

# **Poczęstunek dla uczestników Bydgoskiego Biegu Niepodległości w dniu 11 listopada 2022**

## **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 2022 r.
2. Godziny wydawania: 14:45 – 17:00,
3. Ilość porcji: 1300 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 m<sup>2</sup>. 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 2022 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.