

załącznik
do zapytania ofertowego
z dnia.....

Suwałki, .2018 r.

KTP. 271.37.2018

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Zorganizowanie Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego „Sąsiedzi przy stole” z udziałem kucharzy z Suwałk oraz miast partnerskich i współpracujących z Suwałkami.
2. Celem imprezy jest prezentacja i promocja tradycji kulinarnych Suwałk i regionu oraz miast partnerskich i współpracujących z Suwałkami. Motywem przewodnim Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego „Sąsiedzi przy stole” jest promowanie potraw przygotowanych z naturalnych produktów i z wykorzystaniem regionalnych receptur, w szczególności walorów smakowych i dietetycznych takich warzyw jak: kapusta, buraki i marchew.
3. Wykaz wymaganych działań organizacyjnych
 - 1) zapewnienie drużyn do udziału w konkursie
 - we współpracy z zamawiającym zapewnienie udziału czterech trzyosobowych drużyn kucharzy w konkursie kulinarnym, w tym jednej miejscowej i trzech zagranicznych;
 - 2) przygotowanie stanowisk kuchennych dla drużyn uczestniczących w konkursie oraz dla uczniów na warsztaty;
 - zapewnienie, transport i montaż namiotów cateringowych 3/9 z podłogą oraz podwyższeniem co najmniej 20 cm - 6 szt. oraz demontaż namiotów po zakończeniu imprezy,
 - wyposażenie namiotów w piece konwekcyjne – 5 szt., kuchenki elektryczne co najmniej dwupalnikowe – 5 szt., lodówki o wysokości co najmniej 160 cm – 5 szt. niezbędne wyposażenie kuchenne, podstawowe produkty do przygotowania potraw (buraki, marchew, kapusta, przyprawy, niewielkie ilości mięsa) konkursowych i do degustacji przez publiczność (po 50 małych porcji),
 - zapewnienie naczyń jednorazowych i sztućców plastikowych w ilości co najmniej 450 szt.,
 - zabezpieczenie wody i energii elektrycznej (agregatu prądotwórczego min. 62 KVA),
 - zabezpieczenie wszystkich wymogów ppoż. zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym gaśnic i innego wymaganego sprzętu,

- podjęcie innych działań niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia konkursu,

3) przygotowanie stanowiska kuchennego, ugotowanie tradycyjnego żuru i degustacja przez publiczność

- zapewnienie, transport, montaż i demontaż (po imprezie) namiotu o wymiarach 10/5, z podwyższoną podłogą min. 20 cm od ziemi,
- wyposażenie stanowiska kuchennego w trzony kuchenne – 4 szt., garnki min. 80 l – 4 szt. oraz niezbędne narzędzia kuchenne,
- ugotowanie tradycyjnego żuru w ilości 300 l,
- zapewnienie naczyń jednorazowych i łyżek plastikowych w ilości co najmniej 1 000 szt. oraz przygotowanie stołów wraz z miejscami siedzącymi na co najmniej 300 osób,
- zapewnienie stołu do degustacji o długości 30 m,

4) organizacja poczęstunku w osobnym namiocie

- zapewnienie, transport, montaż i demontaż (po zakończeniu imprezy) namiotu cateringowego o wymiarach 15/15 z podłogą,
- wyposażenie namiot w stoły bankietowe okrągłe 10 szt., krzesła bankietowe 100 szt., stoliki koktajlowe 20 szt.,
- zorganizowanie poczęstunku dla 70 osób w formie szwedzkiego stołu wg następującego menu:
 - jedna zupa (po min. 250 ml/osobę),
 - dwa dania na gorąco do wyboru (po min. 150 g/osobę każdego z dań),
 - cztery rodzaje przekąsek zimnych (po min. 100 g/osobę każdej z przekąsek),
 - dwa rodzaje sałatek (po min. 100 g/osobę każdej sałatki),
 - dwa rodzaje ciasta domowego wypieku (po min. 100 g/osobę każdego rodzaju),
 - napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana w butelce 330 ml, oraz soki schłodzone: pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy w dzbankach podawane w naczyniach plastikowych,
 - napoje ciepłe: kawa naturalna (jeden kubek min. 200 ml), herbata (jeden kubek min. 200 ml),
 - dodatki: pieczywo jasne i ciemne, mleko/śmietanka, cukier biały, cytryna.

5) zapewnienie ochrony imprezy

6) posprzątanie terenu po imprezie

4. Miejsce i czas realizacji imprezy:

park Konstytucji 3 Maja w Suwałkach, 09 września 2018 r. (niedziela) w godz. 10⁰⁰-15⁰⁰.

