



KP-I.272.59.2023

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie pokazów kulinarnych w plenerze połączonych z degustacją.
 - 1) Pokazy oraz degustacje odbędą się podczas wydarzenia plenerowego odbywającego się w dniu 12 sierpnia br. (sobota) w Olsztynie nad jeziorem Ukiel, w przestrzeni plaży miejskiej – na stoisku promocyjnym Warmia-Mazury.
 - 2) Zadaniem Wykonawcy będzie przeprowadzenie między godziną 15.30 a 19:00 minimum 3 pokazów kulinarnych z degustacją. Ostateczne godziny, o których odbędą się pokazy, uzgodnione zostaną między stronami po zawarciu umowy i ogłoszeniu programu wydarzenia.
 - 3) W czasie każdego pokazu Wykonawca przygotuje minimum dwie tradycyjne potrawy związane z regionem Warmii i Mazur (np. plięce z pomoćką, dzyndzałki ze skrzeczką, karmuszka, farszynki, itp.) z użyciem lokalnych produktów spożywczych. Podczas pokazów wydanych zostanie łącznie minimum 400 porcji degustacyjnych potraw (min. 80 g każda porcja potrawy stałej lub/i min. 150 ml każda porcja potrawy płynnej).
 - 4) Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu minimum dwie stałe i dwie płynne tradycyjne potrawy regionalne wraz z ich opisem potwierdzającym związek z regionem. Zamawiający wybierze spośród propozycji jedną stałą i jedną płynną potrawę, które będą przedmiotem prezentacji i degustacji.
 - 5) Pokazy przygotowania potraw muszą być zrealizowane przez profesjonalnego kucharza/kucharzy zapewnionego/y przez Wykonawcę.
 - 6) Pokazy muszą zostać przeprowadzone w języku polskim. Podczas pokazów przez profesjonalnego kucharza/y, który/rzy omówi/ą sposób przygotowania dań oraz opowie/dzą o produktach, przedstawi/ą ich walory, pochodzenie, historię wytwarzania, powiązania z regionem, etc.
 - 7) Organizacja strefy pokazu na stoisku promocyjnym Województwa oraz jego wyposażenie w komponenty niezbędne do przygotowania potraw, przeprowadzenia pokazu i degustacji należy do Wykonawcy, w tym Wykonawca zapewnia co najmniej:
 - a) mobilne stanowisko gastronomiczne wyposażone m.in. w blat/y roboczy/e, kuchnię, sprzęt kuchenny, naczynia niezbędne do wykonania usługi w tym przygotowania potraw,
 - b) produkty niezbędne do przygotowania potraw (w tym woda pitna),
 - c) stoły do prezentacji produktów i gotowych potraw,

- d) naczynia biodegradowalne jednorazowe umożliwiające wydanie potraw do degustacji,
 - e) serwetki papierowe,
 - f) stoły degustacyjne koktajlowe wysokie w ilości min. 10 sztuk, wyposażone w czarne lub granatowe jednolite obrusy stretchowe,
 - g) kosze na śmieci z workami na śmieci – min. 2 szt.
- 8) Pokaz powinien być przygotowany w taki sposób, aby uczestnicy wydarzenia odwiedzający stoisko Warmia-Mazury mogli oglądać sposób przygotowania prezentowanej potrawy. Po omówieniu kucharz/e przystąpi/ą wraz z zapewnionymi przez Zamawiającego osobami do wydawania porcji degustacyjnych dla odwiedzających stoisko promocyjne Warmia-Mazury.
- 9) Wykonawca odpowiedzialny jest za zapewnienie przygotowania potraw i przeprowadzenie pokazu oraz degustacji w sposób zgodny z wymogami sanitarnymi obowiązującymi dla tego rodzaju usług.
2. W dokonywanej wycenie Wykonawca uwzględnić powinien wszystkie koszty związane z zorganizowaniem i przeprowadzeniem pokazów kulinarnych w plenerze połączonych z degustacją, opisanych w punkcie 1., a także koszty wykonania, obsługi, porządkowania terenu po zakończeniu pokazu i degustacji wraz z wyniesieniem odpadków pozostałych po przygotowaniu potrawy oraz śmieci po degustacji, oraz ewentualne koszty dojazdu do/z Olsztyna.
3. Do obowiązków Zamawiającego należało będzie:
- 1) zapewnienie namiotu 3x6 pod którym odbędzie się pokaz;
 - 2) zapewnienie minimum 6 osób do wydawania porcji degustacyjnych,
 - 3) zapewnienie łącznie max. trzech wejściówek umożliwiających osobom realizującym pokaz i przygotowanie porcji degustacyjnych (kucharze, pomoce kuchenne) wejście na teren wydarzenia w trakcie wydarzenia, a także wejście na teren wydarzenia osób mających za zadanie przygotowanie, zorganizowanie, zaprowiantowanie strefy pokazu oraz demontaż.
 - 4) zapewnienie w miejscu pokazu i degustacji dostępu do prądu o parametrach wskazanych przez Wykonawcę.
4. W dniu wydarzenia wjazd autem na teren wydarzenia możliwy będzie najprawdopodobniej maksymalnie do godz. 12:00. Nie ma możliwości wjazdu autem na teren wydarzenia po pokazach (w trakcie trwania wydarzenia), stąd urządzenia wykorzystywane przez Wykonawcę do przygotowania potraw i realizacji pokazów winny być przenośne/mobilne. Wykonawca po zawarciu umowy przekaże Zamawiającemu dane osób i pojazdów, których wejście/wjazd na teren wydarzenia będzie konieczne w celu przygotowania/organizacji/zaprowiantowania/demontażu strefy pokazu, oraz osób prowadzących pokaz.