

Realizace kontaktních projektu Ryba na talíř pro rok 2021

Typ aktivity	Popis aktivity/specifikace formátů	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. Seznam jednotlivých prezentací v rámci celého území ČR, s tím, že bude realizováno minimálně 50 zastávek. 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, např. farmářské trhy. V tour plánu bude vždy uveden minimálně název akce, krátký popis akce, termín konání akce, návštěvnost akce a doporučení, zda se účastnit s food truckem nebo s prezentačním stanem. Změna tour plánu musí být vždy minimálně 7 dní před konáním akce schválena objednatel.	1 akce	1 650	50	82500
2	Personální zajištění Zajištění kuchaře 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 dodavatel budou uhrazeny náklady nejvýše za 3 hodiny za akci v případě akcí, na něž bude požádáno do 300 porcí pokrmů včetně, a 4 hodiny za akci v případě akcí, na něž bude požádáno 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	1 350	300	405000
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 Cesta z akce a na akci - hodinová sazba podle nabídkové ceny o Účast na vlastní akci – hodinová sazba podle nabídkové ceny o Úklid a mytí vozu po akci – hodinová sazba podle nabídkové ceny, přičemž dodavatel budou uhrazeny náklady nejvýše 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	300	300	90000
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.	Jedna porce	14	35 000	490000
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.	Jedna porce	25	15 200	380000
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.	Jedna porce	30	700	21000
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.	Jedna porce	33	500	16500
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 včetně dopravy na místo konání akce), dále koordinace, řízení a controlling týmu hostesek v době konání kontaktních akcí.	Hodina práce	650	100	65000
10	Promo vybavení Dámské šaty typu zavinoavačka s logem Ryba na talíř	1 ks	990	4	3960
11	Promo vybavení Zástěra s logem Ryba na talíř	1 ks	390	4	1560
12	Promo vybavení Nepromokavá unisex bunda s logem Ryba na talíř	1 ks	2 190	2	4380
13	Promo vybavení Tričko s límečkem (polotriko) unisex s logem Ryba na talíř	1 ks	590	6	3540
14	Promo vybavení Set vybavení promo stánku obsahující: 1 kuchařský nůž, 1 kuchyňské prkénko, 1 servisovací tácek, kuchyňské kleště na obrácení a servírování,	1 ks	1 850	1	1850
15	Promo vybavení Termo box vhodný na přepravu sladkovodních ryb, indukční vařič, k vařiči vhodná pánev pro tepelnou úpravu sladkovodních ryb	1 ks	4 300	1	4300
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), dřevo s připojitelnou nádobou na tekoucí pitnou vodu a nádobou na odpadní vodu, s mobilním kotlem, indukčním vařičem v GN normě (min. 2 plotýnky), troubou v GN normě, lednicí v GN normě, osvětlením a vlastním adekvátně silným elektrickým rozvaděčem. Kuchyně bude vybavena kuchyňským náčiním adekvátním k prezentaci přípravy receptů ze sladkovodních ryb.	Prezentační den	16 900	10	169000
19	Zajištění podlahy Gumová podlaha z desek spojitelných zámkovým systémem, s protiskluzovou úpravou, děrováním odvádějícím vodu, vhodná pro používání na venkovních nezpěvných plochách.	m ²	700	18	12600
20	Doprava Doprava stanu, gumové podlahy a zapůjčené mobilní kuchyně na místo určení dle tour plánu po území ČR.	1 km	15	10000	150000
21	Škola vaření pro profesionály Výuka profesionálních kuchařů podle současných standardů a trendů pro přípravu rybního 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	46 500	1	46500
22	Zajištění nového polepu stávajícího pojízdného foodtrucku Zajištění odstranění starého polepu, výroba a umístění nového polepu na food truck projektu (rozměry dle listu č. 2., grafické podklady budou dodány Zadavatelem)	1 ks	45 000	1	45000
CELKOVÁ ČÁSTKA ZA REALIZACI					1 992 690
NEPŘEKROČITELNÁ MAXIMÁLNÍ ČÁSTKA					2 265 000