**Załącznik nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (CZĘŚĆ A)**

*Usługa zabudowy powierzchni wystawienniczej oraz kompleksowa obsługa stoiska promocyjnego na targach Peter Food odbywających się w dniach 11-13 listopada 2014 r. w Sankt Petersburgu*

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zabudowa powierzchni wystawienniczej oraz kompleksowa obsługa stoiska na targach *Peter Food Sankt Petersburg* odbywających się w terminie *11-13 listopada* 2014 r. Zabudowa będzie realizowana na powierzchni wystawienniczej (100 m2) wynajętej samodzielnie przez Zamawiającego.

Zadanie realizowane jest w ramach Projektu Kluczowego Samorządu Województwa Mazowieckiego pn. „Mazowsze – promocja gospodarcza serca Polski” realizowanego w ramach   
RPO WM 2007-2013, Priorytet I: Tworzenie warunków dla rozwoju potencjału innowacyjnego   
i przedsiębiorczości na Mazowszu, Działanie 1.7: Promocja gospodarcza.

Przedmiot zamówienia podzielony został na 3 zadania:

* Zadanie 1 – obejmujące projekt, wykonanie, montaż oraz demontaż stoiska wystawienniczego,
* Zadanie 2 – obejmujące utrzymanie i kompleksową obsługę techniczno-gastronomiczną,
* Zadanie 3 – obejmujące zapewnienie transportu lokalnego na targi i z targów dla maksymalnie 25 osób (dopuszcza się możliwość rezygnacji z usługi lub zmniejszenie liczby osób korzystających z transportu).

**CEL REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Realizacja zamówienia – zabudowa powierzchni wystawienniczej oraz kompleksowa obsługa stoiska na targach *Peter Food Sankt Petersburg* ma za zadanie promocję mazowieckiej branży rolno-spożywczej. Poprzez udział w międzynarodowych targach przedsiębiorcy mają szansę dotrzeć ze swoją ofertą produktów i usług do szerokiego kręgu odbiorców, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Jednocześnie w ramach realizacji prezentowana jest atrakcyjność inwestycyjna Mazowsza, jako regionu przyjaznego dla przedsiębiorców, producentów rolnych i nowych technologii. Celem realizacji zamówienia jest także wypromowanie oraz wzmocnienie marki regionu Mazowsze.

**EFEKTY ZAMÓWIENIA**

Efektem zamówienia powinna być budowa wyrazistego i spójnego stoiska odzwierciedlającego wizerunek województwa mazowieckiego poprzez stworzenie unikalnego projektu stoiska targowego. Zadaniem Wykonawcy będzie stworzenie projektu i wykonanie nowoczesnego, prestiżowego, wyróżniającego się stoiska wystawienniczego, które musi charakteryzować się przestronnym układem, zapewniającym nie tylko walory ekspozycyjne, lecz również wygodę i bezpieczeństwo użytkowania. Wygląd stoiska musi być spójny z Systemem Identyfikacji Wizualnej Marki Mazowsze oraz z wytycznymi Zamawiającego dotyczącymi projektu, zabudowy oraz wyposażenia stoiska.

Zamawiający oczekuje również wykonania wszystkich trzech zadań zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszym dokumencie.

**ZADANIE 1 – projekt, wykonanie, montaż oraz demontaż stoiska wystawienniczego.**

Zadanie obejmuje projekt, zabudowę, montaż i demontaż stoiska wystawienniczego na targach *Peter Food Sankt Petersburg*, odbywających się w *Sankt Petersburg* w terminie 11-13 listopada 2014 r. W razie zmiany terminu targów przez organizatora zabudowa będzie dotyczyć nowego terminu.

Wszelkie czynności obejmujące punkty I, II, III Zadania 1 Wykonawca wykonuje z własnych materiałów i na własny koszt.

Wykonawca zobowiązany jest do dokonania czynności formalnych związanych z techniczno-organizacyjnym funkcjonowaniem stoiska (bezpośredni kontakt z organizatorem). Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do wszystkich wymogów organizatora.

Przez cały czas trwania umowy stoisko pozostaje własnością Wykonawcy, a na czas trwania targów stoisko zostaje oddane do użytkowania Zamawiającemu.

Autorskie prawa majątkowe do przekazanego projektu przechodzą na Zamawiającego na zasadach określonych w umowie.

Wykonawca nie może wykorzystać stoiska ani jego elementów do promowania czegokolwiek lub kogokolwiek.

* 1. **PROJEKT STOISKA WYSTAWIENNICZEGO**

Część I „*Zadania 1*” obejmuje opracowanie projektu architektonicznego, graficznego zabudowy i umeblowania stoiska wystawienniczego z uwzględnieniem pomieszczeń specjalnych (zaplecze kuchenne, magazyn), oświetlenia, nagłośnienia, dekoracji, projekcji multimedialnych oraz urządzeń specjalistycznych, jak wystawiennicze np. witryny chłodnicze, na podstawie wytycznych Zamawiającego.

Zarówno kształt, jak i wystrój stoiska winien nawiązywać do specyfiki regionu Mazowsza, z podkreśleniem takich cech jak nowoczesność, dynamizm rozwoju, aktywność, profesjonalizm usług.

1. **Założenia projektu stoiska:**

Projekt stoiska powinien uwzględniać następujące kryteria i elementy zabudowy i wyposażenia:

1. Projekt stoiska powinien być w pełni autorski i dopasowany do warunków technicznych oraz organizacyjnych powierzchni wynajętej przez Zamawiającego, w tym w szczególności powinien odpowiadać zasadom i wytycznym określonym przez organizatora targów. Wykonawca ma obowiązek zapoznać się z zasadami oraz wytycznymi organizatora targów w trakcie realizacji Przedmiotu Zamówienia, a w szczególności na etapie tworzenia projektu zabudowy. Projekt ten winien być konsultowany z działem technicznym organizatora targów, tak aby spełniał wszelkie normy i warunki.
2. Projekt stoiska powinien przedstawiać stoisko o charakterze przestronnym, dobrze oświetlonym, nawiązującym swoim wystrojem do tematyki targów i powinien wykorzystywać nowoczesne rozwiązania architektoniczne oraz multimedialne, z łatwym dostępem dla potencjalnych gości.
3. Projekt stoiska powinien uwzględniać odbiorcę – uczestnika targów dotyczących branży spożywczej.
4. Projekt stoiska powinien uwzględniać następujące pomieszczenia oraz miejsca dedykowane:
   1. miejsce dla maksymalnie 10 (dziesięciu) niepowiązanych ze sobą przedsiębiorców wraz z miejscem na ekspozycję ich towarów na odrębnych stoiskach informacyjnych.
   2. miejsce wewnątrz stoiska (ok. 15 m2) wykorzystywane na wspólne miejsce spotkań oraz do rozmów stolikowych B2B.
   3. zaplecze kuchenne,
   4. zaplecze magazynowe,
   5. miejsce do przeprowadzania prezentacji kulinarnych,
   6. stanowisko TV.
5. Kolorystyka, układ logotypów oraz czcionka użyta w projekcie stoiska powinna być zgodna z:
   * Księgą Identyfikacji Wizualnej NSS dla RPO

<http://rpo.mazowia.eu/identyfikacja/promocja-projektu-wspolfinansowanego-w-ramach-rpo-wm-2007-2013.html>;

* + Systemem Identyfikacji Wizualnej Marki Mazowsze

<http://www.mazovia.pl/wojewodztwo/system-identyfikacji-wizualnej-marki-mazowsze>;

* + Systemem Identyfikacji Wizualnej Projektu pn. „Mazowsze – promocja gospodarcza serca Polski”, zawarty w Załączniku nr 2 do SOPZ.

1. Projekt stoiska winien uwzględniać wykorzystanie logotypów: Projektu „Mazowsze – promocja gospodarcza serca Polski, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego, logotypu Mazowsza oraz logotypów każdego z podwystawców w formie wydruków wielkoformatowych, podświetlonych halogenami w sposób dyskretny i estetyczny światłem o ciepłej barwie lub sporządzonych inną techniką skonsultowaną z Zamawiającym.
2. Projekt stoiska winien uwzględniać ozdobne elementy graficzne (fotografie Mazowsza - Stosowne pliki zostaną dostarczone Wykonawcy przez Zamawiającego) w formie wydruków wielkoformatowych, podświetlonych halogenami w sposób dyskretny i estetyczny, światłem o ciepłej barwie lub sporządzonych inną techniką skonsultowaną z Zamawiającym.
3. **Założenia i parametry do przygotowania zabudowy powierzchni wystawienniczej:**

Zabudowa powierzchni powinna uwzględniać następujące kryteria i elementy wyposażenia:

1. Wydzielone maksymalnie 10 stanowisk o powierzchni min. 3 m2 każde, dla niepowiązanych ze sobą przedsiębiorców wraz z miejscem na ekspozycję ich towarów na odrębnych stoiskach informacyjnych. Każde stoisko powinno być wyposażone w:

* ladę informacyjną o wymiarach (długość x szerokość x wysokość) co najmniej 0,7x0,4x0,9 [m], gdzie poszczególne wymiary nie powinny być większe niż 10% wartości podstawowej, z zamykaną na klucz powierzchnią przeznaczoną do przechowywania materiałów przedsiębiorców. Każde stoisko indywidualne powinno być utrzymane w podobnej stylistyce. Na części frontowej każdej lady recepcyjnej winien znaleźć się logotyp prezentowanego przedsiębiorstwa. Logotypy będą każdorazowo przekazywane Wykonawcy. Wymiar lad informacyjnych może ulec zmianie, jeśli Zamawiający po konsultacji z Wykonawcą postanowi inaczej.
* 1 hoker/ wysoki taboret z oparciem,
* zamykana na klucz witryna i/lub witryna wystawiennicza chłodząca (kolumna do prezentacji produktów spożywczych i/lub materiałów reklamowych). Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 3 tygodnie przed targami, o liczbie potrzebnych witryn oraz witryn chłodzących, z tym, że w żadnym wypadku nie będzie ich więcej niż 10 (łącznie). Wymiary i szczegóły dotyczące witryn:
* Witryna wystawiennicza zwykła: wymiary (długość x szerokość x wysokość): co najmniej 50x50x200 [cm], ścianki szklane, podświetlana, zamykana. Ostateczne wymiary winny być zaakceptowane przez Zamawiającego.
* Witryna wystawiennicza chłodząca: wymiary (długość x szerokość x wysokość): co najmniej 50x50x200 cm, ścianki szklane, podświetlana, zamykana. Ostateczne wymiary winny być zaakceptowane przez Zamawiającego.

Wymiar witryn może ulec zmianie, jeśli Zamawiający po konsultacji z Wykonawcą postanowi inaczej.

* dostęp do elektryczności – 2 gniazda na stoisko – wszelkie koszty związane z podłączeniem ponosi Wykonawca
* dostęp do internetu za pośrednictwem Wi-Fi. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostęp do sieci Internet, w tym zapewnić odpowiedni router bezprzewodowy, który zostanie odpowiednio skonfigurowany przez Wykonawcę. Wszelkie koszty w tym zakresie ponosi Wykonawca.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia liczby stanowisk informacyjnych dla przedsiębiorców. Ostateczna liczba przedsiębiorców zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej 3 tygodnie przed targami.

1. Miejsce wewnątrz stoiska (ok. 15 m2) wykorzystywane na wspólne miejsce spotkań oraz do rozmów stolikowych B2B. Wspólna część powinna:

* znajdować się w centralnej części stoiska;
* posiadać stosowne oświetlenie;
* posiadać stosowne wyposażenie:
* 3 stoliki do rozmów indywidualnych, każdy z 4 krzesłami.

1. Zaplecze kuchenne o powierzchni min. 9 m2, niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:

* zlewozmywak z termą i podłączeniem do wody i kanalizacji,
* gniazda niezbędne do podłączenia sprzętu kuchennego,
* sprzęt kuchenny:
* lodówka – pojemność użytkowa chłodziarki co najmniej 200 l, zamrażarki co najmniej 150 l (ostateczne pojemności powinny być zaakceptowane przez Zamawiającego),
* czajnik bezprzewodowy,
* ekspres do kawy posiadający cechy:
  1. filtr ciśnieniowy,
  2. dysza gorącej wody/pary,
  3. możliwość użycia kawy mielonej bądź kapsułek,
  4. ciśnienie 15 bar.
* 2 x płyta grzewcza.
* 3 szafki z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego,
* regał z 4 półkami na całej długości ściany (co najmniej 3 m) i wysokości 2 m – ostateczne wymiary muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.
* płyn do zmywania i gąbkę,
* 10 rolek papierowych ręczników,
* 10 opakowań serwetek papierowych po min. 20 sztuk,
* 10 opakowań serwetek cienkich papierowych po min. 50 sztuk,
* 3 kosze na śmieci, w tym jeden o pojemności minimum 100 l oraz 100 worków na zmianę,
* naczynia wielokrotnego użytku dla min. 30 osób, w tym:
* szklanki wysokie do napojów,
* filiżanki i spodki do kawy i herbaty,
* dzbanuszki do mleka
* talerze płaskie,
* miseczki do zupy,
* talerze deserowe,
* cukiernice,
* widelce, noże, łyżki, łyżeczki,
* miseczki na przekąski,
* tace, półmiski,
* 2 dzbanki na napoje.

1. Funkcjonalne zaplecze magazynowe o powierzchni ok. 9 m2, niedostępne dla zwiedzających, zamykane na klucz, wyposażone w:

* zamrażarkę o pojemności użytkowej co najmniej 200 l (ostateczna pojemność musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego).
* chłodziarkę o pojemności co najmniej 200 l (ostateczna pojemność musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego),
* regały na materiały informacyjne,
* naścienny wieszak na ubrania dla min. 30, a max. 60 osób,
* dwa gwiazdka elektryczne,
* router Wi-Fi wraz z podłączeniem do Internetu o prędkości minimum 10 Mb/s,
* 4 przedłużacze 230 V o długości co najmniej 10 m każdy,
* 4 przewody Ethernet o długości co najmniej 10 m każdy,
* odkurzacz.,
* 10 krzeseł składanych.

1. Miejsce do przeprowadzania prezentacji kulinarnych, wyposażone w:

* ladę/stół prezentacyjny do przeprowadzania pokazów kulinarnych o wymiarach min. (długość x szerokość x wysokość): 140x70x90 [cm], z blatem odpornym na wysoką temperaturę, z półkami od wewnątrz i zamykaną szafką oraz podłączeniem wyposażenia do gotowania na żywo.
* kamerę skierowaną na stół do prowadzenia pokazów (Zapewnia Wykonawca).

1. Oświetlenie, nagłośnienie, ekran do projekcji, router, komputer oraz korelacje między sprzętem.

Wykonawca zapewni następujące elementy:

* oświetlenie dostosowane do zaprojektowanego wystroju – min. 1 punkt oświetleniowy na 3m2 stoiska;
* mikrofon nagłowny bezprzewodowy przeznaczony dla kucharza do wykorzystania podczas przeprowadzania pokazu kulinarnego.;
* dodatkowy mikrofon;
* nagłośnienie na stoisku: kilka głośników o odpowiedniej mocy zapewniających słyszalność na całej powierzchni stoiska województwa mazowieckiego. Nagłośnienie na stoisku powinno być podłączone do komputera dostarczonego przez Wykonawcę (wymagania dotyczące komputera – patrz punkt poniżej) oraz do mikrofonów.
* ekran do projekcji: ekran o wymiarach co najmniej 330 x 250 [cm] (długość x wysokość) winien być wkomponowany w projekt stoiska, w widocznym miejscu oraz na wysokości odpowiedniej dla odwiedzających celem transmisji pokazów kulinarnych na żywo z kamery skierowanej na stół do prowadzenia pokazów kulinarnych. Ekran winien być podłączony również do komputera (wymagania dotyczące komputera – patrz ostatni podpunkt), tak aby możliwe było odtwarzanie filmów, prezentacji etc. z dysku twardego/przenośnego/CD/DVD/USB wraz z dźwiękiem. Dopuszcza się montaż ekranu do elementów stoiska lub zastosowanie podwieszenia.
* Router – Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostęp do sieci Internet, w tym zapewnić odpowiedni router bezprzewodowy, który zostanie odpowiednio skonfigurowany przez Wykonawcę. Wszelkie koszty w tym zakresie ponosi Wykonawca
* Komputer winien spełniać następujące wymagania:
  1. komputer przenośny/laptop,
  2. komputer winien posiadać: odtwarzacz DVD/CD (Blu-Ray), czytnik USB (min. 2), czytnik kart pamięci, wejście na mikrofon oraz wyjście na głośniki.
  3. komputer powinien mieć zainstalowane aplikacje do odtwarzania dźwięku i filmów, a jednocześnie urządzenia lub [program](http://pl.wikipedia.org/wiki/Oprogramowanie)y zdolne do przekształcania strumienia danych lub sygnału, tj. kodeki do odtwarzania:
     1. formatu plików dźwięku: CD-Audio, MIDI, WAV, AIF, AIFF, AIFC, AIFR,MP2, MPG, MPE, MPEG, MPEG2,MP3, Mp3Pro, MP4, Ogg Vorbis, QuickTime Audio, RealAudio, WMA (Windows Media Audio).
     2. formatu plików wideo: ASF, AVI, DV, DVD, FLV, M2TS, MKV, MOV, MP4, MPG, Ogg, SVCD, TS, WMV, VCD.
  4. komputer winien posiadać funkcję Wi-Fi oraz Bluetooth.

Wymienione wyżej sprzęty takie jak: ekran do projekcji, kamera, mikrofony, głośniki, router, komputer powinny być skonfigurowane i podłączone ze sobą zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego. Obecny na miejscu przedstawiciel Wykonawcy winien w sposób sprawny i efektywny dokonywać takich podłączeń podczas trwania targów i dbać o to, aby urządzenia były sprawne i działały w sposób należyty. Wszelkie koszty z tym związane ponosi Wykonawca.

1. Wysokiej jakości wykładzina dywanowa lub podłoga laminowana antypoślizgowa w kolorze dopasowanym do kolorystyki stoiska.
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. Zabudowa powinna być wykonana estetycznie z wykorzystaniem technologii i materiałów, które używane są obecnie do budowy stoisk targowych z uwzględnieniem wszelkich norm wystawienniczych.
4. Ściany wewnętrzne stoiska oraz pomieszczeń na stoisku powinny być wykonane z płyty laminowanej, białej lub kolorowej półmatowej – zgodnie z kolorem wybranym przez Zamawiającego na etapie projektu stoiska.

**Wszystkie wyżej wymienione elementy, w tym sprzęt AGD, meble, witryny etc. powinny być sprawne, nieużywane bądź nienoszące śladów użytkowania.**

1. **Propozycje projektu**

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w ciągu 3 dni od podpisania umowy minimum 3 propozycje projektu graficznego i architektonicznego stoiska na podstawie Załącznika nr 1 oraz materiałów graficznych załączonych do SIWZ (prawa autorskie pozostają po stronie Zamawiającego), tj. logotypy projektu, logotypy unijne oraz logotypy województwa mazowieckiego.

Propozycja projektu stoiska musi zawierać przynajmniej: rzuty techniczne, wizualizację wraz z wymiarowaniem oraz informację o wykorzystanych materiałach.

Wykonawca sporządzi pełną dokumentację techniczną oraz dokumentację wyposażenia stoiska, która zostanie przekazana Zamawiającemu. Z chwilą przekazania Zamawiającemu dokumentacji Wykonawca udziela Zamawiającemu niewyłącznej licencji na wykorzystanie Dokumentacji co najmniej na polach eksploatacji wymienionych w art. 50 ustawy prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U.06.90.631).

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca uzyska i przedstawi niezbędne atesty i zezwolenia wymagane przez organizatora imprezy targowej.

Końcowy projekt graficzny i architektoniczny stoiska wystawienniczego pozostaje w gestii Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wybranego Projektu. Wykonawca ma obowiązek zapoznać się z zasadami oraz wytycznymi organizatora targów w trakcie realizacji Przedmiotu Zamówienia, a w szczególności na etapie tworzenia projektu zabudowy. Projekt ten winien być konsultowany z działem technicznym organizatora targów, tak aby spełniał wszelkie normy i warunki. Ponadto zaakceptowany przez Zamawiającego projekt stoiska powinien być niezwłocznie przekazany do akceptacji przez organizatora Targów. W razie zgłoszenia przez organizatora targów uwag do projektu Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego wprowadzenia tych zmian po uprzednim skonsultowaniu się z Zamawiającym.

* 1. **WYKONANIE ZABUDOWY**

Wykonanie zabudowy obejmuje zakres następujących czynności:

1. Zgłoszenie planów zabudowy i instalacji oraz przeprowadzenie konsultacji z organizatorem targów zgodnie z jego wymogami.
2. Wykonanie wszystkich elementów stoiska zgodnie z zaakceptowanym projektem i specyfikacją.
3. Wykonanie zabudowy stoiska zgodnie z projektem architektonicznym i graficznym.
4. Dokładne terminy montażu stoiska, wykonania instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej - zgodne z warunkami organizatora targów. Przyłącza muszą być wykonane w sposób niewidoczny (lub odpowiednio zamaskowane) i spełniać wymogi bezpieczeństwa względem użytkowników stoiska, osób je odwiedzających oraz terenu hali targowej.
5. Udostępnienie w pełni zmontowanego i wyposażonego stoiska Zamawiającemu nie później niż 10 listopada 2014 r., godzina 16:00.
6. Wyposażenie stoiska w niezbędny sprzęt, urządzenia i akcesoria kuchenne wymienione w specyfikacji i projekcie.
7. Wykonanie grafiki i znaków Projektu, województwa oraz wystawców na stoisku zgodnie z projektem zatwierdzonym przez Zamawiającego.
8. Aranżacja stoiska zgodnie z projektem.
9. Transport, w tym załadunek i rozładunek elementów zabudowy, wyposażenia i aranżacji stoiska (w tym dokonanie wymaganych odpraw spedycyjnych i celnych), magazynowanie elementów zabudowy, które sfinansuje Wykonawca.
10. Wykonawca będzie zobowiązany do zabezpieczenia łatwopalnych składników zabudowy oraz zabezpieczenia elementów mogących stwarzać zagrożenie (np. kable).
11. Nadzór techniczny stoiska podczas jego zabudowy oraz eksploatacji.
12. Zapewnienie ubezpieczenia stoiska od odpowiedzialności cywilnej na kwotę minimum 50 000 PLN od wszelkich szkód wyrządzonych osobom trzecim, w tym organizatorowi targów. Okres ubezpieczenia powinien rozpoczynać się od momentu wejścia ekipy montującej stoisko do zakończenia całkowitego demontażu stoiska. Na wezwanie Zamawiającego, Wykonawca przedłoży do wglądu odpowiedni dokument ubezpieczenia OC.
    1. **DEMONTAŻ STOISKA**

Wykonanie demontażu zabudowy obejmuje zakres następujących czynności:

1. Wykonanie demontażu zabudowy stoiska z zachowaniem dokładnych terminów określonych przez organizatora targów.
2. Demontaż stoiska, instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej - zgodnie z warunkami i wytycznymi organizatora targów, przy czym w każdym przypadku nie później niż 14 listopada 2014 r. do godziny 16:00.

**ZADANIE 2 – utrzymanie i kompleksową obsługę techniczno-gastronomiczną.**

Zadanie obejmuje utrzymanie i obsługę techniczną stoiska, obsługę cateringową oraz pokazy kulinarne na targach Peter Food *Sankt Petersburg* odbywających się w terminie *11-13 listopada 2014 r.* Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego utrzymania i obsługi technicznej stoiska przez cały okres trwania targów. Wykonawca swoje czynności realizować będzie w sposób niekolidujący z funkcjonowaniem stoiska.

Wszelkie czynności obejmujące punkty I, II, III, Wykonawca wykonuje z własnych materiałów i na własny koszt.

Wykonawca pokryje koszty związane z:

* zatrudnieniem osób wymienionych w punktach I, II, III tj. ekipy montażowej stoiska, 2 hostess, tłumacza, obsługi technicznej stoiska, kucharza oraz asystenta/asystentów kucharza,
* koszty transportu, zakwaterowania, wyżywienia ww. osób,
* koszty ubezpieczenia ww. osób,
* bilety wstępu ww. osób na okres montażu, trwania targów i demontażu, dla każdej z osób odpowiednio do przydzielonych zadań.

Wykonawca zgłosi również dane osobowe ww. osób do organizatora targów.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia dokumentów poświadczających doświadczenie, wykształcenie oraz umiejętności osób przez niego zatrudnianych. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w dokumenty oraz weryfikacji, czy dana osoba nadaje się na proponowane stanowisko, w konsekwencji czego może odrzucić propozycję Wykonawcy. W takim wypadku Wykonawca zobligowany jest do przedstawienia innych kandydatów na stanowiska, w szczególności na stanowisko: kucharza, hostessy, tłumacza.

Wszystkie osoby obsługujące stoisko powinny posiadać stosowny i czysty ubiór, zgodny z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykonawca na 7 dni przed rozpoczęciem targów ma obowiązek, na wezwanie Zamawiającego, okazać do wglądu dokumenty potwierdzające dopuszczenie do pracy z żywnością dla kucharzy i asystentów.

Wykonawca w ciągu 5 dni od podpisania umowy jest zobowiązany do przedstawienia 3 propozycji polskich zespołów kucharskich, które wykonają pokazy gotowania na żywo, spełniających kryteria określone w SIWZ jako warunek udziału w postępowaniu, zawierające niezbędne do dokonania wyboru informacje takie jak: nazwiska osób wchodzących w skład zespołów oraz CV ze zdjęciem kucharzy przygotowujących pokazy na żywo, dokumentujące ich doświadczenie zawodowe, osiągnięcia oraz znajomość języka angielskiego, referencje, a także krótkie nagranie audio-wizualne przedstawiające przykładowy pokaz w ich wykonaniu. Wykonawca musi załączyć również co najmniej 4 różne propozycje menu, które będą prezentowane podczas pokazów na żywo, a także scenariusz pokazów. Zamawiający w ciągu 3 dni dokona wyboru lub wniesie uwagi, które powinny zostać uwzględnione przez Wykonawcę. Propozycje nieuwzględniające tych danych nie będą brane pod uwagę przez Zamawiającego.

**Zakaz promocji podmiotów trzecich i kwestie formalne:**

Wykonawca nie może wykorzystywać stoiska ani jego elementów do promowania jakichkolwiek podmiotów bądź przedmiotów.

1. **UTRZYMANIE I OBSŁUGA TECHNICZNA STOISKA**

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia obsługi technicznej stoiska wystawienniczego podczas targów w postaci min. 1 osoby do dyspozycji przedstawiciela Zamawiającego w godzinach trwania targów oraz:

* w dniu 11.11.2014: na godzinę przed otwarciem hal dla zwiedzających, 30 minut po zamknięciu hal dla zwiedzających,
* w pozostałych dniach trwania targów: 30 minut przed otwarciem hal dla zwiedzających, 30 minut po zamknięciu hal dla zwiedzających.

W ramach tego etapu Wykonawca jest zobowiązany do:

1. całodobowego zapewnienia elektryczności na stoisku przez cały czas trwania targów,
2. utrzymania i obsługi technicznej stoiska obejmującej w szczególności zapewnienie sprawności wszystkich urządzeń znajdujących się na wyposażeniu stoiska. Obsługa techniczna obejmować będzie przede wszystkim należyte połączenie ze sobą sprzętów takich jak komputer-router, konfigurację routera, połączenie wszystkich wymaganych sprzętów tak, aby zapewnić funkcjonalność określoną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia,
3. zapewnienia kompletności elementów wyposażenia stoiska,
4. niezwłocznego usuwania wszelkich wad i usterek powstałych w obrębie stoiska w czasie do 60 minut od chwili zgłoszenia usterki lub awarii. Każde opóźnienie umożliwia Zamawiającemu naliczenie kar umownych. Wykonawca winien zapewnić wyposażenie osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną w telefon komórkowy na potrzeby kontaktu. Osoba ta będzie również miała nadzór nad prawidłowym przebiegiem montażu i demontażu stoiska.
5. uzupełniania wyposażenia w zakresie wyposażenia zaplecza kuchennego przez cały czas trwania targów,
6. zaopatrzenia stoiska w napoje oraz uzupełniania na bieżąco zapasów artykułów spożywczych, każdego dnia rano oraz w trakcie trwania targów do stanu początkowego z dnia odbioru stoiska, tj.:

* woda mineralna gazowana – 30 litrów,
* woda mineralna niegazowana – 30 litrów,
* soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy – 30 litrów.

1. bieżącego utrzymania czystości i estetyki stoiska.
2. Osoba odpowiedzialna za obsługę techniczną, jako przedstawiciel Wykonawcy, będzie zobowiązana do podpisania po zakończeniu każdego dnia targowego Protokołu odbiorczego, w którym spisywany będzie stan przedmiotów, awarie, usterki, dodatkowe usługi itp. Tylko kompletna liczba podpisanych dziennych protokółów odbioru umożliwi podpisanie Protokołu prawidłowo podpisanej umowy, umożliwiającego uznanie usługi za zrealizowaną prawidłowo.
3. **OBSŁUGA TŁUMACZENIOWA STOISKA**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 tłumacza wykonującego usługi tłumaczenia konsekutywnego z języka polskiego na język rosyjski oraz z języka rosyjskiego na język polski przez cały okres trwania targów w godzinach ich otwarcia oraz podczas dodatkowych spotkań organizowanych na stoisku, ujętych w programie wyjazdu.

Wymagania dotyczące osoby tłumacza określa SIWZ. Tłumacz przed rozpoczęciem targów przygotuje się do nich merytorycznie, tj. zapozna się z podstawowymi informacjami gospodarczymi o województwie mazowieckim (przekazanymi przez Zamawiającego) oraz z listą podwystawców i profilem ich działalności. Na co najmniej 14 dni roboczych przed rozpoczęciem targów Wykonawca przedstawi Zamawiającemu CV tłumacza do wglądu.

1. **HOSTESSA**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 2 hostess Wymagania odnośnie osób hostess określa SIWZ. Hostessa będzie obsługiwać stoisko przez cały okres trwania targów w godzinach otwarcia targów oraz podczas dodatkowych spotkań organizowanych na stoisku, ujętych w programie wyjazdu.

W trakcie targów hostessa będzie: udzielać informacji o stoisku, pomagać w tłumaczeniu rozmów z klientami rosyjsko-języcznymi. Zadaniem hostess będzie również zapewnienie obsługi cateringowej stoiska przez cały czas trwania targów, pomaganie w przygotowaniu pokazowych dań i serwowanie posiłków podczas pokazów kulinarnych, zapewnianie czystych naczyń, serwis kawowo-herbaciany oraz dbanie o porządek na stoisku.

Strój dla hostess zapewnia Wykonawca. Powinien być on schludny i charakterem dopasowany do rodzaju wykonywanej pracy, wydarzenia targowego; powinien składać się z eleganckiej białej bluzki i ciemnej (czarnej, granatowej) spódnicy lub spodni oraz dopasowanej kolorem marynarki.

Hostessa przed rozpoczęciem targów przygotuje się do nich merytorycznie, tj. zapozna się z podstawowymi informacjami gospodarczymi o województwie mazowieckim (przekazanymi przez Zamawiającego) oraz z listą podwystawców i profilem ich działalności. Na co najmniej 14 dni roboczych przed rozpoczęciem targów Wykonawca przedstawi Zamawiającemu CV hostess do wglądu.

1. **POKAZY KULINARNE**

Przeprowadzanie pokazów kulinarnych (live cooking show) w zakresie przygotowania tradycyjnych polskich potraw z użyciem polskich produktów spożywczych na stoisku Zamawiającego, w dniach *11-13 listopada 2014 r.*  w godzinach 12:00 oraz 15:00.

Pokaz kulinarny będzie obejmował prezentację produktów, omówienie przepisu, przygotowanie potrawy oraz degustację dania dla odwiedzających targi w minimum 100 porcjach.

Zadanie obejmuje:

1. Zapewnienie wykwalifikowanego, doświadczonego kucharza, który przeprowadzi pokazy kulinarne w języku angielskim oraz asystenta lub asystentów wskazanych bezpośrednio przez kucharza – wymagania dotyczące osoby kucharza określa SIWZ. Pokazy kulinarne obejmują przygotowanie tradycyjnych polskich potraw zgodnych z zaproponowanym przez Zamawiającego menu.
2. Zapewnienie produktów spożywczych do przygotowania dań wraz z możliwością ewentualnego użycia produktów dostarczonych przez Zamawiającego.
3. Zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania przygotowanych dań, w tym naczyń jednorazowych w adekwatnej ilości. Wykonawca zapewni co najmniej sprzęt:

* 2 x kuchnia elektryczna indukcyjna o cechach:
* napięcie - U: 230 V
* zasilanie: prąd
* moc elektryczna: 3,5 kW
* bezpieczny system grzewczy
* płaska i gładka powierzchnia
* krótki czas doprowadzenia potrawy do wrzenia
* niewielkie gabaryty
* trzony indukcyjne włączają się w chwili postawienia naczynia i wyłączają w momencie zdjęcia naczynia
* 2 x patelnia duża Ø 33 cm,
* 2 x rondel Ø 25 cm,
* 1 x durszlak Ø 24 cm,
* 1 x garnek duży z pokrywką Ø 29 cm,
* 1 x garnek duży z pokrywką Ø 34 cm,
* 1 x trzepaczka metalowa,
* 2 x chochla,
* 2 x szczypce,
* 2 x dziurawka,
* 1 x wałek do ciasta ze stali nierdzewnej,
* 3 x małe obieraczki do warzyw,
* 4 x tace metalowe 32 x 53 cm,
* 4 x tace plastikowe32 x 53 cm,
* 2 x tace metalowe głębokie 32 x 53 cm,
* 2 x deska plastikowa,
* 4 x miski blaszane Ø 29 cm,
* 1 x sitko małe Ø 16 cm,
* 1 x sitko duże Ø 22 cm,
* 2 x opakowania wykałaczek,
* 1 x blender ręczny,
* 1 x zestaw noży (3 noże, osełka, tasak),
* 1 x zestaw noży (3 noże, 2 widelce, osełka),
* 2 x komplet łyżek sałatkowych.

1. Zaproponowany przez Zamawiającego drobny sprzęt kuchenny oraz sprzęt AGD powinien być uzupełniony/zaktualizowany/zmieniony zgodnie z zapotrzebowaniem kucharza oraz na podstawie menu uzgodnionego z Zamawiającym. Decyzję ostateczną co do wyboru sprzętu Zamawiający pozostawia Wykonawcy.
2. Przygotowanie dań zgodnie z wykazem Zamawiającego na bazie produktów zakupionych przez Wykonawcę.
3. Proponowane menu (ostateczne menu zostanie zaproponowane przez Zamawiającego nie później niż 14 dni przed rozpoczęciem targów) :

Dzień I

12:00 – Krupnik z kaszą jęczmienną na wędzonce

15:00 – Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami i sosem śliwkowym

Dzień II

12:00 – Zupa grzybowa z ziemniakami i rozmarynem

15:00 – Zraz wieprzowy w sosie myśliwskim z kaszą gryczaną lub jęczmienną

Dzień III

12:00 – Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

15:00 – Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym

**ZADANIE 3 – transport lokalny.**

Zadanie obejmuje zapewnienie transportu lokalnego na targi i z targów dla maksymalnie 25 osób (dopuszcza się możliwość rezygnacji z usługi lub zmniejszenie liczby osób korzystających z transportu) podczas pobytu grupy mazowieckich przedsiębiorców na targach Peter Food Sankt Petersburg, tj. *11-13 listopada 2014 r.*

Wykonawca wynajmie autokar dla minimum 25 osób. Autokar powinien być do dyspozycji Zamawiającego w Sankt Petersburgu w dniach 11-13 listopada 2014 r. Przewidywane przejazdy odbywać się będą na trasie: hotel-targi-hotel, ambasada-hotel/targi-ambasada oraz w razie potrzeby na innej trasie w obrębach miasta. Autokar powinien mieć maksimum 5 lat i posiadać klimatyzację.

Wykonawca zapewni kierowcę posługującego się językiem rosyjskim oraz polskim. Autokar będzie wyraźnie oznaczony napisem Agencja Rozwoju Mazowsza S.A. umieszczonym za przednią szybą autokaru. Jednocześnie kierowca ma obowiązek znać topografię Sankt Petersburga oraz otoczenia centrum targowego, włącznie ze znajomością możliwości parkowania przy centrum targowym. Kierowca zaparkuje również w miarę możliwości jak najbliżej wyjścia z hali przylotów na lotnisku.

Na 3 dni przed wyjazdem na targi Wykonawca prześle Zamawiającemu mapę z oznaczonymi miejscami, gdzie na grupę czekać będzie kierowca.

Koszty związane z zatrudnieniem, noclegiem i ubezpieczeniem kierowcy oraz opłatami parkingowymi i ewentualnymi mandatami ponosi Wykonawca. Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania na bieżąco tras przejazdu w razie potrzeby oraz skrócenia czasu korzystania z autokaru o jeden dzień.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z przejazdów autokarem na rzecz przejazdów środkami transportu publicznego – wówczas bilety na przejazdy na opisanych wyżej trasach i w terminach zapewnia Wykonawca.

**Załączniki:**

1. Załącznik 1 - plan hali targowej
2. Załącznik 2 ( FOLDER SYSTEMU IDENTYFIKACJI WIZUALNEJ PROJEKTU)
3. Załącznik 3 - logotypy