

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia:

1. **Organizacja imprezy kulinarnej** – VII Konkursu Kulinarnego pn. „Sąsiedzi przy stole” z udziałem kucharzy z Suwałk, Suwalszczyzny oraz Rytwian k/Sandomierza.
2. **Celem konkursu jest** prezentacja i promocja **kuchni kamedulskiej** w 300 – lecie jubileuszu miasta Suwałki, założonego przez kamedułów wigierskich. W kuchni kamedulskiej dominują proste i naturalne ekologiczne surowce oraz zioła. Potrawy kuchni kamedulskiej przygotowywane są w oparciu o tradycyjne przepisy i charakteryzują się znakomitymi walorami smakowymi i zdrowotnymi.
3. **Zmaganiom kucharzy towarzyszyć będą następujące działania:**
 - 1) warsztaty kulinarne z udziałem młodzieży suwalskich szkół o profilu gastronomicznym prowadzone przez renomowanego kucharza, pokazujące sposoby przyrządzania prostych potraw charakterystycznych dla kuchni kamedulskiej;
 - 2) jarmark produktów regionalnych, jadła regionalnego i napojów, w tym kamedulskich herbat ziołowych;
 - 3) degustacja potraw przygotowanych przez uczestników konkursu kulinarnego i warsztatów kulinarnych;
 - d) występy zespołów wokalne – muzycznego wykonujących muzykę biesiadną;
 - e) kulinarny TIR firmy PRYMAT (degustacja, konkursy z nagrodami, spotkanie z ambasadorem firmy PRYMAT znanym i cenionym mistrzem sztuki kulinarnej);
 - f) podsumowanie XIV edycji konkursu „Gdzie te piękne ogrody i kwieciste balkony”;
 - g) konkursy, gry i zabawy dla dzieci.
4. **Miejsce i czas realizacji imprezy:** Park Konstytucji 3 Maja w Suwałkach, 6 września 2020 r. w godz. 10⁰⁰- 15⁰⁰.
5. **Odbiorcy imprezy:** mieszkańcy Suwałk i regionu, goście 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 i Suwalszczyznę (2 drużyny)
 - goście z Polski (jedna drużyna)
8. **Ilość zespołów występujących na scenie:** 3 zespoły wokalne - muzyczne
9. **Przekazanie informacji pisemnej o organizacji imprezy instytucjom wskazanym** w ustawie z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2171).
10. **Organizacja i zabezpieczenie techniczno-logistyczne imprezy:**
 - a) zabezpieczenie wody i energii elektrycznej na stanowiska kucharskie i dla uczestników warsztatów kulinarnych;
 - b) wykonanie dekoracji sceny i terenu przy scenie, przy dekoracji wykorzystanie logotypu „Pogodne Suwałki” oraz motywów jesiennych (liście, sezonowe warzywa i owoce, itp.);

- c) zapewnienie konferansjera konkursu, posiadającego doświadczenie w prowadzeniu imprez i eventów o charakterze kulinarnym;
- d) zapewnienie renomowanego kucharza posiadającego doświadczenie oraz umiejętności edukacyjne w prowadzeniu warsztatów kulinarnych z udziałem uczniów szkół gastronomicznych,
- e) zapewnienie koordynatora imprezy do spraw zdrowotnych,
- f) wygrodzenie 4 stref dla publiczności z zapewnieniem zachowania dystansu społecznego, zabezpieczenie w każdej ze stref dostępu do wody i mydła oraz
- g) zabezpieczenie ochrony imprezy od godz.19.00 dnia 05.09.2020 r. do godz. 16.00 dnia 06.09.2020 r. w ilości:
 - od godz. 19.00 dnia 05.09.2020 r. do godz. 8.00 dnia 06.09.2020 r : 2 osoby,
 - od godz. 8.00 dnia 06.09.2020 r. do godz. 16.00 dnia 06.09,2020 r.: 10 osób,
- h) zabezpieczenie minimum 10 toalet przenośnych z dostępem do wody, wyposażenie toalet w wodę, mydło, środki dezynfekujące i papier oraz zapewnienie osoby do sprzątania toalet w trakcie trwania imprezy co pełną godzinę;
- i) zapewnienie pojemników na śmieci i odpadki (3 x 1000 l i 5 x 150 l) oraz koszy na śmieci;
- j) posprzątanie placu po imprezie;

11. Zorganizowanie konkursu i warsztatów kulinarnych

- 1) przygotowanie namiotu cateringowego z podłogą o powierzchni 30 m x 5 m, podzielonego na cztery stanowiska kucharskie o jednakowej powierzchni oraz wyposażenie każdego ze stanowisk w:
 - piec konwekcyjno- parowy,
 - lodówkę,
 - płytę indukcyjną,
 - zlew,
 - stół roboczy,
 - podstawowe surowce i produkty do przygotowania potraw konkursowych,
 - podstawowy sprzęt kuchenny,
 - jednorazowe naczynia i sztucce niezbędne w ilości zapewniającej degustację do 600 porcji po 35 g,
 - maski/przyłbice ochronne, rękawice jednorazowe oraz mydło, ręczniki papierowe i środki dezynfekcyjne dla kucharzy i uczestników warsztatów,
- 2) spełnienie wymagań ppoż. zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym gaśnic i innego wymaganego sprzętu;
- 3) opracowanie regulaminu konkursu kulinarnego oraz kart oceny dla jurorów;
- 4) przygotowanie nagród rzeczowych oraz okolicznościowych statuetek dla drużyn uczestniczących w konkursie i warsztatach kulinarnych;
- 5) wykonanie tabliczek z nazwami uczestników konkursu i warsztatów kulinarnych,
- 6) zabezpieczenie fartuchów kuchennych dla uczestników konkursu i warsztatów kulinarnych, opatrzonych nazwą imprezy, logo imprezy i logo „Pogodne Suwałki”;
- 7) opracowanie tematyki i programu warsztatów kulinarnych;
- 8) przygotowanie czterech sektorów dla publiczności, ogrodzonych barierkami metalowymi o powierzchni zapewniającej zachowanie dystansu społecznego oraz zapewnienie w każdym z sektorów dostępu do wody z mydłem, zabezpieczenie w każdym z sektorów płynów do dezynfekcji rąk oraz rękawiczek jednorazowych;

- 9) zabezpieczenie w każdym z sektorów po jednym stole dla konsumentów oraz ławek z oparciami po obydwu stronach stołu, dekoracja stołów (obrusy jednorazowego użytku, kwiaty);

12. Zorganizowanie koncertu zespołów muzycznych w muszli koncertowej Parku Konstytucji 3 Maja (zapewnienie udziału zespołu wokalnie – muzycznego wykonującego piosenki biesiadne)

13. 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 z produktami lokalnymi (wędliny, ciasta, napoje bezalkoholowe, miód, chleby, ser, produkty ekologiczne, wyroby regionalne etc.);

14. 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 maksimum 75 osób,
 - krzesła i pokrowce na krzesła w ilości do 75 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,

15. Montaż namiotu dla organizatorów konkursu „Gdzie te piękne ogrody i kwieciste balkony (wyposażenie namiotu w 4 stoły i 4 krzesła)

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 na lokalnych portalach internetowych (suwalki.info, suwalki24.pl, kuriersuwalki.pl, wirtualnesuwalki.pl, niebywalesuwalki.pl),
- f) wykonanie baniera promocyjnego na scenę o wymiarach 1 m x 6 m – 1 szt.