

Podrobná specifikace předmětu VZ

A: Požadavky zadavatele

V rámci veřejné zakázky bude zadavatel po vybraném dodavateli požadovat minimálně:

- vedení jednání s oficiální správou výstavy¹ a se zadavatelem o podmínkách realizace expozice, zahrnující rovněž úhradu zápisného a jiných souvisejících poplatků,
- dodavatel hradí kompletní náklady za pronájem plochy, resp. výstavních stánků pro realizaci expozice oficiální správě výstavy,
- dodavatel hradí nadstandardní vybavení výstavních stánků dle požadavků zadavatele,
- dodavatel navrhne rozvržení plochy pro expozici zadavatele,
- zajištění 1 ks výstavního katalogu pro zadavatele,
- zajištění oficiální výstavby/úpravy (instalace stánků 1. 9. 2012 od 10:00 – 20:00) a demontáže (4. 9. 2012 od 16:00 – 20:00) expozice zadavatele,
- zajištění realizace doprovodného programu, který bude zahrnovat zpracování podrobných návrhů a scénářů pro doprovodný program dle **přílohy č. 1 – Podrobná specifikace předmětu VZ, část B: Doprovodný program na stáncích**, jakožto i zajištění personálu a technického vybavení nezbytného pro realizaci doprovodného programu,
- zajištění dopravy tiskových materiálů ze sídla zadavatele do místa konání výstavy a to do příslušného skladu expozice zadavatele a jejich odvezení do sídla objednatele po skončení akce,
- zajištění výroby propagačních materiálů dle požadavků zadavatele – viz **příloha č. 2 – Specifikace propagačních předmětů a tiskových materiálů** a dopravení těchto materiálů na místo konání výstavy,
- zajištění pravidelného úklidu expozice (vysávání koberce, stírání prachu, vysypání odpadkových košů, 1x denně, případně odstranění dalšího odpadu - dle potřeb zadavatele),
- zajištění cateringových služeb pro objednatele (drobné občerstvení – konzumace by neměla vyžadovat použití příboru), předpokládaný počet osob cca 20 osob/den, cena občerstvení max.: 500,- Kč/osobu,
- pro catering musí dodavatel zajistit porcelánové a skleněné nádobí,

¹ Oficiální správa mezinárodní konference a doprovodného programu zajišťuje: Marevent (mario.steal@marevent.com). Marevent spolupracuje s českými partnery: catering – Zatisigroup (petra.kandertova@zatisigroup.cz), stavba stánků Triumf-expo (zdena.fialova@triumf-expo.cz), produkční KCP (david.kovrzek@kcp.cz).

- zajištění publicity projektu v souladu s Pravidly pro žadatele opatření 3.3, záměr e) – viz příloha č. 6 zadávací dokumentace,
- po celou dobu konání výstavy musí být na výstavě přítomna alespoň jedna z osob, která je zodpovědná za plnění veřejné zakázky pro případ okamžitých poskytnutí pomoci a součinnosti (např. v případě neočekávaných situací, které vzniknou v průběhu trvání výstavy).

B: Doprovodný program na stáncích

Informace k výstavním stánkům:

- zadavatel má k dispozici celkovou výměru plochy pro realizaci výstavy cca 30 m²,
 - zadavatel má zmluveno 5 výstavních stánků (stánky č. 41, 42, 44, 45 a 46) – každý s výměrou cca 6 m² (stánky jsou typizované kóje, čtyři stánky mají tři stěny, jeden stánek je rohový – více viz <http://www.marevent.com/Aqua12praag.html>),
 - stánky je možné mezi sebou propojovat,
 - zadavatel požaduje vhodně propojit stánky,
 - **dodavatel navrhne rozmístění expozice zadavatele na ploše, kterou má vyhrazenou pro svoji expozici (architektonický návrh).**
- **Standardní vybavení stánku:** koberec, stůl, dvě židle, elektrická přípojka, osvětlení a 2 vystavovatelské průkazy.

Expozice zadavatele

Zadavatel požaduje po dodavateli zprostředkování následujícího doprovodného programu:

1) prezentace odboru Řídicího orgánu OP zemědělství a OP Rybářství

- dodavatel zajistí návrh, přípravu, výrobu a tisk informačních materiálů (forma skládačky) o „Operačním programu Rybářství“ v češtině a angličtině na základě podkladů dodaných zadavatelem a o „historii a vývoji akvakultury“ v češtině a angličtině na základě podkladů, které připraví dodavatel,
- dodavatel zajistí návrh, přípravu, výrobu a tisk letáku A4, na jehož jedné straně bude zobrazen kapr a graficky bude znázorněno jednotlivé použití jeho částí v kuchyni s krátkým popisem, tak aby bylo znázorněno zpracování celé ryby, pod obrázkem budou uvedeny nutriční hodnoty kapra, na druhé straně letáku bude uvedena historie kapra spolu s jedním moderním receptem na úpravu kapra, leták A4 bude zpracován dvojjazyčně (v češtině a v angličtině),
- specifikace informačních materiálů je uvedena v příloze č. 2 zadávací dokumentace,
- finální úprava informačních materiálů bude konzultována se zadavatelem a podléhá jeho odsouhlasení,
- dodavatel zajistí návrh a výrobu roll-up, kde budou v angličtině a češtině zdůrazněny základní cíle a poslání Operačního programu Rybářství 2007 – 2013, finální podoba roll-up a textů bude konzultována se zadavatelem,
- dodavatel zajistí přípravu a výrobu krátké prezentace (smyčky) úspěšných projektů Operačního programu Rybářství 2007 – 2013, která bude promítána po celý den na výstavě, filmový materiál poskytne dodavateli zadavatel,
- k promítání filmové smyčky zajistí dodavatel potřebné technické vybavení,
- dodavatel zajistí do místa konání expozice dopravu informačních a propagačních materiálů Operačního programu Rybářství 2007 – 2013 ze sídla objednatele a jejich odvoz zpět do sídla objednatele,

- dodavatel dále zajistí dle Pravidel pro žadatele publicity formou velkoplošného panelu/ tabulky s informací, že projekt je dotován z Evropského rybářského fondu (viz příloha č. 6 zadávací dokumentace),
- stánek bude vybaven 2 uzamykatelnými segmenty s vnitřní policí o rozměrech 1x1x0,5 m a notebookem s připojením na internet.

2) prezentace historie a vývoje akvakultury

- expozice bude dokumentovat vývoj a historii rybářství a rybníkářství na našem území od jeho raných počátků až do současnosti - cílem prezentace je přiblížit zážitkovou formou vývoj odvětví,
- expozice bude mít název „ SLADKOVODNÍ AKVAKULTURA – ROZVOJ RYBNÍKÁŘSTVÍ“,
- **zadavatel rovněž upozorňuje, že se v nabídkách v souvislosti s čl. 40, nařízení Rady (ES) č. 1198, o Evropském rybářském fondu, ze dne 26. 7. 2006, nesmí objevit podpora zaměřená na obchodní značky ani nesmí odkazovat na určité země nebo zeměpisné oblasti s výjimkou produktů uznaných podle nařízení (ES) č. 510/2006, ze dne 20. 3. 2006, o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů (třeboňský a pohořelický kapr). NELZE TEDY POUŽÍVAT TERMÍNY jako ČESKÝ/Á, ČESKÝ KAPR, JIHOČESKÝ, apod. Rovněž NESMÍ BÝT JASNÁ SOUVISLOST S URČITÝM KONKRÉTNÍM MÍSTEM, REGIONEM (nevhodné je např. používání map – např. mapa určitého území, republiky, apod.),**
- expozice bude obsahovat informační texty k jednotlivým významným milníkům ve vývoji rybářství a rybníkářství (popisy budou v češtině a angličtině), které budou vhodně doplněny fotografiemi s popisky a trojrozměrnými instalacemi (především historickými předměty z oboru rybníkářství a sladkovodního rybářství na volných vodách – především rybářské nářadí a náčiní, pracovní oděvy a další vhodné předměty nebo doplňky, které výstižně dokreslí historický vývoj oboru, vystavované předměty budou označeny názvem v angličtině a češtině,
- expozice bude řazena chronologicky (od počátků až po současnost),
- vytvoření komplexního návrhu expozice, tj. plán organizačního a technického zajištění, vytvoření kreativního návrhu koncepce expozice,
- dodavatel získá odborné podklady u relevantních subjektů (např. Rybářské sdružení ČR, Český rybářský svaz, Moravský rybářský svaz, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích – fakulta rybářství, apod.),
- dodavatel zajistí všechny práce a činnosti spojené s plánováním a realizací expozice včetně její odinstalace, po skončení doprovodného programu budou informační texty předány zadavateli a historické předměty budou vráceny jejich majitelům.
- **dodavatel ve své nabídce předloží návrhy informačních textů (jejich grafickou podobu, navrhované texty k jednotlivým historickým milníkům v odvětví**

doplněné o návrhy fotografií s popisy, návrhy historických předmětů ve formě fotodokumentace a návrh storyboardu (kreslený scénář expozice).

3) tematický doprovodný program - gastroshow

- zadavatel požaduje, aby v rámci programu byly denně připravovány ochutnávky ze sladkovodních ryb,
- v rámci ochutnávek budou prezentovány jak pokrmy studené, tak teplé kuchyně (pokud to umožní zázemí pořadatelského místa),
- degustační porce ryb budou připraveny především z 70% z kapřího masa, dále budou pokrmy připravovány z amura, tolstolobika, pstruha, případně dalších sladkovodních ryb,
- degustační porce budou průběžně během dne připravovány profesionálním kuchařem a nabízeny hosteskami,
- profesionální kuchař bude na místě zpracovávat suroviny a připravovat jednotlivé degustační ochutnávky, naučnou a zábavnou formou kuchař komentuje přípravu pokrmů a komunikovat s návštěvníky akce (moderované ukázky),
- jedná se o mezinárodní akci – aktivní znalost anglického jazyka je požadována u hostesek, v případě, že profesionální kuchař nebude mít aktivní znalost angličtiny, zajistí dodavatel simultánní tlumočení,
- degustační porce budou servírovány na vhodných papírových táccích či mističkách, k porci budou k dispozici ubrousky velikosti 33x33 cm (logo Ministerstva zemědělství a Evropský rybářský fond), konzumace by neměla vyžadovat použití příboru,
- dodavatel zajistí inventář (3 gastrostolky a k nim vhodné židle) a jeho scarting, dále zajistí technické provedení gastroshow s oficiální správou výstavy (zadavatel požaduje zajištění vody, odpadu, elektrického vařiče/konvektomatu, odvětrání pachů a dalšího nezbytného vybavení, které bude nutné pro kvalitní uspořádání gastroshow),
- **dodavatel navrhne a předloží zadavateli alespoň tři degustační menu spolu s podrobnou kalkulací nákladů (počet osob/cena na osobu), podrobným časovým harmonogramem přípravy jednotlivých degustačních menu a ochutnávek v průběhu dne a celé výstavy, personální zajištění gastroshow.**

C: Odborný doprovodný program (kulatý stůl)

Předpokládaný počet účastníků: 35 - 45

Termín: 3.9.2012, 14:30 – 16:30

Minimální požadavky zadavatele:

- zajištění povinné publicity projektu,
- příprava (grafický návrh a provedení) a distribuce pozvánek účastníkům s nutností dodržovat pravidla publicity projektu,
- grafický návrh programu – odborný program bude sestaven objednatelem,
- zajištění a registrace přihlášek účastníků (evidence, komunikace s účastníky), registrace účastníků,
- komplexní koordinační a organizační zajištění celé přípravy a průběhu akce (tzn. příprava technická, personální, dohled na akci v jejím průběhu, apod.), zajištění pořadatelské služby na místě,
- příprava kompletního technického zázemí akce v daných prostorách (zvuková a projekční technika, mikrofony, apod.):
 - zajištění simultánního tlumočení (z Čj do Aj a z Aj do Čj) a potřebného technického vybavení (tlumočnická budka, mikrofony, sluchátka),
 - zajištění didaktické techniky (data projektor, plátno, ozvučení sálu),
 - zajištění zvukového záznamu na CD/DVD,
- zajištění výzdoby sálu (EU symboly, květinová výzdoba, scarting stolů)
- zajištění občerstvení na stoly (perlivá/neperlivá voda/džus),
- technická podpora pro program akcí dle dodaných podkladů zadavatele (zajistit technické zpracování podkladů pro program, příprava odborných materiálů, jejich sazba a grafická úprava, distribuce účastníkům),
- **dodavatel zajistí dostatečný počet osob podílejících se na plnění odborného doprovodného programu tak, aby byly splněny požadavky zadavatele v plném rozsahu.**

Sestavení odborného programu a zajištění podkladů pro odborný program je plně v gesci zadavatele – dodavateli budou dodány konkrétní podklady pro zpracování.

Po skončení kulatého stolu bude uspořádán studený raut pro účastníky – potencionální uchazeč předloží objednateli v rámci nabídky alespoň 3 návrhy menu.

Zadavatel má zajištěn pronájem sálu zdarma.

Dodavatel zajistí vstupenky pro účastníky kulatého stolu, kteří nebudou mít registraci již zajištěnou (výše vstupného pro zahraniční účastníky je 15 EUR, pro tuzemské účastníky 5EUR). Předpokládaný počet zahraničních účastníků je 15 osob, tuzemských účastníků 30 osob.

Uchazeč bude požadavky zadavatele konzultovat s objednatelem a budou podléhat ze strany uchazeče připomínkám.

Uchazeč předloží ve své nabídce podrobný časový harmonogram přípravy odborného programu, personální zajištění a návrhy rautového menu.