina PCV z atestem trudnopalności, grubość około 3 mm, kolor beżowy, wzór jednolity, gwarantującą zabezpieczenie posadzki przed uszkodzeniami,
- 6) cztery stoły drewniane, o wymiarach 200cmx90cmx75cm (+/- 20cm),
- 7) cztery ławki drewniane długości 200cm (+/- 2 cm) dopasowane stylem do czterech stołów opisanych powyżej,
- 8) trzy stoły drewniane, o wymiarach 300cmx90cmx75cm (+/- 20cm),
- 9) dwie ławki drewniane długości 300cm(+/- 2 cm) dopasowane stylem do trzech stołów opisanych powyżej,
- 10) 6 krzeseł drewnianych,
Stoły i krzesła stylem powinny być dopasowane do „tematyki” wyspy, na której odbędzie się pokaz gotowania i rękodzieła związanego ze Świętami Bożego Narodzenia.
- 11)w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym zabudowa zaplecza - zabudowę ściankową wielkości 400 cm x 400 cm x 400 cm x 400 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 i odpowiednim zbiornikiem na brudną, odpływającą wodę, oraz dwie chłodziarki o pojemności minimum 100 litrów wraz z zapewnieniem energii elektrycznej niezbędnej do działania ww. urządzeń, stół oraz 4 krzesła
- 12) 15 choinek dekoracyjnych, o wysokości od 170 cm do 210 cm, w donicach lub stojakach gwarantujących stabilność,
 - 13) 1 choinka o wysokości 240-260 cm na ozdobnym stojaku gwarantującym stabilności i bezpieczeństwo dzieci stojących choinkę,
 - 14) 1 wieszak stojący na ubrania,
 - 15) 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.,
 - 16) 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.
 - 17) Ponadto na „wyspie tematycznej” należy zapewnić:
 - 2 piece konwekcyjno – parowe z kompletem 12 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
 - 6 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.
 - 2 kuchenki elektryczne z płytą ceramiczną wolnostojące, o parametrach zbliżonych do podanych::
 - Wysokość - H: 850 mm
 - Szerokość - W: 500 mm

- Pojemność piekarnika - 65 litrów

Wszystkie naczynia i urządzenia muszą być utrzymane w nienagannej czystości i higienie i być gotowe do bezawaryjnej pracy.

3. Wykonawca wykona na scenie zapewnionej przez Zamawiającego:

- 1) nagłośnienie sceny, system nagłaśniający wyrównany liniowo, minimum 3 mikrofony bezprzewodowe, minimum 3 mikrofony na statywie, system nagłośnieniowy musi uwzględniać równomierne pokrycie dźwiękiem całej części kongresowej. Oświetlenie: zapewnienie oświetlenia halogenowego, punktowego, stałego (bez efektów świetlnych), zapewniającego oświetlenie powierzchni całej sceny/podestu; system oświetleniowy powinien stanowić integralną część zabudowy sceny/podestu,
- 2) na scenie należy zapewnić 4 donice z roślinami dekoracyjnymi 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,
- 3) 200 krzeseł przed sceną, przygotowane w dniu 7 grudnia 2018 r. na godzinę 10.00. Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia krzeseł na polecenie Zamawiającego w każdym czasie podczas trwania Ekogali, ponadto Wykonawca zadba o stały porządek ustawionych krzeseł. Scenę wraz z krzesłami należy obudować ściankami, maksymalna wysokość ścianki 300 cm, zabudowa w kolorze białym z płyty, z atestem trudnopalności o łącznej długości nie przekraczającej 200 mb.
- 4) mównicę 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.

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

- 1) 50 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 i oświetlenia w terminie od dnia 7 grudnia 2018 r. do dnia 8 grudnia 2018 r. podczas i w związku z EKO GALĄ – międzynarodowymi targami produktów i żywności wysokiej jakości, w tym specjalistę ds. elektryki i oświetlenia, hydrauliki oraz zabudowy. Wykonawca swoje czynności w ramach obsługi technicznej będzie realizował w sposób niekolidujący 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) 50 koszy na śmieci o pojemności minimum 60 maximum 80 litrów (nie mogą to być kontenery na śmieci),
- 5) nie mniej niż 15 a nie więcej niż 20 lad wystawowych do dyspozycji Zamawiającego,
- 6) 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,
- 7) nie mniej niż 30 a nie więcej niż 40 krzeseł (siedzisko plastikowe, nóżki metalowe) 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 gniazd elektrycznych 230 V do wykorzystania w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- 10) nie mniej niż 100 i nie więcej niż 120 metrów bieżących ścianki do zabudowy do dyspozycji Zamawiającego wraz z wykonaniem zabudowy we wskazanym miejscu,
- 11) dwa grzejniki gazowe lub elektryczne, które będą ustawione w recepcji,
- 12) 5 lodówek o pojemności chłodziarki od 115 do 150 litrów.

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

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.

PRZY PROJEKCIE ZABUDOWY STOISK WYKONAWCA MUSI WZIĄĆ POD UWAGĘ ISTNIEJĄCE, UMIESZCZONE W MIESCU ZABUDOWY, NA STAŁE 13 STOISK.

PONADTO W CZĘŚCI LEWEJ PRZY WEJŚCIU GŁÓWNYM MOŻE ZOSTAĆ WYKONANA ODRĘBNA ZABUDOWA STOISKA INDYWIDUALNEGO O WYMIARACH 10X20 M, ŁĄCZNIE 200M² (zakres ten jest wyłączony z zakresu niniejszego zamówienia). Zamawiający z Wykonawcą ustalą przy realizacji projektu zabudowy ewentualne pozostawienie ww. wolnej przestrzeni.

Wszelkie czynności Wykonawca wykonuje z własnych materiałów i na własny koszt. Wykonawca wykona zabudowę od dnia 5.12.2018 r. od godz. 8:00 do dnia 6.12.2018 r. do godz. 13:00.

Wykonawca wykona demontaż od dnia 8.12.2018 r. od godz. 17:00 do dnia 9.12.2018 r. do godz. 8:00.

6. Wykonawca dokona ubezpieczenia OC wydarzenia. W tym ubezpieczeniu należy uwzględnić odpowiedzialność za ewentualne szkody mogące wystąpić w obiekcie oraz odpowiedzialność wobec osób trzecich.

7. Wykonawca zapewni degustację z produktów regionalnych, tradycyjnych, ekologicznych zgodnie z poniższym opisem wraz z uwzględnieniem naczyń i sztućców, jednorazowych, szklanych i porcelanowych (jak w opisie poniżej) wraz z niezbędną obsługą, miejscem do spożycia posiłków (stoły, krzesła itp.). Miejsce na terenie obiektu należy uzgodnić z G2A Arena Centrum Wystawienniczo-Kongresowe Województwa Podkarpackiego w porozumieniu z Zamawiającym:

- 1) Zapewnienie i wydanie niżej wymienionych produktów tradycyjnych lub 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 7 grudnia 2018 r. w godzinach ok. 11.30 oraz ok. 13.30:
 - a) pierogi ruskie z serem, wielkość 1 porcji ok. 250 gram),
 - b) kompot owocowy, wielkość porcji 200 ml.

Produkty należy serwować i podawać w naczyniach jednorazowych, używać jednorazowych sztućców oraz zapewnić stoły i krzesła lub ławki do konsumpcji dla 200 dzieci jednorazowo, na terenie obiektu, w miejscu gwarantującym bezpieczeństwo.

- 2) Przygotowanie prezentacji i degustacji produktów regionalnych, tradycyjnych województwa podkarpackiego, ekologicznych dla 50 osób w dniu 7-8 grudnia 2018 r. w godz. od 10:00 do 17:00 w formie szwedzkiego stołu, konsumpcję należy zapewnić w formie siedzącej;

W dniu 7 grudnia 2018 r.:

Dania ciepłe:

- Żur swojski z grzybami 200 ml,
- Zupa krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym 200 ml,
- Filet drobiowy w sosie z pieczonej papryki 100 gram,
- Bigos z podkarpacką dziczyzną i brusznica 150 gram,
- Pierogi z kaszą jęczmienną i borowikami 150 gram,

Dodatki:

- Ziemniaki z koperkiem 150 gram
- Buraczki zasmażane 100 gram
- Bukiet warzyw parowany 150 gram
- Surówka z białej kapusty 1500 gram

Deser:

- Ciasta: orzechowe z kremem kawowym, pychotka, ciasto ser czekoladowy
- Crème Brulee
- Panna Cotta

Zimna płyta:

- Chleb orkiszowy -1 kg
- Chleb żytni razowy – 1 kg
- Ser kozi podkarpacki biały- 0,2 kg
- Ser kozi podkarpacki wędzony – 0,2 kg
- Kielbasa sucha dukielska – 0,5 kg

- Szynka z liściem – 1 kg
- Kabanos dukielski – 1 kg
- Proziaki – 30 sztuk
- Ogórki kiszzone – 1 kg
- Smalec domowy – 0,5 kg
- Masło smakowe – 0,5 kg

W dniu 8 grudnia 2018 r.:

Dania ciepłe:

- Podkarpacki Krem z zielonego groszku z grzankami 200 ml,
- Zupa pieczarkowa 200 ml,
- Pierogi z serem i cebulą 150 gram,
- Filet pstrąga przekładany bundzem 150 gram
- Łazanki z kapustą 150 gram

Dodatki:

- Pieczone ziemniaki z warzywami 150 gram
- Sałatka z buraczków 150 gram
- Mix zielonych sałat z lekkim sosem winegret 150 gram

Deser:

- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto z orzechami i toffi
- Sernik z czekoladą

Zimna płyta:

- Chleb orkiszowy -1 kg
- Chleb żytni razowy – 1 kg
- Ser kozi podkarpacki biały- 0,2 kg
- Ser kozi podkarpacki wędzony – 0,2 kg
- Kielbasa sucha dukielska – 0,5 kg
- Szynka z liściem – 1 kg
- Kabanos dukielski – 1 kg
- Proziaki – 30 sztuk
- Ogórki kiszzone – 1 kg
- Smalec domowy – 0,5 kg
- Masło smakowe – 0,5 kg

Degustacja na terenie obiektu w miejscu odpowiednim do rangi wydarzenia w uzgodnieniu z G2A Arena Centrum Wystawienniczo-Kongresowe Województwa Podkarpackiego oraz Zamawiającym.

Produkty należy serwować i podawać w naczyniach porcelanowych, szklanych, drewnianych, zabezpieczyć sztucze ze stali nierdzewnej. Należy także zapewnić białe płócienne obrusy i dekorację minimum 10 stolików w kompozycje kwiatowe w pomieszczeniu, gdzie serwowana będzie degustacja, przy każdym stoliku 4 - 6 krzeseł .

- 3) Zapewnienie serwisu kawowego w dniach 7-8 grudnia 2018 r. w godz. od 10:00 do 17:00

- Pakiet napoi ciepłych: kawa, herbata,
- Pakiet napoi: sok pomarańczowy, napój jabłkowy, woda gazowana i niegazowana.

Napoje należy podawać w naczyniach porcelanowych i szklanych bez ograniczeń w miejscu uzgodnionym z G2A Arena Centrum Wystawienniczo-Kongresowe Województwa Podkarpackiego oraz Zamawiającym.

8. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu, najpóźniej w dniu 4 grudnia 2018 r. do siedziby Zamawiającego tj. Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010, IV piętro. pok. 435, własnym transportem i na własny koszt:

- 1) 400 opakowań suszonych owoców jabłka 100% plasterki (chips) gramtura 40 g – ekologiczne,
- 2) 400 soków owocowych z ekologicznych owoców jabłka, 250 ml bio.

9. Wykonawca opracuje i przeprowadzi kampanię informacyjno-promocyjną dotyczącą EKO GALI – międzynarodowych targów produktów i żywności wysokiej jakości, poprzez:

- 1) Przygotowanie projektu graficznego oraz druk plakatu w nakładzie 100 szt. (format A3 papier kreda błysk 135 g, druk 4+4), umieszczenie plakatów z ww. nakładu w 100 autobusach PKS i MKS Rzeszów w okresie 24.11-7.12.2018 r. Reklama w autobusach zostanie umieszczona na ścianie bocznej prawej, umieszczenie plakatów i wykup powierzchni reklamowej w autobusach PKS i MKS Rzeszów leży po stronie Wykonawcy;
- 2) Przygotowanie projektu graficznego oraz druk plakatu w nakładzie 300 szt. (format A2, papier kreda błysk 135 g, druk 4+0);
- 3) Przygotowanie projektu graficznego oraz druk zaproszenia wraz z wkładką zawierającą program zadania w nakładzie 300 szt. (format A4 składany na 3 części-2 bigi, papier kreda matowa 300 g, druk 4+4);
- 4) przygotowanie projektu oraz pełnokolorowy druk banerów reklamowych o wymiarach 600cm x300cm ekspozycja jednostronna, w ilości 5 szt., zgrzany i zaoczkowany, wydruk na materiale bannerowym o wytrzymałości, gwarantującej min. 3-miesięczną funkcjonalność-ekspozycję, montaż i demontaż banerów, lokalizacja na terenie miasta Rzeszowa, (al. Armii Krajowej/al. Niepodległości, al. Sikorskiego/ul. Robotnicza, ul. Kwiatkowskiego/Al. Powstańców Warszawy, al. Okulickiego/al. Wyzwolenia, al. Rejtana/ul. Lwowska) montaż dnia 26 listopada 2018 r. demontaż do dnia 10 grudnia 2017 r., powierzchnię ekspozycyjną gwarantuje Zamawiający;
- 5) Przygotowanie scenariusza, produkcja i emisja spotu 50 sek. na antenie Radia Rzeszów S.A. oraz Radia VIA, emisja w godzinach 6.30-8.00 oraz 15.00-18.00 w terminie 24.11-7.12.2018 r., łączna ilość emisji 130 (10 emisji na dzień) 65 emisji na antenie Radia Rzeszów S.A i 65 emisji na antenie Radia VIA;
- 6) Przygotowanie scenariusza, produkcja i emisja spotu minimum 20 sek. na antenie TVP Rzeszów, przed Prognozą Pogody ok. godz. 18.55 w terminie 28.11-7.12.2018 r., łącznie 10 emisji. Spot należy przekazać zamawiającemu w wersji elektronicznej umożliwiającej emisję w innych środkach przekazu do dnia 3 listopada 2018 r. Wykonawca przekaże Zamawiającemu skróconą

wersję spotu, ale stanowiącą spójną całość tematyczną i informacyjną na nośniku danych zapisany w formacie: slajdy - rozdzielczość 1920x880 pikseli w formacie .jpg, .png, .gif - czas emisji planszy od 9 do 10 sekund.

- 7) Przygotowanie 1000 sztuk sianka na stół wigilijny w woreczku foliowym z obrazkiem Świętej Rodziny o wymiarach 12 x 12 cm.

Harmonogram czasowy opracowania i przeprowadzenia kampanii informacyjno - promocyjnej dotyczącej EKO GALI – międzynarodowych targów produktów i żywności wysokiej jakości.

Lp.:	Przedmiot zamówienia (część)	Termin przedstawienia projektu przedmiotu do zaakceptowania przez Zamawiającego	Termin realizacji części przedmiotu zamówienia*
	1	2	3
1)	Przygotowanie projektu graficznego oraz druk plakatu w nakładzie 100 szt. (format A3 papier kreda błysk 135 g, druk 4+4), umieszczenie plakatów z ww. nakładu w 100 autobusach PKS i MKS Rzeszów w okresie 24.11-7.12.2018 r. Reklama w autobusach zostanie umieszczona na ścianie bocznej prawej, umieszczenie plakatów i wykup powierzchni reklamowej w autobusach PKS i MKS Rzeszów leży po stronie Wykonawcy.	Projekt przedstawiony do dnia 29 października 2018 r.	Data określona w kolumnie 1.
2)	Przygotowanie projektu graficznego oraz druk plakatu w nakładzie 300 szt. (format A2, papier kreda błysk 135 g, druk 4+0).	Projekt przedstawiony do dnia 15 października 2018 r.	Dostawa do siedziby Zamawiającego: al. Łukasza Cielińskiego 4, 35-010 Rzeszów do dnia 2 listopada 2018 r.
3)	Przygotowanie projektu graficznego oraz druk zaproszenia wraz z wkładką zawierającą program zadania w nakładzie 300 szt. (format A4 składany na 3 części-2 bigi, papier kreda matowa 300 g, druk 4+4).	Projekt przedstawiony do dnia 15 października 2018 r.	Dostawa do siedziby Zamawiającego: al. Łukasza Cielińskiego 4, 35-010 Rzeszów do dnia 2 listopada 2018 r.

4)	Przygotowanie projektu oraz pełno kolorowy druk banerów reklamowych o wymiarach 600cm x300cm ekspozycja jednostronna, w ilości 5 szt., zgrzany i zaoczkowany, wydruk na materiale bannerowym o wytrzymałości, gwarantującej min. 3-miesięczną funkcjonalność-ekspozycję, montaż i demontaż banerów, lokalizacja na terenie miasta Rzeszowa, (Al. Armii Krajowej/Al. Niepodległości, Al. Sikorskiego/ul. Robotnicza, ul. Kwiatkowskiego/Al. Powstańców Warszawy, Al. Okulickiego/Al. Wyzwolenia, Al. Rejtana/ul. Lwowska) montaż dnia 26 listopada 2018 r. demontaż do dnia 10 grudnia 2018 r., powierzchnię ekspozycyjną gwarantuje Zamawiający.	Projekt przedstawiony do dnia 29 października 2018 r.	Data określona w kolumnie 1.
5)	Przygotowanie scenariusza, produkcja i emisja spotu 50 sek. na antenie Radia Rzeszów S.A. oraz Radia VIA, emisja w godzinach 6.30-8.00 oraz 15.00-18.00 w terminie 24.11-7.12.2018 r., łączna ilość emisji 130 (10 emisji na dzień) 65 emisji na antenie Radia Rzeszów S.A i 65 emisji na antenie Radia VIA.	Projekt przedstawiony do dnia 29 października 2018 r.	Emisja w dniach jak w kolumnie 1
6)	Przygotowanie scenariusza, produkcja i emisja spotu minimum 20 sek. na antenie TVP Rzeszów, przed Prognozą Pogody ok. godz. 18.55 w terminie 28.11-7.12.2018 r., łącznie 10 emisji. Spot należy przekazać zamawiającemu w wersji elektronicznej umożliwiającej emisję w innych środkach przekazu (wersję elektroniczną spotu należy przekazać Zamawiającemu do dnia 3 listopada 2018 r.) na nośniku danych zapisany w	Projekt przedstawiony do dnia 29 października 2018 r.	Emisja i przekazanie jak w kolumnie 1

	formacie: slajdy - rozdzielczość 1920x880 pikseli w formacie .jpg, png, gif - czas emisji planszy od 9 do 10 sekund.		
7)	Przygotowanie 1000 sztuk sianka na stół wigilijny w woreczku foliowym z obrazkiem Świętej Rodziny o wymiarach 12 x 12 cm.	Projekt przedstawiony do dnia 29 października 2018 r.	Dostawa do dnia 30 listopada 2018 r.

*Zamawiający, określając terminy realizacji w dniach, przyjął że są to dni kalendarzowe.