

**Przygotowanie i serwis poczęstunku dla uczestników organizowanego w dniu 11 listopada 2023 r.  
przez Urząd Miasta Bydgoszczy „Bydgoski Bieg Niepodległości”**

**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 uczestników „Bydgoskiego Biegu Niepodległości” w dniu 11 listopada 2023 r. zgodnie z poniższą specyfikacją:

**A. Specyfika imprezy:**

1. Bydgoski Bieg Niepodległości – bieg uliczny na dystansie 5 km, start i meta na Stadionie Zawiszy przy ul. Gdańskiej 163 w Bydgoszczy. Trasa biegu będzie przebiegała ul. Gdańską w kierunku Osiejska, następnie nawrót na wysokości wyjazdu z parkingu przy Ogrodzie Zoologicznym i dalej w kierunku powrotnym do Stadionu Zawiszy.
2. Szacowana liczba uczestników – 1500 osób
3. Brak ograniczeń wiekowych
4. Termin: 11 listopada 2023 r.

**B. Przedmiot zamówienia:**

1. Data: 11 listopada 2023 r.
2. Miejsce: Stadion Zawiszy Bydgoszcz, ul. Gdańska 163 (plac za trybuną główną)
3. Godziny serwisu: 11<sup>15</sup> – 13<sup>00</sup>
4. Rodzaj poczęstunku: Jedna porcja o prawidłowej temperaturze podania – barszcz czerwony w kubku papierowym (250 ml) + pasztecik z kapustą i grzybami (bezmięśny, 50 g, podawany na tackach papierowych)
5. Ilość porcji: 1500 porcji
6. Warunki serwisu: podmiot prowadzący serwis powinien przygotować trzy niezależne punkty wydawania poczęstunku, każdy z minimum dwuosobową obsługą i namiotem o powierzchni nie mniejszej niż 4 m<sup>2</sup>. Namioty mogą zawierać logotypy i znaki komercyjne.
7. Zleceniodawca zapewnia dostęp do energii elektrycznej w miejscu serwisu.
8. Zasady wydawania poczęstunku: uczestnik biegu przekazuje obsłudze punktu gastronomicznego czujnik pomiarowy wykorzystywany podczas biegu. Obsługa punktu gastronomicznego odbiera czujnik i wydaje poczęstunek.
9. Gotowość techniczna: godz. 11<sup>00</sup>
10. Możliwość demontażu stoiska: godz. 13<sup>30</sup>
11. 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.