

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie pokazów kulinarnych połączonych z degustacją w zakresie przygotowania tradycyjnych potraw polskich z użyciem polskich produktów spożywczych. Pokazy kulinarne będą miały miejsce na stoisku organizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podczas targów The 14th China International Agricultural Trade Fair – CAFT 2016 odbywających się w terminie 5-8 listopada 2016 r. w Kunmingu.

MRiRW zapewni na stoisku zaplecze techniczne i infrastrukturę, w postaci:

1. Zaplecza gastronomicznego, niedostępnego dla zwiedzających, zamykanego na klucz, znajdującego się w bezpośredniej bliskości miejsca przeprowadzenia pokazów kulinarnych, wyposażonego w:
 - zlewozmywak z termą i podłączeniem do wody i kanalizacji,
 - 2 szafki z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego,
 - 1 lodówkę (chłodziarko-zamrażarka)– pojemność użytkowa części chłodzącej ok. 200 litrów, część zamrażająca ok. 150 litrów,
 - ociekacz do naczyń,
 - gniazda niezbędne do podłączenia sprzętu kuchennego do elektryczności, min. 4 szt.,
 - 1 regał o długości ok. 1 m, wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm,
2. Miejsca do przeprowadzenia pokazów kulinarnych, usytuowanego na stoisku w miejscu zapewniającym jak najlepszy dostęp dla zwiedzających targi, wyposażonego w:
 - ladę/stół prezentacyjny do prowadzenia pokazów kulinarnych o wymiarach: długość 1,5 m, wysokość 0,9 m.
 - Lada będzie umożliwiała podłączenie do elektryczności sprzętu kuchennego do przeprowadzenia pokazów kulinarnych (np. kuchenka indukcyjna) min. 4 gniazda,

W ramach zadania zrealizowane będą następujące działania:

- przeprowadzenie na polskim stoisku łącznie 7 pokazów kulinarnych (po dwa pokazy w dn. 5, 6 i 7 listopada 2016 r. oraz jeden pokaz w dn. 8 listopada 2016 r.) z zakresu przygotowania tradycyjnych polskich potraw,
- zapewnienie sprzętu niezbędnego do przygotowania i zaserwowania dań oraz naczyń,
- zaopatrzenie w składniki i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania określonych dań podczas pokazów kulinarnych oraz w podstawowe artykuły przemysłowe,

- prezentacja produktów oraz omówienie przepisów podczas pokazów,
- przygotowanie oraz wydanie dań w formie degustacji dla zwiedzających oraz dla gości stoiska, a także dla przedsiębiorców uczestniczących w stoisku.

II. Realizacja zadania

Zadanie obejmuje:

1. Zapewnienie wykwalifikowanego doświadczonego kucharza oraz jednego asystenta/pomocnika kucharza lub dwóch kucharzy, którzy przeprowadzą pokazy przygotowania tradycyjnych polskich specjalności w języku polskim i angielskim.
2. Przygotowanie oraz wydanie dań w formie degustacji dla zwiedzających jak i również gości stoiska. Zakłada się wydanie co najmniej 400 porcji (min. 30 gramów porcja) podczas jednego pokazu. W skład pokazowego menu będą wchodzić zupy, dania jednogarnkowe, dania mięsne i warzywne.
3. Zapewnienie produktów spożywczych do przygotowania dań.
4. Przygotowanie dań, zgodnie z harmonogram przedstawionym przez Zamawiającego, na bazie produktów zakupionych przez Wykonawcę.
5. Współpracę z wykonawcą stoiska w zakresie organizacji przestrzeni do przygotowywania, przeprowadzania pokazów kulinarnych i serwowania dań.
6. Zapewnienie sprzętu kuchennego niezbędnego do przygotowania i zaserwowania dań,
7. Zapewnienie naczyń jednorazowych do zaserwowania dań, odpowiednich do rodzaju przygotowanego dania, w liczbie co najmniej 2800 szt. (co najmniej 400 szt. na jeden pokaz kulinarny).
8. Zapewnienie kompletu naczyń wielorazowego użytku dla 12 osób (talerze śniadaniowe i obiadowe, miseczki, szklanki, sztućce).
9. Zapewnienie wyposażenia zaplecza w artykuły przemysłowe w postaci:
 - 3 ściereczki i 3 zmywaki,
 - gąbki do mycia naczyń – min. 3 szt.,
 - ręczniki papierowe - min. 10 rolek,
 - płyn do mycia naczyń – 1 szt.,
 - kosz na śmieci o pojemności 120 l,
 - zapas worków do kosza na śmieci – 20 szt.
10. Zapewnienie przelotu i zakwaterowania dla kucharzy leży po stronie Wykonawcy usługi.
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez gości (np. stłuczone talerze, ubytki w serwisie).
12. Wykonawca dodatkowo wyraża zgodę na udział w pokazie mediów publicznych oraz prasy na zasadach umożliwiających przekazanie informacji o imprezie, zgodnie z odpowiednimi przepisami ustawy z dnia 29 grudnia 1992 r. o radiofonii i telewizji (tj. Dz.U. z 2016 r. Nr 639, ze późn. zm.) oraz ustawy z dnia 26 stycznia 1984 r.

prawo prasowe (Dz.U. z 1984 r. Nr 5, poz. 24 ze zm.). Wykonawca wyraża zgodę na wykorzystywanie swojego wizerunku zgodnie ze statutową działalnością ARR.

III. Harmonogram pokazów kulinarnych – przykładowe menu (dla co najmniej 400 porcji na pojedynczy pokaz, co najmniej 30 gramów w jednej porcji:

Dzień I targów 5 listopada br.

- godz. 12.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)

Dzień II targów 6 listopada br.

- godz. 12.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)

Dzień III targów 7 listopada br.

- godz. 12.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)
- w godz. 15.00 - dania z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)

Dzień IV targów 8 listopada br.

- godz. 12.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka)