



Załącznik nr 1  
Do zapytania nr ZW/1/2020 z dnia 2020.06.02.

**Zamawiający:**  
Gmina Chodzież, NIP 607 001 63 11  
Ul. Notecka 28, 64-800 Chodzież

### Specyfikacja do opisu przedmiotu zamówienia

dla zadania: „Tarlisko w Trójmieście”

Kompleksowe przygotowanie i prowadzenie 6 godzinnego spotkania promocyjno-kulturalnego dla mieszkańców gminy Chodzież wraz z prezentacją spotkania, konkursem kulinarnym i biesiadą z udziałem artystów i znanego z ogólnopolskiej TV kucharza. Początek spotkania godzina 18.00, termin spotkania 7 listopad 2020 r., miejsce spotkania; Świetlica wiejska w Słomkach, Słomki 8a, gmina Chodzież, miejsce przeprowadzenia konkursu kulinarnego dla 11 sołectw z terenu gminy Chodzież: Świetlica wiejska w Słomkach, miejsce przygotowania sołectw do konkursu: świetlice wiejskie w siedzibach sołectw Gminy Chodzież.

1. Przygotowanie w porozumieniu z Zamawiającym regulaminu konkursu kulinarnego wraz z kartami zgłoszeń i deklaracjami udziału w konkursie dla 11 sołectw z terenu Gminy Chodzież.
2. Zorganizowanie, przeprowadzenie, sfinansowanie, ocena, nagrody i dyplomy w konkursie kulinarnym dla 11 grup, tj. sołectw z terenu Gminy Chodzież.

Przewidziane etapy konkursu:

Etap 1.: 11 Grup (sołectwa i koła gospodyń wiejskich) przygotowuje w swoich siedzibach po dwa dania z ryb w ilości 10 porcji min. 150 g z każdego rodzaju dania (20 porcji każde sołectwo) –łącznie min. 220 porcji po 150 g o wartości min. 4400 zł brutto. Przygotowanie dań rybnych odbywa się ze środków udostępnionych przez Wykonawcę. Porcje przygotowane powinny być wyeksponowane w 4 udekorowanych pojemnikach zbiorczych dostępnych w siedzibach wszystkich grup, tj. miski, półmiski, platerki. (Jeden zestaw przygotowanych potraw przeznaczony będzie do oceny konkursowej, w której poza smakiem ocenie poddane zostanie sposób podania i dekoracja, pozostałe stanowią będą poczęstunek dla uczestników – ustawione zostaną na przygotowanych stołach).

Etap 2.: Przygotowane w siedzibach sołectw dania, 11 Grup (sołectwa i koła gospodyń wiejskich) przywozi na spotkanie promocyjno-kulturalne podsumowujące realizację grantu gdzie będą sfotografowane i poddane ocenie przez powołaną komisję konkursową oraz przeznaczone do degustacji uczestników. Fotografie potraw wraz z ich recepturami zostaną umieszczone w książce promującej Gminę Chodzież i jej akwakulturę. W składzie komisji konkursowej Wykonawca zapewnia znanego z ogólnopolskiej TV kucharza a Zamawiający typuje dodatkowe dwie osoby do składu komisji. Wykonawca przygotowuje (nakrywa i dekoruje) stanowiska do oceny konkursowej oraz przygotowuje zastawę do degustacji dań konkursowych dla trzech osób. Wszystkie grupy biorące



udział w konkursie kulinarnym otrzymują prezenty/paczki za udział (ozdobnie zapakowane paczki ze słodyczami o wartości ok. 200 zł każda – łącznie 11 sztuk. W skład paczek wchodzi wyroby cukiernicze lub równoważne typu: praliny czekoladowe, ptasie mleczko, bomboniera, ciastka - przykładowa zawartość paczki/prezentu: cukierki Wawel Michałki 280 g - 2 op., Trufle Wawel 280g - 2 op., Delicje Szampańskie Wawel 147g - 2 op., Ptasie mleczko Wawel 380 g - 2 op., Merci 250 g - 2 op., Raffaello 230 g - 2 op., Ferrero Rocher 200 g - 1 op. *Przytoczone nazwy określają przykład produktów o minimalnych wymaganiach, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie równoważnego produktu jednak musi on posiadać nie gorszy skład*) oraz dyplomy udziału w konkursie – osiem sztuk, ponadto laureaci I, II i III miejsca otrzymują dyplomy sygnowane I, II i III miejscem – trzy sztuki – dyplomy w porozumieniu z Zamawiającym przygotowuje Wykonawca. Łączna liczba dyplomów 11 sztuk. Na dyplomach muszą być umieszczone logotypy Programu „Rybactwo i Morze” udostępnione Wykonawcy przez Zamawiającego. Ponadto Wykonawca przygotowuje karty oceny konkursu dla trzech członków komisji konkursowej oraz potwierdzenia odbioru paczek/prezentów – przygotowane dokumenty muszą zawierać wskazane wyżej logotypy Programu..

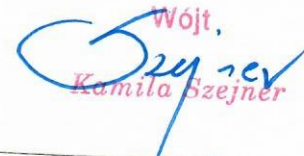
Etap 3.: Laureaci I, II i III konkursu kulinarnego w czasie spotkania promocyjno-kulturalnego rozgrywają „Rundę z Mistrzem”. Mistrz – znany z ogólnopolskiej TV kucharz uczestniczący w spotkaniu promocyjno-kulturalnym zaangażowany przez Wykonawcę. Wykonawca przygotowuje cztery stoiska konkursowe do przeprowadzenia konkursu, zabezpiecza do jego przeprowadzenia produkty i niezbędne przybory oraz zabezpiecza nagrodę w konkursie i potwierdzenie odbioru nagrody. Wszystkie grupy przygotowują dowolne danie z takich samych składników. W konkursie należy wyłonić zwycięzcę „Rundy z Mistrzem”, zwycięzca otrzymuje nagrodę – dobrej jakości patelnię do smażenia – min. wymagania patelni: średnica min. 28 cm, powłoka nieprzywierająca bez PFOA, ołowiu i kadmu, kompatybilna z płytami gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi oraz indukcyjnymi. W klasyfikacji zwycięzcy konkursu „Runda z Mistrzem” wykluczone jest danie przygotowane przez gotującego wspólnie znanego z ogólnopolskiej TV kucharza, który bierze udział w pracach komisji konkursowej.

3. Sala- przygotowanie i dekoracja w porozumieniu z Zamawiającym sali świetlicy wiejskiej w Słomkach oraz dekoracja sceny mieszczącej się w tej Sali – dekoracja stołów do prezentacji dań przywiezionych przez sołectwa i koła gospodyń wiejskich i stołów biesiadnych poprzez nakrycie obrusami z tkaniny, ustawienie naczyń, sztućców, serwetek i elementów dekoracyjnych nawiązujących do tematu, dekoracja sceny min. poprzez przygotowanie w porozumieniu z Zamawiającym banera o wymiarach 4m/4m przedstawiającego wnętrze karczmy rybnej oraz umieszczenie w porozumieniu z Zamawiającym wykonanego banera na ścianie nad sceną, zagwarantowanie miejsc siedzących przy stołach poprzez ustawienie 130 miejsc dla uczestników spotkania. Zamawiający zapewnia: stoły, krzesła, naczynia, sztućce.

4. Poczęstunek - dostarczenie i ustawienie na stołach ciasta, napojów zimnych i gorących dla 130 osób- dla każdej osoby po 3 kawałki 150g ciasta w tym jeden to sernik, drugi dowolny z bitą śmietaną, trzeci szarlotka/jabłecznik, kawa, herbata parzone na miejscu 2 kawy i 2 herbaty na osobę i 500 ml soku owocowego na osobę. (Bieżące podawanie i kontrolę porządku na stołach, mycie naczyń, znoszenie ze stołów zapewnia Zamawiający) oraz podanie ciasta kawy, herbaty, soków, wody i napojów



5. Nagłośnienie, oświetlenie i obsługa techniczna sceny zgodnie z wymogami zaplanowanych przez Wykonawcę artystów.
6. Oprawa muzyczna i prowadzenie 6 godzinnego spotkania promocyjno-kulturalnego wraz z konkursem kulinarnym, tj. biesiada oraz konferansjer/wodzirej spotkania, tantiemy ZAiKS.
7. Opracowanie w porozumieniu z Zamawiającym, dostarczenie do siedziby Zamawiającego i przeniesienie na Zamawiającego praw autorskich: wersji papierowej 30 sztuk w formacie A-3 plakatu promującego realizację operacji wraz z wymaganymi w programie „Rybactwo i Morze” logotypami oraz udostępnienie Zamawiającemu wersji elektronicznej plakatu.

<p>Miejscowość, data, podpisy/ pieczęć</p> <p>Chodzież, dnia 02.06.2020 r.</p>	<p>Imię i nazwisko osób upoważnionych do reprezentowania Zamawiającego (pieczęć i podpis)</p> <p><b>Wójt,</b>  <b>Kamila Szejner</b></p>
--	---