

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 informacyjno-promocyjnym organizowanym przez Agencję Rynku Rolnego podczas targów Africa's Big Seven odbywających się w terminie 25-27 czerwca 2017 r. w Johannesburgu.

ARR 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 targów, 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. 2 gniazda.

II. Realizacja zadania

Zadanie obejmuje:

1. Przeprowadzenie na polskim stoisku łącznie 5 pokazów kulinarnych (po dwa pokazy w dn. 25 i 26 czerwca 2017 r. oraz jeden pokaz w dn. 27 czerwca 2017 r.) z zakresu tradycyjnych polskich potraw.

2. Zapewnienie wykwalifikowanego doświadczonego kucharza oraz jednego asystenta/pomocnika kucharza lub dwóch kucharzy, którzy przeprowadzą pokazy przygotowania tradycyjnych polskich specjalności w języku polskim i angielskim.
3. 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.
4. Zapewnienie produktów spożywczych do przygotowania dań wraz z możliwością wykorzystania produktów przekazanych przez przedsiębiorców wystawiających się na polskim stoisku Agencji Rynku Rolnego.
5. Przygotowanie dań, zgodnie z harmonogram przedstawionym przez Zamawiającego, na bazie produktów zakupionych przez Wykonawcę.
6. Przygotowanie oraz wydanie dań w formie degustacji dla zwiedzających oraz dla gości stoiska, a także dla przedsiębiorców uczestniczących w stoisku.
7. Współpracę z wykonawcą stoiska w zakresie organizacji przestrzeni do przygotowywania, przeprowadzania pokazów kulinarnych i serwowania dań.
8. Zapewnienie sprzętu kuchennego niezbędnego do przygotowania i zaserwowania dań.
9. Zapewnienie naczyń jednorazowych do zaserwowania dań, odpowiednich do rodzaju przygotowanego dania, w liczbie co najmniej 1000 szt. (co najmniej 200 szt. na jeden pokaz kulinarny).
10. Zapewnienie kompletu naczyń wielorazowego użytku dla 20 osób (talerze śniadaniowe i obiadowe, miseczki, szklanki, sztućce).
11. 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 – 40 szt.
12. Zapewnienie przelotu i zakwaterowania dla kucharzy leży po stronie Wykonawcy usługi.
13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez gości (np. stłuczone talerze, ubytki w serwisie).
14. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na udział mediów publicznych oraz prasy w zaprezentowaniu Utworów na zasadach umożliwiających przekazanie informacji o wydarzeniu (wydarzenie publiczne), zgodnie z odpowiednimi przepisami ustawy z dnia 29 grudnia 1992 r. o radiofonii i telewizji (Dz. U. z 2016 r. poz. 639, ze zm.) i ustawy z dnia 26 stycznia 1984 r. prawo prasowe (Dz. U. z 1984 r. Nr 5, poz. 24, ze zm.). Ponadto Wykonawca zapewnia, że uzyskał zgodę osób wykonujących przedmiot umowy

na powyższe, a także na wykorzystywanie i rozpowszechnianie ich wizerunku, imienia i nazwiska – w zakresie statutowej działalności Zamawiającego.

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

Dzień I targów 25 czerwca br.

- godz. 12.00 – zupa lub danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka) oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka) oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

Dzień II targów 26 czerwca br.

- godz. 12.00 – zupa lub danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka) oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR,
- godz. 15.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka) oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.

Dzień III targów 27 czerwca br.

- godz. 12.00 – danie z mięsa drobiowego (kaczki lub kurczaka) oraz produktów będących w asortymencie przedsiębiorców obecnych na stoisku ARR.