

numer sprawy: OR-D-III.272.9.2023.AR
załącznik nr 2 do swz – opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w 2023 roku

1. Symbol KS

1.1. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Sesje Sejmiku

- 1) Usługa cateringowa – do 60 osób.
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: W dniu sesji sejmiku
- 4) Miejsce: Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) Tartinki minimum 7 składnikowe – 3 rodzaje:
 - mięsne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, szynka, salami),
 - wegetariańskie (pieczywo, świeże warzywa, 2 rodzaje sera),
 - rybne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, łosoś wędzony),
 - b) sałatki – 2 rodzaje –każdej po 100 g na osobę.

1.2. ZAMÓWIENIE W OPCJI

Sesje Sejmiku

- 1) Usługa cateringowa – każde spotkanie do 60 osób (na każdym spotkaniu)
- 2) Ilość spotkań: maksymalnie do 10 spotkań
- 3) Termin: W dniach sesji sejmiku
- 4) Miejsce: Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) Tartinki minimum 7 składnikowe – 3 rodzaje:
 - mięsne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, szynka, salami),
 - wegetariańskie (pieczywo, świeże warzywa, 2 rodzaje sera),
 - rybne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, łosoś wędzony),
 - b) **sałatki – 2 rodzaje** – po 100 g na osobę

1.3. ZAMÓWIENIE W OPCJI

uroczystość Wigilijna i Wielkanocna

- 1) Usługi cateringu wraz z obsługą w formie szwedzkiego stołu z daniami tradycyjnymi z Regionu Mazowsza – każde spotkanie do 70 osób
- 2) Ilość spotkań: maksymalnie do 2 spotkań
- 3) Termin: Wigilia i Wielkanoc
- 4) Miejsce: Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące menu wielkanocnego: Jajko do podzielenia

Bufet ciepły: Żurek po staropolsku z jajkiem

Biała kiełbasa pieczona

Bufet zimny:

Jajka faszerowane

- z majonezem i szczypiorkiem
- pastą z szynki
- pastą pieczarkową

Wędliny pieczone

- karkówka
- schab pieczony ze śliwką
- boczek pieczony

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Rolada serowa nadziewana jajkiem i szynką

Krążki z polędwicy z musem koniakovym i wiśnią kandyzowaną

Pasztet z żurawiną

Sałatka brokułowa

Pieczyno, chrzan

Bufet deserowy:

Mazurek wielkanocny

Sękacz

Babka drożdżowa

Sernik

Soki 100%

- 6) Wymagania dotyczące menu wigilijnego:

Bufet ciepły:

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami leśnymi / zupa borowikowa z łazankami,

Dorsz w sosie cytrynowym / pstrąg faszerowany szpinakiem i łososiem / filet z karpia smażony na maśle,

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi

Kapusta wigilijna z grzybami leśnymi,

Ziemniaki opiekane, kluski śląskie lub kopytka, ryż

Warzywa na parze / zestaw surówek

Bufet zimny:

Sandacz w galarecie z chrzanem,

Śledź po polsku z cebulką w oleju,

Tatar śledziowy

Kuleczki z łososiem wędzonego z serem feta i oliwkami,

Sałatka jarzynowa, (śledziowa)

Sałatka grecka,
Pieczywo, chrzan, ogórki

Bufet deserowy:

Sernik, Makowiec, Drożdżowe, Mus czekoladowy
Soki 100%

2. Symbol OR

2.1. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE OR-AG

spotkania różne

- 1) usługi cateringowe na potrzeby spotkań organizowanych w III, IV kwartale, łącznie około 170 osób
- 2) Ilość spotkań: 2 – 3
- 3) Termin: III, IV kwartał
- 4) Miejsce: Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:

LUNCH BUFETOWY – w formie szwedzkiego stołu: napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń), woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę), soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę), kawa, herbata;

MENU:

Przekąski zimne – 3 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),

Sałatki – 2 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),

Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki

- a) Danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 60 %
- b) Danie z ryby, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 20 %
- c) Danie jarskie, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki – 20 %

Danie minimum 450-500 g. na osobę:

- a) dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę
- b) sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę
- c) jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.

Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę), świeże owoce filetowane (minimum 100 g. na osobę)

2.2. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE OR-OP

Organizacja Gali Konkursu „Mazowieckie Barwy Wolontariatu”

- 1) usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną – do 200 osób
- 2) Ilość spotkań: 1
- 3) Termin: grudzień
- 4) Miejsce: Warszawa

5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **Godziny: 16:00-19:00 (do doprecyzowania na etapie podpisywania umowy)**

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne oraz wino i szampan – przez cały czas usługi
- przekąski zimne – przez cały czas usługi

b) **Menu:**

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
- Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
- Kawa
- Herbata
- Wino białe i czerwone
- Szampan słodki i wytrawny

przekąski zimne/bufet słodki: Kanapki/sałatki/tortille/roladki w wersji mięsnej i wegetariańskiej oraz ciasto/desery/owoce (min. 200 gr na osobę)

2.3. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE OR-OP

Mazowiecka Rada Działalności Pożytku Publicznego

1) usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną do 50 osób

2) Ilość spotkań: 1

3) Termin: maj – czerwiec

4) Miejsce: Warszawa

5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **Godziny: 12:00-17:00 (do doprecyzowania na etapie podpisywania umowy)**

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi
- przekąski zimne – przez cały czas usługi
- obiad oraz napoje ciepłe i zimne – 14:00-15:00

b) **Menu:**

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
- Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
- Kawa
- Herbata

przekąski zimne: Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)

obiad (bufet ciepły):

a) Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej

b) Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki

- danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań ,
- danie wegetariańskie,
- danie wegańskie,
- danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).

Danie minimum 450-500 gr na osobę:

- dodatek mięsny - nie mniej niż 150 gr na osobę
- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 gr na osobę
- jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.

deser (bufet słodki): co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 gr na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 gr na osobę).

2.4. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE OR-OP

Szkolenie z BOM

- 1) usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną – każde spotkanie do 40 osób
- 2) Ilość spotkań: 2 spotkania
- 3) Miejsce: Warszawa
- 4) Termin: wrzesień
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **Godziny: 8:00-16:00 (do doprecyzowania na etapie podpisywania umowy)**

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi
- przekąski zimne – przez cały czas usługi
- obiad oraz napoje ciepłe i zimne – 12:00-13:00

b) **Menu:**

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
- Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
- Kawa
- Herbata

przekąski zimne: Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)

obiad (bufet ciepły)

Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki

- danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań,
- danie wegetariańskie,
- danie wegańskie,
- danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).

Danie minimum 450-500 gr na osobę:

- dodatek mięsny - nie mniej niż 150 gr na osobę
- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 gr na osobę
- jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.

2.5. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE OR-OP

Sesje Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego

- 1) usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną – każde spotkanie do 60 osób
- 2) Ilość spotkań: 5-6 spotkań
- 3) Termin: II połowa kwietnia, I połowa czerwca, II połowa września, II połowa października, II połowa listopada lub I połowa grudnia
- 4) Miejsce: Warszawa/jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego – do 50 km od siedziby Urzędu
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **Godziny: 9:00-17:00**

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi
- przekąski zimne – przez cały czas usługi
- obiad oraz napoje ciepłe i zimne – 13:00-14:00

b) **Menu:**

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
- Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
- Kawa
- Herbata

przekąski zimne: Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)

obiad (bufet ciepły)

- a) Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej
- b) Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki

- danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań ,
- danie wegetariańskie,
- danie wegańskie,
- danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).

Danie minimum 450-500 g. na osobę:

- dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę
- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę
- jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.

deser (bufet słodki): co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 g. na osobę).

2.6. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE OR-OP

Gala Budżetu Obywatelskiego Mazowsza

- 1) usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną dla 250 osób
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: czerwiec 2023 r.
- 4) Miejsce: Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **Godziny: 16:00-20:00**

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne oraz wino i szampan – przez cały czas usługi
- przekąski zimne – przez cały czas usługi

b) **Menu:**

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
- Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
- Kawa
- Herbata
- Wino białe i czerwone
- Szampan słodki i wytrawny

przekąski zimne: Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)

tort: Tort udekorowany w logo BOM lub inna dekorację – przynajmniej 250 porcji

2.7. ZAMÓWIENIE W OPCJI OR-OP

Konferencja dotycząca Dostępności

- 1) Usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną dla 150 osób
- 2) Ilość spotkań: 1
- 3) Termin: maj
- 4) Miejsce: Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **Godziny: 9:00-17:00 (do ustalenia na etapie podpisywania umowy)**

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi
- przekąski zimne – przez cały czas usługi
- obiad oraz napoje ciepłe i zimne – 13:00-14:00

b) **Menu:**

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
- Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
- Kawa
- Herbata

przekąski zimne: Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)

obiad (bufet ciepły)

- a) Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej
- b) Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki
 - danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań ,
 - danie wegetariańskie,

- danie wegańskie,
- danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).

Danie minimum 450-500 g. na osobę:

- dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę
- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę
- jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.

deser (bufet słodki): – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 g. na osobę).

3. Symbol KM

3.1. ZAMÓWIENIE W OPCJI

Spotkania zespołów roboczych, posiedzeń prezydium i posiedzeń plenarnych

- 1) serwis kawowy z deserami oraz wytrawnymi przekąskami typu finger food, dla grupy gości liczącej od 10 do 50 osób na każdym spotkaniu
- 2) Ilość spotkań: od 6 do 16 spotkań
- 3) Termin: II, III i IV kwartał 2023 r.
- 4) Miejsce: województwo mazowieckie
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń (opcjonalnie w zależności od rangi spotkania);
 - b) herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń (opcjonalnie w zależności od rangi spotkania);
 - c) dodatki: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne;
 - d) woda gazowana i niegazowana – łącznie po 500 ml/os, ewentualnie soki;
 - e) słodkie desery w papilotach różnego rodzaju (do wyboru) po 2 szt. na osobę;
 - f) wytrawne przekąski typu finger food różne rodzaje, mięsne i wegetariańskie (do wyboru) po 4 na osobę.

3.2. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Poczęstunek świąteczny - wigilijny

- 1) serwis kawowy z deserami oraz wytrawnymi przekąskami typu finger food, dla grupy gości liczącej od 42 do 55 osób
- 2) Ilość spotkań: 1
- 3) Termin: grudzień 2023 r.
- 4) Miejsce: województwo mazowieckie
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) Kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego wysokiego gatunku bez ograniczeń (opcjonalnie);
 - b) herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń (opcjonalnie),

- c) dodatki do herbaty: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne,
- d) woda gazowana i niegazowana – łącznie po 500 ml/os,
- e) kompot z suszu po 250 ml/os,
- f) słodkie desery w papilotach różnego rodzaju, słodkie świąteczne wypieki po 2 szt. na osobę,
- g) wytrawne przekąski zimne typu finger food różne rodzaje, mięsne, rybne, wegetariańskie (do wyboru) po 4 na osobę, 2 sałatki świąteczne po 150 gr/os,
- h) opcjonalnie w zależności od miejsca organizacji spotkania dania ciepłe świąteczne do wyboru (np. dania rybne, pierogi, dania z kapusty):
 - ✓ Pierogi z kapustą i grzybami po 3 szt. na osobę
 - ✓ Kapusta wigilijna po 1 porcji na osobę
 - ✓ Ryba smażona/pieczona po porcji na osobę

3.3. ZAMÓWIENIE W OPCJI

- 1) Usługa cateringowa w formie gorącego posiłku lub poczęstunku w formie zimnego bufetu w zależności od rezultatu rekrutacji bądź rangi delegacji, od 20-100 osób na każdym spotkaniu
- 2) Ilość spotkań: 6-8 spotkań
- 3) Termin: II, III, IV kwartał 2023 r.
- 4) Miejsce: Warszawa, Radom, Płock, Ciechanów, Siedlce, Ostrołęka, Sierpc (lub inne w zależności od potrzeb)
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia w formie gorącego posiłku i obejmujący:
 - a) zupę w wariacie mięsny i wegetariański,
 - b) drugie danie w wariacie mięsny i wegetariański,
 - c) zestaw surówek lub warzywa gotowane (min. 3 rodzaje),
 - d) dodatek skrobiowy (np. ziemniaki gotowane, makaron, ryż),

lub zimny bufet: kanapki, tartinki, przystawki, sałatki itp.

- e) napoje (woda gazowana, niegazowana, soki),
- f) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje oraz desery),
- g) kawa, herbata, cukier, mleko i cytryna, serwowane w naczyniach wielokrotnego użytku.
- 6) Realizacja zamówienia obejmuje:
 - a) Obsługę poczęstunku przez wykonawcę, wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z poszyciem, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warki, zaparzacze) oraz stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielokrotnego użycia (szkło, porcelana) i sztuczków metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,
 - b) Obsługę kelnerską, serwis sprząający i transport.

4. Symbol PE

ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Konferencja Kampinoskie Bagna II

- 1) Usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną dla 100 osób
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: październik 2023
- 4) Miejsce: Warszawa, Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie, ul. Jagiellońska 26
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia: godzina 9:00 – 16:00
 - a) Serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne (przez cały czas usługi):
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata 3 rodzaje
 - woda gazowana, niegazowana
 - soki 3 rodzaje
 - b) Przekąski zimne (przez cały czas usługi):
 - kanapki, tortille, roladki (w wersji mięsnej i wegetariańskiej)
 - ciastka 3 rodzaje
 - c) Obiad (bufet ciepły):
 - Zupa – 2 do wyboru, w tym jedna wegetariańska
 - Danie główne – 3 do wyboru (3 dania, w tym jedno wegetariańskie, 3 dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kasza, makaron, kopytka itp.), 3 dodatki warzywne/surówki/salátky
 - d) Deser (bufet słodki):
 - 3 rodzaje ciast/deserów
 - świeże owoce filetowane

5. Symbol PZ

5.1. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE seminarium szkoleniowe

- 1) Usługi cateringowe – lunch bufetowy w formie szwedzkiego stołu łącznie dla 300 osób;
- 2) Ilość spotkań: 3 spotkania
- 3) Termin: grudzień 2023 r.
- 4) Miejsce: Warszawa, siedziba UMWM, ul. Jagiellońskiej 26;
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) Napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń),
 - b) Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę),
 - c) Soki – 2 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę),
 - d) Kawa, śmietanka,
 - e) Herbata, cukier,
 - f) Przekąski zimne – 3 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),
 - g) deser – co najmniej 2 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę),
 - h) świeże owoce (minimum 100 g. na osobę)

5.2. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Uroczyste zakończenie konkursu ekologicznego

- 1) Usługa cateringowa – lunch bufetowy w formie szwedzkiego stołu dla 100 osób;
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: grudzień 2023 r.
- 4) Miejsce: Warszawa, siedziba UMWM, ul. Jagiellońskiej 26;
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) Napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń),
 - b) Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę),
 - c) Soki – 2 rodzaje soków 100 % (pomarańczowy i jabłkowy, butelkowanych szklanych, łącznie minimum 300 ml na osobę),
 - d) Kawa, śmietanka – 30 porcji,
 - e) Herbata, cukier – 30 porcji,
 - f) Przekąski zimne – 3 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),
 - g) deser – co najmniej 2 rodzaje ciasta/deseru (łącznie minimum 100 g. na osobę),
 - h) świeże owoce (minimum 100 g. na osobę)

Menu powinno być atrakcyjne dla dzieci i młodzieży, łatwe do spożycia bez użycia talerzyka.

6. Symbol RW

6.1. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

SMAK EKOLOGICZNEJ ŻYWNOŚCI

- 1) Usługa cateringowa w formie gorącego posiłku dla 80 osób
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: kwiecień/maj 2023 rok
- 4) Miejsce: Warszawa, Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie, ul. Jagiellońska 26, Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia w formie gorącego posiłku i obejmujący:
 - a) zupę w wariacie mięsny i wegetariański,
 - b) drugie w wariacie mięsny i wegetariański,
 - c) zestaw surówek lub warzywa gotowane (min. 3 rodzaje),
 - d) dodatek skrobiowy (np. ziemniaki gotowane, makaron, ryż),
 - e) napoje (woda gazowana, niegazowana, soki),
 - f) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje oraz desery),
 - g) kawa, herbata, cukier, mleko i cytryna.
- 6) Realizacja zamówienia obejmuje:
 - a) Obsługę poczęstunku przez wykonawcę, wraz z zapewnieniem stołów, stolików koktajlowych z poszyciem (ok. 10 szt.), sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, garnki, zaparzacze) oraz stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielokrotnego

- użycia (szkło, porcelana) i sztuczków metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,
- b) Obsługę kelnerską, serwis sprzątający, transport i odbiór śmieci.

6.2. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Laur Marszałka

- 1) Usługa cateringowa w formie zimnego szwedzkiego stołu dla 160 osób
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: maj/czerwiec 2023 roku
- 4) Miejsce: SGGW w Warszawie, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa (aula Kryształowa)
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 - a) kanapki, tartinki, przystawki, sałatki itp.,
 - b) napoje (woda gazowana, niegazowana, soki),
 - c) stół z produktami z Listy Produktów Tradycyjnych: min. 10 różnych produktów z Listy Produktów Tradycyjnych w poszczególnych kategoriach: wyroby piekarnicze i cukiernicze, produkty rybactwa, produkty mleczne produkty mięsne, oleje i tłuszcze, , miody, inne produkty oraz gotowe dania. W każdej kategorii należy wskazać min. 1 produkt, jednak łączna liczba produktów nie może być mniejsza niż 10. Stół z odpowiednimi dekoracjami i oznaczeniami, że produkty pochodzą z Listy Produktów Tradycyjnych,
 - d) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje oraz desery),
 - e) kawa, herbata, cukier, mleko i cytryna.
- 6) Realizacja zamówienia obejmuje:
 - a) Obsługę poczęstunku przez wykonawcę (serwis kelnerski), wraz z zapewnieniem stołów, stolików koktajlowych z poszyciem (ok. 25 szt.) stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń (szkło, porcelana) i sztuczków w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,
 - b) Serwis sprzątający, transport i odbiór śmieci

7. Symbol ZD

7.1. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Spotkanie kierowników podmiotów leczniczych Województwa Mazowieckiego

- 1) Usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną – każde spotkanie do 45 osób
- 2) Ilość spotkań: 2 spotkania
- 3) Termin: II i IV kwartał
- 4) Miejsce: Sala Konferencyjna ul. Jagiellońska 26, Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:

Kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego wysokiego gatunku bez ograniczeń;

herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń,

dodatki do herbaty: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne,
 woda gazowana i niegazowana – łącznie po 500 ml/os,
 Owoce filetowe
 słodkie desery w papilotach różnego rodzaju po 3 szt. na osobę,
 wytrawne przekąski zimne typu finger food różne (do wyboru) po 5 na osobę

7.2. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Posiedzenie Mazowieckiej Rady Zdrowia Psychicznego

- 1) Usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną – każde spotkanie do 25 osób
- 2) Ilość spotkań: 2 spotkania
- 3) Termin: II i IV kwartał
- 4) Miejsce: Sala Konferencyjna ul. Jagiellońska 26, Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia:
 Kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego wysokiego gatunku bez ograniczeń;
 herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń ,
 dodatki do herbaty: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne,
 woda gazowana i niegazowana – łącznie po 500 ml/os,
 Owoce filetowe
 słodkie desery w papilotach różnego rodzaju po 3 szt. na osobę,
 wytrawne przekąski zimne typu finger food różne r (do wyboru) po 5 na osobę

7.3. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Konferencja - Mazowiecki Przegląd Zdrowia Publicznego

- 1) Usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną dla 100 osób
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: II kwartał
- 4) Miejsce: Sala Konferencyjna ul. Jagiellońska 26, Warszawa
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia: serwis kawowy, kawa z ekspresu, cukier, mleko, herbata, dania obiadowe składające się z dwóch dań: zupy i drugiego dania, ustawienia i nakrycia bufetu (na udostępnionych przez Urząd stołach), niezbędnego sprzętu cateringowego, niezbędnej zastawy i sztućców, serwetek papierowych, dostawy, osoby do obsługi technicznej przez cały okres trwania wydarzenia (konferencja od 9:00-14:00), uprzątnięcie sprzętu cateringowego po spotkaniu, podgrzewacze, termosów.

Bufet kawowo-deserowy:

- Kawa Lavazza z ekspresu ciśnieniowego (mleko, mleko bez laktozy, cukier),
- Kawa Pellini z ekspresu ciśnieniowego (mleko, mleko bez laktozy, cukier),
- Wybór herbat smakowych,
- Owoce filetowe,
- Ciasto: sernik, szarlotka, brownie, snickers, tiramisu.

Lunch:

Zupa (jedna do wyboru)

- Krem z dynii z imbirem,
- Rosół z indyka,
- Krem z zielonego groszku i brokułu,
- Barszcz biały z białą kielbasą i jajkiem,
- Pieczarkowa,
- Krem z białych warzyw z grzankami,
- Krem z buraka.

Dania mięsne:

- Fileciki z kurczaka po włosku w pomidorach z mozzarella,
- Schab w sosie kurkowym,
- Długo duszona wołowina z warzywami na czerwonym winie,
- Pierś indycza w sosie z żurawiną i jabłkami,
- Indyk z suszonymi pomidorami i serem feta z sosem śmietanowym,
- Meksykańskie burito z wołowiną i czerwoną fasolą,
- Tajskie zielone curry z warzywami i mleczkiem kokosowym.

Dania wegetariańskie:

- Dorsz po grecku,
- Łosoś w sosie śmietanowo-koperkowym,
- Penne z brokułem i kurkami w sosie śmietanowym,
- Wegańskie burgery z kaszy jaglanej i buraka,
- Ragout warzywne z ciecierzycą,
- Lasagne z pieczarkami i pomidorami,
- Pierogi z kapusta i pieczarkami,
- Wegetariańskie wrapy,
- Sushi.

7.4. ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

Konferencja - Mazowieckie Forum Zdrowia Psychicznego

- 1) Usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną dla 150 osób
- 2) Ilość spotkań: 1 spotkanie
- 3) Termin: III kwartał
- 4) Miejsce: Mazowiecki Teatr Muzyczny im. Jana Kiepury
- 5) Wymagania dotyczące zamówienia: serwis kawowy, kawa z ekspresu, cukier, mleko, herbata, dania obiadowe składające się z dwóch dań: zupy i drugiego dania, ustawienia i nakrycia bufetu (na udostępnionych przez Urząd stołach), niezbędnego sprzętu cateringowego, niezbędnej zastawy i sztućców, serwetek papierowych, dostawy, osoby do obsługi technicznej przez cały okres trwania wydarzenia (konferencja od 9:00-15:30), uprzątnięcie sprzętu cateringowego po spotkaniu, podgrzewacze, termosów

Bufet kawowo-deserowy:

- Kawa Lavazza z ekspresu ciśnieniowego (mleko, mleko bez laktozy, cukier),
- Kawa Pellini z ekspresu ciśnieniowego (mleko, mleko bez laktozy, cukier),
- Wybór herbat smakowych,
- Owoce filetowane,
- Ciasto: sernik, szarlotka, brownie, snickers, tiramisu.

Lunch:

Zupa (jedna do wyboru)

- Krem z dynii z imbirem,
- Rosół z indyka,
- Krem z zielonego groszku i brokułu,
- Barszcz biały z białą kielbasą i jajkiem,
- Pieczarkowa,
- Krem z białych warzyw z grzankami,
- Krem z buraka.

Dania mięsne:

- Fileciki z kurczaka po włosku w pomidorach z mozzarella,
- Schab w sosie kurkowym,
- Długo duszona wołowina z warzywami na czerwonym winie,
- Pierś indycza w sosie z żurawiną i jabłkami,
- Indyk z suszonymi pomidorami i serem feta z sosem śmietanowym,
- Meksykańskie burito z wołowiną i czerwoną fasolą,
- Tajskie zielone curry z warzywami i mleczkiem kokosowym.

Dania wegetariańskie:

- Dorsz po grecku,
- Łosoś w sosie śmietanowo-koperkowym,
- Penne z brokułem i kurkami w sosie śmietanowym,
- Wegańskie burgery z kaszy jaglanej i buraka,
- Ragout warzywne z ciecierzycą,
- Lasagne z pieczarkami i pomidorami,
- Pierogi z kapusta i pieczarkami,
- Wegetariańskie wrapy.

8. Symbol RF

ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

posiedzenia Komitetu Monitorującego program Fundusze dla Mazowsza 2021-2027

- 1) Usługi cateringowe – przygotowaniu posiłków dla maksymalnie 60 osób na każde spotkanie oraz dostarczeniu i serwowaniu ich w pomieszczeniu znajdującym się w tej samej sali, w której odbywać się będą posiedzenia;
- 2) Ilość spotkań: 7
- 3) Terminy:
 - a) kwiecień 2023 r. - catering Wielkanocny,
 - b) maj 2023 r.,
 - c) czerwiec 2023 r.,
 - d) wrzesień 2023 r.,
 - e) październik 2023 r.,
 - f) listopad 2023 r.,
 - g) grudzień 2023 r. - catering Wigilijny

4) Miejsce: Warszawa

5) Wymagania dotyczące zamówienia:

a) **W skład menu zwykłego powinno wchodzić co najmniej:**

- ✓ 35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l),
- ✓ 25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l),
- ✓ kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 90 porcji oraz mleko o zawartości tłuszczu min. 1,5%,
- ✓ herbata – 40 porcji (różne warianty smakowe do wyboru), herbata w termosach, dodatki: mleko, cukier (brązowy i biały), cytryna (pokrojona w plasterki),
- ✓ 20 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy),
- ✓ 150 tartinek z pieczywa pszennego i żytniego min 7 składnikowe – 3 rodzaje: mięsne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, salami), wegetariańskie (pieczywo, świeże warzywa, 2 rodzaje sera), rybne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, łosoś wędzony).
- ✓ 2 dania główne (co najmniej 550-600 g, w tym dodatek mięsny i rybny nie mniej niż 200 g) łącznie 90 porcji
- ✓ 2 rodzaj zup – łącznie 90 porcji
- ✓ 2 rodzaje ciast – po 45 sztuk każdego rodzaju

b) **W skład menu Wielkanocnego powinno wchodzić co najmniej:**

- ✓ 35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l),
- ✓ 25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l),
- ✓ kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 90 porcji oraz mleko o zawartości tłuszczu min. 1,5%,
- ✓ herbata – 40 porcji (różne warianty smakowe do wyboru), herbata w termosach, dodatki: mleko, cukier (brązowy i biały), cytryna (pokrojona w plasterki),
- ✓ 20 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy),
- ✓ Jajka faszerowane – 45 porcji,
- ✓ Schab ze śliwką – 45 porcji,
- ✓ 100 tartinek z pieczywa pszennego i żytniego min 7 składnikowe – 3 rodzaje: mięsne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, salami), wegetariańskie (pieczywo, świeże warzywa, 2 rodzaje sera), rybne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, łosoś wędzony).
- ✓ Żurek z jajkiem i białą kielbasą – 90 porcji
- ✓ 2 dania główne (co najmniej 550-600 g, w tym dodatek mięsny i rybny nie mniej niż 200 g) łącznie 90 porcji
- ✓ sałaty łącznie 40 porcji
- ✓ 2 rodzaje ciast – po 45 sztuk każdego rodzaju

c) **W skład menu Wigilijnego powinno wchodzić co najmniej:**

- ✓ 35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l),
- ✓ 25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l),
- ✓ kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 90 porcji oraz mleko o zawartości tłuszczu min. 1,5%,
- ✓ herbata – 40 porcji (różne warianty smakowe do wyboru), herbata w termosach, dodatki: mleko, cukier (brązowy i biały), cytryna (pokrojona w plasterki),
- ✓ 18 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy),

Dania zimne

- ✓ Ryba po grecku (45 porcji)
- ✓ Śledź po kaszubsku (45 porcji)
- ✓ Roladki z łososiem, szpinakiem, białym serkiem - łącznie 45 porcji
- ✓ Tymbaliki z łososiem – łącznie 100 sztuk

Dania ciepłe

- ✓ Barszcz czerwony z krokietami - łącznie 90 porcji
- ✓ Pierogi z kapustą i grzybami 100 sztuk
- ✓ Kapusta wigilijna – łącznie 45 porcji
- ✓ Ryba smażona z opiekаныmi ziemniakami - łącznie 45 porcji
- ✓ sałatki łącznie 50 porcji

3 rodzaje ciast:

- ✓ Szarlotka – 25 porcji
- ✓ Sernik – 25 porcji
- ✓ Makowiec – 25 porcji
- ✓ Piernik – 25 porcji

11. Zapisy ogólne dotyczące wszystkich powyżej opisanych usług – realizacja zamówienia:

- 1) Zamawiający powiadomi Wykonawcę o terminie wykonania usługi w każdorazowym zamówieniu na zasadach określonych w projektowanych postanowieniach umowy;
- 2) Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- 3) Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz muszą spełniać wymogi Sanepidu;
- 4) Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym;
- 5) Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- 6) Dania, napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami, serwetki (minimum trójwarstwowe);
- 7) Wykonawca zapewni zastawę szklaną do napojów zimnych w odpowiedniej ilości;
- 8) Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki;
- 9) Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne 4°C;
- 10) Wykonawca zapewni stoły cateringowe, bufetowe do serwowania cateringu wraz z dekoracją (proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, pokrowce streczowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne);
- 11) Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- 12) Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż 2 osoby podczas każdego spotkania;
- 13) Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń oraz do utrzymania porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
- 14) Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu godziny doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy,

wykorzystane w trakcie świadczenia usługi, oraz sprzątania i także odebrania odpadów powstałych w trakcie realizacji każdego ze zleceń i utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa);

- 15) Zamawiający zastrzega możliwość wyboru menu z 3 propozycji złożonych przez Wykonawcę po otrzymaniu zgłoszenia, o którym mowa § 6 ust. 1 projektowanych postanowień umowy, będących załącznikiem nr 3 do SWZ;
- 16) Oferowane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych;
- 17) Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zakresu zamówienia o 20 % do każdego złożonego zlecenia.