

**Świadczenie usługi kuchni polowej wraz z wydawaniem dla uczestników imprez
organizowanych przez Gdański Ośrodek Sportu w 2024 roku.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi kuchni polowej dla uczestników na potrzeby imprez organizowanych przez Gdański Ośrodek Sportu w Gdańsku w roku 2024.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu, lokalizacji i rezygnacji z każdej części zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia zamawianej ilości porcji o czym poinformuje do 7 dni kalendarzowych przed imprezą.
3. Wykonawca zapewnia, stoły i ławy zgodnie z ilością dla danej Imprezy.
4. Wykonawca zapewni naczynia i sztucze biodegradowalne. Nie dopuszcza się wydawania porcji żywieniowej w naczyniu lub sztuców z elementów lub całości wykonanych z tworzywa sztucznego (plastiku).
5. Wszystkie produkty spożywcze, dostarczane w związku z usługą, powinny być przygotowane, dostarczone i wydane zgodnie z wymaganiami obowiązującymi na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, a także muszą posiadać wszelkie wymagane prawem badania, certyfikaty lub inne dokumenty. Produkty powinny być pełnowartościowe, świeże i zdatne do spożycia.
6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające aktualne orzeczenie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2022 r., poz. 1657 tj. z późn. zm.).
7. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje na miejscu w trakcie przygotowywania imprezy, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.
8. Wykonawca wykaże wdrożenie systemu HACCP potwierdzonego w formie certyfikatu

Inne istotne warunki zamówienia:

1. Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry.
2. 10 kompletów stołów i ław typu Bawaria.
3. Kawa rozpuszczalna.
4. Herbata ekspresowa w torebkach.
5. Mleko do kawy od 1,5% do 3,2%..
6. Cukier biały do kawy.
7. Dżem do gofrów, minimum dwa smaki.
8. Minimum 3 sztuki gofrownic.
9. Kubeczki, naczynia (talerzyki/tacki, miseczka/talerz) i sztucze biodegradowalne (łyżki, łyżeczki i widelce).
10. Zasilanie (agregat prądotwórczy) niezbędne do wykonania poniższego zlecenia.

Określenie wielkości zamówienia oraz terminów realizacji zamówienia z podziałem na poszczególne imprezy:

1. 6.04. RUNGDN Jasień:
 Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry
 250 porcji spaghetti mięsne z sosem pomidorowym i serem 300 gr
 200 porcji herbaty 200 ml
 100 porcji kawy 200 ml
 100 porcji gofrów szpinakowych z dżemem
 10 kompletów stołów i ław typu Bawaria oraz mleko, cukier, kubeczki, naczynia i sztucze biodegradowalne.
2. 27.04. Cross Duathlon:
 Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry
 200 porcji ziemniaków smażonych z boczkiem i majerankiem 350 gr
 200 porcji herbaty 200 ml
 100 porcji kawy 200 ml
 10 kompletów stołów i ław typu Bawaria oraz mleko, cukier, kubeczki, naczynia i sztucze biodegradowalne.
3. 11.05 Amberman Gdańsk:
 Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry
 250 porcji zupy grochowej 450 ml
 200 porcji herbaty 200 ml
 100 porcji kawy 200 ml
 mleko, cukier, kubeczki, naczynia i sztucze biodegradowalne.
4. 25.05. RUNGND Oliwa:
 Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry
 250 porcji zupa gulaszowa 450 ml
 200 porcji herbaty 200 ml
 100 porcji kawy 200 ml
 100 porcji gofrów szpinakowych z dżemem
 10 kompletów stołów i ław typu Bawaria oraz mleko, cukier, kubeczki, naczynia i sztucze biodegradowalne.
5. 12.10. Gdańsk Biega:
 Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry
 2000 porcji herbaty 200 ml
 1000 porcji kawy 200 ml
 mleko, cukier, kubeczki i łyżeczki biodegradowalne.
6. 26.10. RUNGDN Hevelianum:
 Namiot o wymiarach minimum 2x3 metry
 250 porcji barszczu ukraińskiego 450 ml
 200 porcji herbaty 200 ml
 100 porcji kawy 200 ml
 100 porcji gofrów szpinakowych z dżemem
 10 kompletów stołów i ław typu Bawaria oraz mleko, cukier, kubeczki, naczynia i sztucze biodegradowalne.