URZĄD MIEJSKI w SUWAŁKACH
Wydział Kultury, Turystyki i Promocji
16-400 SUWAŁKI
ul. Mickiewicza 1

załącznik
do zapytania ofertowego

Suwałki, 24.07.2017 r.

KTP. 271.29.2017

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia:

1. **Zorganizowanie jednodniowej imprezy plenerowej do 1 000 osób:** Międzynarodowy Konkurs Kulinarny „Sąsiedzi przy stole" z udziałem kucharzy z Suwałk (Polska), Alytusa (Litwa) i Waren (Niemcy).
2. **Celem imprezy jest** prezentacja i promocja kuchni regionu Suwalszczyzny oraz miast partnerskich Suwałk: Alytusa (Litwa) i Waren (Niemcy), opartej na naturalnych surowcach i tradycyjnych recepturach oraz propagowanie walorów smakowych grzybów w kuchni regionów uczestniczących w konkursie.
3. **Zmaganiom kucharzy towarzyszyć będą następujące działania:**
   1) konkurs kulinarnego z udziałem kucharzy z Suwałk (Polska), Alytusa (Litwa) i Waren (Niemcy) przygotowujących min. 2 dania konkursowe, w tym obowiązkowo jedno danie z grzybami oraz deseru z użyciem jesiennych owoców,
   2) zorganizowanie dla publiczności degustacji ugotowanych i przygotowanych przez kucharzy potraw w ramach zmagań konkursowych,
   3) zorganizowanie „bicia" rekordu Guinnessa w kategorii „najdłuższa kiszka ziemniaczana" zgodnie z wytycznymi Biura Rekordów Guinnessa,
   4) zorganizowanie stoisk i straganów z produktami i daniami z regionu, wraz z możliwością ich degustacji i zakupu,
   5) zorganizowanie warsztatów kulinarnych pokazujących sposoby przyrządzania potraw z grzybów,
   6) zorganizowanie poczęstunku dla zespołów i gości w osobnym namiocie,
   7) zorganizowanie koncertów min. 3 zespołów muzycznych,
   8) wykonanie dekoracji sceny w muszli koncertowej w klimacie „jesiennym" i „kulinarnym",
   9) zorganizowanie pobytu (zakwaterowanie i wyżywienia) dla kucharzy i zespołów z zagranicy,
   10) zapewnienie prowadzącego/konferansjera imprezy,
   11) promocja imprezy.

4. **Miejsce i czas realizacji imprezy:**
   park Konstytucji 3 Maja w Suwałkach, 10 września 2017 r. (niedziela) w godz. 10^{oo}-16^{oo}.
5. **Odbiorcy imprezy:** mieszkańcy EGO SAS (Suwałki, Ełk, Olecko, Gołdap, Augustów, Sejny), goście z zagranicy uczestniczący w konkursie, turyści, miłośnicy sztuki kulinarnej i „dobrego jedzenia".

6. **Przewidywana liczba odbiorców** do 1 000 osób.
7. **Planowana ilość uczestników konkursu**: 9 kucharzy
   - Suwałki: 3 kucharzy
   - Alytus: 3 kucharzy
   - Waren: 3 kucharzy
8. **Ilość członków zespołów folklorystycznych występujących na scenie**: max. 30 osób
   - Suwałki – max. 10 osób
   - Alytus – max. 10 osób
   - Waren (lub innego zagranicznego reginu)– max. 10 osób
9. **Organizacja i zabezpieczenie techniczno- logistyczne imprezy:**
   a) wynajęcie placu wraz zapleczem w parku Konstytucji 3 Maja i obowiązkowym dostępem do wody (zdatnej do spożycia) i energii elektrycznej na potrzeby organizacji konkursu;
   b) wynajęcie sceny – muszli koncertowej z zapleczem w parku Konstytucji 3 Maja oraz zapewnienie obsługi technicznej sceny;
   c) wynajęcie ławek dla publiczności oraz stołów na degustację dań,
   d) wykonanie dekoracji sceny w klimacie „kulinarnym" i „jesiennym" oraz terenu przy scenie, przy dekoracji wykorzystanie logotypu „Pogodne Suwałki";
   e) wynajem, montaż i demontaż nagłośnienia i zapewnienie jego obsługi technicznej,
   f) zapewnienie konferansjera całego wydarzenia, posiadającego doświadczenie w prowadzeniu imprez i eventów o charakterze kulinarnym;
   g) zabezpieczenie sceny i terenu imprezy według obowiązujących zasad:
   - zapewnienie toalet TOi TOi, w ilości 10 szt., wraz z transportem i obsługą oraz bezpłatnym dostępem);
   - zapewnienie pojemników na śmieci;
   - zabezpieczenie wody (zdatnej do spożycia) i energii elektrycznej na potrzeby organizacji imprezy, w tym podpisanie stosownych umów na dostawę energii elektrycznej i wody, zabezpieczenie punktów poboru wody i poboru energii elektrycznej zgodnie z wymogami techniki, zabezpieczenie dyżuru elektryka podczas całej imprezy;

   h) przygotowanie i posprzątanie placu przed i po imprezie oraz wywiezienie śmieci;
   i) powiadomienie o imprezie zgodnie z art. 34 ustawy z dnia 25 października 1991 r. o organizowaniu i prowadzeniu działalności kulturalnej (tj. Dz.U. z 2017 r. poz. 862).

10. **Zorganizowanie konkursu kulinarnego**
    a) zapewnienie po 3 doświadczonych kucharzy z Suwałk, Alytusa i Waren;
    b) zapewnienie kucharzom z Waren (Niemcy) noclegów 9/10.09.2017 r. i 10/11.09.2017 r. oraz posiłków: kolacji 9 i 10.09.2017 r.; obiadu 10.09.2017 r. (w osobnym namiocie w plenerze) śniadań 10 i 11.09.2017 r., oraz kucharzom z Alytusa (Litwa) obiadu 10.09.2017 r. (w osobnym namiocie w plenerze), dojazd kucharzy z Waren i Alytusa do Suwałk na własny koszt;

c) zapewnienie dla kucharzy zadaszonych stanowisk wraz z dostępem do wody (zdatnej do spożycia) i energii elektrycznej oraz wyposażeniem w 6 kuchenek gazowych z funkcją rożen – grill oraz piekarnik i 6 butli gazowych propan-butan;
d) zapewnienie długich ław/stołów do dyspozycji kucharzy – 3 sztuki;
e) zapewnienie krzeseł dla kucharzy – 9 sztuk;
f) zakup produktów na kwotę min. 5 000 zł brutto dla kucharzy startujących w konkursie, zgodnie z ich propozycjami, zgłoszonymi najpóźniej na 7 dni przed konkursem;
g) zapewnienie nagród i honorariów dla kucharzy;
h) opracowanie regulaminu konkursu i zapewnienie 3 osobowego jury do oceny dań konkursowych (2 osoby desygnuje zamawiający);
i) zapewnienie 1 tłumacza języka litewskiego i 1 tłumacza języka niemieckiego;
j) zorganizowanie dla publiczności degustacji potraw przygotowanych przez kucharzy uczestniczących w konkursie, w tym:
- przygotowanie po min. 150 porcji do degustacji dla publiczności;
- zapewnienie naczyń jednorazowych do degustacji (talerze, miseczki, sztućce, serwetki) – zgodnie z ustalonymi potrawami, ilość naczyń dostosowana do ilości zamówionych porcji degustacyjnych;
- zapewnienie udekorowanych stołów i ławek dla publiczności;
- zapewnienie koszy na śmieci i odpady;
k) zabezpieczenie wszystkich wymogów ppoż. zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym gaśnic i innego wymaganego sprzętu,
l) podjęcie innych działań, niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia imprezy.

11. Przeprowadzenie „próby pobicia" rekordu Guinnessa w długości przygotowanej kiszki ziemniaczanej

a) nawiązanie kontaktu z restauracją Kalinka w Rutce Tartak (zadeklarowała chęć bicia RG oraz z Biurem Rekordów Guinnessa;
b) podpisanie umowy z Biurem Rekordów oraz formularza zgłoszeniowego, zgłoszenie próby „bicia rekordu" do Biura Rekordów w kategorii „najdłuższa kiszka ziemniaczana" oraz wniesienie opłaty do Biura Rekordów (w trybie „szybkiej ścieżki"),
c) zapoznanie się z wytycznymi otrzymanymi z Biura Rekordów, przy „próbie bicia" RG wymagane będzie między innymi
- nagranie wideo z poszczególnych etapów tworzenia kiszki,
- relacja zdjęciowa,
- obecność inspektora sanitarnego + jego zeznanie + poświadczenie kwalifikacji,
- plan dystrybucji kiszki,
- obecność przedstawiciela Okręgowego Urzędu Miar lub geodety w celu dokonania pomiaru długości kiszki + jego zeznanie + poświadczenie kwalifikacji,

d) przekazanie zebranych materiałów do Biura Rekordów Guinnessa;

12. **Zorganizowanie bezpłatnych warsztatów kulinarnych promujących potrawy z grzybów.**

a) zapewnienie kucharza mającego doświadczenie w eventach kulinarnych do prowadzenia warsztatów;
b) zapewnienie namiotu do przeprowadzenia warsztatów;
c) opracowanie programu warsztatów i pozyskanie min. 6 osób;
d) przygotowanie produktów dla uczestników warsztatów i podstawowych akcesoriów kuchennych;
e) zapewnienie honorarium dla prowadzącego warsztaty;

13. **Zorganizowanie koncertów zespołów muzycznych – min. 3 zespoły**

a) zapewnienie sceny z zadaszeniem;
b) opracowanie programu koncertu;
c) zapewnienie konferansjera koncertu (może to być ta sama osoba, która prowadzi imprezę kulinarną);
d) zapewnienie zespołom zagranicznym noclegów i wyżywienia:
- zespołowi z Waren (Niemcy) lub innemu zagranicznemu (poza Alytusem) zespołowi: noclegów z 9/10.2017 r. i 10/11.09.2017 r. oraz posiłków: kolacji 9 i 10.09.2017 r., śniadań 10 i 11.09.20167 r. oraz obiadu 10.09.2017 r. (w osobnym namiocie w plenerze),
- zespołowi z Alytusa obiadu 10.09.2017 r. (w osobnym namiocie w plenerze), zespoły z Waren (lub z innego zagranicznego regionu) i Alytusa dojeżdżają do Suwałk na własny koszt;
e) zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia i oświetlenia sceny oraz ekipy obsługującej sprzęt nagłaśniający;
f) udostepnienie garderób namiotowych dla występujących zespołów'
g) zapewnienie tłumacza języka litewskiego i tłumacza języka niemieckiego, pełniących jednocześnie funkcję opiekunów zespołów.

14. **Organizacja stoisk promocyjnych**

a) przygotowanie 2 zadaszonych stoisk wyposażonych w stół i 2 krzesła o powierzchni nie mniejszej niż 4 m^2, pozwalającej na ustawienie przez wystawcę banneru, roll-up lub innego nośnika reklamowego oraz wyłożenie materiałów promocyjnych;

15. **Organizacja kiermaszu stoisk regionalnych**

a) zaproszenie min. 20 wystawców z Polski i krajów ościennych z produktami lokalnymi (wędliny, ciasta, napoje bezalkoholowe, miód, chleby, sery etc) oraz min. 10 z innym asortymentem,
b) ustawienie min. 30 stoisk wystawienniczych (zadaszonych straganów), podłączeniem do prądu (na każde stoisko co najmniej 1 Kw), demontaż, zapewnienie koszy na śmieci (min. 120 l w ilości min. 5 szt.), sprzątanie terenu

i wywóz śmieci. Każde stoisko powinno mieć miejsce na oznakowanie logo wystawcy.

16. Organizacja poczęstunku w osobnym namiocie w plenerze

a) zapewnienie namiotu, 15 stolików wraz z 60 krzesłami, talerzy, sztućców;
b) zapewnienie obsługi kelnerskiej;
c) przygotowanie obiadu w formie bufetu dla 100 osób w godz. 13 – 15 według następującej specyfikacji:
- zakłada się zrealizowanie min. 70 usług (jedna usługa to jeden obiad na jedną osobę),
- zakłada się realizację obiadu na terenie parku Konstytucji 3 Maja w Suwałkach w miejscu wskazanym przez Zleceniodawcę w formie bufetu szwedzkiego;
- zupa: dwie zupy do wyboru (po min. 250 ml/osobę);
- dwa dania główne do wyboru (po min. 150 g/osobę każde);
- dodatki: ziemniaki, ryż lub makaron, surówki;
- deser: ciasto świeże – domowe z tzw. „blachy" – dwa rodzaje ciasta do wyboru (po min. 2 x 100 g/osobę);
- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana w butelce 330 ml, oraz kwas chlebowy w butelkach 1,5 l, napoje podawane według wyboru zamawiającego w naczyniach plastikowych;
- napoje ciepłe: kawa naturalna, 1 kubek min. 200 ml, herbata, 1 kubek min. 200 ml;
- dodatki: mleko/śmietanka, cukier biały/brązowy, cytryna;
- przewidywana długość obiadu: 2 godziny;

17. Przeprowadzenie działań promocyjnych

a) przygotowanie 100 szt. identyfikatorów VIP z logo konkursu;
b) opracowanie i druk zaproszeń formatu A6 z logo konkursu w ilości 150 szt. na papierze kredowym, błyszczącym;
c) wysyłka zaproszeń wg listy wskazanej przez zamawiającego na 14 dni przed rozpoczęciem konkursu;
d) wykonanie plakatów formatu A3 z logo konkursu w ilości 200 szt. orz formatu A4 w ilości 100 szt. na papierze kredowym, błyszczącym wraz z plakatowaniem na terenie Suwałk i innych miast regionu (Ełk, Augustów, Gołdap, Olecko, Sejny) na 14 dni przed konkursem;
e) wykonanie ulotek informacyjnych formatu A6 z logo konkursu w ilości 500 szt. na papierze kredowym, błyszczącym oraz dystrybucja ulotek w informacji turystycznej i hotelach na terenie Suwałk i innych miast regionu (Ełk, Augustów, Gołdap, Olecko, Sejny) na 14 dni przed konkursem;
f) wykonanie na scenę bannera z logo konkursu o min. wymiarach 1 mx 6 m;
g) wykonanie bannera flaszowego z logo konkursu oraz przeprowadzenie tygodniowej kampanii promocyjnej na wybranym regionalnym portalu internetowym, w okresie 14 dni przed rozpoczęciem konkursu;
h) umieszczenie dwóch billboardów promocyjnych z logo konkursu na terenie Suwałk;

i) wykonanie dokumentacji fotograficznej z konkursu kulinarnego wraz z relacją i umieszczenie materiału na lokalnym portalu internetowym;
j) dostarczenie dokumentacji fotograficznej z konkursu zamawiającemu;
k) zrealizowanie filmu promocyjnego (do 5 minut) z konkursu kulinarnego i umieszczenie filmu na You tube;
l) przygotowanie dżingla promującego Międzynarodowy Konkurs Kulinarny „Sąsiedzi przy Stole" w lokalnej rozgłośni,
m) radiowa reklama konkursu kulinarnego na 14 dni przed jego rozpoczęciem.

NACZELNIK WYDZIAŁU
KULTURY, TURYSTYKI I PROMOCJI
Alicja Andrzulewicz

GŁÓWNY SPECJALISTA
Mirosław Treter