

Zagreb, 26. srpnja 2019.

**PREDMET: POZIV ZA DOSTAVU PONUDE ZA UREĐENJE IZLOŽBENOG PROSTORA
– HALA 10.2., NA MEĐUNARODNOM SAJMU „GRUNE WOCHE 2020“ –
HRVATSKA ZEMLJA PARTNER**

Poštovani,

u organizaciji Ministarstva poljoprivrede i Hrvatske gospodarske komore na međunarodnom sajmu „GRUNE WOCHE 2020.“ koji se održava od 16.-27.01.2020. u BERLINU, NJEMAČKA predstaviti će se 44 hrvatska proizvođača-na izložbenom prostoru veličine 1.015 m² u Hali 10.2. Idejno rješenje sa tlocrtom hale i tehničkim opisom je u prilogu Natječaja. Tvrtke rasporediti sukladno zadanom rasporedu koji je također u prilogu.

Molimo Vas ponudu za uređenje izložbenog prostora, a prema niže navedenim zahtjevima. Ponuda mora biti detaljno financijski razrađena po stavkama.

Uz navedeno u prilogima, na izložbenom prostoru nam je potrebno sljedeće:

- Potrebna oprema svih suizlagača mora biti vizualno jednaka (ukoliko nije naznačeno drugačije), dakle svi info pultevi trebaju biti isti, kao i sve vitrine, stolovi i stolice, itd.
- Svaki info pult mora biti na zaključavanje i imati hladnjak i dodatnu utičnicu
- Za potrebe izlagača u svakom području (7 proizvođača) potrebno je instalirati uređaj s balonima s pitkom vodom
- Središnji dio štanda –Nacionalni restoran sa VIP dijelom za B2B sastanke i bilateralna događanja, visine 670 cm sukladno idejnom rješenju, u obliku pravokutnika koji prati dimenzije hale (dimenzije u privitku), kompletna obloga središnjeg objekta na štandu sjajni iveral 1. klase s natpisom „KROATIEN“ na vrhu, visina samog natpisa otprilike 100 cm. (pratiti zahtjeve i tehnički opis idejnog rješenja)
- Provođitelj usluge pripremanja hrane u nacionalnom restoranu te „show cookinga“ je kuharski tim Podravke d.d. koji sastavlja i priprema dnevne menije. Potrebno je osigurati djelatnike za sustav naplate, konobare, te pomoćne radnike za restoran. Tim Podravke d.d. provoditi će i „Show cooking“ tijekom trajanja sajma prema terminskom planu koji će biti naknadno dogovoren.

- Video zidovi 2 KOM. – minimalne visine 200 cm, ugrađeni kao pozadina štanda Hrvatske turističke zajednice i kao pozadina glavne pozornice u Hali 10.2. (pogledati idejno rješenje u privitku i pozicije navedenih štandova). Materijale koji će biti emitirani na video zidovima osigurava naručitelj u suradnji sa Hrvatskom turističkom zajednicom.
- Citylight panoi 24 kom, minimalne dimenzije 200 x 200 cm za prikaz fotografija hrvatskih gradova ili hrvatskih turističkih motiva (Citylight panoi koristiti će se za prikaz hrvatskih prirodnih ljepota, hrvatskih zaštićenih proizvoda te ukupne enogastornomske ponude)
- Osigurati kvalitetno ozvučenje u Hali 10.2. te smještaj potrebne opreme (predvidjeti mjesto za miks pult) – osigurati različite vrste mikofona i ostale glazbene opreme za različite vrste izvođača. Ugrađena oprema mora biti sukladna zahtjevima sajma – društva Messe Berlin
- Natpis na štandu treba sadržavati natpis KROATIEN te grb RH kao i logotipe Ministarstva poljoprivrede i HGK, slogan Hrvatske zemlje partnera „Kultur der Agrikultur“ te logotipi izlagača izvode se sa prozirnim naljepnicama sukladno idejnom rješenju (failovi se nalaze u natječajnoj dokumentaciji)
- Za glazbeni program na glavnoj pozornici u Hali 10.2. potrebno je predvidjeti tehnička rješenja za osiguravanje neometanog izvođenja programa i funkcioniranje ozvučenja – obratiti pažnju na kvalitetnu rasvjetu te mogućnost pojačavanja i smanjivanja rasvjete
- Pultevi – sjajni iveral 1. klase sa gornjom pločom od tamnijeg iverala sukladno idejnom rješenju – jednoobrazno za sve tvrtke, pultevi sa kliznim stijenkama na zaključavanje
- Na izložbeni prostor, prema nacrtu, potrebno je postaviti Nacionalni restoran u koji su uključeni i spremište i kuhinja i VIP prostor na katu. Spremište je potrebno opremiti svim potrebnim elementima: police – regalno skladište sa pojačanim držačima, vješalice, sudoper s dovodom i odvodom vode, perilica posuđa, ledomat, elektro ormarić.
- Okvirni inventar za VIP prostor mora uključivati sljedeće: aparat za kavu s dostatnom količinom kave, čaše za bijelo i crno vino te osvježavajuća pića (200 komada od svake vrste čaša), šalice za kavu s pripadajućim tanjurićima (200 komada), zdjelice za grickalice (50 komada), noževe (20 komada), daske za rezanje (10 komada), otvarač za boce (10 komada), tanjure, kuhinjske krpe, salvete, koš za smeće, vreće za smeće i ostalo.
- U VIP prostoru potrebno je osigurati stup za hladnu i toplu vodu sa dostatnom količinom vode.
- Skladišni prostor u krugu sajma - osigurati minimalno 6 kamiona/teretnih vozila većeg kapaciteta koja će biti smještene na parkingu ispred Hale 10.2 te će služiti za skladištenje proizvoda izlagača. Izvođač je dužan osigurati dežurne djelatnike koji će servisirati izlagače: izdavanje proizvoda, pomoć prilikom istovara i transfera do štanda. Parkirališni prostor će rezervirati i platiti HGK.

- Prijevoz i skladištenje 8-10 paleta robe u minus režimu (-18 °C) - Frigo hladnjača smještena na parkiralištu ispred Hale 10.2.
- Osigurati 2 dežurna djelatnika koji će ručnim viličarima prenositi robu iz frigo kontejnera/kamiona ispred hale do štandova na zahtjev
- Razglasni sustav/ ozvučenje Hale prilagođeno priloženom idejnom rješenju
- TV/Video/Sound tehničar – osigurati dežurnog djelatnika za cijelo vrijeme trajanja sajma koji će se brinuti za neometano funkcioniranje video zidova, mix pulta, te razglasa/ozvučenja kao i rasvjete
- Domaćice na štandu - osigurati 6 domaćica u Hali 10.2. za cijelo vrijeme trajanja sajma (znanje njemačkog jezika obavezno, angažirati djelatnice sa mjestom boravka u Berlinu)
- U VIP prostor te ostale pozicije u Hali 10.2. prema dogovoru potrebno je postaviti dekorativno zelenilo

Izvedba štanda mora biti funkcionalna te odgovarati vizualnim i tehničkim uvjetima predstavljanja nacionalnog gospodarstva na svjetskom sajmu uz visoku kvalitetu i obradu te pratiti tehnički opis priloženog idejnog rješenja.

DODATNI ZAHTJEVI:

1. NACIONALNI RESTORAN (HALA 10.2.)

Nacionalni restoran koji je prema idejnom rješenju (u prilogu ovog Natječaja) smješten u središnjem dijelu hale potrebno je kompletno opremiti svim potrebnim za funkcioniranje restorana osim kuharskog tima.

Nacionalni restoran funkcionirati će na način da Podravka d.d. osigurava kuharski tim koji kreira dnevnu ponudu jela te ih priprema kroz čitavo dnevno radno vrijeme sajma (10.00-18.00 sati). Sve ostale funkcionalnosti potrebne za rad restorana preuzima tvrtka izvođač prema sljedećoj specifikaciji:

- Kompletno funkcionalno opremanje kuhinje svim potrebnim uređajima i aparatima na bazi pripremanja 300 obroka dnevno
- Dovoljan broj konobara na bazi restorana sa 50 sjedećih mjesta
- Dovoljan broj pomoćnih radnika u kuhinji na bazi pripremanja 300 obroka dnevno
- Opremanje naplatnog mjesta
- Osiguranje kompletnog potrebnog inventara za rad restorana (tanjuri, čaše, pribor...)
- Osiguranje konobara i domaćice koji će biti zaduženi isključivo za VIP prostor na katu (kave,vode, sokovi, vino, plate)
- Oprema koja se ugrađuje u kuhinju mora odgovarati svim standardima koje propisuje Messe Berlin

- Za potrebe posluživanja gostiju restorana koristiti jednokratni pribor i posuđe
- Za potrebe posluživanja hrane i pića u VIP prostoru koristi se standardni pribor

Kuhinju restorana potrebno je opremiti sljedećom opremom i inventarom:

- štednjak plin ili struja s 8 plamenika/električnih zona
- roštilj min. 60 × 60 cm,
- profesionalna parno konvekcijska peć min 10 GM posuda 1/1,
- friteza min. 10 do 15 l
- rashladne vitrine 4 komada po 700 l,
- mikrovalna, mikser štapni, mikser obični, mesoreznica i dr.

Posuđe za kuhanje:

3 posude za kuhanje - min. 20 l, 3 posude za kuhanje manje, 6 tava, 2 lonca min. 20 l, 4 zdjele za pripremu salata, 4 lima za pečenje, 10 daski za rezanje

Ostalo:

- lopatice, šeflje (zaimače), gastro posude, plastične posude raznih veličina, noževi, bat za meso, cjedila,
- 20 gastro posuda za posluživanje toplih jela
- 10 kom toplih kupki (ako je posluživanje s bife stola)
- 15 pladnjeva, 15 većih ovala, 15 manjih ovala, 10 staklenih posuda za salate
- tanjuri, pribor prema kapacitetu restorana (kapacitet x 2), salvete, ubrusi, čačkalice i dr.
- začini sukladno dogovoru s kuharskim timom Podravke d.d.

2. INFO ŠTAND Ministarstva poljoprivrede i Hrvatske gospodarske komore

Info štand MP i HGK pozicioniran je sukladno tlocrtu u prilogu pored štanda Hrvatske turističke zajednice te ga je potrebno opremiti logotipima obe institucije, vidljivim natpisom „INFO PUNKT“, prostorom za spremište/garderobu te info pultevima (dimenzije sukladno tlocrtu). Spremište je također potrebno opremiti aparatom za kavu, sudoperom i potrebnim posuđem i ostalim inventarom te sredstva i oprema za čišćenje.

Broj izlagača: 44 (popis izlagača u privitku)

PRILOG: IDEJNO RJEŠENJE HALE 10.2. SA POZICIJAMA TVRTKI

U slučaju bilo kakvih nejasnoća, slobodno nas kontaktirajte.