**Załącznik nr 2 do umowy**

**nr BDG.zp.23.1.6.2020**

**z dnia …………….……...**

**Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
2. uzbrojenia stoiska w przyłącza mediów (przyłącze prądu, przyłącze wody) zgodnie   
   ze standardami targów oraz zapotrzebowaniem na w/w media wynikającym   
   z projektu i specyfikacji stoiska;
3. wykonania instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej stoiska oraz przyłączenia ich do instalacji targowej;
4. pokrycia wszelkich kosztów związanych z budową stoiska;
5. pokrycia wszelkich kosztów związanych z przyłączeniem i zużyciem mediów na stoisku, tj. prądu, wody, kanalizacji, klimatyzacji itp.;
6. pokrycia wszelkich kosztów wywozu odpadów, związanych również z montażem   
   i demontażem stoiska;
7. wyposażenia i aranżacji stoiska we wszystkie elementy wyposażenia wymienione   
   w ust. 2 niniejszego załącznika;
8. bieżącego utrzymania i obsługi technicznej stoiska przez cały okres trwania targów, polegających na niezwłocznym usuwaniu wszelkich wad i usterek zabudowy, instalacji technicznych i wyposażenia oraz codziennym sprzątaniu stoiska w trakcie (w przypadku zaistniałej potrzeby) i po jego zamknięciu dla zwiedzających, w tym regularnym usuwaniu odpadów;
9. demontażu stoiska, przy czym przystąpienie do demontażu powinno nastąpić niezwłocznie po zakończeniu targów;
10. zapewnienia i przekazania Zamawiającemu 45 kart wstępu na czas trwania targów;
11. zapewnienia 2 hostess na cały okres targów, w tym jednej władającej językiem hiszpańskim, angielskim i polskim oraz drugiej władającej językiem angielskim   
    i polskim w stopniu komunikatywnym. Hostessy powinny być ubrane   
    w jednakowy schludny strój;
12. zapewnienia ubezpieczenia OC stoiska od dnia odbioru zabudowy stoiska przez Zamawiającego do dnia zakończenia targów, na sumę nie mniejszą niż 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych);
13. zapewnienia całodziennej obecności osoby do technicznego nadzoru nad stoiskiem   
    i urządzeniami elektrycznymi znajdującymi się na stoisku, posiadającej stosowne uprawnienia do obsługi wszystkich urządzeń znajdujących się na stoisku;
14. wyposażenia stoiska w miejsce do wykonywania pokazów gotowania na żywo, które powinno zostać usytuowane w narożniku stoiska, wydzielone od publiczności przesłonięciem z materiału transparentnego (o minimalnej wysokości 30 cm), w tym do: zapewnienia blatu roboczego o wymiarach nie mniejszych niż 180 cm długości (każdy bok) i 70 cm szerokości, 90 cm wysokości, płyty grzewczej – indukcyjnej (4 stanowiska), piekarnika elektrycznego, odpowiedniego napięcia prądu elektrycznego i oświetlenia. Płyta indukcyjna i piekarnik elektryczny nie powinny znajdować się bezpośrednio pod sobą. Miejsce do wykonywania pokazów powinno być wyposażone w kosz na śmieci o pojemności ok. 60 litrów z zapasem worków na cały okres trwania targów, wbudowany w ladę do pokazów kulinarnych (w miejscu niewidocznym dla zwiedzających stoisko), mikrofon i sprzęt nagłośnieniowy dla osoby przeprowadzającej pokaz kulinarny oraz dodatkowy przedłużacz z czterema wejściami. Pod fryzem lub za miejscem do prowadzenia pokazów kulinarnych powinno zostać podwieszone pod kątem lustro, umożliwiające oglądanie pokazów kulinarnych w trakcie ich przeprowadzania. Dodatkowo miejsce do pokazów kulinarnych powinno być wyposażone w zestaw multimedialny, wraz z niezbędnymi podłączeniami, składający się m.in. z kamery, nagrywającej pokazy kulinarne, które będą odtwarzane na ekranie LCD znajdującym się w przestrzeni ekspozycji;
15. wykonania relacji, polegających na:
16. relacji fotograficznej, składającej się z minimum 20 zdjęć w wysokiej jakości obrazu, przedstawiającej stoisko Zamawiającego lub wydarzenia z udziałem Zamawiającego w trakcie trwania każdego dnia targowego, np. otwarcie targów, spotkania prowadzone na stoisku, pokazy kulinarne,
17. relacji audiowizualnej z pierwszego dnia targów w postaci filmu w wysokiej jakości obrazu i wysokiej rozdzielczości o długości nie krótszej niż 60 sekund, składającej się z krótkich ujęć, np. z otwarcia targów, spotkań prowadzonych na stoisku, pokazów kulinarnych.
18. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zabudowy stoiska składającego   
    się z następujących elementów:
19. **podłoga stoiska:** podniesiona na całej jego powierzchni o wysokość 10 cm, pozwalająca na swobodne przeprowadzenie pod nią instalacji elektrycznej   
    i wodno-kanalizacyjnej. Powierzchnia podłogi wyłożona płytą z laminatem melaminowanym lub typu HPL w kolorze białym (połysk lub mat). Formaty płyty   
    w równych, powtarzalnych modułach. Krawędzie płyt bez widocznych ubytków   
    w warstwie laminowanej. Łączenie na styk z zastosowaniem pióra klejonego. Wszystkie widoczne boki podłogi wykończone płytą poliwęglanową mleczną, podświetlone w kolorze nawiązującym do kolorystki ścian stoiska. Krawędź podłogi wykończona kątownikiem aluminiowym lub listwą aluminiową;
20. **technologia ścian**: elementy konstrukcyjne ścian wewnętrznych i zewnętrznych stoiska powinny być ukryte, bez widocznych łączeń, umożliwiające swobodne naniesienie na ich powierzchni grafik. Ściany wewnętrzne stoiska pokryte materiałem drewnopochodnym obrobione gładzią lub w formie płyt kartonowo-gipsowych na cienkim stelażu konstrukcyjnym, malowane na biało. Zamawiający nie dopuszcza wykonania zabudowy stoiska z systemów targowych z płyty prasowanej, laminowanej dwustronnie o profilu aluminiowym. Wysokość zabudowy stoiska powinna być nie mniejsza niż 4 m;
21. **przestrzeń stoiska**: stoisko nowoczesne i funkcjonalne, powinno być przestronne, otwarte dla zwiedzających. Powyższe wymogi powinny być osiągnięte przez użycie wysokiej jakości materiałów i technologii. Kolorystyka stoiska powinna opierać się na kolorze białym z elementami koloru czerwonego. Konstrukcja stoiska powinna zostać zwieńczona nadbudową/fryzem lub innym rodzajem zbliżonej konstrukcji o szerokości minimalnej 0,5 m z umieszczonymi grafikami „Poland tastes good” (wersja skrócona). Konstrukcja stoiska powinna zostać przygotowana w sposób pozwalający na równomierne doświetlenie całej powierzchni stoiska lampami halogenowymi o barwie naturalnej (minimum   
    1 punkt oświetleniowy na każde 3 m2). Wszystkie użyte przy realizacji elementy wyposażenia, w tym meble, powinny być nowe lub nie nosić widocznych śladów użytkowania;
22. **zaplecze socjalno-magazynowe**: nie mniejsze niż 9 m², wydzielona powierzchnia, zamykana drzwiami skrzydłowymi na klamkę i na klucz, usytuowana w tylnej części stoiska, w pobliżu zaplecza kuchennego, ściana zaplecza ma stanowić odgrodzenie od stoiska sąsiadującego, pozwalająca na rozmieszczenie i swobodne korzystanie z następujących elementów wyposażenia:
23. regałów systemowych (4 szt.) o wymiarach 2 m wysokości, 1 m szerokości, 0,5 m głębokości, 4 półki każdy,
24. szafek zamykanych na klucz (2 szt.), wymiary minimalne: wysokość 0,8 m, szerokość 0,7 m, głębokość 0,3 m,
25. wieszaków odzieżowych (3 szt.), umożliwiających zawieszenie min. 5 okryć wierzchnich,
26. lustra wiszącego (1 szt.),
27. sprzętu przeciwpożarowego oraz apteczki,
28. 3 szt. gniazd, jeżeli gniazdo nie będzie odpowiadało standardom wtyczek używanych w Polsce konieczne jest zapewnienie adapterów;
29. **zaplecze kuchenne** nie mniejsze niż 9 m², wydzielona powierzchnia, zamykana drzwiami skrzydłowymi na klamkę i na klucz, usytuowana w tylnej części stoiska, w pobliżu zaplecza socjalno-magazynowego, ściana zaplecza ma stanowić odgrodzenie od stoiska sąsiadującego, pozwalająca na rozmieszczenie i swobodne korzystanie z następujących elementów wyposażenia:

* lodówki (1 szt.), min. 200 litrów pojemności z zamrażalnikiem,
* ściereczek materiałowych (5 szt.),
* deski do krojenia (2 szt.),
* tac aluminiowych (5 szt.)
* szafki z termą i dwukomorowym zlewozmywakiem z podłączeniem do wody i kanalizacji (1 szt.),
* koszy na śmieci: nie mniejszych niż 30 litrów pojemności (3 szt.), ok. 120 litrów pojemności (2 szt.) z zapasem worków na cały okres trwania targów,
* dystrybutora do wody (1 szt.), funkcja chłodzenia i podgrzewania,
* blatu roboczego (1 szt.) o minimalnych wymiarach: wysokość 0,8 m, długość 1 m, szerokość 0,5 m,
* szafek kuchennych z blatem, do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego (2 szt.),
* czajnika elektrycznego (1 szt.),
* ciśnieniowego ekspresu do kawy, dwustanowiskowego z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar,
* kawy w ziarnach (4 kg),
* herbaty czarnej min. 400 szt.,
* mleka 3 litry na każdy dzień trwania targów,
* cukru 4 kg,
* serwetek minimum 500 szt.,
* wody mineralnej gazowanej i niegazowanej po 15 litrów (w opakowaniach o pojemności 0,5 l),
* soków owocowych (jabłko, gruszka, czarna porzeczka) – 5 litrów każdego rodzaju,
* zestawu naczyń niejednorazowego użytku dla 24 osób (1 komplet), w skład zestawu wchodzą: 24 filiżanek do kawy ze spodkami, 24 filiżanek do herbaty ze spodkami, 24 talerzyków deserowych, 2 tace, 2 półmiski do wędlin, 2 cukiernice, 2 mleczniki, 24 łyżeczek do kawy, 24 łyżeczek do herbaty, 24 widelczyków do ciasta, 24 talerzy głębokich, 24 talerzy płaskich, 24 widelcy, 24 noży, 24 łyżek, 2 noże kuchenne, 2 deski do krojenia, 2 półmiski do ciasta, 24 szklanki (w tym 12 wysokich i 12 niskich),
* dzbanków do napojów (3 szt.),
* talerzyków, miseczek i sztućcy (nóż, widelec, łyżka duża) jednorazowego  
  użytku po 100 szt.,
* kubeczków jednorazowych 400 szt. (200 szt. do ciepłych napojów, 200 szt. do zimnych napojów),
* płynu do mycia naczyń (2 szt.) 500 ml pojemności,
* zmywaków do naczyń (4 szt.),
* płynu do mycia szyb (2 szt.) 500 ml pojemności,
* ręczników papierowych na cały okres trwania targów,
* rękawiczek jednorazowych (100 par),
* butli z wodą do dystrybutora na cały okres trwania targów,
* regału o wymiarach: szerokość 1 m, wysokość minimum 2 m, głębokość półek 0,40 m,
* 6 szt. gniazd, jeżeli gniazdo nie będzie odpowiadało standardom wtyczek używanych w Polsce konieczne jest zapewnienie adapterów,

1. **przestrzeń do spotkań:** nie mniejsza niż 6 m2,wygrodzona przestrzeń składająca się z następujących elementów:

* 2 jednakowych kanap dwuosobowych (nie mniejszych niż 120 cm szerokości),
* szklanego stolika kawowego,
* kompozycji z kwiatów żywych na stolik kawowy, w osłonce w kolorze czerwonym, białym lub biało-czerwonym,
* na ścianie zdjęcia/obrazy/grafiki przedstawiające polskie produkty rolno- spożywcze zaproponowane przez Wykonawcę,
* 2 szt. gniazd, jeżeli gniazdo nie będzie odpowiadało standardom wtyczek używanych w Polsce konieczne jest zapewnienie adapterów.

Elementy wyposażenia powinny korespondować ze sobą wizualnie.

1. **przestrzeń ekspozycji**: na jednej ze ścian stoiska należy umieścić logotyp Ministerstwa, logotyp Rolnictwa Ekologicznego oraz logotyp „Try Fine Food” na białym tle. Na pozostałych ścianach powinny zostać umieszczone na białym tle podświetlone od tyłu grafiki polskich produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości (np. jabłek, serów, owoców, warzyw, mięs). Wszystkie elementy graficzne należy wykonywać w taki sposób i w takiej technologii, aby na oklejanej powierzchni całego fragmentu nie doprowadzić do powstania różnych odcieni jednego koloru tła. Przestrzeń składająca się z następujących elementów:

* stolików białych (8 szt.),
* 8 kompozycji z kwiatów żywych, niskich, w osłonce w kolorze biało-czerwonym (po 1 szt. na stół),
* krzeseł z oparciem w kolorze białym (32 szt.),
* stojaków na foldery (12 szt.),
* lad chłodniczych (2 szt.), długość nie mniejsza niż 1,2 m, wyposażona   
  w zasobnik,
* taboretów barowych (hokerów) białych (10 szt.),
* lad informacyjnych (10 szt.), kolorystyka biała, minimalne wymiary: długość 0,5 m, wysokość 0,9 m, głębokość 0,7 m. Lada wykonana z płyty wiórowej laminowanej, elementy graficzne wykonane w technologii ciętej folii lub druku wielkoformatowego (druk powinien pokrywać całą powierzchnię oklejanego boku celem uniknięcia różnych odcieni bieli). Wewnątrz lady 2 półki oraz gniazdo elektryczne (jeżeli gniazdo nie będzie odpowiadało standardom wtyczek używanych w Polsce konieczne jest zapewnienie adapterów). Lady zamykane na klucz, na froncie lady powinna zostać umieszczona grafika „Poland tastes good” w wersji skróconej,
* witryn szklanych (13 szt.) o wymiarach minimalnych: wysokość 1,8 m, szerokość 0,35 m, głębokość 0,35 m, 3 szklane półki każda. Witryny powinny być podświetlane i usytuowane obok lub w pobliżu lad informacyjnych,
* ścianki z logotypem Ministerstwa w języku angielskim (logotyp na wysokości ok. 1,75 m), stanowiącej tło do wykonywania zdjęć,
* ekranu LCD o minimalnej przekątnej 50 cali, zamocowanego na ścianie stoiska, przekazującego obraz z pokazów kulinarnych;

1. **oświetlenie, instalacja elektryczna, wodna i Internet**: Należy zapewnić przyłącza prądu pozwalające na równoczesne korzystanie ze wszystkich urządzeń będących na wyposażeniu stoiska. Lodówki należy wyposażyć w instalację elektryczną z osobnych obwodów całodobowych. Ilość zainstalowanych opraw nie powinna być mniejsza niż 1 szt. na każde 3 m². Ściany zewnętrzne, elementy konstrukcyjne i dekoracyjne równomiernie doświetlone z użyciem opraw   
   z żarnikami halogenowymi min. 200W. Należy zwrócić szczególną uwagę na właściwe, równomierne, doświetlenie elementów graficznych umieszczonych na ścianach stoiska. Wszystkie żarniki powinny się charakteryzować jednakową barwą światła. Wszystkie podłączenia powinny być zainstalowane tak, aby nie przeszkadzały w bieżącej eksploatacji stoiska.