

Příloha č. 1 – Katalogový list (Nabídka dodavatele)

Realizace kontaktních a doplňkových akcí za účelem informovanosti široké veřejnosti a prezentace v otázce sladkovodní akvakultury pro roky 2019 a 2020

Typ aktivity	Popis aktivity/specifikace formátů	Minimální jednorázová objednávka	Jednotka	Cena za jednotku bez DPH	Předpokládaný počet jednotek	Cena celkem bez DPH
1	Tour plán Tour plán pro následující kalendářní měsíc bude zadavatelem sestaven do 14 dní od podpisu smlouvy, pro rok 2020 bude předložen objednavateli ke schválení do 28.2.2020. Seznam jednotlivých prezentací v rámci celého území ČR, z toho bude realizováno minimálně 70 zastávek v jednom kalendářním roce, případně jiný počet, který musí být v součtu 140 zastávek za celou dobu trvání smlouvy (do 31.12.2020). Vybírány budou kulturní a společenské akce, s minimální předpokládanou návštěvností 500 lidí. Preferovány jsou akce se zaměřením na gastronomii, tradice, případně se zemědělskou a potravinářskou tematikou. V tour plánu bude vždy uveden minimální název akce, krátký popis akce, termín konání akce, návštěvnost akce a doporučení, zda se účastnit s food trackem nebo s prezentačním stanem. Změna tour plánu musí být vždy minimálně 7 dní před konáním akce schválena objednavatelem.	soupis plánovaných zastávek na jeden měsíc	zastávka	1 500	140	210 000
2	Personální zajištění Zajištění kucháře se zkušeností se zpracováním a úpravou sladkovodních ryb v podobě různých receptů a zároveň se zkušeností veřejné prezentace v podobě popularizační show. o Nákup surovin a příprava jídel před samotnou akcí - ½ hodinové sazby podle nabídkové ceny, přičemž dodavatelé budou uhrazeny náklady nejvýše za 3 hodiny za akci v případě akcí, na něž bude poptáváno do 300 porcí pokrmů včetně, a 4 hodiny za akci v případě akcí, na něž bude poptáváno nad 300 porcí pokrmů o Cesta z akce a na akci - ½ hodinové sazby podle nabídkové ceny o Hodina, kterou je nutné být na všech akcích před jejich začátkem - ½ hodinové sazby podle nabídkové ceny o Účast na vlastní akci - hodinová sazba podle nabídkové ceny	Hodina práce	Hodina práce	1 350	600	810 000
3	Personální zajištění Zajištění technika / řidiče (skupina B), který dojde na určené místo v ČR a uvede vozidlo pro prezentaci sladkovodních ryb do stavu připraveného pro prezentaci veřejnosti, včetně zapojení veškeré potřebné techniky. o Účast na vlastní akci - hodinová sazba podle nabídkové ceny o Úklid a mytí vozu po akci - hodinová sazba podle nabídkové ceny, přičemž dodavatelé budou uhrazeny náklady na jednu hodinu úklidu a mytí vozu za jednu akci. Náklady na čisticí prostředky jsou již zahrnuty v nabídkové ceně. o Hodina, kterou je nutné být na všech akcích před jejich začátkem - ½ hodinové sazby podle nabídkové ceny	Hodina práce	Hodina práce	270	600	162 000
4	Cena degustačních porcí 1. Průměrná cena za ochutnávkovou porci z ryb cenové kategorie č. 1: Kapr, Amur, Tolstolobik a podobné Cena za jednu porci pokrmu v sobě bude zahrnovat rovněž veškeré náklady spojené s přípravou rybního pokrmu, jeho distribucí mezi návštěvníky akce a případným odstraněním souvisejícího odpadu, tj. zejména náklady na servisovací tácky (dřevěné či bambusové lodičky, délka 5 až 12 cm), dřevěné vidličky, gumové rukavice apod. Minimální požadovaná hmotnost degustační porce činí 30 g/ks.	300 porcí	Jedna porce	13	81 000	1 053 000
5	Cena degustačních porcí 2. Průměrná cena za ochutnávkovou porci z ryb cenové kategorie č. 2: Pstruh, Lín, Siven a podobné Cena za jednu porci pokrmu v sobě bude zahrnovat rovněž veškeré náklady spojené s přípravou rybního pokrmu, jeho distribucí mezi návštěvníky akce a případným odstraněním souvisejícího odpadu, tj. zejména náklady na servisovací tácky (dřevěné či bambusové lodičky, délka 5 až 12 cm), dřevěné vidličky, gumové rukavice apod. Minimální požadovaná hmotnost degustační porce činí 30 g/ks.	300 porcí	Jedna porce	22	40 200	884 400
6	Cena degustačních porcí 3. Průměrná cena za ochutnávkovou porci z ryb cenové kategorie č. 3: Okoun, Štika, Sumec a podobné Cena za jednu porci pokrmu v sobě bude zahrnovat rovněž veškeré náklady spojené s přípravou rybního pokrmu, jeho distribucí mezi návštěvníky akce a případným odstraněním souvisejícího odpadu, tj. zejména náklady na servisovací tácky (dřevěné či bambusové lodičky, délka 5 až 12 cm), dřevěné vidličky, gumové rukavice apod. Minimální požadovaná hmotnost degustační porce činí 30 g/ks.	300 porcí	Jedna porce	31	2 100	65 100
7	Cena degustačních porcí 4. Průměrná cena za ochutnávkovou porci z ryb cenové kategorie č. 4: Jeseter, Candát, Úhoř a podobné Cena za jednu porci pokrmu v sobě bude zahrnovat rovněž veškeré náklady spojené s přípravou rybního pokrmu, jeho distribucí mezi návštěvníky akce a případným odstraněním souvisejícího odpadu, tj. zejména náklady na servisovací tácky (dřevěné či bambusové lodičky, délka 5 až 12 cm), dřevěné vidličky, gumové rukavice apod. Minimální požadovaná hmotnost degustační porce činí 30 g/ks.	300 porcí	Jedna porce	38	2 000	76 000
8	Personální zajištění Zajištění prezentace v místě akce zahrnuje zajištění týmu 2 hostesek/promotérů (se zkušeností s foodstylingem, s platným zdravotním průkazem, zajišťující ochutnávkovou/prezentační akci, cena bude uvedena za 1 hodinu práce), dále koordinace, řízení a controlling týmu hostesek v době konání kontaktních akcí.	Hodina práce	Hodina práce	650	300	195 000
9	Promo stánek Výroba promo sady = pojízdný stánek s brandingem určený primárně pro prezentaci v obchodních sítích (s dostatečnou nosností, kvalitními kolečky s brzdou, prostorným vnitřním zázemím, s pracovní deskou, přiléhavou sřížkou vyměnitelnou za topper), set 2 ks doplňků (stojan typu s dřevěným rámečkem k uchycení plakátu nebo k popisu křídou)	1 ks	1 ks	21 500	1	21 500
10	Promo vybavení Dámské šaty typu zavinovačka s logem Ryba na talíř	1 ks	1 ks	990	8	7 920
11	Promo vybavení Zastěra s logem Ryba na talíř	1 ks	1 ks	390	8	3 120
12	Promo vybavení Nepromokavá unisex bunda s logem Ryba na talíř	1 ks	1 ks	2 190	2	4 380
13	Promo vybavení Tričko s límečkem (polotriklo) unisex s logem Ryba na talíř	1 ks	1 ks	590	6	3 540
14	Promo vybavení set vybavení promo stánku obsahující: 1 kuchařský nůž, 1 kuchařské prkénko, 1 servisovací tácek, kuchařské kleště na obracení a servisování,	1 ks	1 ks	1 850	1	1 850
15	Promo vybavení termo box vhodný na přepravu sladkovodních ryb, indukční vařič, k vařiči vhodná pánev pro tepelnou úpravu sladkovodních ryb	1 ks	1 ks	4 300	1	4 300
16	Stan Nůžkový stan o rozměrech 3 x 3 m, konstrukce: profil nohy minimálně šestiboký, s průměrem minimálně 50 mm, tloušťka stěny profilu min 1,5 mm, kotvící sada skládající se ze 4 kolků a 4 popruhů, 4 ks pytlové zátěže s minimální hmotností 10 kg, s dvěma plnými bočnicemi, jednu bočnici s dvěma zipy a jedním polobokem v předu, materiál bočnice je polyester s minimální plošnou hmotností 350 g / m ² , včetně branding: střešní díly bez potisku, 4 x střešní límece s plnobarevným potiskem (4/0), všechny bočnice s plnobarevným potiskem (4/0). Kompletní grafické podklady pro branding budou dodány ze strany Zadavatele.	1 x stan o daných rozměrech	1 x stan o daných rozměrech	29 500	3	88 500
17	Nákup audiovizuálního vybavení Nákup velkoplošné obrazovky a snímacího zařízení pro venkovní použití (zavěšení na food track). Zařízení (kamera) bude sloužit ke snímání činnosti kucháře. Prezentace formou promítání na velkoplošnou obrazovku bude mít za cíl edukaci široké veřejnosti. Set zařízení se skládá z obrazovky s úhlopříčkou nejméně 127 cm (50"), rozlišením nejméně 1920 x 1080 (Full HD) nebo 3840 x 2160 (4K) a kamera s režimem videa minimálně: 4K 60fps, Zorné pole (FOV) SuperView, Wide, Linear, optika + čočka : ultra širokouhlá celoskleněná čočka s omezeným zkrácením, * Profesionální stupeň	1 set zařízení	1 set zařízení	59 800	1	59 800
18	Zapůjčení plně vybavené mobilní kuchyně Mobilní kuchyně, rozměry 3 m na délku, 80 až 120 cm na šířku, 100 až 120 cm na výšku (vhodná do stanu 3x3m katalogového listu), dle s přípojitelnou nádobou na tekoucí pitnou vodu a nádobou na odpadní vodu, s mobilním kotlem, indukčním vařičem v GN normě (min. 2 plošiny), troubou v GN normě, lednicí v GN normě, ozvělením a vlastním adekvátně sňmým elektrickým rozvaděčem. Kuchyně bude vybavena kuchyňskými náčinými adekvátními k prezentaci přípravy receptů ze sladkovodních ryb.	Prezentační den	Prezentační den	16 900	10	169 000
19	Zajištění podlahy Gumová podlaha z desek spojitelných zámkovým systémem, s protiskluzovou úpravou, dřevěným odvádějícím vodu, vhodná pro používání na venkovních nezápevných plochách.	m ²	m ²	700	18	12 600
20	Doprava Doprava stanu, gumové podlahy a zapůjčené mobilní kuchyně na místo určení dle tour plánu po území ČR.	1 km	1 km	13	30 000	390 000
21	Škola vaření pro profesionály Výuka profesionálních kuchařů podle současných standardů a trendů pro přípravu rybních jídel v profesionálním prostředí. Délka kurzu min. 4 h, a min. 6 účastníků a 4 jídla. Obsahuje zajištění a pronájem vhodných prostor, odborného lektora, materiálu k výuce, nákup surovin pro výuku. Počet kurzů je 4 v jednotlivém roce.	jeden kurz	jeden kurz	46 500	4	186 000
22	Akce pro školy Zajištění akcí pro školy v různých krajích ČR. Návrh programu pro školy dodavatel předloží v rámci výběrového řízení. Návrh bude předmětem hodnocení VZ. Dodavatel následně zajistí realizaci min. v 50 školách/rok, min. 5 000 žáků/rok v letech 2019 a 2020. Předmět bude minimálně obsahovat: zajištění prezentačních materiálů vhodných pro cílovou skupinu, návrh zapojení škol, vytváření škol. Příprava 1 vzorové vyučovací hodiny formou prezentace a přednášky pro základní školy na téma prospěšnosti konzumace sladkovodních ryb se zadáním domácího úkolu na téma "prospěšná konzumace sladkovodních ryb".	50 zapojených škol / 5000 žáků	1 škola	4 250	100	425 000
CELKOVÁ ČÁSTKA ZA REALIZACI						4 833 010
NEPŘEKROČITELNÁ MAXIMÁLNÍ ČÁSTKA						6 125 000