

Poczęstunek dla uczestników Bydgoskiego Biegu Niepodległości w dniu 11 listopada 2021

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Miasto Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, 85-102 Bydgoszcz
Przeprowadzający postępowanie: Biuro Promocji Miasta i Współpracy z Zagranicą,
ul. Jezuicka 1, tel.52 58 58 446, fax 52 58 58 724

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Zapytanie ofertowe kierowane jest do podmiotów posiadających uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje oraz zapewniają odpowiednie warunki sanitarne niezbędne prawidłowej realizacji przedmiotu zapytania ofertowego.

1. Przedmiotem zamówienia jest catering w postaci poczęstunku dla uczestników Bydgoskiego Biegu Niepodległości na placu Wolności w Bydgoszczy w dniu 11 listopada 2021 r.
2. Godziny wydawania: 14:45 – 17:00,
3. Ilość porcji: 1100 szt.
4. W skład każdej porcji wchodzi:
 - 1) rogalik z białym makiem, typu rogalik barciński, rogalik bydgoski o gramaturze niż 150 g. każdy osobno zapakowany w jednorazowe opakowanie
 - 2) herbata czarna o prawidłowej temp. podania w jednorazowym kubku o pojemności nie mniejszej niż 200 ml.
5. Organizacja poczęstunku: Wykonawca będzie zobowiązany do wydawania rogalików w trzech punktach na Placu Wolności w Bydgoszczy, każdy z punktów Wykonawca powinien wyposażyć z namiot o powierzchni nie mniejszej niż 4 m². Namioty mogą zawierać logotypy i znaki komercyjne.
6. W namiotach nie będzie zasilania 230 V. Herbata winna być przygotowana w termosach lub podgrzewaczach gazowych.
7. Zasady wydawania poczęstunku: uczestnik biegu przekazuje obsłudze punktu gastronomicznego czujnik pomiarowy wykorzystywany podczas biegu, obsługa punktu gastronomicznego odbiera czujnik i wydaje poczęstunek.
8. Demontaż stoisk: w dniu 11 listopada 2021 r. w godzinach od 17:00 do 19:00
9. Wykonawca winien zrealizować przedmiot zapytania z produktów świeżych, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021) rozporządzeniach wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia dietetyki stosowanej opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości porcji (nie mniej niż 900 porcji), a Wykonawca wyrazi na to zgodę i zagwarantuje, iż cena każdej dodatkowej lub odjętej porcji nie będzie wyższa niż zaproponowana w ofercie.