

Čj. smlouvy: 455-2015-14121

Smlouva o dílo

uzavřená podle § 2586 násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník (dále jen „občanský zákoník“) a dále na základě výsledku zadávacího řízení dle § 18 odst. 5 zákona č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „ZVZ“)

Smluvní strany

Česká republika - Ministerstvo zemědělství

se sídlem: Těšnov 65/17, Praha 1, PSČ: 110 00

IČ: 00020478

DIČ: není plátcem DPH

Bankovní spojení: ČNB, centrální pobočka Praha 1, č. ú: 4116-1226001/0710

Zastoupená Ing. Pavlem Pojerem, ředitelem odboru Řídící orgán OP Rybářství

(dále jen „objednatel“)

na straně jedné

Obchodní firma: **AL – SYSTEM EXPO s.r.o.**

se sídlem: Nádražní 90, 373 12 Borovany

IČ: 28111265

DIČ: CZ28111265

Bankovní spojení: Komerční banka, a.s., pobočka České Budějovice, Krajinská 11, č. ú: 43-5876620207/0100

Zastoupená: Šárkou Hruškovou, jednatelem společnosti

(dále jen „zhotovitel“)

na straně druhé

uzavírají tuto smlouvu o dílo (dále jen „smlouva“):

Článek I.

Předmět a účel smlouvy

1. Předmětem smlouvy je závazek zhotovitele provést dílo specifikované v odstavci 2 a závazek objednatele zaplatit zhotoviteli cenu za provedení díla.
2. Zhotovitel se zavazuje zajistit kompletní realizaci expozice objednatele a doprovodného programu na agrosalonu Země živitelka, které se uskuteční na Výstavišti České Budějovice, a.s., Husova 523, 370 21 České Budějovice, ve dnech 27. 8. – 1. 9. 2015.
Zhotovitel pro objednatele zajistí uvedená plnění dle požadavků objednatele v souladu s přílohou č. 1 smlouvy (dále jen „dílo“ nebo „expozice“ nebo „akce“).
3. Účelem smlouvy je propagace sladkovodní akvakultury na agrosalonu Země živitelka v roce 2015.

Článek II.

Místo plnění, provádění díla, doba plnění, termín předání a převzetí díla, přechod vlastnictví

1. Místem plnění je Výstaviště České Budějovice, a.s., Husova 523, 371 21 České Budějovice. Zhotovitel poskytne plnění na svůj náklad a nebezpečí a expozici předá objednateli ve sjednaném termínu dle čl. II. odst. 8. Zhotovitel je dále povinen činit veškeré činnosti a plnění této smlouvy tak, aby nenastalo zbytečné či neodůvodněné prodlení. O předání expozice objednatele sepiše zhotovitel předávací protokol, který podepíše oprávnění zástupci obou smluvních stran.
2. Zhotovitel odpovídá za vady vzniklé v termínu dle čl. II. odst. 8 do ukončení akce. Zhotovitel je tyto vady povinen na vlastní náklady odstranit bez zbytečného odkladu.
3. Pokud zhotovitel některou činnost uvedenou v příloze č. 1 a č. 3 Smlouvy neprovede nebo nezajistí, považují to obě strany za závažné porušení smlouvy s důsledky uvedenými v čl. XI. odst. 4 smlouvy.
4. Zhotovitel se řídí pokyny objednatele a sděluje mu veškeré informace související s plněním akce a další informace, které mohou mít vliv na rozhodování objednatele. Na výzvu objednatele je povinen bez odkladu podat zprávu o stavu zařizování akce.
5. Zhotovitel postupuje při zajišťování akce s odbornou péčí, od pokynů objednatele se může odchýlit jen tehdy, je-li to naléhavě nezbytné v zájmu objednatele a zhotovitel nemůže včas obdržet jeho souhlas, jinak odpovídá za vzniklou škodu.
6. Doba plnění začíná bezprostředně po podpisu smlouvy.
7. Objednatel si vyhrazuje právo na změnu plnění uvedených v čl. II. odst. 8 a příloze č. 1 z důvodu neočekávaných příčin.
8. Smluvní strany se zavazují dodržovat následující termíny:
 - zhotovitel předloží objednateli podklady a provede činnosti dle čl. V. odst. 1,
 - objednatel předloží zhotoviteli podklady dle čl. VI. odst. 2,
 - zhotovitel předloží objednateli projektovou dokumentaci v termínu do 15 dnů od podpisu smlouvy a objednatel ji se zhotovitelem upraví a chválí do konečné podoby v termínu nejpozději do 10 dnů,
 - zhotovitel předá po ukončení montáže expozici zástupci zadavatele uvedenému v čl. XI odst. 1 k užívání den před začátkem akce, a to nejpozději do 15:00 hod., a to na základě předávacího protokolu schváleného a podepsaného oběma stranami k tomuto termínu,
 - objednatel uvolní a vrátí expozici včetně pronajatého a vyrobeného inventáře zhotoviteli k demontáži, a to poslední den akce, bezprostředně po oficiálním termínu a hodině ukončení akce stanovené oficiální správou výstavy,
 - demontáž expozice a úklid plochy budou zahájeny nejdříve po předání expozice zástupci zhotovitele.

Článek III.

Cena díla

1. Cena za řádně a včas provedené dílo je stanovena dohodou podle zákona č. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů a činí 1 608 090,- Kč s DPH (slovy: *jeden milion šest set osm tisíc devadesát korun českých*) z toho:

cena díla bez DPH.....1 329 000,- Kč

DPH (21 %).....279 090,- Kč

celková cena.....1 608 090,- Kč.

2. Dohodnutá cena zahrnuje veškeré náklady zhotovitele související s provedením díla. Objednatel je povinen uhradit zhotoviteli cenu jen po řádném splnění a předání díla dle článků I. a II. a po podpisu předávacího protokolu oprávněnými zástupci objednatele a zhotovitele. Zhotovitel zajišťuje zaplacení a vypořádání veškerých nároků z práv k duševnímu vlastnictví, včetně autorských práv OSA apod., která souvisí s provedením a následným užitím díla nebo se jinak vztahují k této smlouvě a jejímu plnění.
3. Uvedená cena je sjednána jako cena maximální a nejvýše přípustná s výjimkou zákonné změny výše sazby DPH.

Článek IV.

Platební podmínky a fakturace

1. Objednatel neposkytne zhotoviteli zálohu.
2. Objednatel je povinen uhradit zhotoviteli cenu na základě řádně předaného a převzatého díla dle čl. I. a čl. II. smlouvy a vystavené faktury doručené do sídla objednatele. Toto dílo musí být odsouhlaseno objednatelem.
3. Zhotovitel není oprávněn vystavit fakturu dřív, než objednatel převezme bezvadné a objednatelem odsouhlasené dílo.
4. Splatnost faktury se stanoví do 30 dnů ode dne doručení na adresu uvedenou v záhlaví této smlouvy. Přílohou faktury bude protokol o řádném předání a převzetí díla podepsaný oběma smluvními stranami.
5. Faktura musí obsahovat náležitosti daňového dokladu ve smyslu ust. § 29 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty ve znění pozdějších předpisů a ust. § 11 odst. 1 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví ve znění pozdějších předpisů. V případě, že faktura nebude mít odpovídající náležitosti dle zákona (případně dle smlouvy), je objednatel oprávněn zaslat ji ve lhůtě splatnosti zpět zhotoviteli k doplnění či úpravě, aniž se tak dostane do prodlení se splatností, v tomto případě neplatí původní lhůta splatnosti, ale lhůta splatnosti běží znovu ode dne doručení nově vystavené faktury.
6. Platba se považuje za splněnou dnem odepsání z účtu objednatele ve prospěch účtu zhotovitele.

Článek V.

Povinnosti zhotovitele

Zhotovitel je povinen:

1. Dle požadavků objednatele v souladu s přílohou č. I smlouvy provést pro objednatele detailní architektonický návrh v souladu se zadávací dokumentací, výrobu, montáž a demontáž expozice objednatele, doprovodný program včetně přípravy, výroby a tisku minikuchařky A6 a propagačních předmětů, včetně zajištění veškerého provozu a vybavení a další služby související s provozem

expozice, včetně výroby nebo pronájmu potřebného inventáře. K tomuto účelu vypracuje zhotovitel projektovou dokumentaci, a to jak výtvarnou, tak technickou, kterou objednatelí předloží nejpozději do 15 dnů po předání informací a podkladů podle čl. VI. odst. 2.

2. Uzavřít pojištění pro případ vzniku škody vůči objednateli nebo třetím osobám v souvislosti s plněním této smlouvy, a to s dolní hranicí pojistného plnění minimálně 4 000 000,- Kč (slovy: *čtyřimiliony korun českých*).
3. Originál nebo úředně ověřenou kopii pojistné smlouvy je zhotovitel povinen předat objednateli nejpozději v den uzavření této smlouvy. Originál nebo úředně ověřená kopie pojistné smlouvy je nedílnou součástí této smlouvy jako příloha č. 2.
4. Pojistná smlouva ani pojistné podmínky nesmí obsahovat taková smluvní ujednání o výlukách z pojištění, která by zcela vylučovala nárok pojištěného na pojistné plnění v souladu s vymezeným účelem pojistné smlouvy.

Článek VI.

Povinnosti objednatele

1. Objednatel je povinen poskytovat zhotoviteli nezbytnou součinnost pro realizaci díla.
2. Objednatel je povinen předat informace a podklady nezbytné k řádnému provedení sjednaného plnění nejpozději do 15 dnů od podpisu smlouvy.
3. Objednatel je oprávněn kontrolovat provádění sjednaného plnění a požadovat odstranění zjištěných nedostatků bez zbytečných odkladů ve lhůtě přiměřené charakteru zjištěné závady.

Článek VII.

Licenční ujednání

5. Zhotovitel díla prohlašuje, že je oprávněn vykonávat svým jménem a na svůj účet majetková práva autorů k dílu a že má souhlas autorů k uzavření následujících licenčních ujednání, toto prohlášení zahrnuje i taková práva autorů, která by vytvořením díla teprve vznikla.
6. Zhotovitel díla poskytuje objednateli díla (nabyvateli licence) oprávnění ke všem v úvahu přicházejícím způsobům užití díla a bez jakéhokoliv omezení, a to zejména pokud jde o územní, časový nebo množství rozsah užití.
7. Zhotovitel díla poskytuje tuto licenci díla objednateli díla (nabyvateli licence) bezúplatně.
8. Zhotovitel díla poskytuje tuto licenci objednateli díla (nabyvateli licence) jako výhradní, kdy se zavazuje neposkytnout licenci třetí osobě a dílo sám neužít.
9. Objednatel díla (nabyvatel licence) je oprávněn práva tvořící součást licence zcela nebo zčásti jako podlicenci poskytnout třetí osobě.
10. Objednatel díla (nabyvatel licence) je oprávněn upravit či jinak měnit dílo, jeho název nebo označení autorů, stejně jako spojit dílo s jiným dílem nebo zařadit dílo do díla souborného, a to přímo nebo prostřednictvím třetích osob.

Článek VIII.

Vady díla

1. Zhotovitel odpovídá objednateli za vady a časová prodlení při zajištění a poskytování služeb a provádění expozice a dalších služeb podle této smlouvy. Zhotovitel se zavazuje odstranit nedostatky

při zajištění a poskytování služeb a provádění akce dle této smlouvy, a to bezodkladně na svůj náklad, pokud se nedohodnou s objednatelům jinak, o čemž je nutno zhotovit písemný záznam.

2. Zhotovitel odpovídá za vady poskytnutého plnění v době předání hotové expozice a dále za vady, které se projeví v průběhu akce. Prokazatelné vady je povinen na vlastní náklady odstranit bez zbytečného odkladu ve lhůtě přiměřené charakteru zjištěné vady. Nebude-li možné odstranit vadu do zahájení akce nebo naruší-li vada, která se projevila po zahájení akce účel, pro který se tato smlouva dle čl. I. a čl. II uzavírá, poskytne zhotovitel objednateli slevu z celkové ceny akce ve výši 50 %.
3. Při poškození způsobeném vyšší mocí (záplavy, požár, apod.) vychází objednatel ze zásady, že zhotovitel vzniklé škody uhradí z pojistné náhrady.
4. Zhotovitel poskytuje záruku za jakost tištěných materiálů uvedených v příloze 1 smlouvy od okamžiku protokolárního převzetí díla po dobu 6 měsíců. Zhotovitel zodpovídá za obsahovou, ale i formální správnost textu, a to stylistickou a gramatickou úpravu v souladu s příslušnými normami a za rozvržení textu, který bude čitelný a chronologicky uspořádaný včetně fotografií.

Článek IX.

Sankce, náhrada škody

1. V případě prodlení objednatele s platbou, na kterou vznikl zhotoviteli nárok, uhradí objednatel úrok z prodlení ve výši 0,01 % z dlužné částky za každý, i započatý den prodlení.
2. V případě, že zhotovitel závažně poruší své povinnosti stanovené smlouvou (zejména v případě neprovedení díla), přísluší objednateli pokuta ve výši 20 % z celkové ceny plnění uvedené v čl. III. odst. 1. Za závažné porušení smlouvy se zhotovitelem pro účely této smlouvy považuje povinnosti stanovených § 1980 občanského zákoníku – fixní závazek.
3. Nesplní-li zhotovitel povinnost předat řádně provedené dílo objednateli v době uvedené v čl. II., přísluší objednateli smluvní pokuta ve výši 0,5 % z ceny plnění uvedené v čl. III. 1. vč. DPH, a to za každý den prodlení. Uplatněním smluvní pokuty není dotčeno právo objednatele na náhradu škody v plné výši, pokud mu v důsledku porušení smluvní povinnosti zhotovitelem vznikne, ani právo objednatele na odstoupení od této smlouvy, ani povinnost zhotovitele ke splnění povinnosti zajištěné smluvní pokutou, ledaže by objednatel výslovně prohlásil, že na plnění povinnosti netrvá.
4. V případě, že zhotovitel poruší ustanovení dle čl. V. odst. 2 této smlouvy, uhradí objednateli smluvní pokutu ve výši 200 000,- Kč.
5. Neodstraní-li zhotovitel v záruční době reklamovanou vadu ve smyslu čl. VIII. odst. 4 do 30 dnů ode dne obdržení písemné reklamace ze strany objednavatele, je zhotovitel povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 75 000,- Kč, a to za každý den prodlení.
6. Za každé jednotlivé porušení povinnosti dle čl. X., odst. 1. je zhotovitel povinen uhradit smluvní pokutu ve výši 100 000,- Kč objednateli.
7. Zhotovitel souhlasí, aby objednatel každou smluvní pokutu nebo náhradu škody, na níž mu vznikne nárok, započítal vůči platbě (faktuře) ve smyslu ustanovení čl. IV. Pokud nedojde k započtení dle čl. IV., zavazuje se k doplacení dlužné částky, a to do 30 kalendářních dnů ode dne převzetí písemné výzvy objednatele.
8. Smluvní pokuty lze uložit opakovaně za každý případ neplnění povinností a termínů.
9. Uplatněním smluvní pokuty není dotčeno právo objednatele na náhradu škody v plné výši, pokud mu v důsledku porušení smluvní povinnosti zhotovitelem vznikne, ani právo objednatele na odstoupení od této smlouvy, ani povinnost zhotovitele ke splnění povinnosti zajištěné smluvní pokutou, ledaže by

objednatel výslovně prohlásil, že na plnění povinnosti netrvá. Výše smluvních pokut se do výše náhrady škody nazapočítává.

10. Smluvní pokuty jsou splatné desátý (10) den ode dne doručení písemné výzvy oprávněné smluvní strany k jejich úhradě povinnou smluvní stranou, není-li ve výzvě uvedena delší lhůta.

Článek X.

Mlčenlivost a finanční kontrola

1. Zhotovitel se zavazuje během plnění smlouvy i po ukončení smlouvy zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech, o kterých se dozví v souvislosti s plněním smlouvy s výjimkou dodržování zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozd. předpisů. V případě, že zhotovitel bude uskutečňovat část smluvního plnění, resp. díla prostřednictvím třetích osob, vztahuje se také na ně povinnost mlčenlivosti. Pokud zhotovitel hodlá uskutečňovat část smluvního plnění, resp. díla prostřednictvím třetích osob, je k tomu oprávněn pouze s předchozím písemným souhlasem objednatele s každým takovým jednotlivým případem. Povinnosti zhotovitele a objednatele, vyplývající z ustanovení příslušných právních předpisů o ochraně utajovaných skutečností a o ochraně osobních údajů, nejsou ustanoveními tohoto odstavce dotčeny.
2. Zhotovitel je podle ustanovení § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných výdajů.
3. Zhotovitel se zavazuje stejným způsobem jako v čl. X., odst. 2 spolupůsobit v případě jakékoli kontroly ze strany orgánů Evropských společenství.

Článek XI.

Společná ujednání

1. Smluvní strany se dohodly, že ze strany objednatele je pověřen zajištěním akce odbor Řídící orgán OP Rybářství a jím pověřeni zaměstnanci, kteří se budou ve spolupráci se zhotovitelem organizačně podílet na zajištění akce.

Kontaktními osobami pro účely této smlouvy jsou:

- na straně zhotovitele: Bc. Jana Brehová, tel.: +420 221 812 623, e-mail: jana.brehova@mze.cz,
 - na straně objednatele: Šárka Hrušková, tel.: +420 387 981 024, e-mail: marketing@al-system.cz.
2. Zhotovitel tímto prohlašuje, že je držitelem veškerých povolení a oprávnění, umožňujících mu uskutečnit dílo dle smlouvy.
 3. Zhotovitel tímto prohlašuje, že v době uzavření smlouvy není v likvidaci a není vůči němu vedeno řízení dle zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon), ve znění pozdějších předpisů a zavazuje se objednatele bezodkladně informovat o všech skutečnostech o hrozícím úpadku, popř. o prohlášení úpadku jeho společností.
 4. Objednatel je oprávněn odstoupit od této smlouvy v případě, že
 - a) na majetek zhotovitele byl prohlášen úpadek nebo
 - b) zhotovitel sám podá dlužnický návrh na zahájení insolvenčního řízení nebo
 - c) insolvenční návrh je zamítnut proto, že majetek nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení (ve znění zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon), ve znění pozdějších předpisů nebo

- d) zhotovitel vstoupí do likvidace.
 - e) v případě, kdy dojde k podstatnému porušení povinnosti zhotovitele, za něž se považuje prodlení zhotovitele s předáním díla delší než 1 den nebo
 - f) v případě neplnění zadání od objednatele v rozsahu jím stanoveném.
5. Smlouva může být ukončena:
- a) písemnou dohodou smluvních stran,
 - b) odstoupením od smlouvy ze strany objednatele,
 - c) písemnou výpovědí ze strany objednatele, výpovědní lhůta činí 10 dnů a začíná běžet následující den po doručení výpovědi zhotoviteli.
6. V případě závažného porušení smluvních povinností zhotovitelem, kterým je nedodržení ustanovení čl. I. a čl. II. smlouvy, je objednatel oprávněn odstoupit od smlouvy, jestliže to oznámí bez zbytečného odkladu zhotoviteli poté, kdy se o porušení smluvních povinností dozvěděl.
7. Zhotovitel se zavazuje postupovat při plnění smlouvy v souladu smlouvou a se všemi aktuálně platnými právními předpisy.
8. Objednatel nebo jím písemně pověřená právnická osoba může provést u zhotovitele kontrolu plnění smlouvy zaměřenou zejména na věcné plnění smlouvy, výsledky plnění smlouvy dosažené ke dni kontroly a způsob jejich realizace, účelné čerpání poskytnutých finančních prostředků a odhad dalšího čerpání na následující období, kontrolu plnění smluvních povinností smluvními stranami. O této kontrole se vyhotovuje protokol podepsaný všemi zúčastněnými.
9. V případě, že zhotovitel/poskytovatel bude v okamžiku plnění předmětu této smlouvy uveden správcem daně jako „nespolehlivý plátce“ dle § 106a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozd. předpisů nebo že účet zhotovitele, který zhotovitel uvedl na jím vystaveném daňovém dokladu, nebude zveřejněn správcem daně dle § 98 písm. d) zákona č. 235/2004 Sb. nebo že účet zhotovitele, který zhotovitel uvedl na jím vystaveném daňovém dokladu, bude účtem vedeným zhotovitelem platebních služeb mimo tuzemsko, bude plnění dle této smlouvy považováno za uhrazené i tak, že objednatel uhradí zhotoviteli pouze cenu bez DPH a DPH uhradí objednatel přímo na účet finančního úřadu.“
10. Zhotovitel má povinnost řídit se veškerými písemnými nebo ústními pokyny objednatele, pokud nejsou v přímém rozporu se zněním smlouvy a s příslušnými platnými právními předpisy.
11. Zhotovitel se zavazuje postupovat při plnění smlouvy v souladu se smlouvou a se všemi aktuálně platnými právními předpisy.
12. Zhotovitel si zajistí podklady potřebné pro zpracování díla vlastními prostředky.
13. K této smlouvě neexistují žádná vedlejší ujednání.
14. Objednatel si vyhrazuje právo mít připomínky k celému rozsahu díla.
15. Zhotovitel může pověřit zhotovením části díla třetí osobu. Při provádění díla touto osobou má zhotovitel odpovědnost, jako by dílo prováděl sám.
16. Zhotovitel je srozuměn s tím, že dle § 147a odst. 1 písm. a) ZVZ je objednatel povinen uveřejnit na svém profilu smlouvu uzavřenou na veřejnou zakázku včetně všech jejích změn a dodatků. Dále je zhotovitel srozuměn s tím, že dle písmene b) § 147a odst. 1 ZVZ je objednatel povinen uveřejnit na svém profilu výši skutečné ceny za plnění veřejné zakázky a dle písmene c) seznam subdodavatelů dodavatele veřejné zakázky. Zhotovitel výslovně prohlašuje, že souhlasí s uveřejněním, resp. zveřejněním této smlouvy a ceny v souladu s požadavky ZVZ.

Článek XII.

Závěrečná ustanovení

1. Veškeré změny a doplňky smlouvy budou uskutečněny po vzájemné dohodě smluvních stran formou písemných dodatků, podepsanými oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
2. V případě, že práva a povinnosti smluvních stran nejsou upraveny touto smlouvou, řídí se ustanovením § 2586 a násl. občanského zákoníku subsidiárně dalšími ustanoveními občanského zákoníku.
3. Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oprávněnými zástupci smluvních stran.
4. Smlouva je vyhotovena v 5 stejnopisech každý s platností originálu, z nichž objednatel obdrží 3 výtisky a zhotovitel obdrží 2 výtisky.
5. Ukončením účinnosti této smlouvy nejsou dotčena ustanovení smlouvy týkající se záruk, nároku z vadného plnění, nároku z náhrady škody, nároku ze smluvních pokut či úroků z prodlení, ustanovení o ochraně informací, licenční ujednání, ani další ustanovení a nároky, z jejichž povahy vyplývá, že mají trvat i po zániku účinnosti této smlouvy.
6. Smluvní strany prohlašují, že se s obsahem smlouvy seznámily, rozumějí mu a souhlasí s ním, a dále potvrzují, že smlouva je uzavřena bez jakýchkoli podmínek znevýhodňujících jednu ze stran. Tato smlouva je projevem vážné, pravé a svobodné vůle smluvních stran, na důkaz čehož připojují své vlastnoruční podpisy.

Nedílnou součástí této smlouvy jsou následující přílohy:

- Příloha č. 1 – Podrobná specifikace díla
- Příloha č. 2 – Položkový rozpočet
- Příloha č. 3 – Položkový rozpočet tištěných materiálů a cen pro soutěž pro cílovou skupinu široká veřejnost
- Příloha č. 4 – Komplexní návrh zajištění expozice zadavatele
- Příloha č. 5 – Pojistná smlouva (pojistný certifikát)

V Praze dne6. 8. 2015.....

V Praze dne5. 8. 2015.....

Česká republika – Ministerstvo zemědělství

AL – SYSTEM EXPO s.r.o.

ředitel odboru Řídicí orgán OP Rybářství

jednatel

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Nádražní 90 (2)
373 12 Borovany
Tel./ fax: 387 995 126
IČ 281 11 265 DIČ CZ28111265
KŠ v O.Ř. eed. C vl. 17806

V rámci veřejné zakázky zajistí zhotovitel minimálně následující činnosti:

- vedení jednání s oficiální správou výstavy – Výstaviště české Budějovice, s.r.o. IČ: 60827475, Husova 523, 370 21 české Budějovice (dále jen „oficiální správa výstaviště“) a s objednatelem o podmínkách realizace expozice, zahrnující rovněž úhradu zápisného a jiných souvisejících poplatků, objednání výstavní plochy, pojištění stánku, apod.,
- uhrazení kompletních nákladů za pronájem plochy pro realizaci expozice oficiální správě výstavy,
- uhrazení nákladů za vybavení expozice, resp. výstavního stánku dle požadavků objednatele,
- navržení rozvržení plochy pro expozici objednatele,
- zajištění výstavnických průkazů pro celý tým (předpokládaný počet: cca 10 ks), který se bude účastnit výstavy,
- zajištění 1 ks výstavního katalogu pro objednatele,
- zajištění oficiální výstavby/úpravy a demontáže expozice objednatele dle pokynů oficiální správy výstaviště,
- zajištění realizace doprovodného programu, který bude zahrnovat zpracování podrobných návrhů a scénářů pro doprovodný program, atd., jakožto i zajištění personálu a technického vybavení nezbytného pro realizaci doprovodného programu,
- zajištění dopravy tiskových materiálů a propagačních předmětů ze sídla objednatele – Ministerstvo zemědělství, Těšnov 65/17, 110 00 Praha I a ze sídla zhotovitele do místa konání výstavy, a to do příslušného skladu expozice objednatele, a jejich odvezení do sídla objednatele po skončení akce,
- zajištění pravidelného úklidu expozice 1x denně (vysávání/vytírání, stírání prachu, vysypávání odpadkových košů, případně odstranění dalšího odpadu - dle potřeb objednatele),
- zajištění drobného občerstvení pro konzultace/poradenství poskytované odborné veřejnosti¹,
- pro drobné občerstvení musí dodavatel zajistit porcelánové a skleněné nádobí,
- zajištění povinné publicity projektu v souladu s Pravidly pro žadatele opatření 3.3, záměr e)²,
- zajištění zpracování celého projektu v souladu s Pravidly pro žadatele opatření 3.3, záměr e),
- po celou dobu konání výstavy musí být na výstavě přítomna min. 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 expozice), za objednatele bude rovněž po celou dobu výstavy přítomna vždy jedna osoba, která bude případné problémy řešit se zhotovitelem,

¹ Max. do výše 8 tis. Kč.

² Zhotovitel zajistí povinnou publicitu na všech tištěných materiálech, POS předmětech, expozici zadavatele (velkoplošný panel či tabulka s informací o dotaci z Evropského rybářského fondu musí být v souladu s Pravidly pro žadatele).

- zajištění propagace expozice objednatele vhodnou formou reklamních služeb výstaviště (např. prostorovým poutačem, reklamou ve výstavním katalogu, rozsevem letáků, apod.) nebo v tištěných médiích – především v novinách a časopisech,
- zajištění z akce fotodokumentace a zpracování Závěrečné zprávy z akce pro objednatele.

Informace k výstavní ploše objednatele:

- **umístění expozice objednatele:**

- expozice OP Rybářství bude umístěna v pavilonu T1 a bude plynule navazovat na hlavní expozici MZe.

- **požadavky na expozici objednatele:**

- objednatel požaduje, aby v rámci expozice OP Rybářství zhotovitel uplatnil prvky, které jsou charakteristické pro oblast sladkovodní akvakultury a tradičního rybníkářství,
 - expozice objednatele bude plynule a nenásilně navazovat na expozici MZe, se kterou bude tvořit jednotný koncept, návštěvník výstavy musí mít pocit, že se jedná o jeden stánek,
 - objednatel požaduje, aby stěžejními prvky expozice byly rybník spolu s rybářskou baštou, které budou zasazeny do venkovské krajiny,
 - rybník bude mít rozlohu cca 6 m² a bude hluboký cca 40 cm (nebo obdobně hluboký), na dně bude jemný písek nebo obdobný materiál a rybník bude osázen zakrslými vodními rostlinami, které jsou typické pro sladkovodní akvakulturu, zároveň bude rybník vhodně nasvícen, tak aby byla zajištěna viditelnost dna, a bude disponovat technickým vybavením pro chov ryb v umělých podmínkách,
 - do rybníka budou vysazeny typické druhy sladkovodních ryb,
 - zároveň objednatel požaduje, aby byl rybník vhodně propojen s rybářskou baštou (např. dřevěnou lávkou nebo jinými vhodnými prvky), zároveň však musí být zajištěna maximální bezpečnost návštěvníků výstavy,
 - rybářská bašta bude sloužit především k prezentaci kuchařských show a její vybavení bude tomuto programu uzpůsobeno, zároveň je zhotovitel povinen zajistit ozvučení kuchařských show a zajistit dobrou viditelnost prezentovaných kulinářských postupů a připravovaných pokrmů návštěvníkům show (např. zajištěním přenosu přípravy na led obrazovku nebo jiným vhodným způsobem),
 - okolí rybníka a rybářské bašty bude evokovat venkovskou krajinu, bude vhodně doplněna historickými předměty (předměty musí být do krajiny zakomponovány tak, aby nepůsobily rušivým dojmem a přirozeně splynuly s navrženým konceptem a přítom návštěvníky výstavy upoutaly), které jsou typické pro sladkovodní akvakulturu,
 - zhotovitel dále požaduje, aby se v okolí rybníka a rybářské bašty pořádaly interaktivní edukativní workshopy pro předškolní děti a žáky ZŠ,
 - v rámci expozice OP Rybářství budou používány přírodní materiály (dále mohou být použity polepy pro dokreslení celkové atmosféry, apod.), tak aby celá expozice co nejvíce navazovala pocit reality, úkolem zhotovitele je přenést přírodu do výstavního pavilonu,
 - celková výměra výstavní plochy je 50 m²,
 - objednatel požaduje, aby expozice byla uspořádána jako poloostrovní, ze tří stran otevřená (obchozí), přičemž jedna strana bude mít 10 m, další dvě strany budou 5 m,
 - objednatel dále požaduje, aby byla expozice OP Rybářství byla vybavena vhodným inventářem nutným pro uspořádání expozice.
- **požadavky na rozmístění expozice:**
- zhotovitel navrhne expozici zadavatel tak, aby zde byl prostor pro:

- infopult, kde budou poskytovány informace k fondu a konzultace pro odbornou veřejnost,
- rybník a rybářskou baštu, oba prvky budou zasazeny do krajiny; tento prostor bude sloužit pro doprovodný program, který zahrnuje kuchařskou show, soutěže pro širokou veřejnost a edukativní aktivity pro předškolní děti a žáky základních škol,
- zázemí, které bude zahrnovat:
 - kuchyňku (s vybavením³ včetně přívodu vody a elektřiny,
 - sklad⁴.
- expozice bude vybavena vhodnými přírodními materiály, tak aby co nejvíce evokovala realitu – tzn. přírodu.
- **označení expozice objednatele:**
 - expozice bude označena logem Ministerstva zemědělství a logem Evropského rybářského fondu a názvem úřadu Ministerstva zemědělství formou centrálního límce nebo závěsných boardů, (zhotovitel zajistí grafické práce, tzn. zajištění podkladů, návrh, výrobu a instalace grafiky), přičemž označení by mělo plynule navazovat na koncept MZe,
 - zhotovitel dále zajistí dle Pravidel pro žadatele publicitu formou velkoplošného panelu/ tabulky s informací, že projekt je dotován z Evropského rybářského fondu.
- **další požadavky objednatele na expozici:**
 - expozice bude vybavena úklidovými prostředky (smetákem, lopatkou se smetákem, prostředky na mytí nádobí, hadry, utěrkami, ručníky, houbičkami, odpadkovými koši, pytlí do odpadkových košů, alobalem, potravinářskou fólií, apod.).
 - zhotovitel zajistí vodovodní a odpadní přípojky včetně spotřeby vody na místě, přípojku elektrického proudu a osvětlení, včetně spotřeby elektrické energie na místě.

Expozice objednatele:

Objednatel požaduje po zhotoviteli min. následující služby:

1) infopult, kde budou poskytovány informace k fondu a konzultace pro odbornou veřejnost

- plocha pro tuto část prezentace bude vybavena uzamykatelným segmentem s vnitřní polici o min. rozměrech 1 x 1 x 0,5 m a 2 židlemi – vybavení bude konzultováno se zadavatelem a podléhá jeho odsouhlasení,
- dále bude tato část vybavena LED obrazovkou (případně dalším nezbytným technickým vybavením) k odvysílání video smyčky s úspěšnými projekty financovanými z Evropského rybářského fondu, která bude promítána po celý den na výstavě, materiál poskytne dodavateli zadavatel,
- zadavatel požaduje, aby dodavatel v této části expozice OP Rybářství vyhradil prostor pro konzultace s odbornou veřejností např. formou polootevřené kóje s grafickým ztvárněním stěn se zaměřením na sladkovodní akvakulturu a rybníkářství, prostor bude vybaven stolem se 4 židlemi a doplněn vhodnou výzdobou, která bude spojena se sladkovodní akvakulturou, zároveň bude tento prostor vhodně oddělen od infopultu.

³ Uchazeč kuchyňku vybaví lednicí, dřezem, myčkou, úložnými prostory, rychlovarnou konvicí, kávovarem-presso, přístroje, podnosy/tácy a dalším nezbytným inventářem. Sklenice a hrnečky předá zadavatel dodavateli ze svého skladu.

⁴ Sklad bude vybaven policemi pro uložení propagačních předmětů a tištěných materiálů, případně vhodnou uzamykatelnou skříní, pro uložení drahých exponátů, dále bude ve skladu instalován stojací věšák nebo věšák na stěně cca pro pět osob.

2) konzultace s odbornou veřejností

- plocha nebude zabírat více než 3 m² a bude vhodně oddělena od ostatních částí expozice, tak aby účastníci konzultací nebyli rušeni návštěvníky expozice,
- prostor pro konzultace s odbornou veřejností bude vybaven stolem se 4 židlemi, dále zhotovitel zajistí na stůl vhodnou květinovou dekoraci.

3) doprovodný program (kuchařská show, soutěže pro širokou veřejnost a edukativní aktivity pro předškolní děti a žáky základních škol)

Min. požadavky na kuchařskou show

- v rámci kuchařskou show budou prezentovány min. různé způsoby/tipy:
 - správného filetování sladkovodních ryb, jejich porcování,
 - tipy na různé způsoby přípravy sladkovodních ryb,
 - ochutnávky ze studené a teplé kuchyně,
 - prospěšnost konzumace sladkovodních ryb.
- kuchařská show bude vedena profesionálním kuchařem, který bude s účastníky výstavy komunikovat, tzn., že kuchařská show bude moderovaná,
- kuchař před zraky diváků připraví vzorovou degustační porci prezentovaného pokrmu,
- degustační porce pro širokou veřejnost budou připraveny buď předem kuchařem nebo cateringovou společností a v rámci moderované ukázky budou rozdávány hosteskami účastníkům akce, jednotlivé degustační porce budou rozdávány i v nejbližším okolí výstavního pavilonu,
- degustační porce budou servírovány na vhodných papírových táčcích/mističkách nebo podnosech hosteskami, konzumace by neměla vyžadovat použití příboru,
- recepty, které budou prezentovány v rámci jednotlivých kuchařská show, resp. degustačních ochutnávek profesionálním kuchařem, budou vytištěny v minikuchařce A6 – Sladkovodní ryba není jen kapr.

Min. požadavky na soutěže pro širokou veřejnost:

- soutěže budou uspořádány pro cílovou skupinu široká veřejnost a budou se konat denně,
- téma soutěže musí být spojeno s tematikou sladkovodní akvakultury a tradičního rybníkářství a zároveň musí být zvolen takový mechanismus soutěže, který bude co nejméně soutěžící zatěžovat vyplňováním různých kvízů, apod.,
- ceny, které budou moci účastníci soutěže získat, musí být spojeny s tématem kulinářské přípravy nebo úpravy sladkovodních ryb, nebo s tištěnými materiály, které jsou spojeny s tématem sladkovodní akvakultury nebo rybníkářství.

Min. požadavky na interaktivní edukativní aktivity pro předškolní děti a žáky základních škol:

- interaktivní edukativní workshopy budou uspořádány pro předškolní děti a žáky ZŠ a budou se konat denně,
- pro interaktivní edukativní workshopy bude vymezen prostor cca 10 m² nebo obdobných rozměrů, který bude vybaven nezbytným vybavením pro uspořádání interaktivních edukativních workshopů,
- po odborné stránce budou vést cílové skupiny studenti odborných škol, kteří mají znalosti v pedagogické činnosti a znalosti v oblasti sladkovodní akvakultury a tradičního rybníkářství,
- interaktivní edukativní workshopy budou zaměřeny tematicky na oblast sladkovodní akvakultury a tradičního rybníkářství.

Požadavky zadavatele na tištěné materiály:

- zhotovitel zajistí tisk minikuchařky A6 „Sladkovodní ryba není jen kapr“, a to alespoň v nákladu 500 ks. V minikuchařce A6 budou uvedeny jednotlivé recepty na pokrmy, které budou prezentovány

Příloha č. 1 – podrobná specifikace díla

v rámci kuchařské show. U každého receptu bude uvedena jeho náročnost zpracování, doba přípravy, kalorie, receptura + technologický postup a fotografie pokrmu,

- zhotovitel se zavazuje grafickou podobu minikuchařky A6 a finálních textů konzultovat průběžně s objednatelem,
- zhotovitel se zavazuje, že jim deklarovaný náklad kusů bude zhotoven min. 5 dnů před konáním akce.

POLOŽKOVÝ ROZPOČET - ZEMĚ ŽIVITELKA

termín konání 27. 8. - 1. 9. 2015

místo: výstaviště České Budějovice

kód	položka	cena bez DPH
005	nájemné za výstavní plochu	143 000,00
006	zápis do výstavního katalogu, registrační poplatek	2 500,00
	výstavnícké průkazy pro realizační tým	2 290,00
	kompletní grafický návrh expozice	15 000,00
	realizace výstavní expozice (cena bude zahrnovat kompletní stavbu zahrnující stavební konstrukci, obvodové stěny a technické vybavení pro doprovodný program a ostatní nezbytné vybavení)	544 600,00
	označení expozice + související náklady	12 000,00
	vodovodní a odpadní přípojky, včetně spotřeby vody na místě	7 600,00
	přípojka el. proudu a osvětlení, včetně spotřeby el. energie na místě	11 500,00
	úklidové služby	6 660,00
	náklady spojené s činností montážní (demontážní) skupiny realizátora	46 000,00
	dopravní náklady	8 000,00
	pojištění stánku	5 000,00
	náklady na technickou realizaci	35 000,00
007	náklady na přípravu a realizaci kuchařské show	315 000,00
	náklady na přípravu a realizaci edukativních workshopů pro předškolní děti a žáky ŽŠ	48 000,00
	náklady na přípravu a realizaci soutěže pro širokou veřejnost	30 000,00
	náklady spojené s pořízením cen pro soutěž, které je určená široké veřejnosti	85 850,00
	náklady spojené s přípravou a realizací informačního servisu k Evropskému rybářskému fondu a konzultacím pro odbornou veřejnost	8 000,00
009	velkoplošný panel/tabulka s informací o dotaci z Evropského rybářského fondu	3 000,00
005 + 006 + 007 + 009	celkem	1 329 000,00

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Nádražní 90

373 12 Borovany (2)

Tel./fax: 387 995 126

IČ 231 11 265 DIČ CZ23111265

KS v ČB, o.s.d. č. vl. 17306

Alena

TIŠTĚNÉ MATERIÁLY + CENY PRO SOUTĚŽ - ZEMĚ ŽIVITELKA

dílčí plnění	téma/zaměření	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
minikuchařka A6	téma/zaměření	minikuchařka A6 "Sladkovodní ryba není jen kapr" u každého receptu bude uvedena jeho náročnost zpracování, doba přípravy, kalorie, receptura + technologický postup, fotografie pokrmu	ks/500	77 600,-	16 296,-	93 896,-
	technická specifikace	formát: A6 obálka: 350 gr křída lesk vnitřek: 120 gr ofset vazba: V1 Rozsah: 16 stran + obálka *) barevnost: obálka: 4/4 + 1/0 lamino lesk vnitřek: 1/1 (černá)	x	x	x	x
grafické práce		hodinová sazba grafika pro drobně grafické práce	Kč/hod.	350,-	74,-	424,-
korektura		dvoufázová jazyková korektura	Kč	8 400,-	1 764,-	10 164,-
licence		texty	Kč	14 000,-	2 940,-	16 940,-
jednotková cena		cena za 1 ks	Kč/ks	200,-	42,-	242,-
celkový náklad		500 ks *)	Kč	100 000,-	21 000,-	121 000,-

*) doplní uchazeč dle jeho navrženého konceptu kuchařské show

PRÍLOHA č. 3

dílčí plnění		specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
Dárkový poukaz v vyzvednutí sladkovodní ryby	téma/zaměření	dárkový poukaz pro vyzvednutí 1 ks sladkovodní ryby na určeném místě	ks/100	500,-	105,-	605,-
	technická specifikace	Rozeř poukazu formát A7 350g křída lesk barevný tisk	x	x	x	x
		1 ks sladkovodní ryby	x	x	x	x
	grafické práce na poukazu tisk poukazu 1 ks sladkovodní ryby	hodinová sazba grafika pro drobné grafické práce	Kč/hod.	350,-	74,-	424,-
		tisk poukazu	Kč/100 ks	800,-	168,-	968,-
		1 ks sladkovodní ryby	Kč/ks	300,-	63,-	363,-
celkový náklad			1000 ks	31 650,-	6 647,-	38 297,-

dílčí plnění		specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
Tisťený leták s jedním receptem pro úpravu sladkovodní ryby	téma/zaměření	tisťený leták s jedním receptem pro úpravu sladkovodní ryby, které budou prezentovány v rámci kucharské show	ks/100	500,-	105,-	605,-
	technická specifikace	format A6 350g křída lesk barevný tisk	x	x	x	x
		1 ks sladkovodní ryby	x	x	x	x
	grafické práce tisk letáku	hodinová sazba grafika pro drobné grafické práce	Kč/hod.	350,-	74,-	424,-
		tisk letáku	Kč/100 ks	5 000,-	1 050,-	6 050,-
		celkový náklad			100 ks	6 200,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
magnetka	zobrazení sladkovodní ryby s magnetem	ks/1000	5 000,-	1 050,-	6 050,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
Plakat	plakát se zobrazením sladkovodních živočichů a rostlin	ks/1000	5 000,-	1 050,-	6 050,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
balonky	nafouknuté balonky v barvách loga Mze s poliskem sladkovodní ryby	ks/1000	5 000,-	1 050,-	6 050,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
flash	flash s krátkou prezentací v oblasti sladkovodní akvakultury	ks/50	11 000,-	2 310,-	13 310,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
hrnek	hrnek v barvách loga Mze s poliskem sladkovodní ryby	ks/100	3 000,-	630,-	3 630,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
deštník	deštník s poliskem sladkovodní ryby	ks/100	12 000,-	2 520,-	14 520,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
diář	diář s poliskem sladkovodní ryby	ks/100	2 000,-	420,-	2 420,-

dílčí plnění	specifikace	jednotka/počet ks	cena bez DPH	DPH	cena s DPH
blok	blok s poliskem sladkovodní ryby	ks/500	5 000,-	1 050,-	6 050,-

Priloha 2.4



Všechné grafické prvky v návrhu a popisek je pouze orientační. Grafická data pro tisk nepřijímáme.

AL-SYSTEM EXPO s.r.o.	Nádražní 80	CZ-373 12 Borovany
RYBÁŘI	ZEMĚ ŽIVITELKA 2015	
Hall T1	Coelka Budějovice	
50 sqm	29.8 - 1.9 / 2015	
Scale 1:50	Komplet A3	Design
Date 21.7.2015		Ryb-cvb-150721A-zem-v5
Expo		Ing. Petr Šapovalík © 2015. All Rights Reserved

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisce. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým rádem ČKAIT.



Všechny grafiky poskytla a realizaci zajišťovala se souhlasem organizátora. Grafická úprava pro tisk a tiskové zpracování projekce

AL-SYSTEM EXPO s.r.o.	Nádražní 90	CZ-373 12 Borovany
RYBÁŘI		
Hall T1	Stand No. 302	ZEMĚ ŽIVITELKA 2015
50 sqm		Česká Budějovice
Scale: 1:50 (formal A3)		28.8.-1.9. 2015
Date: 21.7.2015		
EXPO		Design
		Ryb-cvb-150721A-zem-vs
		Ing. Petr Štěpánek © 2015, All Rights Reserved

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisce. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.



 SVROPĀSKÝ RYBĀŘSKÝ FOND
INTEGROVANĀ DOUPLĀĀŤELNĀHO
RYBOLŤU
 MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ

Výběr grafiku použita v rámci soutěže je součástí soutěže. Grafiku dala pro láh nleou součástí projektu.

AL-SYSTEM EXPO,s.r.o.	Nádražní 90	CZ-373 12 Borovany
RYBĀŘI	ZEMĚ ŽIVITELKA 2015	
Hall T.1, Stand No. 302	České Budějovice	
60 sqm	29.8.1.9. 2016	
Scale 1:50 format A3	Design	Ryb-cvb-150721A-zem-4S
Date 21.7.2016		Ing. Petr Šapovalík © 2015 All Rights Reserved
EXPO		



Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisce. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.



Všechna práva vyhrazena v rámci této prezentace. Ceníková sada pro 144 nejlepších stánek projektu.

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisu. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.

AL SYSTEM EXPO, s.r.o.	Nádražní 99	CZ-373 12 Boryaný
RVB&H		ZEMĚ ŽIVITELKA 2015
Hall T1, Stand No. 30X		České Budějovice
50 sqm		28.8.-1.9. 2015
Scale 1:50 format A3	Design	Ryb-ovb-150721A-20m-v8
Date 21.7.2016		
Expo	Ingr. Pavl Štěpánek © 2015. All Rights Reserved	

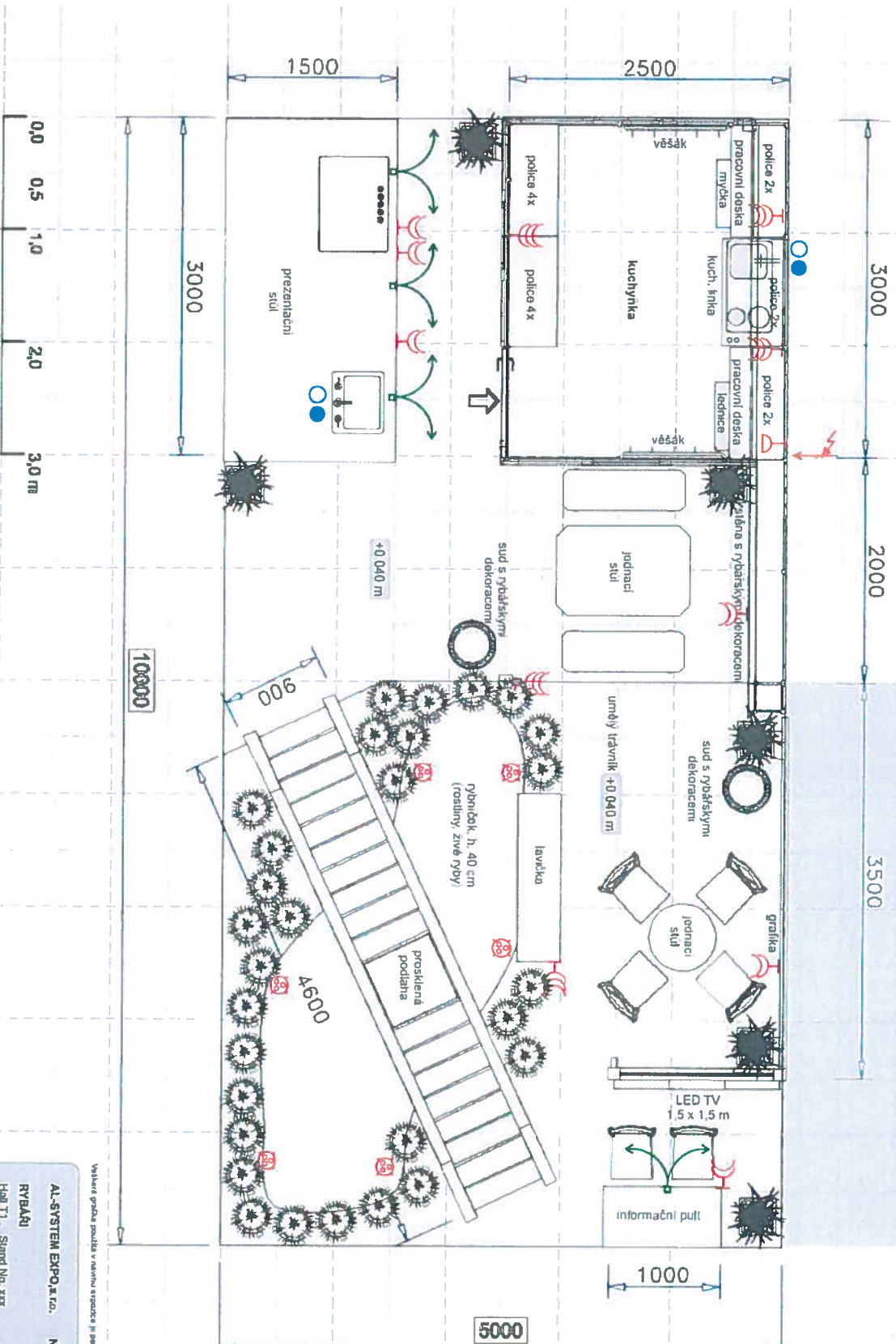


Všechny grafiky použité v návrhu expozice je pouze informační. Grafická data pro tisk veřejnou součástí projektu.

AL-SYSTEM EXPO s.r.o.	Nádražní 90	CZ-373 12 Borovany
RYBÁŘI	ZEMĚ ŽIVITELKA 2016	
Hall T1 - Stand No. 3002	Časová Budejovice	
50 sqm	20.8.-1.9. 2015	
Scale 1:50 format A3	Design	Ryb-cyb-150721A-zem-1JS
Date 21.7. 2015		Ing. Petr Sepešák © 2015, All Rights Reserved
Expo 2016		1:5

M. J. J.

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisce. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.



Všechny grafické prvky v rámci expozice je možné kombinovat. Grafická úroveň není závazná, rozhoduje projektant.

- Dvojitá svítidla, zapojením do zdi 220-240 V 16A
- 2x bodová svítidla 220-240 V 4 - 6A
- Trojčlenná svítidla 220-240 V 16A
- Přívod elektřiny
- Přívod vody a odpad
- LED svítidla podlahové, 3-7W, vodotěsné (umístěné pod hladinou)

AL-SYSTEM EXPO, s.r.o. Mládežnická 90 CZ-373 12 Berouny

RYBÁŘI Hald T1, Stand No. XXX

ZEMĚ ZVITELKA 2015
Centrální budova
28.6.-1.9. 2015

Scale 1:50 (formát A3)
Date 21.7. 2015

Design **Ryb-cvb-150721A-zam-ns**
Ing. Petr Štěpánek © 2015. All Rights Reserved

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisu. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovená honorářovým řádem ČKAIT.

expozice Ministerstvo zemědělství

5000

3500

2500

1500

5000

dřevěná pergola

Halogenové světlo
na raménku
240V/150-300W

LED světlo na raménku
3-7W

Záhlvka

sítěřta

5000

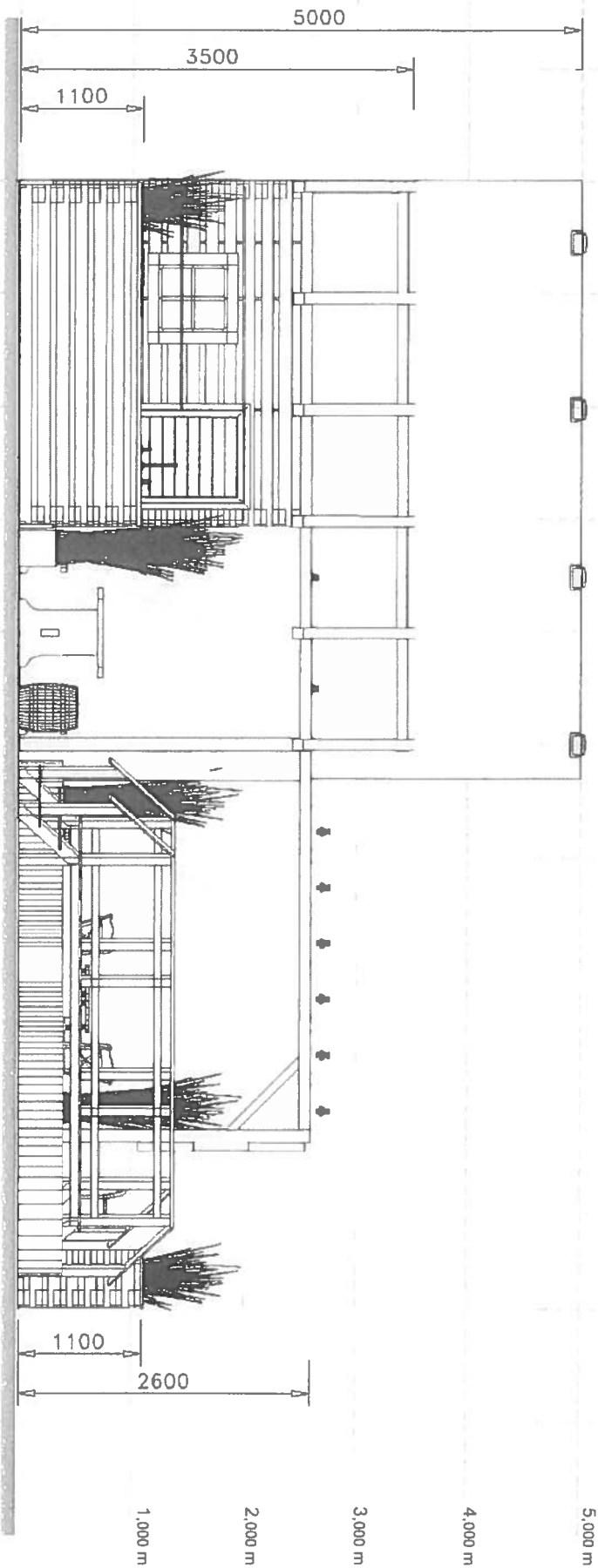
10000

Všechna grafika použitá v aluminiové sadě je pouze orientační. Číslicová sada pro jiné uspořádání stánkové projekce.

AL-SYSTEM EXPO, s.r.o.	Nádražní 90	CZ-373 12 Borovany
RYBÁŘI	Hal T1	Stand No xxx
50 sqm		
Scale: 1:50	format: A3	
Date: 21.7.2015		
Expo		
ZEMĚ ŽIVITELKA 2015		
Česká Budějovice		
29.8.-1.9. 2015		
Design		
Ryb-cvb-150721A-zem-vS		
Ing. Petr Šopoušek		
© 2015 All Rights Reserved		

0,0 0,5 1,0 2,0 3,0 m

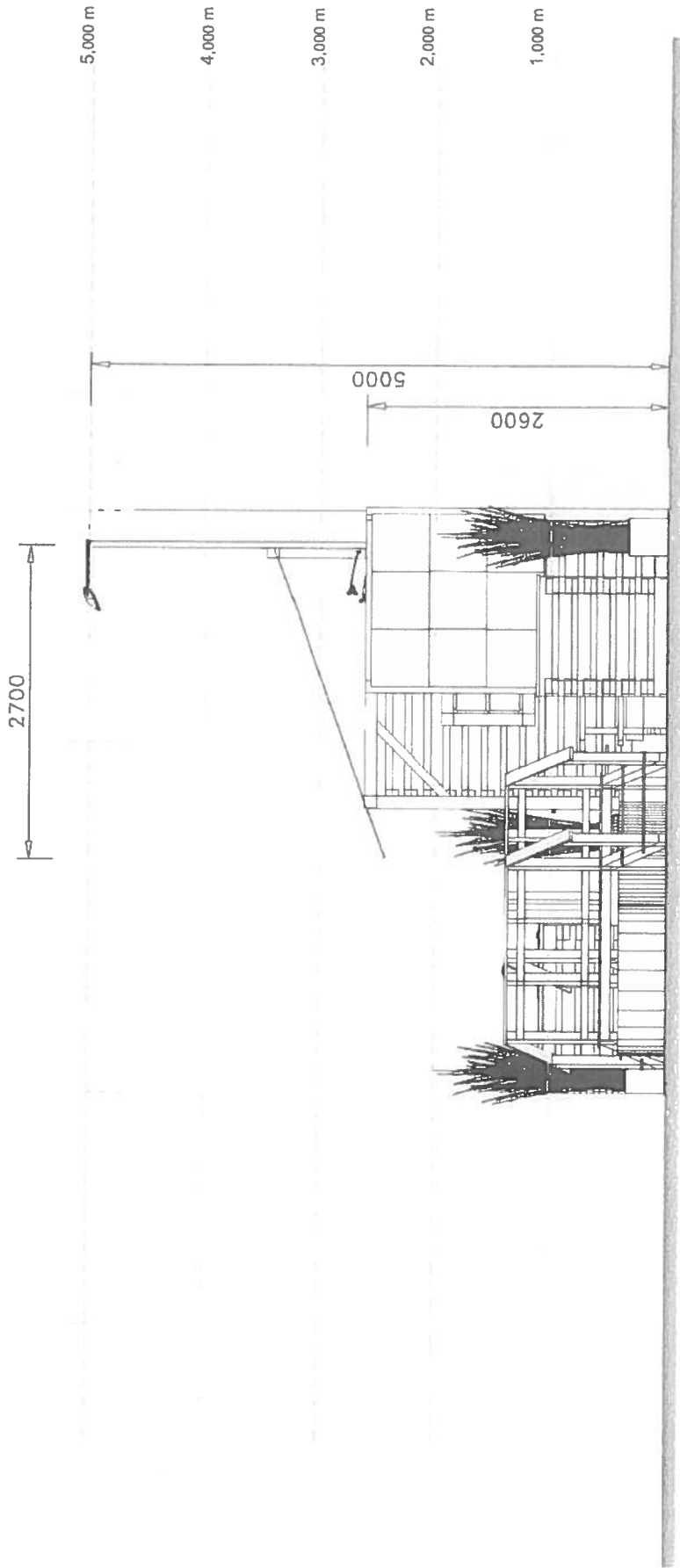
Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisu. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.



Všetchna grafická podoba v rámci projektu je pouze orientační. Grafická zobrazení jsou pouze orientační a nezávazná.

AL-SYSTEM EXPOS, s.r.o.	Nádražní 90	CZ-373 12 Borovany
RVBALD		ZEMĚ ZVITELKA 2015
Heřt T1, Stand No. xxx		Česká Budějovice
50 sqm		28.8.-1.9. 2015
Scale: 1:50 Format: A3	Design:	
Date: 21.7. 2015	RVB-CVB-150721A-2015-VS	
Expo	Inp. Patek Design © 2015, All Rights Reserved	

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisu. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.



Všetchna grafika použitá v rámci spolupráce je pouze orientační. Grafická data pro účel měřené součástí projektu.

AL-SYSTEM EXPO, s.r.o.	Mádražní 90	CZ-373 12 Borečany
RYBÁŘI	ZEMĚ ŽIVITELKA 2015	
Hall T1	Česká Budějovice	
50 sqm	28.8.-1.9., 2015	
Scale: 1:50 formát A3	Design	
Date: 21.7.2015	RyB-cvB-150721A-zem-vS	
Expo	Ing. Petr Šepáček © 2015, All Rights Reserved	

Tento projekt je určený výhradně pro akci uvedenou v rozpisce. Opakování projektu se řídí pravidly, která jsou stanovena honorářovým řádem ČKAIT.

Komplexní návrh kuchařské show

Kuchařskou show na expozici zajistí mediálně známí profesionální kuchaři a moderátoři Ondřej Slanina a Filip Sajler. Proč tato dvojice osob – divákům, respektive návštěvníkům výstavy, zábavnou formou ukazují kouzlo vaření a přípravy jídel v podání skutečných profesionálů. Nejde však pouze o suchý výčet zpracovaných ingrediencí a popis správného postupu. Vaří totiž mladí kluci, kteří jsou nejen zručnými kuchaři s mnoha nápady a osobitým přístupem, ale mají navíc i dar zprostředkovat divákům potěšení ze skutečného kulinářství. Známa kuchařská dvojice jistě přitáhne pozornost návštěvníků výstavy, zajistí velkou návštěvnost expozice Ministerstva zemědělství a zájem o zpracování a konzumaci sladkovodních ryb.



Filip Sajler (* 1979)



Jedná se o profesionálního kuchaře. Je vyznavačem progresu, a to nejen ve světě vaření. Ve světě gastronomie se dobře orientuje a své znalosti dovede pohotově zúročit. Rád dělá věci neotřele a nově. Dobře ale ví, že k tomu je třeba znát to, co už tady bylo. Při vaření zdůrazňuje maximální jednoduchost, tradiční kuchařské postupy a čerstvé suroviny. Viz. příložený profesní životopis.

Ondřej Slanina (* 1984)



Jedná se opět o profesionálního kuchaře. Přes své mládí má praxi z mnoha velkých restaurací – viz. příložený profesní životopis.

Dále p. Vladimír Tůma – opět známý profesionální kuchař

Ondřej Slanina, Filip Sajler, Vladimír Tůma – všichni profesionální kuchaři, kteří mají bohaté zkušenosti se zpracováním sladkovodních ryb a s moderovanými ukázkami výroby pokrmů v televizních pořadech, na veletrzích, výstavách, farmářských trzích, slavnostech, tzn. že splňují požadavky zadavatele uvedené v zadávací dokumentaci. Na úvod každého výstupu kuchařské show na expozici představí veškeré suroviny, které použijí pro představovaný pokrm a předvedou přesný postup přípravy pokrmu z vybrané sladkovodní ryby. Součástí moderovaných ukázek přípravy pokrmů bude i ukázka správného filetování sladkovodních ryb, jejich porcování + výklad o prospěšnosti konzumace sladkovodních ryb.

V rámci kuchařské show bude prezentováno 8 témat na přípravu a úpravu masa sladkovodních ryb a bude prezentováno 7 druhů sladkovodních ryb na základě uvedených receptů:

Špíz z kapra s fenyklovým salátem

Fantastický rybí pokrm bez kostí, vonící po parmské šunce a šalvěji. Svěží příloha v podobě fenyklu s citrusovým dresinkem kaprovi víc než zalichotí. Úžasné jídlo.

600 g filetu z kapra
1 pórek
8 plátků parmské šunky
snítka čerstvé šalvěje
panenský olivový olej
mletý pepř
sůl

Umytý pór podélně rozkrojíme a rozdělíme na jednotlivé listy, vložíme je na mírně rozehřátý gril a necháme je změkhnout, poté zchladnout.

Z filetu kapra nakrájíme kostky, které opeříme, osolíme, pokapeme olejem.

Ke každému kousku ryby přiložíme lístek šalvěje, zabalíme do plátku parmské šunky a napicháme na špíz. Pečeme na grilu z obou stran, až je maso hotové.

Salát

2 fenykly
2 pomeranče
1 citrón
1 lžička anýzu
5 kuliček kardamomu
olivový olej
sůl

Fenykl nakrájíme na tenké nudličky, v míse osolíme a rukama dobře promačkáme.

Do pánve vymačkáme šťávu z pomerančů a citrónu, přidáme anýz, kardamom, svaříme, odstavíme a necháme prochládnout. Poté scedíme, smícháme s olivovým olejem, následně s fenyklem.

Amur s kapary a grilovanou zeleninou

Amur je velká kaprovitá ryba s dlouhým tělem známá svým výrazně býložravým způsobem obživy. Maso je velmi jemné, podobné kaprovi, avšak bělejší.

2 filety z amura
30 g kapary (poupata)
2 lžičky drceného fenyklu
200 ml bílého vína
olivový olej
sůl

grilovaná zelenina

olivový olej
směs čerstvých bylinek (tymián, bazalka, petrželová nať, oregano)

sůl

1 malá cuketka

1 malý lilek

12 mini rajčátek na stopce

Z amura odstraníme šupiny, vyfiletujeme a nakrájíme na jednotlivé porce. Ochutíme jemně sekaným kapary, drceným fenyklem, vínem a olivovým olejem.

Z olivového oleje, bylinek a soli vymícháme marinádu, vložíme do ní nakrájené cukety a lilky.

Rybu opečeme na grilu kůží dolů, současně opékáme i zeleninu, mini tomaty ponecháme na keříčku a také pokapeme marinádou. Rybu solíme až po upečení.

Filety ze pstruha v oříškové krustě s hráškovým pyré a máslovou omáčkou

2 celí pstruzi

sůl

100 g lískových oříšků

100 g přepuštěného másla

Nejprve si připravíme filety ze pstruha a osolíme je. Z koster připravíme vývar. Lískové oříšky nameleme, vsypeme je na mělký talíř a filety pstruha stranou bez kůže do oříšků obalíme. Pečeme na přepuštěném másle jen stranou s oříšky. Teprve až vypneme zdroj tepla, rybu otočíme.

hráškové pyré

50 g másla

200 g mraženého hrášku

100 ml 33% smetany

muškátový květ

sůl

Na rozpuštěném másle osmahneme hrášek, zalijeme smetanou, osolíme, ochutíme muškátovým květem, přivedeme k varu, povaříme a rozmixujeme.

Máslová omáčka

silný rybí vývar

100 g másla

pepř

Rybí vývar zjemníme máslem, prohřejeme a ochutíme solí a pepřem

pstruhový kaviár

klíčky hrášku

Servírujeme hráškové pyré, porci pstruha, kterou přeléváme estragonovou omáčkou, doplníme kuličky kaviáru a klíčky hrášku.

Pečený candát s vinnou redukcí a zeleninkou

Candát nosí pyšně dvě hřbetní ploutve, ta první je nebezpečně ostnitá, ostré zuby má usazené v tlamě s předsazenou dolní čelistí. Na první pohled je zřejmé, že se jedná o dravou rybu. S přicházejícím soumrakem vyráží do mělčích teplejších vod za potravou. Chutnají mu hlavně malé rybky. Jeho maso patří k tomu nejlepšímu, co mohou sladké vody nabídnout.

Candát se zeleninou

2 filety z candáta
300 g kedlubny
300 g růžičkové kapusty
300 g dýně
200 g másla
2 snítky tymiánu
muškátový oříšek
sůl

Filety candáta nakrájíme na jednotlivé porce a na straně kůže nařízeme.

Očištěnou zeleninu pokrájíme na menší kousky. Zeleninu spaříme, scedíme, ihned zchladíme, aby si uchovala sytou barvu, a necháme ji okapat.

Máslo přepustíme, až začne oříškově vonět, vložíme na něj zeleninu a opečeme, přidáme snítky tymiánu. Jakmile je zelenina na másle dobře opečená, shrneme ji na stranu pánve a na volné místo vložíme kousky candáta kůží dolů. Jakmile je opečený, otočíme, osolíme rybu i zeleninu. Zeleninu ještě dochutíme muškátovým oříškem.

Podáváme s vinnou redukcí a bílým pečivem.

Vinná redukce

6 šalotek
olivový olej
200 ml kvalitního červeného vína
100 ml silného rybího vývaru
divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list)
sůl

Šalotky nakrájíme na klínky a orestujeme na oleji, zalijeme vínem, vývarem, a spolu s kořením a solí redukuje do medové konzistence. Máme dvě volby – redukcí můžeme scedit anebo ji ponechat „nadivoko“ a podávat s kousky cibulek a koření.

Štika s kmínovou krustou, škvarkovými placičkami a marinovanou cibulí

Maso z dravé štiky patří k těm nejvybranějším a nejdělikátnějším. Kulinární úprava proto nežadá složitých úkonů ani přílišného koření.

marinovaná cibule

4 jarní cibulky
1 červená cibule
1 bílá cibule
červený vinný ocet
sůl

škvarkové placky

400 g brambor vařených ve slupce
100 g škvarků
1 vejce
majoránka
mletý pepř
sůl
2 lžíce sádla

štika

2 filety štiky
drcený kmín
80 g másla
sůl

Nejprve připravíme marinovanou cibuli, aby se mohla proležet, poté bramborové placičky a na závěr štiky.

Cibulky nakrájíme najemno a vložíme do mísy. Zakápneme octem, trochu osolíme a ručně promačkáme, necháme odležet.

Brambory oloupeme (pokud používáme v sezóně rané, neloupeme) a nastroháme nahrubo, smícháme s nahrubo pokrájenými škvarky, vejcem a kořením. Z těsta tvarujeme placičky, které z obou stran opékáme na sádle dozlatova. Usmažené placičky klademe na savý papír a uchováme je v troubě, než připravíme rybu.

Filety štiky nakrájíme na jednotlivé porce, nakrojíme kůži, kterou obalíme v drceném kmínu. Na přepuštěném másle rybu zvolna opečeme kůží dolů, vrchní stranu přeléváme máslem. Na závěr plátky štiky osolíme.

Sumec s cuketovým chutney a hlívou ústřičnou

Sumec je rybou pro gurmány, s velmi jemným, chutným a středně tučným masem. V našem případě mu velmi zalichotí zeleninová a houbová příloha.

cuketové chutney

1 menší cuketa
2 stroužky česneku
1 chilli paprička
2 lžíce olivového oleje
sůl

50 ml bílého vína

hlíva ústřičná

400 g hlívy ústřičné

50 g másla

římský kmín

sůl

sumec

600 g podkov ze sumce

200 ml panenského olivového oleje

2 snítky čerstvých bylinek

sůl

Nejprve připravíme cuketové chutney a hlívu ústřičnou, sumce až na samotný závěr.

Cuketu podélně rozkrojíme, odstraníme semínka a nakrájíme ji na malé kostičky. Česnek nakrájíme, chilli papričku rozkrojíme napůl, a odstraníme z ní semínka. Na olivovém oleji osmahneme cuketu, česnek spolu s půlkami chilli papriček, osolíme, podlijeme vínem a chvilku podusíme. Jakmile se víno vydusí, odstavíme a uchováme v teple.

Hlívu nakrájíme nebo natrháme na kousky, opečeme ji na másle, dochutíme římským kmínem a solí.

Do vyšší pánve vlijeme olej a zahřejeme, vložíme do něj bylinky, které necháme zpěnit a příkon tepla zmírníme na minimum. Do teplého oleje (nesmí být rozpálený) vložíme porce sumce a zvolna je v oleji uvaříme, z každé strany asi 2 minuty. Hotové kousky ryby vyjmeme a osolíme. Podáváme s porcí cuketového chutney a hlívy ústřičné.

Dušený kapr na šalvěji

100g celeru

60g cibule

Stroužek česneku

150 ml rybího vývaru

60 ml smetany

šalvěj

rozmarýn

sůl

olej

máslo



Filety kapra osolíme, celer a cibuli nakrájíme na nudličky, česnek na plátky. Zprudka a krátce opečeme porce kapra v pánvi z vyšším okrajem. Olej dostatečně rozpálený, aby se porce nedusily. Opečeného kapra vyjmeme z pánve a ve výpeku osmahneme nejprve plátky celeru.

Potom přidáme cibulku. Když cibule zesklouatí přidáme česnek, snítku šalvěje a rozmarýnu. Následně vše zalijeme rybím vývarem.

Do připraveného základu na dušení vložíme opečeného kapra a podlijeme smetanou. Kapra dusíme pod poklicí bez míchání 3 -4 minuty. Po této době odstavíme a necháme chvilku dojít. Následně si opečeme plátky rohlíků či žemle potřené máslem, na které naskládáme porce ryby a vše přelijeme obsahem pánve.

Svačtinový salát z bílé ryby a zeleniny, spojený tatarkou

1 ks ryby okoun
1 stroužek česneku
1 velká cibule
1 velká mrkev
2 ks sterilované okurky
330 ml ochucené tatarské omáčky
1 lžíce plnotučné hořčice
trochu láku z okurek
trochu oleje (nejlépe olivový)

Na nálev:

2l vody
1 dcl octa
2 ks bobkového listu
několik kuliček pepře
několik kuliček nového koření
špetka koriandru
špetka zázvoru
špetka kmínu
sůl

Do vody vložíme bobkové listy, kuličky nového koření a černého pepře, koriandr, zázvor a kmín, nakonec ji mírně osolíme.

Očistěnou a vykuchanou rybu uvaříme ve výše uvedeném nálevu, maso pak necháme ve vývaru vychladnout.

Rybu obereme a zamícháme ji do tatarské omáčky spolu s pokrájenou zeleninou, rozetřeným česnekem, hořčicí a s nálevem od okurek.

Podáváme s pečivem.

Kuchařská show bude každý veletržní den pořádána 4x v délce trvání 40 minut, ve spojení se soutěží pro širokou veřejnost, což je dostačující pro vzbuzení zájmu veřejnosti k jejímu zhlédnutí.

V rámci každého vystupu kuchařské show budou zajištěny degustační porce představovaného pokrmu pro širokou veřejnost v počtu 50-ti kusů. Degustační porce budou servírovány na

papírových táčcích a budou roznášeny hosteskami účastníkům akce i v nejbližším okolí výstavního pavilonu.

Všechny uvedené recepty, které budou prezentovány v rámci jednotlivých kuchařských show, resp. degustačních ochutnávek profesionálními kuchaři, budou vytištěny v minikuchařce formátu A6 s názvem „Sladkovodní ryba není jen kapr“, včetně obrázkové prezentace.

V Borovanech dne 23.7.2015

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Jednatel

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Nádražní 90

372 12 Borovany (2)

TEL: FAX: 381 935 125

IC 25111265 DIČ CZ28111265

KD v ČR vedl vl 17898

Příloha:

- Profesní životopis Ondřeje Slaniny
- Profesní životopis Filipa Sajlera
- Profesní životopis Vladimíra Tůmy



PROFESNÍ ŽIVOTOPIS p. ONDŘEJE SLANINY

Ondřej Slanina

Narozen: 16.8.1984

Trvalé bydliště: Praha, Česká republika

Národnost česká

poselství

Mým cílem je nabízet svým zákazníkům perfektní službu za odpovídající cenu. Neznám slovo nejde a proto občas se svým lým, bez kterého to nejde, dokážeme nemožné. Touha být stále lepší je můj hnací motor. Vyberte si, co Vás zajímá, a užijte si to.

vzdělání

1999-2004

Škola hotelnictví a gastronomie hotelu International

jazyky

Anglicky aktivně

Německy pasivně

praxe

od 2012

majitel a lektor školy vaření Hungry town

od 2010

spolumajitel Fresh Food Catering

od 2008

spolumajitel a executive chef restaurace Chateau St.Havel v Praze

od 2008

poradenství v celé řadě gastronomických projektů

2006-2008

executive chef Perfect restaurant & catering

od 2005

kuchař a moderátor televizního pořadu Kluci v Akci

2004-2006

executive chef & manager Dahab restaurant

2003-2004

kuchař restaurant Rybi trh

ocenění a vyznamenání

2014

předseda pražské a středočeské pobočky Asociace kuchařů a cukrářů ČR

2013

kuchař roku České republiky – druhé místo

2012

asník IVLP programu na pozvání vlády Spojených států - měsíční stáž na
znání gastronomie USA - - Washington, New York, Des Moines, San
ancisco, Napa Valley, New Orleans, Sterling

2007

vezství na Gastro Vavřinec 2007, teplá kuchyně - zlatá medaile

2007

říbrná medaile, studená kuchyně Warth 2007

2005

astro Vavřinec, studená kuchyně - druhé místo

2004

ronz na kuchořské olympiádě IKA Erfurth 2004

2003

stříbrná medaile Stuttgart 2003

2003

absolutní vítěz studená a teplá kuchyně Gastro Vavřinec

2003

druhé místo teplá kuchyně Gastro Vavřinec - zlatá medaile

2003

Gastro Hradec - zlaté medaile, druhé místo v kategorii senior

ostatní aktivity

GASTRONIMICKÁ SPOLUPRÁCE S ŘADOU MICHELENSKÝCH KUCHARŮ

- Armand Arnall – jedna hvězda – první organic restaurace oceněná hvězdou ve Francii
- Norbert Niderkopfler – dvě hvězdy - Jižní Tyrolsko – účast na Audi Chefs Cup – přehlídka nejlepší gastronomie z Itálie a zbytku Světa
- Roman Paulus – gastronomické konzultace a spolupráce, společné gurmánské večery
- Thomas Keller – tři hvězdy – stáž French Laundry Restaurant

NAVŠTĚVA GASTRONOMICKÝCH INSTITUTŮ

- CIA – Culinary Institut Of America – Californie
- French Culinary Institut New York
- Cordon Blue Institut New York
- Culinary Institut Des Moines - Iowa

koníčky

práce, golf, sauna, rychlá auta

Čestně prohlašuji, že veškeré informace a údaje o odborné zkušenosti a profesní praxi uvedené v tomto životopise jsou pravdivé.

Ondřej Stanina

Nar. 16.8.1984

V Praze, dne 21.7.2015

Ověřovací doložka pro vidinaci
Podle ověřovací knihy pošty: Borovany

Pod.č.: 37312-011-0061

Tato úplná kopie, obsahující 2 stran souhlasí doslovně
s předloženou listinou, z níž byla pořízena a tato listina je
opravdis, obsahující 2 stran.

Listina, z níž je vidimovaná listina pořízena, neobsahuje
viditelný zajišťovací orvek, jenž je součástí obsahu právního
významu této listiny.

Borovany dne 24.07.2015
Siebenbrunnerová Zde

Podpis: *[Handwritten Signature]*
.....
Podpis: Úřední razítka





PROFESNÍ ŽIVOTOPIS p. VLADIMÍRA TŮMY

Vladimír Tůma

Narozen: 29.7.1966

Trvalé bydliště: Roberta Bosche 40, 370 10 Č. Budějovice

Národnost: Česká

Dosažené vzdělání: Střední odborné - gastronomie

Jazykové znalosti: NJ, RJ

Přehled profesní praxe a její délky v relevantním oboru

- Hotel Gomel Č. Budějovice
- VZS 2 roky
- Restaurace Prag -Berlin
- Hotel Wolfsteiner Ohe - Bavorsko
- Restaurace Blata Sedlec 1 vlastní restaurace 1991
- Hotel Bohemia Gold, Č. Krumlov – 1995 , ředitel
- Hotel Růže, Č. Krumlov – 1997 , ředitel
- Organizace výstavy Gastro Č. Krumlov 1996
- Vlastní cateringová firma 1997
- Organizace výstavy Gastro Č. Budějovice 1998
- Festival přejmenován a registrace ochranné známky Gastrofest 2008
- 2015 příprava již 19 ročníku dnes již největšího gastronomického festivalu v ČR



Letitá zkušenost (30let) s kulinářskou úpravou masa sladkovodních ryb.

Zkušenost s moderováním gastronomie, kuchařské podium, slavnostní večer :

- 1996 – Gastro Č. Krumlov
- 1998 – 2001 Gastro České Budějovice
- 2001 – 2003 Gastro Liptov, Slovensko
- 2002 – 2014 Gastrofest České Budějovice – Kuchařské podium Gourmet rendezvous
- 2007 vystoupení na TV Prima jako host Prima vařečky



Výběr z těch zajímavějších akcí, které jsme připravovali :

Zajištění cateringu na veletrzích (vždy spojeno s kuchařskou show)

- Region tour Brno – stánek JČ kraj
- Bratislava – stánek JČ kraj
- Bratislava – stánek České Budějovice
- Varšava – stánek ČR

- Kolín nad Rýnem – stánek ČR
- Wels, Rakousko – stánek Gastrofest
- Hong Kong – stánek - ČR

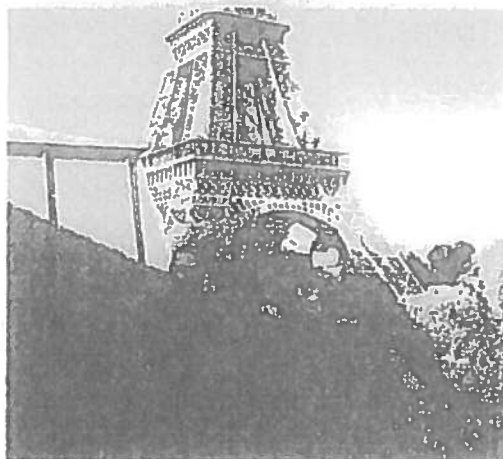
V cizině

- Paříž – velvyslanectví ČR státní svátek ČR – 900 osob
- Brusel - oslava přistoupení k EU (Jihočeský kraj)
- Paříž - ukončení turistické sezony (Min. pro místní rozvoj) 2005
- Paříž - velvyslanectví Č.R. 2008
- Paříž - MMR 2002
- Řím - velvyslanectví Č.R. 2009
- Miláno Itálie 2010
- Bratislava - velvyslanectví Č R. 2008, 2009, 2010
- Košice – 2008
- Nitra - 2008
- Budapešť - velvyslanectví Č R. 2009, 2010
- Szolnok, Maďarsko
- L' Orient - Francie, Bretaň 2008
- Linec - Rakousko, presentace jihočeské kuchyně 2009
- Wels - kuchařské podium na OFFA a Gastro 2007
- Berlín - velvyslanectví Č.R. 2008
- Pasov - Drei Lander Ausstellung
- Mnichov - presentace jihočeská, selská hostina
- Bonn, 2007
- Liptovský Mikuláš - Gastro Liptov
- Kaposvar -Maďarsko akce pro Vyšegradskou 4
- Brusel – 27 zemí na taliři
- ITE a ITE MICE Hong Kong
- Bite Peking
- Varšava, Polsko 2010
- Doněck, Ukrajina 2009
- Petrohrad, Rusko 2009

Doma

Šumavská hostina – 50let NP Šumava

- Barokní hostina - Č.Krumlov



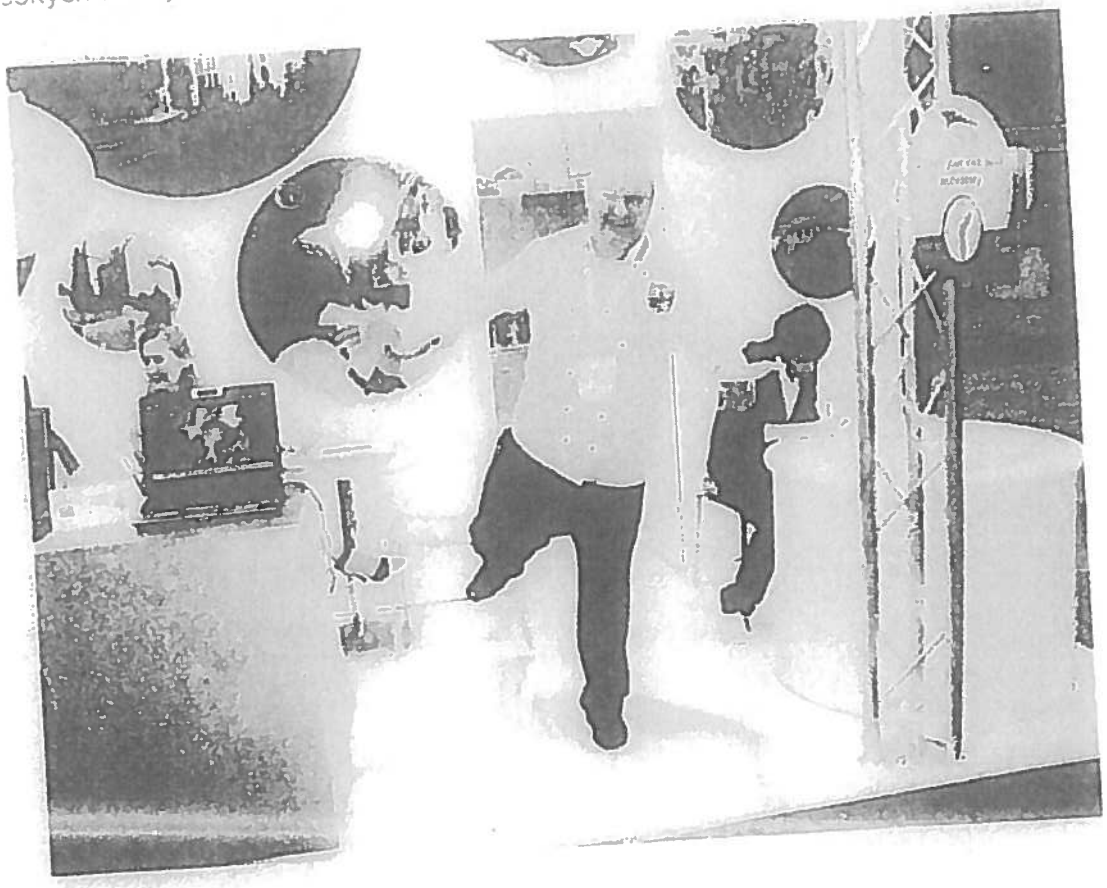
Zámek J.Hradec – návštěva Národního
dla (Italská kuchyně, Rakouská,
nělská, židovská)
Renesanční hostina - Hluboká nad
vou
Zvěřinová hostina - Lovecký zámek
Zahradní party - zámek Kratochvíle
Zámecká hostina - zámek Nové Hrady
Jazz fest
Region Tour Brno
Jízda v modrém – 850 osob Schumann
isen



ě prohlašuji, že veškeré informace a údaje o odborné zkušenosti a profesni
vedené v tomto životopise jsou pravdivé

Imír Tůma

imír Tůma
29.7.1966
eských Budějovicích, dne 21.7.2015



PROJEKT ŽIVOTNOS P. FILIPA SALJERA

Filip Saljer

Narodenie: 18.1.1979

Bydlisko: Praha, Česká republika

Narodenosť: živý

Pracovník, kuchař, moderátor, podnikatel v oboru gastronomie a celinangy

Veškeré zkušenosti s kulturníkou upravou masa slodkovodních ryb.

Šefkuchyně a polnomojitel Perfect Cellar a Perfect Cellar
společnosti specializující se na kvalitní řízení stravování, Polodagostie,
kuchyně velice neprofesionálně předvedl o vaření a gastronomii České
lele vzešel v akci. Při vaření zúčastňuje pravidelně i jednatelství,
improvizoval kuchařské postupy a čerstvé suroviny, za sebou má praxi ve
špičkových restauracích a celinangových společnostech v USA,
Německu, Singapuru i v České republice a mnoho dalších
zahraničních zkušeností z Itálie, Španělska, Norska, Londýna a
New Yorku.

Tři roky byl také kopírováním Průzkumného regionálního týmu o celiství in
dětem České a indonálie kuchařské týmu. Je držitelem dvou
ocenění z kuchařských soutěží (FHA Culinary cup Singapore, ICFHO
Stuttgart, Seafair Glasgow, World Culinary Championship Bosij) včetně
lé z kuchařské olympiády v Berlíně.

Veškeré organizoval celinangy pro významné politiky, evropské přemýšlení
o přední předložitelské Evropy v průběhu českého představitelství EU v
Brně a v rás doane. Veškeré pro hvězdy showbusinessu jako
Madonnu, Davida Bowieho, Bruce Springsteena, o Sheryl Crowovou,
pro sportovce Arnolda Tigera, Woodse a Garyho Kinsporova a
hudebníky i pro tým Davida Coppolafelce, Reto Ceche, Jého
Michkovského a další.

Michkovského sláza a další práce:

MANICK ALLIANCE – líh vyzdílkavý technický šelkar a hvězda
provozů a gastronomie, vltz Baccus a Or Kuchab roku 2015

Gault&Milliet

-ARMAND ARNALL – jednatelství – první organic restaurace
opomněnky hraběte ve Francii

-NORBERTI BILGERIOPFER – dvě hvězdy – jižní lyonsko – účasti na Audi
Chels je praktické malosti gastronomie z líh a zbytků světa



Pro svoji přední praktiky jako každý evropský představitel se dle
energie, kterou připadá ze podobného výšší kultivace, demistifikace
asociace UFA a její. Mimic je je včasnějším českým a evropským
mistrovství zveřejnilou otomoblu a vltz.

Perfect Cellar s.r.o., www.perfectcellar.cz
Perfect Cellar s.r.o., www.perfectcellar.cz
Česká republika, www.perfectcellar.cz

Čestně prohlašuji, že výše je informace a údaje o sdělení zúčastnění
a vztahů před uvedením v tomto životě, jako pravdivé.

Filip Saljer
Nor 18.1.2015

V Praze, dne 21.1.2015

Ověřovací doložka pro vidimaci
Podle ověřovací knihy pošty: Borovany

Poř.č: 37312-011-0065

Tato úplná kopie, obsahující 3 stran souhlasí doslovně
s předloženou listinou, z níž byla pořízena a tato listina je
opravená, obsahující 3 stran.

Listina, z níž je vidimovaná listina pořízena, neobsahuje
viditelný zajišťovací prvek, jenž je součástí obsahu právního
významu této listiny.

Borovany dne 24.07.2015
Siebenbrunnerova Zde

Podpis: Úřední razítko



Komplexní návrh edukativních workshopů pro předškolní děti a žáky ZŠ

V rámci výstavní expozice budou pořádány interaktivní edukativní workshopy v oblasti poznávání sladkovodní akvakultury a tradičního rybníkářství pro předškolní děti a děti ZŠ za účelem zvýšení zájmu a získání znalostí cílové skupiny v dané problematice.

Koncept edukativního workshopu

Edukativní workshopy budou probíhat nepřetržitě po celý den.

TOUCH SCREEN PREZENTACE SE VZDĚLÁVACÍ ANKETOU PRO PŘEDŠKOLNÍ DĚTI A ŽÁKY ZŠ, VČETNĚ EDUKAČNÍ HRY PRO DĚTI

Navrhujeme využití nejmodernějších způsobů prezentace s použitím špičkových multimediálních technologií k propagaci moderních trendů v oblasti tradičního rybníkářství a sladkovodní akvakultury.

Popis akce

Na expozici je na dobře viditelném místě pro návštěvníky – děti ZŠ a předškolní děti umístěn na samostatném samostojném pohyblivém stojanu dotykový monitor (tzv. touch screen monitor), na kterém je připravena interaktivní prezentace sladkovodní akvakultury či hra pro předškolní děti a žáky ZŠ s danou tematikou. Je použit monitor o velikosti cca 20-23“.

Ilustrativní vzhled monitoru (rozměr 22“) – viz. foto:



Monitor je obsluhován dotyky po obrazovce. Ve stojanu je vkusně schovaný PC (notebook) se software potřebným pro provoz monitoru, příslušnou prezentací a PC hrou.

Ukázky použití touch screen monitoru:



Interaktivní prezentace

Edukační prezentace sladkovodní akvakultury pro žáky ZŠ a předškolní děti je nastavena na ovládání přes touch screen, za účelem podpory informovanosti a utřídění znalostí v daném oboru:

- V oblasti chovu sladkovodních ryb, vč. akvariálních
- V oblasti chovu koryšů, mlžů a jiných měkkýšů jakož i ostatních vodních živočichů ve sladkých vodách
- V oblasti provozu chovných stanic pro sladkovodní ryby
- V oblasti chovu žab
- V oblasti pěstování sladkovodních rostlin

Cílená skupina žáků ZŠ a předškolních dětí

Cílené skupině žáků ZŠ a předškolních dětí se bude vždy věnovat osoba dostatečně odborně znalá v dané problematice a pod jejím vedením budou žáci ZŠ a předškolní děti používat touch screen s nabídkou prezentace sladkovodní akvakultury formou slide show, lehké kvízové ankety, pomocí fotografií či videoukázky.

Cílené skupině žáků ZŠ a předškolních dětí odborná osoba přednese krátký odborný výklad z oblasti sladkovodní akvakultury na téma výskyt, potrava, stupeň ohrožení sladkovodních živočichů a rostlin, včetně prohlídky exponátů, které budou na expozici k dispozici – raci, jeseteři,

sladkovodní rostliny v akváriích (zajistíme). Zároveň bude cíleně skupině žáků ZŠ a předškolních dětí puštěna krátká prezentace na TV z oblasti sladkovodní akvakultury.

Dále bude dětem puštěna slide show v daném tématu s následnou lehkou kvízovou anketou s pomocí fotografií a videoukázek na následující témata:

Příklady použitých témat pro interaktivní prezentaci

1. *Jaké ryby nalezneme ve sladkovodních vodách?*
2. *Jaké další živočichy nalezneme ve sladkovodních vodách?*
3. *Znáte sladkovodní rostliny?*

Prezentace interaktivně seznamuje a informuje o chovu sladkovodních živočichů a sladkovodních rostlin a tímto nenuceným způsobem se tak dostávají informace do podvědomí žáků ZŠ i předškolních dětí.

1. Edukační hra pro obě cílové skupiny

Současně bude možné snadno vzdělávací osvětovou prezentaci přepnout na PC hru, resp. krátký test s tematikou sladkovodní akvakultury, která upoutá pozornost malých návštěvníků na expozici Ministerstva zemědělství.

V PC je instalován potřebný software k ovládní hry a je využita bezplatná hra v podobě poznávacího testu na internetu. Pro tuto potřebu je k počítači a monitoru zavedena kabelová či wi-fi přípojka internetu pomocí rozvodu od hlavní internetové přípojky zajištěné na expozici.

K zábavě a zároveň edukaci dětských návštěvníků v oblasti sladkovodní akvakultury je využita bezplatná hra, resp. krátký test, v rámci kterého žáci poznávají zobrazenou rybu výběrem ze tří možností. Na konci krátkého testu se zobrazí vyhodnocení testu.

Viz. ilustrativní náhledy:

O jaký druh ryby se jedná?

[Chci vědět více](#)



- sumec velký
- štika obecná
- mník jednovousý

O jaký druh ryby se jedná?

[Chci vědět více](#)



- hlavátka obecná
- lipan podhorní
- úhoř říční

O jaký druh ryby se jedná?

[Chci vědět více](#)



- mník jednovousý
- sumec velký
- cejn velký

Žáci, kteří uhodnou zobrazené sladkovodní ryby, další sladkovodní živočichy a sladkovodní rostliny budou odměněni dárkovými předměty vztahujícími se k danému tématu.

Viz. ilustrativní náhledy:

1. Magnetka zobrazující sladkovodní rybu



Cejn velký (*Abramis brama*)



Pstruh duhový (*Oncorhynchus mykiss*)



Lín obecný (*Tinca tinca*)



Okoun říční (*Perca fluviatilis*)



Parma obecná (*Barbus barbus*)



Sumec velký (*Silurus glanis*)



Kapr obecný (*Cyprinus carpio*)



Losos obecný (*Salmo salar*)

Viz. ilustrativní náhledy:

2. Plakát se sladkovodními živočichy a rostlinami, včetně názvů

Sladkovodní ryby



Sladkovodní rostliny



2. Edukační hra pro obě cílové skupiny

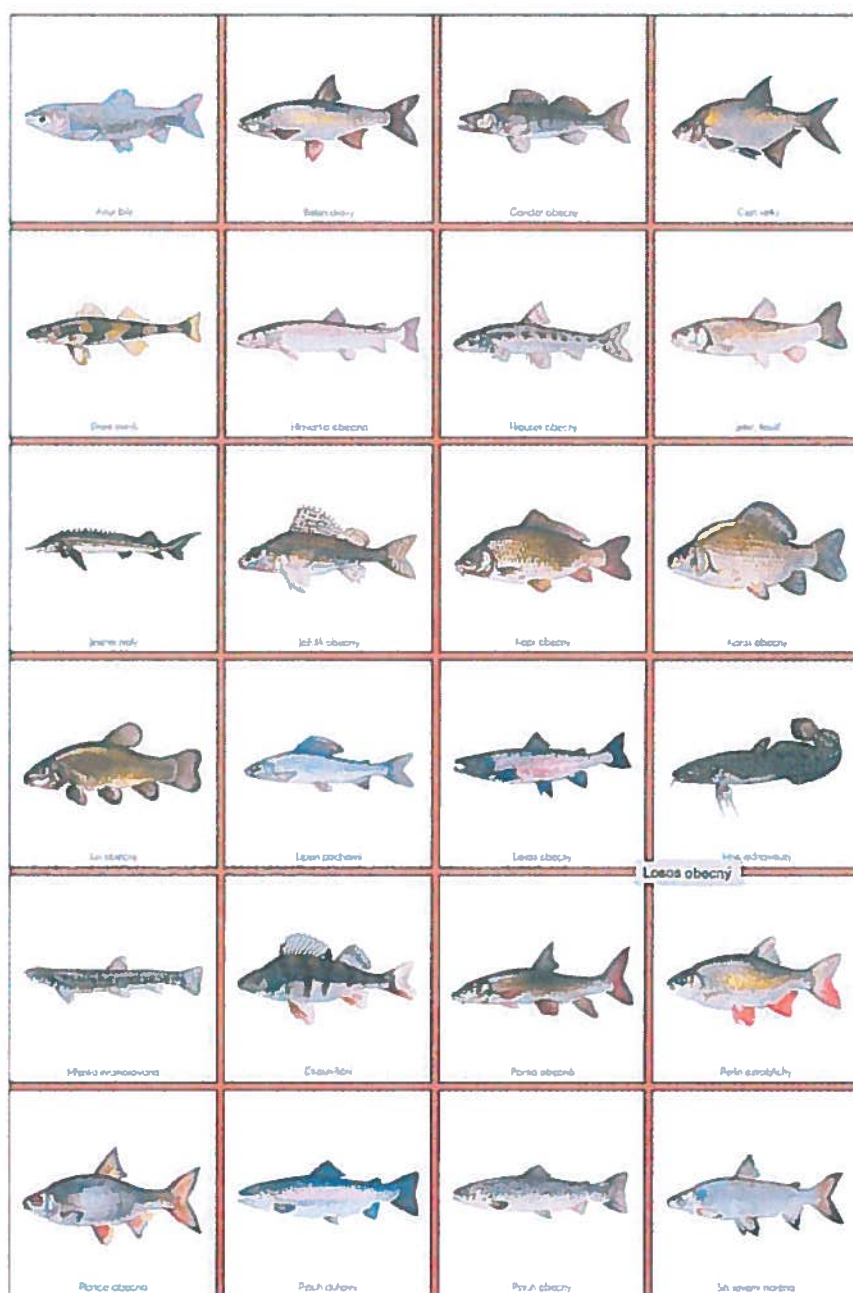
Současně bude možné snadno vzdělávací osvětovou prezentaci přepnout na PC hru pexeso s tematikou sladkovodní akvakultury, která upoutá pozornost malých návštěvníků na expozici Ministerstva zemědělství.

V PC je instalován potřebný software k ovládní hry a je využita bezplatná hra v podobě pexesa na internetu. Pro tuto potřebu je k počítači a monitoru zavedena kabelová či wi-fi přípojka internetu pomocí rozvodu od hlavní internetové přípojky zajištěné na expozici.

K zábavě a zároveň edukaci dětských návštěvníků v oblasti sladkovodní akvakultury je využita bezplatná hra pexeso, v rámci které žáci poznávají zobrazenou rybu či rostlinu. Výhodou této hry je možná týmová účast.

Viz. ilustrativní náhled:

Online pexeso – sladkovodní ryby



3. Edukační hra pro obě cílové skupiny

Současně bude možné snadno vzdělávací osvětovou prezentaci přepnout na PC hru, resp. krátký test s tematikou sladkovodní akvakultury, která upoutá pozornost malých návštěvníků na expozici Ministerstva zemědělství.

V PC je instalován potřebný software k ovládní hry a je využita bezplatná hra v podobě poznávacího testu sladkovodních rostlin na internetu. Pro tuto potřebu je k počítači a monitoru zavedena kabelová či wi-fi přípojka internetu pomocí rozvodu od hlavní internetové přípojky zajištěné na expozici.

K zábavě a zároveň edukaci dětských návštěvníků v oblasti sladkovodní akvakultury je využita bezplatná hra, resp. krátký test, v rámci kterého žáci poznávají zobrazenou sladkovodní rostlinu výběrem ze tří možností. Na konci krátkého testu se zobrazí vyhodnocení testu.

Cíl doprovodné akce

Prezentace na dotykovém monitoru využívá nejmodernějších způsobů propagace a nabízí možnost oslovovat a upoutat pozornost dětských návštěvníků velmi atraktivní formou. Touch screen monitor výrazně zvyšuje atraktivitu celé expozice.

Obsahově je prezentace zaměřena na poznávání a celkovou edukaci v oboru sladkovodní akvakultury. Seznamuje dětské návštěvníky atraktivní formou se způsobem chovu sladkovodních ryb, ostatních sladkovodních živočichů a sladkovodních rostlin. Dále seznamuje dětské návštěvníky s druhy sladkovodních ryb, druhy sladkovodních rostlin a druhy ostatních sladkovodních živočichů. Poskytuje informace o způsobu jejich obživy i o způsobu jejich využití v oblasti potravinářské. Dále poskytuje informace dětským návštěvníkům, jak se ve sladkovodních tocích chovat. Poskytuje informace o alternativách k běžnému způsobu hospodaření. Dále upozorňuje na to, že ekologické postupy ve sladkovodní akvakultuře často představují návrat k osvědčeným tradičním způsobům hospodaření a tím dokazují, že tyto tradiční přístupy zdaleka neznamenaají krok zpět, ale naopak výrazný posun dopředu.

V současnosti se věnuje ekologii a ochraně životního prostředí velmi vysoká pozornost a ekologické formy hospodaření si získávají stále větší množství příznivců. Informovanost v této oblasti je ovšem stále velmi nízká a interaktivní prezentace má za cíl oslovovat a informovat široké řady návštěvníků i dětských návštěvníků o těchto moderních trendech, jejich pozitivních dopadech a jednotlivých možnostech využití ekologických principů v běžném i profesním životě v oblasti sladkovodní akvakultury.

Slide show prezentace, videoukázky, fotografie a kvízy s otázkami použité v prezentaci jsou připravovány v souladu s požadavky Ministerstva zemědělství na jejich obsahovou náplň s využitím odborných institucí a konkrétních subjektů působících v daném oboru.

Obsahově má tedy prezentace na dotykovém monitoru za cíl informovat dětské návštěvníky veletřhu o oblasti sladkovodní akvakultury, podpořit propagační kampaně Ministerstva zemědělství v této oblasti a prezentovat moderní trendy s využitím osvědčených tradičních postupů.

Personál, který se bude věnovat oběma cílovým skupinám, má vysoce odborné znalosti jak v oblasti sladkovodní akvakultury, tak pedagogiky a zároveň se aktivně podílel na obdobných edukativních aktivitách.

1.Osoba : Radek Fencel, student Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Fakulta rybářství a ochrany vod, obor rybářství, dokládám potvrzení o studiu + profesní životopis

2.odborná osoba: Markéta Hlávková, studentka Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, Fakulta rybářství a ochrany vod, obor ochrana vod, dokládám potvrzení o studiu + profesní životopis

V Borovanech dne 23.7.2015

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Jednatel

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.
Mlýnská 90 (2)
373 12 Borovany
Tel./fax: 387 995 129
IČ: 261 11 265 DIČ: CZ26111265
Kč v Kč: 17000

Příloha:

Profesní životopis Radka Fencela + potvrzení o studiu

Profesní životopis Markéty Hlávkové + potvrzení o studiu



Radek Fencí

Adresa: U Dubu 556, 373 12 Borovany

Telefon: +420 721 71 4033

E-mail: radek.fenci@post.cz

Věk: 22 let

Vzdělání

2012 - doposud

Jihočeská univerzita/Fakulta rybářství a ochrany vod, České Budějovice
Zootecnika - rybářství

2008 - 2012

Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola automobilní a technická, České Budějovice

Průběh zaměstnání

04/2013 - 09/2013

InRybnicez - externí redaktor

Spoluvytváření obsahu v sekci příslušně netkém 11 článků

03/2014 - 09/2014

Sänger Rollenlager GmbH & Co. KG / Saenger CZ / Tester a konzultant

Reklama, inovace výrobků

Znalosti

Jazykové znalosti

Čestm - mateřsky jazyk

Angličtina - aktivní

Počítačové znalosti - uživatel

Microsoft Powerpoint - pokročilý

Microsoft Word - pokročilý

Microsoft Excel - pokročilý

Řidičský průkaz

sk. A, B

V Borovanech, dne 21.7. 2015

Ověřovací doložka pro vidimaci
Podle ověřovací knihy pošty: Borovany

Por.č.: 37312-011-0062

Tato úplná kopie, obsahující 2 stran souhlasí doslovně
s předloženou listinou. z níž byla pořízena a tato listina je
prvovis. obsahující 2 stran.

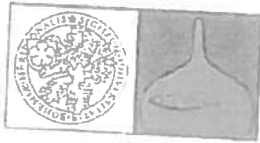
Listina, z níž je vidimovaná listina pořízena, neobsahuje
viditelný zajišťovací prvek, jenž je součástí obsahu právního
významu této listiny.

Borovany dne 24.07.2015
Siebenbrunnerová Zde

Podpis: Úřední razítko



tel: 22 565 0100
fax: 22 565 0101
www.ceska-posta.cz



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Fakulta rybářství a ochrany vod
Zátiší 728/II, 389 25 Vodňany
IČO: 60076658 DIČ: CZ60076658

POTVRZENÍ O STUDIU

Jméno a příjmení: PAVEL FENCL RČ: 930503/1304

Obor: RYBÁŘSTVÍ

Forma studia: prezenční ~~kombinovaná~~ Akademický rok: 2014/2015

Potvrzujeme, že výše uvedený student navštěvuje na naší fakultě studijní obor akreditovaný
Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR.

V Českých Budějovicích dne: 5.11.2014

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
FAKULTA RYBÁŘSTVÍ A OCHRANY VOD
Zátiší 728/II
389 25 Vodňany (P)



OSOBNÍ ÚDAJE

Jméno Markéta Hlávková
Adresa v osarenská 527, 373 12 Borovany
Telefon 721 246 867
E-mail hlavkova.marketa@centrum.cz
Datum narození 15. 1. 1992

PROFESNÍ ZKUŠENOSTI

- Od září 2014 Pracovník v organizaci AIESEC České Budějovice
oblast marketingu, práce s photoshopem, tvoření plakátů,
propagace stáží, komunikace se studenty JU, komunikace
se studenty, kteří chtějí vyjet na stáž z ČR a také stážisty
z cizích zemí, práce na projektu Edison
účast na celosvětové konferenci, získávání zkušeností s prací
v kolektivu s mladými lidmi
AIESEC České Budějovice, Studentská 787/13, 370 05
České Budějovice
- Červen 2015 Pracovník na Festivalu komorní hudby. Barokní noc v
Českém Krumlově
příprava občerstvení, oblečení a atmosféry pro české
i zahraniční návštěvníky.
- červen - srpen 2010-2015 Pracovník informačního centra a odborný průvodce
komunikace s návštěvníky infocentra, komentované
prohlídky areálu, tvorba informačních materiálů,
spoluúčast na přípravě a realizaci kulturních akcí, schůzí,
navštíven, meetingů
Informační centrum, Žižkovo náměstí 1, 373 12 Borovany

VZDĚLÁNÍ A ODBORNÁ PŘÍPRAVA

- 2013-2015 Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské Univerzity v Českých Budějovicích
obor Ochrana vod
- 2011-2013 Přírodovědecká fakulta Jihočeské Univerzity v Českých Budějovicích
obor Biologie a anglický jazyk se zaměřením na učitelství
pro střední školy
ukončeno
- 2003-2011 Gymnázium Trhové Sviny, Školní 995, Trhové Sviny
maturita

**OSOBNÍ SCHOPNOSTI A
ZPŮSOBILOSTI**

MATĚRSKÝ JAZYK
DALŠÍ JAZYKY

ČEŠTINA
ANGLIČTINA
NĚMCINA

pokročilý
mírně pokročilý

TECHNICKÉ SCHOPNOSTI
JINÉ SCHOPNOSTI

práce s PC (MS Office. Statistika. Picasa. Adobe Photoshop CS 6)
doučování dětí anglický jazyk, český jazyk,
práce s dětmi na Borůvkobraní (2013),

PRÁVNÍ PRUKAZ

skupina B

Podpis: *Martina Kloubová*



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Fakulta rybnářství a ochrany vod
Zátiší 728/II, 389 25 Vodňany
IČO: 60076658 DIČ: CZ60076658

POTVRZENÍ O STUDIU

Jméno a příjmení: MARJETA HLAVKOVÁ RČ: 925A115/1294

Obor: OCHRANA VOD

Forma studia: prezenční - kombinovaná Akademický rok: 2014/2015

Potvrzujeme, že výše uvedený student navštěvuje na naší fakultě studijní obor ochrana vod kombinovaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR.

V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
FAKULTA RYBNÁŘSTVÍ A OCHRANY VOD
Zátiší 728/II
389 25 Vodňany (2)

V Českých Budějovicích dne: 21. 6. 2015

Komplexní návrh soutěže pro širokou veřejnost

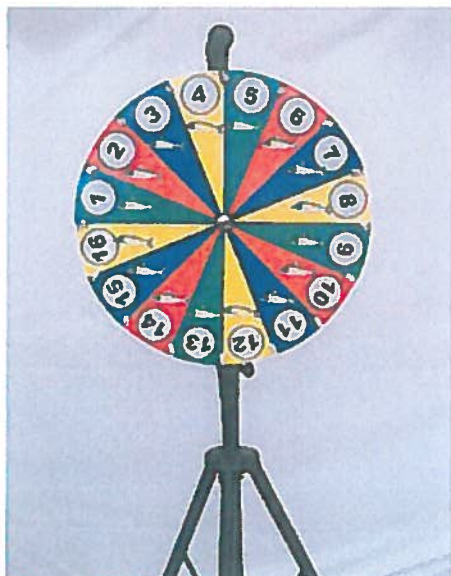
1.Kolo štěstí s prezentací sladkovodní akvakultury

Použití atraktivní formy propagace sladkovodních ryb se zacílením na širokou veřejnost. Návštěvníci jsou informováni o produkci sladkovodních ryb, jejich přínosu pro člověka a zároveň získávají milou pozornost v podobě plakátu se sladkovodními živočichy a rostlinami, včetně názvů nebo magnetek zobrazujících sladkovodní rybu. Soutěž probíhá celodenně po celou dobu konání výstavy.

Prezentace navazuje na podpůrné propagační kampaně Ministerstva zemědělství na podporu sladkovodní akvakultury. Doprovodná akce má výrazný edukativní prvek při podpoře poznávání sladkovodních ryb.

Popis

Na expozici je umístěno tzv. kolo štěstí – viz. ilustrativní foto:



Kolo štěstí bude provedeno v barvách oficiálního loga Ministerstva zemědělství. V prostoru expozice u kola štěstí je přítomna prezentující osoba s velmi dobrými komunikativními dovednostmi. Prezentující osoba působí taktéž jako moderátor celé doprovodné akce. U stojanu kola štěstí se dále nachází malý odkládací stoleček.

Prezentační místo je graficky vyzdobeno sloganem uprostřed kola štěstí, např. „Poznejte sladkovodní ryby“. Marketingové sdělení a poselství prezentace je tak pro návštěvníky expozice na první pohled jasně rozpoznatelné.

Doprovodná akce probíhá v rámci stávajícího prostoru expozice Ministerstva zemědělství.

Koncept soutěže

Prezentující osoba aktivně oslovuje kolemjdoucí návštěvníky veletrhu s nabídkou účasti na doprovodném programu. Oslovení účastníci si zatočí kolem štěstí, jehož plocha je rozdělena na větší množství polí a v každém poli je zobrazen různý druh sladkovodní ryby. Účastník poznává sladkovodní rybu v poli, na kterém se šipka pohyblivého kola zastaví. Pokud účastník sladkovodní rybu v předmětném poli kola štěstí uhádne, dostává cenu v podobě magnetky znázorňující sladkovodní rybu nebo plakát se sladkovodními živočichy a rostlinami.

Součástí výzdoby prezentačního místa jsou nafouknuté balóčky připevněné na malém držáku u odkládacího stolečku. Každému z dětských návštěvníků je nabídnut nafouknutý balónek jako upomínka na expozici Ministerstva zemědělství. Balóčky jsou zároveň atraktivní dekorací, která efektivně upoutává pozornost kolemjdoucích návštěvníků. Balóčky jsou k dispozici v několika barevných provedeních, která korespondují s barvami v logu Ministerstva zemědělství, a jsou potištěny oficiálním logem Ministerstva zemědělství – viz. náhled:



Prezentující osoba informuje návštěvníky o prospěšnosti sladkovodních ryb, jejich vlivu na zdraví člověka a výživových hodnotách.

Výherce obdrží jednu z drobných níže uvedených cen.

Cíl soutěže

Prezentace má za cíl efektivní oslovení návštěvníků a jejich přilákání k expozici Ministerstva zemědělství. Pozornost návštěvníků je upoutána výraznými dekoracemi v podobě kola štěstí a vystavených nafouknutých balónek.

Návštěvníci se z důvodu osobní účasti na prezentaci na expozici zdržují delší čas než by bylo běžné a jsou sami na této účasti zainteresováni.

Obsahově je prezentace zaměřena na informování a širokou osvětu v oblasti sladkovodní akvakultury a jejího pozitivního vlivu na zdraví člověka s ohledem na podpůrné marketingové aktivity Ministerstva zemědělství.

2.Soutěž v poznávání a filetování sladkovodních ryb

Soutěž je spojená s kuchařskou show. Profesionální kuchař, který prezentuje ukázkou přípravy pokrmu ze sladkovodní ryby, začlení do probíhající show i návštěvníky veletrhu nacházející se v blízkosti expozice Ministerstva zemědělství. Návštěvníci tak získávají informace z oblasti akvakultury a prospěšnosti sladkovodních ryb ve vztahu k člověku.

Koncept soutěže:

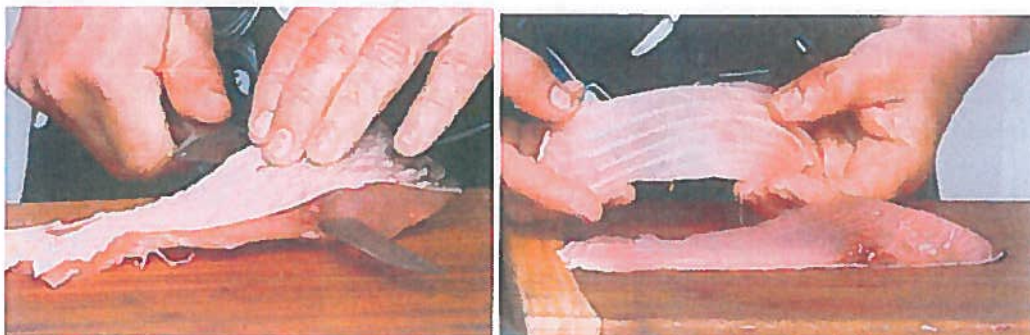
Profesionální kuchař a moderátor kuchařské show v jedné osobě dává návštěvníkům veletrhu otázky vztahující se k danému tématu – sladkovodní akvakultuře. Tři osoby, které první na danou otázku odpoví správně, budou přizváni dovnitř expozice Ministerstva zemědělství k pracovnímu pultu, kde probíhá kuchařská show. Každý z nich obdrží kuchařskou zástěru, filetovací náradí, sladkovodní rybu a budou spolu závodit, který z nich správně provede filetování ryby v určeném časovém termínu.

Jejich úkolem bude proměnit sladkovodní rybu na dva filety. Konkrétním úkolem soutěžících bude připravit z předložené sladkovodní ryby (např. kapra, lososa) dva úhledné filety bez kostí a kůže. Rybu musí rozříznout na dvě části, odstranit hlavu, kosti, kůži a ocas, to vše v daném časovém termínu max. 10 minut. Profesionální kuchaři hlídají čas, výtěžnost ryby, kvalitu výsledného produktu i čistotu pracoviště.

Filety mají splňovat podmínky pro tzv. trim E, což označuje čistý kus ryby bez kůže, tuku či kostí. Kvalitu finálních filetů, čistotu pracoviště i výtěžnost sladkovodní ryby zhodnotí odborní kuchaři níže jmenovaní.

Jakákoliv odchylka od vysoce nastavených standardů bude zohledněna v bodovém ohodnocení. V odpadu by například neměly končit kusy rybího masa, naopak ve výsledném filetu bychom neměli objevit žádné kosti. Optimální výtěžnost při ručním filetování celé ryby je kolem 60 procent.

Výherce obdrží jednu z níže uvedených cen.



Cíl soutěže

Obsahově je soutěž zaměřena na informování a širokou osvětu v oblasti sladkovodní akvakultury a jejího pozitivního vlivu na zdraví člověka s ohledem na podpůrné marketingové aktivity Ministerstva zemědělství a na rozšíření vědomostí ohledně opracování a konzumace sladkovodních ryb.

Celá soutěž bude „okořeněna“ odbornou a vtipnou moderací profesionálních kuchařů Ondřeje Slaniny, Tomáše Sajlera, Vladimíra Tůmy. Na diváky z řad návštěvníků veletrhu čeká zajímavá a někdy i akční podívaná. Jemná práce s ostrými noži a křehkým masem totiž není vůbec jednoduchá. Navrženým provedením akce bude dosaženo jednak velké sledovanosti akce z řad návštěvníků veletrhu a tím i zajištění informovanosti v dané oblasti velkého rozsahu široké veřejnosti.

Výběr cen pro výherce v rámci uvedených soutěží

- 1. Kupón, resp. dárkový poukaz k vyzvednutí sladkovodní ryby na stanoveném místě pro domácí opracování a konzumaci.*

Výherce soutěže velmi rád přivítá získání sladkovodní ryby k vyhotovení dobrého pokrmu, čímž bude docílena podpora zájmu o sladkovodní akvakulturu.

Ilustrativní foto:



2. Tištěný leták ve formátu A6, na kterém bude uveden jeden recept na úpravu sladkovodní ryby, jež je součástí kuchařské show na expozici

Výherce nalezne na letáku zajímavý recept pro vyhotovení pokrmu ze sladkovodní ryby, čímž bude opět podpořen zájem široké veřejnosti o sladkovodní akvakulturu.

3. Magnetka zobrazující sladkovodní rybu

Dospělé i dětské výherce potěší magnetka zobrazující sladkovodní rybu, kterou si umístí ve své domácnosti, čímž dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních ryb široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



Cejn velký (*Abramis brama*)



Pstruh duhový (*Oncorhynchus mykiss*)



Lín obecný (*Tinca tinca*)



Okoun říční (*Perca fluviatilis*)



Parma obecná (*Barbus barbus*)

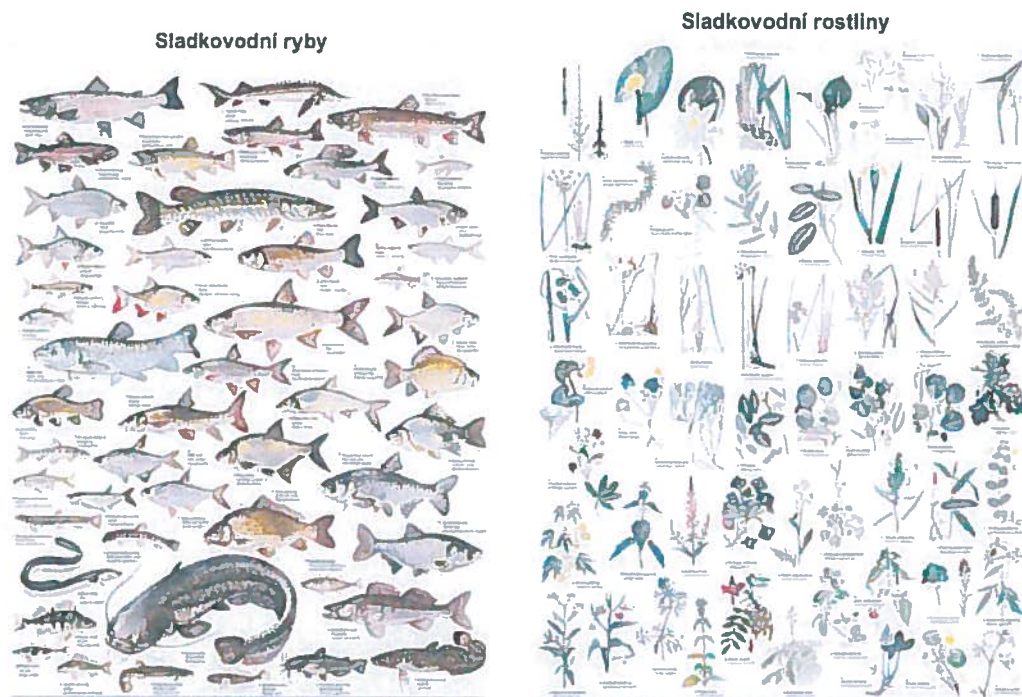


Sumec velký (*Silurus glanis*)

4. Plakát se sladkovodními živočichy a rostlinami, včetně názvů

Dospělé i dětské výherce potěší plakát zobrazující sladkovodní živočichy a rostliny, který si umístí ve své domácnosti, čímž dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních živočichů a rostlin u široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



5. Nafouknuté balóinky v několika barevných provedeních, která korespondují s barvami v logu Ministerstva zemědělství, budou potištěny oficiálním logem Ministerstva zemědělství a obrázkem sladkovodní ryby s jejím názvem.

Uvedená cena potěší zejména dětské výherce. Na balóncích budou zobrazeny různé sladkovodní ryby s názvy, čímž opět dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních živočichů u široké veřejnosti.

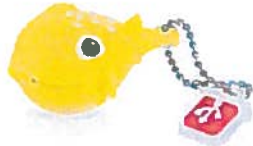
Viz. ilustrativní foto:



6. Flash s krátkou prezentací v oblasti sladkovodní akvakultury.

Zhlédnutím krátké prezentace z oblasti sladkovodní akvakultury dojde k rozšíření vědomostí široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



7. Hrnek v barvách loga Ministerstva zemědělství s potiskem sladkovodní ryby, včetně názvu sladkovodní ryby a logem Ministerstva zemědělství.

Dospělé i dětské výherce potěší hrnek zobrazující sladkovodní rybu, který si umístí ve své domácnosti, čímž dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních ryb široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



8. Deštník s potiskem různých druhů sladkovodních ryb a logem Ministerstva zemědělství

Dospělé i dětské výherce potěší deštník s potiskem různých sladkovodních ryb, který si umístí ve své domácnosti, čímž dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních ryb široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



Cejn velký (*Abramis brama*)



Pstruh duhový (*Oncorhynchus mykiss*)



Okoun říční (*Perca fluviatilis*)

9. Tričko s potiskem sladkovodní ryby

Dospělé i dětské výherce potěší tričko s potiskem různých sladkovodních ryb. Dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních ryb široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



Perca obecná (*Abramis brama*)



Pstruh duhový (*Oncorhynchus mykiss*)

10. Diář s potiskem sladkovodních ryb a logem Ministerstva zemědělství.

Dospělé i dětské výherce potěší diář s potiskem různých sladkovodních ryb. Dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních ryb široké veřejnosti.

Viz. ilustrativní foto:



Sumec velký (*Cyprinus carpio*)



Lin obecný (*Tinca tinca*)

11. Blok s potiskem sladkovodních ryb s názvy

Dospělé i dětské výherce potěší diář s potiskem různých sladkovodních ryb. Dojde k rozšíření vědomostí v oblasti rozpoznání sladkovodních ryb široké veřejnosti.



Salmo gairdneri (Salmo gairdneri)



Salmo trutta (Salmo trutta)

V Borovanech dne 23. 7. 2015

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Nádražní 90
370 12 Borovany
Tel./fax 387 935 126
IČ: 281 11 265 DIČ: CZ2811265
Kb v Oč 999 Q vl. 17906

jednatel



**ČESKÁ
POJIŠŤOVNA**

TELOHA C.V

V102

Česká pojišťovna a.s.

Spálená 75/16, 113 04 Praha 1, Česká republika
IČ 45272956,

zapsaná v obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 1464,

kterou zastupuje
Dana Mikesková, výhradní pojišťovací agent

(dále jen "pojišťovna")

a

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Nádražní 90, 373 12 Borovany, ČESKÁ REPUBLIKA
IČ 281 11265,

korespondenční adresa je shodná s adresou pojistníka

kterou zastupuje
Šárka Hrušková, jednatel společnosti

(dále jen "pojistník")

**uzavřeli pojistnou smlouvu č. 48448911-18
o pojištění odpovědnosti**

Tato pojistná smlouva je ve správě České pojišťovny a.s.

TC89972004029

02203482166414

Pojištění odpovědnosti

1. Úvodní ustanovení

1.1. Pojištění sjednaná touto pojistnou smlouvou se řídí Všeobecnými pojistnými podmínkami pro pojištění majetku a odpovědnosti VPPMO-P-01/2014 (dále jen "VPPMO-P"), které jsou nedílnou součástí této smlouvy. Pojistník tímto prohlašuje, že se s uvedenými pojistnými podmínkami seznámil a podpisem této smlouvy je přijímá.

1.2. Pojištěný

Pojištěným z této smlouvy je pojistník.

2. Pojištěný předmět činnosti

2.1. Pojištění se sjednává pro případ právním předpisem stanovené povinnosti pojištěného nahradit škodu či újmu při ublížení na zdraví nebo usmrcení vzniklou jinému v souvislosti s činnostmi uvedenými ve výpisu z obchodního rejstříku vedeného Krajským soudem v Českých Budějovicích oddíl C, vložka 17806.

3. Rozsah pojištění, pojištěná nebezpečí

3.1. Pojištění se sjednává pro pojištěná nebezpečí uvedená v článku 22 bodu 1, 2, 4, 5, 6 a 7 VPPMO-P.

3.2. Parametry pojištění v základním rozsahu:

Pojištění v základním rozsahu se sjednává s limitem pojistného plnění

5 000 000,- Kč

Pojištění v základním rozsahu se sjednává s územním rozsahem

Celý svět bez USA a Kanady

Pojištění v základním rozsahu se sjednává se spoluúčastí

2 500,- Kč

3.3. Nad rámec pojištění v základním rozsahu se pojištění sjednává též v rozsahu těchto doložek:

3.3.1. Doložka V70 Pojištění odpovědnosti za škodu vzniklou jinak než na zdraví, poškozením, zničením, ztrátou nebo odcizením hmotné věci (čisté finanční škody)

Odchylně od článku 22 bodu 1 VPPMO-P se ujednává, že pojištění se vztahuje na povinnost pojištěného nahradit škodu vzniklou třetí osobě jinak než při ublížení na zdraví nebo usmrcení této osoby, poškozením, zničením, ztrátou nebo odcizením hmotné věci, kterou má tato osoba ve vlastnictví nebo v užívání.

Předpokladem vzniku práva na pojistné plnění v rozsahu tohoto ujednání je, že ke vzniku škody došlo v době trvání pojištění v souvislosti s pojištěnou činností nebo vztahy z této činnosti vyplývajícími.

Pojištění v rozsahu této doložky se však nevztahuje na povinnost nahradit škodu:

- vzniklou prodlením se splněním smluvní povinnosti,
- vzniklou schodkem na finančních hodnotách, jejichž správou byl pojištěný pověřen,
- vzniklou při obchodování s cennými papíry,
- způsobenou pojištěným jako členem statutárního orgánu nebo kontrolního orgánu jakékoliv obchodní společnosti nebo družstva,
- vzniklou v souvislosti s čerpáním či přípravou čerpání jakýchkoliv dotací a grantů nebo v souvislosti s organizací veřejných zakázek, zpracováním podkladů pro účast ve výběrovém řízení nebo veřejných zakázkách,
- vzniklou v souvislosti s vymáháním pohledávek.

Odchylně od článku 24 bodu 1 písm. d) se ujednává, že pojištění v rozsahu této doložky se vztahuje i na škodu způsobenou veřejně poskytnutou informací nebo radou, která je součástí přednáškové činnosti.

Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává se sublimitem pojistného plnění ve výši

200 000,- Kč

Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává s územním rozsahem

Celý svět bez USA a Kanady

Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává se spoluúčastí ve výši

2 500,- Kč

3.3.2. Doložka V723 Pojištění odpovědnosti za škodu na pojištěným převzatých nebo užívaných hmotných movitých věcech

Odchylně od ustanovení článku 24 bodu 2 písm. a), b) VPPMO-P se ujednává, že pojištění se vztahuje na povinnost nahradit škodu na hmotných movitých věcech, které pojištěný užívá, nebo na hmotných movitých věcech převzatých pojištěným, jež mají být předmětem jeho závazku.

Pojištění v rozsahu této doložky se však nevztahuje na povinnost nahradit škody:

- vzniklé opotřebením, nadměrným mechanickým zatížením nebo chybou obsluhou,
- na hmotných věcech převzatých v rámci přepravních smluv,
- vzniklé na zvířatech,
- vzniklé na motorových vozidlech,
- vzniklé ztrátou nebo odcizením movité hmotné věci.

Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává se sublimitem pojistného plnění ve výši 200 000,- Kč
Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává s územním rozsahem Celý svět bez USA a Kanady
Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává se spoluúčastí ve výši 2 500,- Kč

3.3.3. Doložka V111 Regresní náhrady

Ujednává se, že pojištění se vztahuje i na náhradu nákladů léčeni vynaložených zdravotní pojišťovnou na zdravotní péči ve prospěch zaměstnance pojištěného v důsledku zaviněného protiprávního jednání pojištěného.

Pojištění se dále vztahuje i na regresní náhradu dávek nemocenského pojištění vyplacených zaměstnanci pojištěného orgánem nemocenského pojištění v důsledku zaviněného protiprávního jednání pojištěného zjištěného soudem nebo správním orgánem.

Toto pojištění se však vztahuje jen na případy, kdy zaměstnanci pojištěného vzniklo právo na pojistné plnění z pojištění odpovědnosti při pracovním úrazu nebo nemoci z povolání, za předpokladu, že v době trvání pojištění došlo k pracovnímu úrazu nebo byla zjištěna nemoc z povolání.

Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává se sublimitem pojistného plnění ve výši 5 000 000,- Kč
Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává s územním rozsahem Celý svět bez USA a Kanady
Pojištění v rozsahu této doložky se sjednává se spoluúčastí ve výši 2 500,- Kč

3.4. Pojistná smlouva je uzavřena s účinností od 9. 10. 2014 do 31. 12. 2015.

Jedná se o jeden pojistný rok od 9. 10. 2014 do 8. 10. 2015 a zbytkovou dobu trvání pojištění od 9. 10. 2015 do 31. 12. 2015.

Pojišťovna i pojištěný mají právo smlouvu vypovědět ke konci pojistného roku s tím, že výpověď musí být druhé straně doručena 6 týdnů před jeho uplynutím.

4. Pojistné za jednotlivá pojistná nebezpečí

4.1. Podkladem pro výpočet pojistného pro pojištění v základním rozsahu je výše ročních příjmů pojištěného, které jsou předmětem daně z příjmu. Sazba pojistného činí 0,8782 %. Příjmy, kterých pojištěný dosáhl v loňském roce, resp. které předpokládá, činí 22 789 000,- Kč. Zúčtování pojistného se neprovádí.

4.2. Přehled pojistného pro pojištění v základním rozsahu a pro pojištění v rozsahu doložek:

položka č.	pojistná nebezpečí	pojistné v Kč*
1	Pojištění odpovědnosti za škodu v základním rozsahu	24 516,-
2	doložka V70	2 058,-
3	doložka V723	2 818,-
4	doložka V111	1,-

* jedná se o pojistné za dobu trvání pojištění

Pojistné za všechna pojistná nebezpečí sjednaná tímto pojištěním za dobu trvání pojištění činí 29 393,- Kč.

5. Pojistná doba

Pojištění se sjednává na dobu od 10. 10. 2014 do 31. 12. 2015.

Pojišťovna i pojištěný mají právo pojistnou smlouvu vypovědět ke konci každého pojistného roku s tím, že výpověď musí být druhé straně doručena 6 týdnů před jeho uplynutím.

6. Pojistné a jeho splatnost

6.1. Přehled pojistného k datu 10. 10. 2014 za pojištění sjednaná v pojistné smlouvě:

Pořadové číslo	název pojištění	pojistné za dobu trvání pojištění v Kč
1	Pojištění odpovědnosti	29 393,-
Celkem v Kč		29 393,-
Celkové pojistné za pojistnou smlouvu zaokrouhlené a upravené na dělitelnost počtem splátek		29 393,-

6.2. Ujednává se, že pojistné bude hrazeno pojišťovně v termínech a částkách uvedených ve Vyúčtování pojistného, které je nedílnou součástí této pojistné smlouvy, na účet pojišťovny č. 246246/5500, variabilní symbol 4844891118, konstantní symbol 3558.

6.3. Nebude-li některá splátka pojistného uhrazena řádně a včas, stává se bez dalšího prvním dnem prodlení s její úhradou splatným celé jednorázové pojistné.

6.4. Dlužné pojistné má povinnost hradit pojistník na účet pojišťovny uvedený v upomínce.

7. Závěrečná ustanovení

Pojistník prohlašuje, že seznámí pojištěného s obsahem této pojistné smlouvy včetně uvedených pojistných podmínek.

Pojistník potvrzuje, že je seznámen s podmínkami zpracování osobních a dalších (identifikačních, adresních, komunikačních) údajů uvedenými v článku 9 VPPMO-P a se zpracováním v uvedeném rozsahu vyslovuje souhlas. Pojistník dále prohlašuje, že je seznámen a souhlasí se zmocněním a zproštěním mlčenlivosti dle článku 9 VPPMO-P. Na základě zmocnění uděluje pojistník souhlasy uvedené v tomto odstavci rovněž jménem všech pojištěných.

Odpovědi pojistníka na dotazy pojišťovny a údaje jím uvedené u tohoto pojištění, se považují za odpovědi na otázky týkající se podstatných skutečností rozhodných pro ohodnocení pojistného rizika. Pojistník svým podpisem potvrzuje jejich úplnost a pravdivost.

Pojistník prohlašuje a svým podpisem stvrzuje, že se seznámil s informacemi o pojištění a převzal tyto dokumenty:

- záznam z jednání,
- pojistné podmínky dle bodu 1.1. pojistné smlouvy,
- sazebník poplatků

Tato pojistná smlouva je vyhotovena ve 2 stejnopisech, z nichž jeden obdrží pojistník a jeden pojišťovna.

Pojišťovna má právo při změně pojištění upravit pojistné podle sazeb platných k datu provedení změny. Změnou pojištění se pro účely této smlouvy rozumí změna v rozsahu pojištění, tj. zejména změna pojištěného předmětu činnosti, připojištění dalšího rizika, změna limitu plnění, spoluúčasti či územního rozsahu.

Pojistník prohlašuje, že veškeré jím poskytnuté informace týkající se této pojistné smlouvy jsou úplné a pravdivé, a zavazuje se oznámit pojistiteli bez zbytečného odkladu všechny jejich změny.

Pojistník současně potvrzuje, že převzal příslušné pojistné podmínky.

8. Přílohy

Výpis z obchodního rejstříku

v ČESKÝ ÚŘAD PRO JUDICIAŘNÍ ZPRÁVY v ČESKÝ ÚŘAD PRO JUDICIAŘNÍ ZPRÁVY

dne 7. 10. 2014 dne 7. 10. 2014

AL - SYSTEM EXPO s.r.o.

Nádražní 90
373 12 Borovany
Tel./fax 387 995 126
IČ 281 11 265 DIČ CZ281 11205

Podpis (a razítko) pojistníka: [Podpis] Podpis (a razítko) pojišťovny

Jvěřovací doložka pro vidimaci Poř.č.: 37312-011-0107
Podle ověřovací knihy pošty: Borovany

Tato částečná kopie, obsahující 4 stran souhlasí doslovně s předloženou listinou, z níž byla pořízena a tato listina je prvopis, obsahující 8 stran.

Listina, z níž je vidimovaná listina pořízena, neobsahuje viditelný zajišťovací drvek, jenž je součástí obsahu právního významu této listiny.

Borovany dne 04.08.2015
Siebenbrunnerová Zde

Podpis:



**MINIŠTERSTVO
ZEMĚDĚLSTVÍ**

Těšnov 65/17
110 00 Praha 1 - Nové Město
-34-