

NABÍDKA

na zajištění prezentace SZIF na výstavě GASTRO PRODUKT 2019

<p>Výstavní plocha 6 x 6 m <u>Cena za výstavní plochu 6 x 6 m dle dohody</u></p> <p><u>Podmínky (v ceně za výstavní plochu)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uvedení SZIF jako partnera výstavy na všech materiálech • Reklamní plochy – billboard, umístění plachty na pavilon Z • Uvedení SZIF jako partnera programu „Podium školních jídelen“ (popis programu v příloze) • Logo na pódiu a na materiálech • Fotodokumentace (min. 15 fotografií na den) • Operativní pomoc při řešení závad a problémů • Účast zástupce realizátora stánku (produkčního) • Parkovací průkazy (karty) v dohodnutém počtu • Volné vstupenky v dohodnutém počtu 	100.000,--
<p>Výstavní expozice - Systémový stánek, panely standard bílé Vizualizace stánku v příloze. Rozměr stánku 6 x 6 m.. Na podlaze je koberec (v ceně stánku).</p> <p><u>Vybavení stánku</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohový pult složený ze 4 modulů 1500 x 500 x 1050 na prezentaci výrobků • 2 barovky pro hostesky • Regály/Police • 2 ks chladících vitrín • 2 stojany na prospekty <p><u>Vybavení zázemí</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Přípravná (na krájení a přípravu výrobků k prezentaci a ochutnávkám) • Regály • Lednice • Kuchyňka • Věšák <p><u>Grafika stánku (v ceně stánku)</u> V ceně stánku je výroba grafiky v rozměrech dle vizualizace. Na vizualizaci (v příloze) je použita pouze ilustrační grafika, Finální grafika bude provedena na základě konkrétního odsouhlaseného návrhu.</p>	75.000,--
<p>Přípojka elektřiny (včetně spotřeby)</p>	2.550,--
<p>Přípojka vody a odpadu (včetně spotřeby)</p>	3.500,--
<p>Prezentace kvalitních potravin v rámci programu „Podium školních jídelen“</p> <p>V rámci programu bude na podiu vystavěno kuchařské studio s hledištěm pro cca 60 osob. Na pódiu se po celou dobu výstavy budou střídát kuchařky ze školních jídelen se svými novinkami či nápady. Odborným garantem akce bude Ing. Zdeněk Hladík, kulinářský lektor s orientací na zdravé stravování, manažer kulinářských projektů, specialista na školní stravování a člen představenstva v Asociaci kuchařů a cukrářů ČR, který zajistí seminární část pódia. Jedním z cílů programu je upozornit na kvalitní české potraviny. V rámci prezentovaných ukázek budou používány kvalitní potraviny (značky Klasa, resp. Regionální potravina). O použití těchto potravin v rámci ukázek bude informovat</p>	

<p>moderátor, vždy upozorní na to, jaká konkrétní potravina s jakou značkou je v rámci receptury/ukázky použita. V případě zájmu mohou být na podiu umístěny i grafiky značek kvality.</p> <p>Prezentace a ochutnávka potravin ve výstavním stánku Prezentované potraviny budou umístěny na pultech, v chladicích vitrínách, případně v regálech. Na přilehlé pulty bude možno umístit i prezentační materiály, pulty budou rovněž využity k ochutnávkám. Ochutnávky budou probíhat průběžně v časových blocích, vždy bude nabízen 1 – 2 produkty.</p> <p>Personál pro zajištění přípravy prezentace a ochutnávek 2 osoby po dobu výstavy</p> <p>Nákup prezentovaných potravin a prostředků na jejich servírování. Prezentováno bude cca 10 produktů, převážně se značkou „Regionální potravina“. Po odsouhlasení rozpočtu zpracujeme návrh produktů k prezentaci a zašleme k odsouhlasení. Uvedená částka za nákup potravin obsahuje i nákup kvalitních potravin pro prezentaci v rámci programu „Podium školních jídelen“.</p> <p>Seznam výrobků, které budou prezentovány v rámci programu „Podium školních jídelen“ a na stánku s ochutnávkami zašle Výstaviště ČB zadavateli nejpozději do 13.11.2019.</p>	<p>5.400,--</p> <p>45.000,--</p>
<p>Další služby</p> <ul style="list-style-type: none"> Zajištění denního úklidu 	<p>1.620,--</p>
<p>ÚHRN CENY</p> <ul style="list-style-type: none"> CENA CELKEM BEZ DPH 	<p>233.070,--</p>