

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie obsługi kulinarnej wydarzenia połączona z prezentacją oraz degustacją polskich produktów rolno-spożywczych w ramach wydarzenia pn. „Dzień Polaków Kazachstanu” podczas Międzynarodowej Wystawy Astana EXPO 2017 w Republice Kazachstanu odbywającego się w terminie 17 czerwca 2017 r. w Astanie, polegającej na przygotowaniu polskiego bufetu/koktajlu przez polskich kucharzy oraz stołu degustacyjnego przy współpracy z kucharzami miejscowymi przy przygotowaniu potraw.

2. ZESPÓŁ KUCHARZY

Wykonawca odpowiedzialny jest za zapewnienie wykwalifikowanego, profesjonalnego zespołu polskich kucharzy składającego się z 2-3 osób (np. dwóch kucharzy lub dwóch kucharzy i pomocnika), który podczas „Dnia Polaków Kazachstanu” przybliży zagranicznym gościom bogactwo polskich smaków - polskich dań. Kucharz (kucharze) realizujący usługę będzie pełnił funkcję chefa nadzorującego i wspomagającego kucharzy miejscowych. Będzie również odpowiedzialny za prezentację polskiego menu gościom w języku angielskim w budynku „Astana Ballet”, gdzie odbywać będzie się bufet/koktajl. Wymagana jest znajomość języka angielskiego na poziomie minimum komunikatywnym. Ponadto kucharze powinni posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac.

3. TERMIN REALIZACJI USŁUGI

Usługa realizowana będzie w dniu 17 czerwca 2017 r. w Astanie w lobby budynku teatru „Astana Ballet” w godz. 14:00-16:00.

4. ZAKRES OBOWIĄZKÓW ZESPOŁU KUCHARZY

1. przygotowanie polskiego menu bankietowego dla ok. 300 osób, składającego się z 8 dań, w tym 5-10 zimnych przekąsek, i/lub sałatki, 4-5 ciepłych dań oraz 1 zupę, 2-3 desery oraz napojów (kawa, herbata, woda i soki).
2. przygotowanie receptur w języku polskim i angielskim zawierających dokładny opis składników, sposób przygotowania poszczególnych dań oraz oszacowanie ilości potrzebnych produktów;
3. organizacja miejsca pracy oraz wsparcie lokalnej firmy cateringowej w Astana Ballet w zakupie składników na rynku lokalnym niezbędnych w dniu 17 czerwca 2017r.;
4. praca w budynku teatru „Astana Ballet” w Astanie w terminie 17 czerwca 2017 r. polegająca na prezentacji polskiego menu podczas bankietu w lobby „Astana Ballet” w godzinach 14:00-16:00 w języku angielskim przy współpracy z lokalną firmą cateringową, jednoczesnym nadzorem nad jego przygotowaniem oraz bezpośrednim udziałem w przygotowywaniu potraw;
1. przygotowanie ekspozycji (stołu prezentacyjnego) prezentującej polskie produkty rolno-spożywcze z jednoczesną możliwością degustacji w wybranej przestrzeni w lobby budynku teatru „Astana Ballet” podczas odbywającego się bankietu. Ekspozycja powinna zawierać produkty rolno-spożywcze najwyższej jakości takie jak: wyroby mięsne (kabanosy), wyroby mleczarskie, owoce, warzywa (jabłka, gruszki) wyroby cukiernicze oraz wyroby alkoholowe. Produkty i składniki do przygotowania ekspozycji (stołu prezentacyjnego) leżą po stronie lokalnej firmy cateringowej z którą Wykonawca ściśle współpracuje w zakresie zakupu produktów. Ekspozycja produktów rolno-spożywczych ma mieć charakter degustacyjny w formie stołu/stołów na których w ciekawy sposób (np. kaskadowy) będą zaprezentowane polskie produkty wysokiej jakości. W załączniku nr 5 kilka przykładowych wizualizacji.
2. Niezbędne elementy do przygotowania ekspozycji (stołu prezentacyjnego) to:
 - drewniany stół/stoły,
 - kosze wiklinowe do prezentacji produktów w różnych rozmiarach (okrągłe, kwadratowe w różnych odcieniach wikliny),
 - dzbany szklane, kany na mleko,
 - butelki/ słoiczki do degustacji wyrobów mlecznych (ok. 150ml do 200ml),
 - skrzynki drewniane (naturalne lub białe) na jabłka,
 - worki lniane, płótno lniane i białe obrusy do dekoracji stołu,
 - deski drewniane - degustacyjne,
 - szklane patery do prezentacji produktów,
 - świeże zioła w doniczkach, kłosy zboża do dekoracji stołu (o ile dostępne),
 - falgietyki (polska flaga lub/i Poland Tastes Good) oraz z nazwą i marka produktu,
5. Współpraca z podmiotem odpowiedzialnym za dostarczenie na miejsce wydarzenia napojów alkoholowych. Zamawiający zaplanował ekspozycję wraz z degustacją napojów

alkoholowych w wybranej przestrzeni w lobby budynku teatru „Astana Ballet” podczas odbywającego się bankietu.

6. godne reprezentowanie podczas kolacji w uniformach z polskimi barwami narodowymi;
7. dbanie o stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzeganie zasad BHP w kuchni.

5. MIEJSCE PRACY

Budynek teatru Astana Ballet w Astanie

9, Uly Dala ave

www.astanaballet.com

tel. +7 7172 62-12-00



Zdjęcie 1: Lobby w Astana Ballet.



Zdjęcie 2: Lobby w Astana Ballet z widokiem na tereny wystawowe Expo.

6. DODATKOWE INFORMACJE

3. Produkty i składniki do przygotowania dań leżą po stronie lokalnej firmy cateringowej z którą Wykonawca ściśle współpracuje w zakresie zakupu produktów.
4. Podstawowe zaplecze kuchenne zapewnia „Astana Ballet” w Astanie oraz lokalna firma cateringowa z którą Wykonawca ściśle współpracuje.
5. Zapewnienie przelotu samolotem, transportu lokalnego, ubezpieczenia oraz wyżywienia leży po stronie Wykonawcy.
6. Zakwaterowanie dla kucharza/y na czas pobytu tj. od 14 czerwca do 18 czerwca 2017 r. leży po stronie Wykonawcy.