

# Przygotowanie i serwis poczęstunku dla uczestników organizowanych przez Miasto Bydgoszcz Ogólnopolskich Zawodów Pływackich „Woda Bydgoska”

## 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<sup>00</sup> do 16<sup>00</sup>,
- wtorek: od 8<sup>00</sup> do 18<sup>00</sup>,
- piątek: od 8<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup>.

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i serwis poczęstunku dla Ogólnopolskich Zawodów Pływackich „Woda Bydgoska” zgodnie z poniższą specyfikacją:

### A. Specyfika imprezy:

1. Ogólnopolskie Zawody Pływackie „Woda Bydgoska” organizowane na Wyspie Młyńskiej w Bydgoszczy oraz na odcinku rzeki Brdy między Śluzą Miejską, a przystanią wodną UKS Kopernik w Bydgoszczy na dystansach 650, 1600 i 2800 metrów.
2. Szacowana liczba uczestników: 500 osób (osoby, które ukończyły co najmniej 16 lat).
3. Termin: 15 sierpnia 2024 r.

### B. Przedmiot zamówienia:

1. Data: 15 sierpnia 2024 r.
2. Miejsce: Wyspa Młyńska w Bydgoszczy.
3. Godziny serwisu: 11<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>
4. Rodzaj poczęstunku: Jedna porcja leczo (nie mniej niż 300 gr) o prawidłowej temperaturze podania – serwowana w naczyniu papierowym eko wytrzymałym na wysoką temperaturę z łyżką eko z włókien drzewnych + świeża bułka (waga 1 sztuki nie mniej niż 80 gramów, data wypieku nie wcześniej niż dzień przed serwisem).
  - 1) **Skład jednej porcji leczo z kielbasą: min. 300 g**
    - a) kielbasa z zawartością mięsa wieprzowego minimum 80%
    - b) papryka czerwona
    - c) papryka zielona
    - d) papryka żółta
    - e) pieczarka
    - f) cukinia
    - g) bakłażan
    - h) pasatta pomidorowa
    - i) pieczywo min. 80g

- 2) **Skład jednej porcji leczo wege: min. 300 g**
  - a) papryka czerwona
  - b) papryka zielona
  - c) papryka żółta
  - d) pieczarka
  - e) cukinia
  - f) bakłażan
  - g) pasatta pomidorowa
  - h) pieczywo min. 80g
5. Ilość porcji: 550 porcji (w tym 35 porcji wege).
6. **Dodatkowo** podmiot prowadzący serwis zapewnia dla uczestników zawodów 75 kg bananów oraz 80 kg arbuźów podawanych w obniżonej temperaturze jako owocowe przekąski na ogólnodostępnych tacach, krojonych i serwowanych na bieżąco wg. potrzeb zawodników kończących poszczególne dystanse zawodów w postaci:
  - 1) połówki bananów po ok. 100 gr. każda
  - 2) arbuź pocięty na część po ok. 100 gr. każda
7. Warunki serwisu: podmiot prowadzący serwis powinien przygotować dwa niezależne punkty wydawania poczęstunku, każdy z namiotem o powierzchni nie mniejszej niż 4 m<sup>2</sup>. Obsługa obu punktów – łącznie minimum pięć osób. Namioty mogą zawierać logotypy i znaki komercyjne.
8. Po zainstalowaniu punktów wydawania posiłków nie będzie możliwości parkowania samochodów Wykonawcy na Wyspie Młyńskiej w Bydgoszczy.
9. Zleceniodawca zapewnia dostęp do energii elektrycznej w miejscu serwisu.
10. Zasady wydawania poczęstunku: uczestnik zawodów przekazuje obsłudze punktu gastronomicznego chip pomiarowy wykorzystywany podczas pływania. Obsługa punktu gastronomicznego odbiera czujnik i wydaje poczęstunek.
11. Gotowość techniczna: godz. 10<sup>45</sup>
12. Możliwość demontażu stoiska: godz. 16<sup>00</sup>
13. Wykonawca winien zrealizować przedmiot zapytania z produktów świeżych, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448), 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.

**UWAGA: Na terenie Wyspy Młyńskiej obowiązuje zakaz wbijania w ziemię (trawnik z nawadnianiem). W cenie należy uwzględnić ewentualne koszty kotwiczenia punktów wydawania poczęstunku.**

**Podmiot prowadzący serwis będzie miał możliwość wystawienia swojego komercyjnego stanowiska sprzedażowego o powierzchni do 20 m<sup>2</sup> w miejscu rozgrywania zawodów – na Wyspie Młyńskiej w godzinach 10<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>.**