

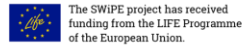
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu dla uczestników warsztatów w Ogrodzie Zoologicznym w Łodzi w dniach 11-13 kwietnia 2023 r. w ramach projektu „**Skuteczne ściganie przestępstw przeciwko dzikiej przyrodzie w Europie**” w ramach programu priorytetowego LIFE, który współfinansowany jest przez Unię Europejską i Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Zakres usługi

Zapewnienie usługi gastronomicznej - cateringu dla uczestników warsztatów według poniższych wytycznych:

- serwowane dania mają być zgodne z wymogami kuchni wegetariańskiej. Jednocześnie, Wykonawca zapewni, w przypadku zaistnienia konieczności, również opcję wegańską potraw (bez mięsa, ryb i produktów odzwierzęcych - nabiału, jajek, miodu itp.), opcję bezglutenową i odpowiednią dla diabetyków. Ostateczne zapotrzebowanie na liczbę porcji w wymienionych wersjach zostanie potwierdzone do 30 marca 2023 r.;
- obiady i kolacje powinny składać się co najmniej z pierwszego dania ciepłego (zupa, przystawka), drugiego dania ciepłego obiadowego (np. makaron lub ryż z warzywami, wegeburgera z ziemniakami i surówką itp.), deseru oraz co najmniej dwóch napojów do wyboru dla każdego uczestnika (soki, woda, herbata, kawa z opcją mleka ekologicznego i roślinnego itp.);
- w zakresie przerwy kawowej, Zamawiający ma na myśli serwis słodkich i niesłodkich przekąsek, zimnych napojów (wody, min. jednego rodzaj soku), kawy, herbaty;
- asortyment serwowanych potraw podczas kolacji integracyjnej powinien zostać wzbogacony o dodatkowy wybór dań;
- menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia;
- żywność i napoje mają zostać podane z wykorzystaniem sztućców, wyrobów szklanych, naczyń i obrusów wielorazowego użytku, albo z wykorzystaniem sztućców, naczyń lub innego sprzętu cateringowego wytworzonego z tworzyw biodegradowalnych;
- dania będą serwowane na zasadzie bufetu szwedzkiego;
- Wykonawca zapewni należyłą organizację miejsca, w którym będą serwowane dania, w tym zapewni krzesła i stoły z obrusami i inne sprzęty konieczne do realizacji usługi oraz obsługę. Konsumpcja obiadów i kolacji odbywać się będzie w formie siedzącej;
- miejsce realizacji usługi cateringowej wskazane będzie przez gospodarza – na terenie pawilonu Orientarium ZOO Łódź. Gospodarz miejsca zapewnia wystarczającą przestrzeń do realizacji usługi;



- szczegółowa liczba uczestników oraz harmonogram serwowania posiłków zostanie potwierdzony przez Zamawiającego do 30 marca 2023 r.

Harmonogram posiłków

11.04.2023 r.

13.00-14.15 Obiad (dla ok. 60-70 osób)
16.00-16.30 – przerwa kawowa (dla ok. 60-70 osób)
19.15-22.00 kolacja integracyjna (dla ok. 65-75 osób)

12.04.2023 r.

11.00-11.30 przerwa kawowa (dla ok 60-70 osób)
13.00-14.00 obiad (dla ok. 60-70 osób)
18.00-20.00 kolacja (dla 60-70 osób)

13.04.2023 r.

11.00-11.30 przerwa kawowa (dla ok.60-70 osób)
13.00-14.00 obiad (dla ok. 60-70 osób)