

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia:

- 1. Organizacja imprezy kulinarnej** – VI Międzynarodowego Konkursu Kulinarного pn. „Sąsiedzi przy stole” z udziałem kucharzy z Suwałk, Suwalszczyzny oraz niemieckiego Waren (Müritz).
- 2. Celem konkursu jest** prezentacja i promocja kuchni niemieckiej, opartej na naturalnych surowcach i tradycyjnych recepturach oraz propagowanie jej walorów smakowych i zdrowotnych.
- 3. Zmaganiom kucharzy towarzyszyć będą następujące działania:**
 - 1) warsztaty kulinarne z udziałem młodzieży Zespołu Szkół Nr 4 w Suwałkach prowadzone przez renomowanego kucharza, pokazujące sposoby przyrządzania prostych potraw charakterystycznych dla kuchni niemieckiej;
 - 2) jarmark produktów regionalnych, jadła regionalnego i napojów, w tym alkoholowych (do 4,5 %);
 - 3) degustacja potraw przygotowanych przez uczestników konkursu kulinarnego i warsztatów kulinarnych oraz niemieckiego piwa;
 - d) występy zespołu wokalnno – muzycznego oraz zespołów folklorystycznych z Suwałk, Suwalszczyzny i niemieckiego Waren (Müritz);
 - 4) kulinarny TIR firmy PRYMAT (degustacja, konkursy z nagrodami, spotkanie z ambasadorem firmy PRYMAT znanym i cenionym mistrzem sztuki kulinarnej);
 - 5) pokaz kulinarny z degustacją;
 - 6) plenerowa wystawa fotograficzna „20 lat współpracy miast partnerskich Waren (Müritz – Suwałki), 1999-2019”
- 4. Miejsce i czas realizacji imprezy:** Park Konstytucji 3 Maja w Suwałkach, 8 września 2019 r. w godz. 10⁰⁰- 15⁰⁰.
- 5. Odbiorcy imprezy:** mieszkańcy Suwałk i regionu, goście z zagranicy uczestniczący w konkursie, turyści, miłośnicy sztuki kulinarnej i „dobrego jedzenia”.
- 6. Przewidywana liczba uczestników:** do 500 osób.
- 7. Planowana ilość uczestników konkursu:** 3 drużyny 3 osobowe reprezentujące:
 - Suwałki:
 - Suwalszczyznę,
 - Waren (Müritz) w Niemczech
- 8. Ilość zespołów występujących na scenie:** do 5 zespołów
- 9. Przekazanie informacji pisemnej o organizacji imprezy instytucjom wskazanym** w ustawie z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1870; Dz.U. z 2019 r. poz. 125);
- 10. Organizacja i zabezpieczenie techniczno-logistyczne imprezy:**
 - 1) wystąpienie z wnioskiem o wydanie zezwolenia na zajęcie placu w Parku Konstytucji 3 Maja w Suwałkach w celu organizacji VI Międzynarodowego Konkursu „Sąsiedzi przy stole” oraz zabezpieczenie wody zdatnej do spożycia i energii elektrycznej na stanowiska kucharskie i dla uczestników warsztatów kulinarnych potrzeby organizacji konkursu,
 - 2) wynajęcie sceny – muszli koncertowej z zapleczem w parku Konstytucji 3 Maja oraz zapewnienie obsługi technicznej sceny;
 - 3) wynajęcie ławek dla publiczności;

- 4) zabezpieczenie stołu dla konsumentów o długości 50 m, szerokości 1m oraz ławek z oparciami po obydwu stronach o długości 50 m oraz jego dekoracja (obrusy, kwiaty, itp.);
- 5) wykonanie dekoracji sceny i terenu przy scenie, przy dekoracji wykorzystanie logotypu „Pogodne Suwałki” oraz motywów jesiennych (liście, sezonowe warzywa i owoce, itp.)
- 6) montaż i demontaż oraz zapewnienie obsługi technicznej nagłośnienia i systemu oświetleniowego;
- 7) zapewnienie konferansjera konkursu, posiadającego doświadczenie w prowadzeniu imprez i eventów o charakterze kulinarnym;
- 8) zabezpieczenie ochrony imprezy od godz.19.00 dnia 07.09.2019 r. do godz. 15.00 dnia 08.09.2019 r. w ilości:
 - od godz. 19.00 dnia 07.09.2019 r. do godz. 8.00 dnia 08.09.2019 r.: 2 osoby,
 - od godz. 8.00 dnia 08.09.2019 r. do godz. 15.00 dnia 08.09.2019 r.: 10 osób,
- 9) zapewnienie kontenera na odpadki i pojemników na śmieci;
- 10) posprzątanie placu po imprezie (zamawiający zapewnia kosze i pojemniki na śmieci: 3 x 1000 l i 5 x 150 l oraz ich wywiezienie;
- 11) zabezpieczenie czterech toalet przenośnych;

11. Zorganizowanie konkursu kulinarnego

- 1) zabezpieczenie namiotu cateringowego z podłogą o powierzchni 40 m x 5 m podzielonego na cztery stanowiska kucharskie, każde stanowisko powinno być wyposażone w:
 - piec konwekcyjno- parowy,
 - lodówkę,
 - płytę indukcyjną,
 - zlew,
 - stół roboczy,
 - wyposażenie niezbędne do przygotowania potraw gorących i zimnych wraz z ich wydaniem,
- 2) ogrodzenie namiotu cateringowego barierkami piknikowymi,
- 3) zabezpieczenie produktów spożywczych oraz naczyń jednorazowych ze sztućcami do każdego z czterech stoisk, w celu do przygotowania i wydania 300 porcji degustacyjnych przez każde ze stanowisk kucharskich;
- 4) zorganizowanie dla publiczności degustacji potraw przygotowanych przez uczestników konkursu kulinarnego,
- 5) przygotowanie pokazu kulinarnego oraz przygotowanie degustacji potrawy wybranej przez zamawiającego w ilości 1500 porcji degustacyjnych,
- 6) zabezpieczenie tłumacza języka niemieckiego;
- 7) zabezpieczenie wszystkich wymogów ppoż. zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym gaśnic i innego wymaganego sprzętu;
- 8) opracowanie regulaminu konkursu kulinarnego oraz kart oceny dla jurorów, przetłumaczenie regulaminu na język niemiecki;
- 9) przygotowanie nagród rzeczowych dla uczestników konkursu kulinarnego i warsztatów kulinarnych;
- 10) przygotowanie dyplomów dla drużyn uczestniczących w konkursie kulinarnym oraz dyplomu za uczestnictwo w warsztatach kulinarnych;
- 11) wykonanie tabliczek z nazwami uczestników konkursu kulinarnego i warsztatów kulinarnych,
- 12) zabezpieczenie fartuchów kuchennych dla uczestników konkursu kulinarnego i warsztatów kulinarnych, opatrzonych nazwą imprezy, logo imprezy i logo „Pogodne Suwałki”;

12. Zorganizowanie bezpłatnych warsztatów kulinarnych promujących dania mączne kuchni niemieckiej i tradycyjne przekąski niemieckie

- a) zapewnienie kucharza mającego doświadczenie w eventach kulinarnych do prowadzenia warsztatów;
- b) zabezpieczenie w namiocie cateringowym stanowiska do przeprowadzenia warsztatów, wyposażonego analogicznie jak dla uczestników konkursu kulinarnego,
- c) opracowanie tematyki i programu warsztatów;
- d) przygotowanie produktów dla uczestników warsztatów i podstawowych akcesoriów kuchennych;
- e) zapewnienie honorarium dla prowadzącego warsztaty;
- f) zorganizowanie dla publiczności degustacji potraw przygotowanych przez uczestników warsztatów kulinarnych,

13. Zorganizowanie koncertu zespołów muzycznych w muszli koncertowej Parku Konstytucji 3 Maja

- a) zabezpieczenie sceny i wejść na scenę ,
- b) opracowanie programu koncertu,
- c) zapewnienie konferansjera koncertu,
- d) zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia i oświetlenia sceny oraz ekipy obsługującej sprzęt nagłaśniający,
- e) udostępnienie garderób dla występujących zespołów;
- f) transport zespołu z Wizajn do Suwałk i z powrotem;

14. Organizacja kiermaszu stoisk regionalnych

- a) zapewnienie przynajmniej 20 stoisk wystawienniczych wyposażonych w razie potrzeby w namioty, krzesła i stoły oraz dostęp do energii elektrycznej;
- b) zapewnieniu min.20 wystawców (do 4 wystawców wskaże zamawiający) z produktami lokalnymi (wędliny, ciasta, napoje bezalkoholowe i alkoholowe do 4,5 %, miód, chleby, ser, produkty ekologiczne, wyroby regionalne etc.);

15. Organizacja poczęstunku w wydzielonej strefie VIP

- a) zabezpieczenie namiotu cateringowego z podłogą i galą o powierzchni 20 m x 15 m wyposażonego w:
 - stoły okrągłe dla 150 osób,
 - krzesła i pokrowce na krzesła w ilości 150 szt.,
 - stoły koktajlowe w ilości 20 szt.,
 - stoły bankietowe w ilości 20 szt.,
- b) zorganizowanie catering w formie szwedzkiego stołu:
 - przygotowanie dwóch rodzajów zup,
 - przygotowanie dania gorącego,
 - przygotowanie sześć rodzajów zimnych przekąsek,
 - zorganizowanie bufetu słodkiego (ciasto, kawa, herbata),
 - obsługa kelnerska: 10 osób,

16. Przeprowadzenie działań promocyjnych

- a) wykonanie projektu graficznego plakatu, ulotek informacyjnych i dyplomu z wykorzystaniem grafiki z lat poprzednich,
- b) druk plakatów informacyjnych formatu A3, w ilości 150 szt.,
- c) druk ulotek informacyjnych formatu A6 w ilości 300 szt.,
- d) wykonanie dyplomów formatu A 3 – 4 szt. ,
- e) promocja konkursu kulinarnego w radiu „5” (przez tydzień poprzedzający imprezę),
- f) wykonanie bannera promocyjnego na scenę o wymiarach 1 mx 6 m – 1 szt.