

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. Prezentacja będzie miała miejsce na stoisku organizowanym przez Agencję Rynku Rolnego podczas targów Vietfood and Beverage 2017, które odbędą się w dniach 9-12 sierpnia 2017 r. w Ho Chi Minh w Wietnamie.

Zadanie realizowane jest w ramach poddziałania 3.3.2. pt: „Promocja gospodarki w oparciu o polskie marki produktowe – Marka Polskiej Gospodarki – BRAND Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój (PO IR). Celem programu jest wykreowanie polskich silnych marek, które będą rozpoznawane na świecie.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- przeprowadzenie na polskim stoisku łącznie 7 pokazów kulinarnych (po dwa pokazy w dn. 9, 10, 11 sierpnia 2017 r. oraz jeden pokaz w dn. 12 sierpnia 2017 r.) z zakresu 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 (w miarę możliwości powinny być to polskie produkty spożywcze dostępne na rynku lokalnym),
- 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.

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

- Zaplecza kuchennego o powierzchni ok. 7,5 m², niedostępnego dla zwiedzających, zamykanego na klucz, znajdującego się w bezpośredniej bliskości miejsca przeprowadzenia pokazów kulinarnych, wyposażonego w:
 - zlew z przyłączem wody i kanalizacji,
 - 2 szafki z blatem do przechowywania żywności oraz sprzętu kuchennego,

- 2 regały o wymiarach: ok. 1m długości, wysokość min. 2 m, głębokość półek max. 40 cm,
 - 1 lodówkę (chłodziarko-zamrażarka) – pojemność części chłodzącej ok. 200 litrów, część zamrażająca ok. 150 litrów;
 - dystrybutor do wody,
 - 6 zapasowych butli do dystrybutora,
 - kosz na śmieci o pojemności min. 65 litrów,
 - 1 czajnik bezprzewodowy,
 - 1 ciśnieniowy ekspres do kawy, z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar,
 - 6 gniazd elektrycznych umożliwiających podłączenie sprzętu kuchennego,
 - 1 deska do krojenia,
 - 1 nóż kuchenny,
 - ociekacz do naczyń.
- Miejsca do przeprowadzenia pokazów kulinarnych, usytuowanego na stoisku w miejscu zapewniającym jak najlepszy dostęp dla zwiedzających targów, wyposażonego w narożną ladę zamykaną na klucz/stół prezentacyjny do prowadzenia pokazów kulinarnych o wymiarach 2 m długości x 1 m długości x 1 m szerokości, wysokość 0,9 m z półkami od wewnątrz i zamykaną szafką podłączeniem wyposażenia do gotowania na żywo (4 gniazda).

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 200 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 wraz z możliwością wykorzystania produktów przekazanych przez przedsiębiorców wystawiających się na polskim stoisku.
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 1400 szt. (co najmniej 200 szt. na jeden pokaz kulinarny).
8. 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.

III. Harmonogram pokazów kulinarnych – przykładowe menu (dla co najmniej 200 porcji na pojedynczy pokaz, co najmniej 30 gramów w jednej porcji:

Dzień I targów 9 sierpnia br.

- godz. 12.00 – danie bezmięсне lub danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

Dzień II targów 10 sierpnia br.

- godz. 12.00 – danie bezmięсне lub danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

Dzień III targów 11 sierpnia br.

- godz. 12.00 – danie bezmięсне lub danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku.

Dzień IV targów 12 sierpnia br.

- godz. 12.00 – danie bezmięсне lub danie z mięsa drobiowego z ewentualnym wykorzystaniem produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku