

## Opis przedmiotu zamówienia

### Przedmiot zamówienia:

1. **Organizacja masowej imprezy kulinarnej** - Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego „Sąsiedzi przy stole” z udziałem kucharzy z Suwałk (Polska), Alytusa (Litwa) oraz Czerniachowska (obwód kaliningradzki Federacji Rosyjskiej).
2. **Celem konkursu jest** prezentacja i promocja kuchni sąsiadujących ze sobą regionów Polski, Litwy i Rosji, opartej na naturalnych surowcach i tradycyjnych recepturach oraz propagowanie walorów smakowych i zdrowotnych kaszy.
3. **Zmaganiom kucharzy towarzyszyć będą następujące działania:**
  - a) warsztaty kulinarne pokazujące sposoby przyrządzania potraw z wykorzystaniem jako głównego surowca, różnych gatunków kaszy;
  - b) konkurs na przygotowanie kreatywnego deseru „Pogodne Suwałki”;
  - c) jarmark produktów regionalnych i jadła regionalnego;
  - d) degustacja potraw przygotowanych przez uczestników konkursu kulinarnego;
  - e) występy zespołów folklorystycznych z Polski, Litwy i Rosji;
  - f) promocja ofert turystycznych z Suwałk i Suwalszczyzny, Alytusa i Czerniachowska;
4. **Miejsce i czas realizacji imprezy:** park Konstytucji 3 Maja w Suwałkach, 11 września 2016 r. w godz.10<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>
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:** powyżej 500 osób.
7. **Planowana ilość uczestników konkursu:** 9 kucharzy
  - Suwałki: 3 kucharzy
  - Alytus: 3 kucharzy
  - Czerniachowsk: 3 kucharzy
8. **Ilość osób obsługujących stoiska promocyjne:** 3
  - Suwałki – 1 osoba
  - Alytus – 1 osoba
  - Czerniachowsk – 1 osoba
9. **Ilość członków zespołów folklorystycznych występujących na scenie:** max. 30 osób
  - Suwałki – max. 10 osób
  - Alytus – max. 10 osób
  - Czerniachowsk – max. 10 osób

**10. Uzyskanie wymaganych zezwoleń i opinii oraz dokumentacji na organizację imprezy masowej** zgodnie z ustawą z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2139),

**11. Zapewnienie ochrony i ubezpieczenie uczestników imprezy** zgodnie z przepisami ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2139),

**12. Organizacja i zabezpieczenie techniczno-logistyczne imprezy:**

- a) wynajęcie placu w parku Konstytucji 3 Maja oraz zabezpieczenie 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 oraz stołów dla publiczności;
- d) wykonanie dekoracji sceny i terenu przy scenie, przy dekoracji wykorzystanie logotypu „Pogodne Suwałki”;
- e) montaż i demontaż oraz zapewnienie obsługi technicznej nagłośnienia i systemu oświetleniowego;
- f) zapewnienie konferansjera konkursu, posiadającego doświadczenie w prowadzeniu imprez i eventów o charakterze kulinarnym;
- g) zabezpieczenie sceny i terenu imprezy według obowiązujących zasad:
  - wygrozdzeniu sceny z zapleczem;
  - zapewnieniu bramek wejściowych na imprezę z kontrolą wejść;
  - zapewnieniu kierownika ds. bezpieczeństwa w trakcie imprezy;
  - ubezpieczeniu OC Zamawiającego za szkody wyrządzone osobom uczestniczącym w imprezie masowej na gwarantowaną sumę 100 000 złotych;
  - zapewnieniu karetki pogotowia wraz z obsługą medyczną podczas trwania imprezy;
  - zapewnieniu toalet TOi TOi, w tym toalet VIP i dla osób niepełnosprawnych (w liczbie niezbędnej, tj. łącznie 10 sztuk, z tego 2 VIP), wraz z transportem i obsługą oraz bezpłatnym dostępem do toalet);
  - zapewnienie pojemników na śmieci;
  - zabezpieczeniu 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;
  - opracowaniu planu graficznego imprezy w porozumieniu z Zamawiającym
- h) posprzątanie placu po imprezie i wywiezienie śmieci;

**13. Zorganizowanie konkursu kulinarnego**

- a) zapewnienie po 3 doświadczonych kucharzy z Suwałk, Alytusa i Czerniachowska;
- b) zapewnienie kucharzom z Litwy i Rosji noclegu w hotelu w Suwałkach z 10/11.09.2016 r. oraz posiłków: obiadokolacji 10.09.2016 r., śniadania 11.09.2016r. i obiadu 11.09.2016 r.( w namiocie VIP) – kucharze dojeżdżają do Suwałk na własny koszt i ponoszą także koszty związane z otrzymaniem wiz;

- c) zapewnienie zadaszonych stanowisk do zorganizowania pojedynku kucharzy wraz wyposażeniem: 6 kuchenek gazowych, wyposażonych w piekarniki z funkcją rożen-grill, 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, zgodnie z propozycjami kucharzy, 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 rosyjskiego;
- 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, sztucce, serwetki) – zgodnie z ustalonymi potrawami, ilość naczyń dostosowana do ilości zamówionych porcji degustacyjnych;
  - zapewnienie nakrytych obrusami 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;

#### **14. Zorganizowanie bezpłatnych warsztatów kulinarnych promujących dania z kasz\***

*(jeśli Wykonawca w formularzu ofertowym zaoferuje wartość dodaną do projektu)*

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

#### **15. Zorganizowanie konkursu na kreatywny deser „Pogodne Suwałki”**

- a) opracowanie regulaminu konkursu,
- b) pozyskanie uczestników konkursu - min. 5 osób,
- c) przygotowanie boksów konkursowych wraz z wyposażeniem (stoły z blatem roboczym, miksery, kuchenka, prąd, woda, naczynia niezbędne do przeprowadzenia konkursu,
- d) zapewnienie lodówki na potrzeby uczestników konkursu,
- e) zapewnienie nagród dla trzech laureatów konkursu,
- f) zapewnienie jury konkursu (może to być skład sędziowski z konkursu kulinarnego) oraz honorarium dla jury.

## **16. Zorganizowanie koncertu zespołów folklorystycznych**

- a) zapewnienie sceny z zadaszaniem,
- b) opracowanie programu koncertu,
- c) zapewnienie konferansjera koncertu (może to być ta sama osoba, która prowadzi imprezę kulinarną),
- d) zapewnienie zespołom z Czerniachowska i Alytusa noclegu w hotelu w Suwałkach z 10/11.09. 2016 r. oraz posiłków: obiadokolacji 10.09.2016 r., śniadania 11.09.2016 r. i obiadu 11.09.2016 r. (w namiocie VIP) – zespoły dojeżdżają do Suwałk na własny koszt i ponoszą koszty związane z otrzymaniem wiz;
- e) zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia i oświetlenia sceny oraz ekipy obsługującej sprzęt nagłaśniający;
- f) udostępnienie garderób namiotowych dla występujących zespołów;
- g) zapewnienie tłumacza języka litewskiego i tłumacza języka rosyjskiego, pełniących jednocześnie funkcję opiekunów zespołów.

## **17. Organizacja stoisk promocyjnych**

- a) przygotowanie 3 zadaszonych stoisk wyposażonych w stół i 2 krzesła o powierzchni nie mniejszej niż 4 m<sup>2</sup>, pozwalającej na ustawienie przez wystawcę banneru, roll-up lub innego nośnika reklamowego oraz wyłożenie materiałów promocyjnych;
- b) zapewnienie obsłudze z Czerniachowska i Alytusa noclegu w hotelu w Suwałkach z 10/11.09. 2016 r. oraz posiłków: obiadokolacji 10.09.2016 r., śniadania 11.09.2016 r. i obiadu 11.09.2016 r. (w namiocie VIP) – obsługa stoiska promocyjnego dojeżdża do Suwałk na własny koszt i ponoszą koszty związane z otrzymaniem wiz.

## **18. Organizacja kiermaszu stoisk regionalnych**

- a) zapewnienie przynajmniej 20 stoisk wystawienniczych (zadaszonych straganów) wraz z transportem, ustawieniem, podłączeniem do prądu (na każde stoisko co najmniej 1 kW), demontażem i odwiezieniem, zapewnieniem koszy na śmieci (min. 120 l w ilości min. 5 szt.) wraz ze sprzątnięciem terenu i wywozem śmieci. Każde stoisko powinno mieć miejsce na oznakowanie logo wystawcy;
- b) zapewnieniu min.20 wystawców z Litwy, Rosji i Polski z produktami lokalnymi (wędliny, ciasta, napoje bezalkoholowe, miód, chleby, ser, produkty ekologiczne etc.)
- c) opracowanie planu rozmieszczenia stoisk.

## **19. Organizacja poczęstunku w wydzielonej strefie VIP**

- a) zapewnieniu namiotu, 15 stolików wraz 60 krzesłami, talerzy, sztućców;
- b) zapewnieniu obsługi kelnerskiej,
- c) przygotowaniu obiadu w formie bufetu dla 70 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/osoba);
- 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/brazowy, cytryna;
- przewidywana długość obiadu: 2 godziny.

## **20. Przeprowadzenie działań promocyjnych**

- a) aktualizacja istniejącego logo konkursu kulinarnego,
- b) opracowanie i druk zaproszeń formatu A6 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 w ilości 200 szt. oraz 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 w ilości 1000 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) wykonaniu na scenę bannera z logo konkursu kulinarnego o minimalnych wymiarach 1 m x 6 m,
- g) wykonaniu bannera flaszowego oraz przeprowadzeniu tygodniowej kampanii promocyjnej na wybranym regionalnym portalu internetowym, w okresie 14 dni przed rozpoczęciem imprezy,
- h) umieszczenie dwóch billboardów promocyjnych z logo konkursu na terenie Suwałk,
- i) umieszczenie filmu promocyjnego z konkursu kulinarnego z 2015 roku na regionalnym portalu internetowym (materiał dostępny u zamawiającego),
- j) zrealizowanie reportażu oraz relacji fotograficznej z konkursu kulinarnego i umieszczenie materiału na regionalnym portalu internetowym,
- k) zrealizowanie filmu promocyjnego (do 15 minut) z konkursu kulinarnego i dostarczenie materiału do zamawiającego.