

# Zupa rybna z kotła na *Bydgoski Festiwal Wodny „Ster na Bydgoszcz” 2022*

## I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Miasto Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, 85-102 Bydgoszcz

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

### Godziny pracy:

- poniedziałek, środa, czwartek: od 8.00 do 16.00,
- wtorek: od 8.00 do 18.00,
- piątek: od 8.00 do 14.00.

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

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest gotowanie na żywo przez profesjonalnego kucharza zupy rybnej w jednym kotle 600 litrów (2.500 porcji) oraz jej nieodpłatne wydawanie.
2. Zupa winna być gotowa do wydawania na godz. 15:00 w dniu 25 czerwca 2022 r.
3. Zamawiający informuje, że miejscem wydarzenia jest polana na Wyspie Młyńskiej w Bydgoszczy. Dokładne miejsce rozstawienia stoiska wskaże przedstawiciel organizatora.
4. Zamawiający zapewnia udostępnienie terenu.
5. **Wykonawca**, składający ofertę musi ująć w wycenie przedsięwzięcia:
  - 1) obsługa dwóch kucharzy
  - 2) gaz
  - 3) W przypadku gotowania z wykorzystaniem energii elektrycznej, Zamawiający zapewnia dostęp do prądu (kable zasilające po stronie Wykonawcy)
  - 4) talerze i sztućce
  - 5) wszystkie produkty potrzebne do przygotowania potraw ze świeżych składników (min. Ryby, włoszczyzna, papryka, przyprawy, natka pietruszki)
  - 6) przygotowanie stoiska (m.in. namiot, sprzęty kuchenne, stoły itp.)
  - 7) dodatkowe koszty – wyszczególnione i skosztorysowane
  - 8) transport
  - 9) montaż i demontaż stoiska
6. 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 ze zm.) 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.