

numer sprawy: OR-D-III.272.157.2023.AR

załącznik nr 1 do specyfikacji warunków zamówienia (SWZ)

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia klasycznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie w 2024 roku

1. KS	
CATERING NR 1.1	
1. Sesje sejmiku	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	60
Liczba spotkań	3
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w dniach sesji sejmiku
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Usługa cateringu podczas sesji sejmiku</p> <p>a) kanapeczki bankietowe minimum 7 składnikowe (w ilości minimum 8 szt. na osobę) - mięsne (np. bagietka francuska, świeże warzywa, pasty serowe, salami, szynka parmeńska), - wegetariańskie (np. bagietka francuska, świeże warzywa, 2 rodzaje sera), - rybne (np. bagietka francuska, świeże warzywa, łosoś wędzony).</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) zapewnienie serwetek, b) serwis sprząający i transport.</p>

CATERING NR 1.2	
1. Sesje Sejmiku	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	60
Liczba spotkań	do 8
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w dniach sesji sejmiku
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Usługa cateringu podczas sesji sejmiku</p> <p>a) kanapeczki bankietowe minimum 7 składnikowe (w ilości minimum 8 szt. na osobę)</p> <ul style="list-style-type: none"> - mięsne (np. bagietka francuska, świeże warzywa, pasty serowe, salami, szynka parmeńska), - wegetariańskie (np. bagietka francuska, świeże warzywa, 2 rodzaje sera), - rybne (np. bagietka francuska, świeże warzywa, łosoś wędzony). <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zapewnienie serwetek, b) serwis sprząający i transport.
CATERING NR 1.3	
1. Bufet kawowy podczas sesji Sejmiku i spotkań okolicznościowych	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	od 30 do 60
Liczba spotkań	1-3
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w dniach sesji sejmiku lub spotkania okolicznościowego

Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Bufet kawowy podczas sesji Sejmiku i spotkań okolicznościowych: a) bufet kawowy (kawa sypana i rozpuszczalna, herbata ekspresowa czarna, cukier, mleko, cytryna), b) woda niegazowana, woda gazowana (w ilości łącznie 500 ml na osobę). Realizacja zamówienia obejmuje: a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem sprzętu gastronomicznego (warnik, zaparzacze), stosownych naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana), łyżeczek ze stali nierdzewnej. b) serwis sprzątający i transport</p>
CATERING NR 1.4	
1. Poczęstunki świąteczne - wielkanocny i wigilijny	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	70
Liczba spotkań	max 2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w dniu sesji sejmiku w okolicach Wielkanocy i Wigilii
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Usługi cateringu wraz z obsługą w formie szwedzkiego stołu z daniami tradycyjnymi z Regionu Mazowsza</p> <p>a) Bufet ciepły: potrawy z rybami: np. karpem, dorszem; pierogi, paszteciki: np. z kapustą i grzybami leśnymi; dania z kapusty: np. kapusta wigilijna z grzybami leśnymi; zupy: barszcz czerwony, żurek; biała pieczona kiełbasa)</p> <p>b) Bufet zimny (np. potrawy z rybami: sandaczem, śledziem, łososiem; pasztesy, mięsa pieczone)</p> <p>c) Przekąski i dodatki (np. sałatki (tradycyjna jarzynowa), dania z jajkami, ogórki kiszone, chrzan)</p> <p>d) Bufet deserowy minimum 4 rodzaje ciast/deserów (np. ciasta drożdżowe, sernik, makowiec, mazurek, sękacz, desery)</p> <p>e) Soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, minimum 300 ml na osobę).</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z poszyciem, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki, zaparzacze), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztućców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe),</p> <p>b) obsługa kelnerska, serwis sprzątający i transport.</p>
--	--

CATERING NR 1.5	
1. Usługa cateringu podczas spotkań okolicznościowych w formie ciepłego poczęstunku	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa lub inne w zależności od potrzeb na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	od 10 do 30
Liczba spotkań	1-2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w zależności od potrzeby
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja

Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Usługa cateringu podczas spotkań okolicznościowych w formie ciepłego poczęstunku</p> <p>a) zupę w wariacie mięsny i/lub wegetariański, b) drugie danie w wariacie mięsny i/lub wegetariański, c) zestaw surówek lub warzywa gotowane (minimum 3 rodzaje), d) dodatek skrobiowy (np. ziemniaki gotowane, makaron, ryż), e) soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, minimum 300 ml na osobę), f) słodki bufet: ciasta (minimum 3 rodzaje oraz desery).</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z poszyciem, sprzętu gastronomicznego (np. podgrzewacze), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), b) obsługa kelnerska, serwis sprzątający i transport.</p>
CATERING NR 1.6	
1. Usługa cateringu podczas spotkań okolicznościowych w formie zimnego poczęstunku	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa lub inne w zależności od potrzeb na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	od 10 do 30
Liczba spotkań	1-2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w zależności od potrzeby
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Usługa cateringu podczas spotkań okolicznościowych w formie zimnego poczęstunku</p> <p>a) kanapki, tartinki, przystawki, sałatki, itp. b) soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, minimum 300 ml na osobę), c) słodki bufet: ciasta (minimum 3 rodzaje oraz desery),</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę, zapewnienie stosownych nakryć, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztućców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki, b) serwis sprzątający i transport.</p>
--	--

2. OR	
CATERING NR 2.1 Jubileusze	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	96
Liczba spotkań	2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	II, III, IV kwartał
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja
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,

	<p>minimum 300 ml na osobę), kawa, herbata</p> <p>MENU:</p> <p>Przekąski zimne – 3 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),</p> <p>Sałatki – 2 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),</p> <p>Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki</p> <p>a) Danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 60 %</p> <p>b) Danie z ryby, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 20 %</p> <p>c) Danie jarskie, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki – 20 %</p> <p>Danie minimum 450-500 g. na osobę:</p> <p>a) dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę</p> <p>b) sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę</p> <p>c) jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.</p> <p>Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 200 g. na osobę), świeże owoce filetowe (minimum 100 g. na osobę)</p>
--	--

CATERING NR 2.2

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa lub inne w zależności od potrzeb na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	ok 30
Liczba spotkań	2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I-II kw 2024
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe

	<p>Napoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa z ekspresu ciśnieniowego - herbata Dilmah (czarne, zielona, owocowe) - dodatki: cukier, cukier trzcinowy, słodzik, cytryna, mleko, mleko roślinne - sok jabłkowy 100% tłoczony na zimno - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną <p>Deser</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panna cotta z musem wiśniowym - croissanty z czekoladą/szampańskie, - owoce sezonowe filetowane - wybór ciasteczek kruchych <p>Lunch/ kolacja</p> <p>Zimne przekąski i sałatki</p> <ul style="list-style-type: none"> - łosoś wędzony na serku Philadelphia z kaparami, cytryną i świeżym koprem - kandyzowana gruszka z gorgonzolą, prażonym orzechami i dresingiem z pomarańczy - tartalotka z paprykowym humusem, tartym tofu i kiełkami lucerny - sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i sosem Worcester - pieczywo rustykalne <p>Dania gorące do wyboru</p> <ul style="list-style-type: none"> - krem z pomidorów z prażonymi pestkami dyni i oliwą bazyliową - pierś kaczki pieczonej z pomarańczą, z miodowo-sojową polewą - polędwica pieczonego dorsza atlantyckiego w sosie śmietanowym ze świeżym koprem i rozmarynem - strogonow z boczniaków z cukinią, papryką wędzoną i świeżą kolendrą - gotowane ziemniaki drążone ze świeżym koprem - marchewka baby gotowana na parze - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami z sosem vinegrette - surówka z buraczków z papryką i rodzynkami
Wymagania dotyczące zamówienia:	

CATERING NR 2.3

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa lub inne w zależności od potrzeb na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	ok 30
Liczba spotkań	2
	III-IV kw 2024

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Napoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa z ekspresu ciśnieniowego - herbata Dilmah (czarne, zielona, owocowe) - dodatki: cukier, cukier trzcinowy, słodzik, cytryna, mleko, mleko roślinne - sok jabłkowy 100% tłoczony na zimno - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną <p>Deser</p> <ul style="list-style-type: none"> - szarlotka z lodami - sernik z polewą czekoladową, - owoce sezonowe filetowane - wybór ciasteczek kruchych <p>Lunch/ kolacja</p> <p>Zimne przekąski i sałatki</p> <ul style="list-style-type: none"> - filet z pstrąga w cytrynowej galarecie - śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem - sałatka ogrodowa z brokułem, pomidorem, gotowanym jajkiem, świeżym szczypiorkiem z sosem majonezowo-czosnkowym - sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i sosem Worcester - pieczywo <p>Dania gorące do wyboru</p> <ul style="list-style-type: none"> - rosół domowy z makaronem - żurek z borowikami i jajkiem - kaczka pieczona z musem jabłkowym i sosem żurawinowym - sola w sosie śmietanowym ze świeżym koprem i rozmarynem - pieczone ziemniaki - gotowane ziemniaki ze świeżym koprem - ryż - marchewka baby gotowana na parze - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami z sosem vinegrette - surówka colesław - kawa z ekspresu ciśnieniowego - herbata Dilmah (czarne, zielona, owocowe) - dodatki: cukier, cukier trzcinowy, słodzik, cytryna, mleko, mleko roślinne - sok jabłkowy 100% tłoczony na zimno - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną

	<p>Deser</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panna cotta z musem wiśniowym - croissanty z czekoladą/szampańskie, - owoce sezonowe filetowane - wybór ciasteczek kruchych <p>Lunch/ kolacja</p> <p>Zimne przekąski i sałatki</p> <ul style="list-style-type: none"> - łosoś wędzony na serku Philadelphia z kaparami, cytryną i świeżym koprem - kandyzowana gruszka z gorgonzolą, prażonym orzechami i dresingiem z pomarańczy - tartaletka z paprykowym humusem, tartym tofu i kiełkami lucerny - sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i sosem Worcester - pieczywo rustykalne <p>Dania gorące do wyboru</p> <ul style="list-style-type: none"> - krem z pomidorów z prażonymi pestkami dyni i oliwą bazyliową - pierś kaczki pieczonej z pomarańczą, z miodowo-sojową polewą - polędwica pieczonego dorsza atlantyckiego w sosie śmietanowym ze świeżym koprem i rozmarynem - strogonow z boczniaków z cukinią, papryką wędzoną i świeżą kolendrą - gotowane ziemniaki drążone ze świeżym koprem - marchewka baby gotowana na parze - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami z sosem vinegrette - surówka z buraczków z papryką i rodzynkami
--	---

2.CATERING NR 2.4

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa lub inne w zależności od potrzeb na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	max. 13
Liczba spotkań	3
	II-IV kw 2024

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Napoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa z ekspresu ciśnieniowego - herbata Dilmah (czarne, zielona, owocowe) - dodatki: cukier, cukier trzcinowy, słodzik, cytryna, mleko, mleko roślinne - sok jabłkowy 100% tłoczony na zimno - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną <p>Tartinki dekoracyjne na pieczywie pszenno-żytnim</p> <ul style="list-style-type: none"> • z pepperoni, kremowym mascarpone i oliwkami czarnymi • z tatem z łososia, kolorowym pieprzem i musztardą Dijon • z serem Grana Padano, suszonymi pomidorami i kiełkami • z szynką Prosciutto di Parma, mascarpone i świeżymi warzywami • z serem kozim, grillowana papryka i kiełkami lucerny
CATERING NR 2.5	
1. Opis planowanego cateringu (każdy rodzaj cateringu osobno)	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	sala konferencyjna, ul. Jagiellońska 26 / ewentualnie w jednostce podległej
Liczba osób na jednym spotkaniu	do 120
Liczba spotkań	3
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	cały rok
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	opcja
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 – do 5 rodzajów (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 200 g. na osobę), świeże owoce filetowe (minimum 100 g. na osobę)

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- 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;

- Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne;
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe waz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stretchowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- 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).

CATERING NR 2.6 - sesje zwykłe Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	do 60 osób
Liczba spotkań	maksymalnie 5 spotkań
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	minimalnie 1 sesja na kwartał 2024 roku, praktycznie sesja co około 2 miesiące (może się przesunąć z uwagi na wyodrębnienie dwóch sesji galowych)
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe

<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji sesji Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego Ilość osób: 60 Lokalizacja: Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego 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 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) • Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej • Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki o danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań , o danie wegetariańskie, o danie wegańskie, o danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy). Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie. Danie minimum 450-500 g. na osobę: - dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę</p>
--	---

- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę
 - jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.
 - Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę oraz świeże owoce filetowe (minimum 100 g. na osobę).
- Wymagania wobec Wykonawcy
- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
 - Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
 - Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztuczkami i serwetkami;
 - Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
 - Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki;
 - Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne;
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne);
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
 - Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
 - Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
 - Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania;
 - 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 sztucze oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).
- Koszt realizacji usługi
- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
 - Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
 - Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.
- Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.

CATERING NR 2.7 - sesje galowe Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	do 120 osób
Liczba spotkań	maksymalnie do 2 spotkań
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	maksymalnie 2 gale (sesja na zakończenie obecnej kadencji oraz sesja na inaugurację nowej kadencji)
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji

<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji sesji Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego Ilość osób: 120 Lokalizacja: Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego Godziny: 9:00-17:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Menu: serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę) • Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) • Kawa • Herbata <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę) <p>obiad (bufet ciepły)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej • Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki <p>o danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań , o danie wegetariańskie, o danie wegańskie, o danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).</p> <p>Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie. Danie minimum 450-500 g. na osobę: - dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę</p>
--	--

	<p>- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę - jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę oraz świeże owoce filetowe (minimum 100 g. na osobę). <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP; • Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami; • Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości; • 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; • Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne; • Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne); • Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu; • Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie); • Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów); • Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania; • 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). <p>Koszt realizacji usługi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys. • Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi. • Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi. <p>Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.</p>
--	--

CATERING NR 2.8 - szkolenia z BOM

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	do 40 osób

Liczba spotkań	4
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	3, 4 kwartał
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Szkolenie z BOM Ilość osób: 30 Godziny: 7.30-16 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Menu: serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę) • Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) • Kawa • Herbata <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę) <p>obiad (bufet ciepły):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki <p>o danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań , o danie wegetariańskie, o danie wegańskie.</p> <p>Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie. 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.</p> <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów

	<p>spożywczych;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP; • Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami; • Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości; • 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; • Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne; • Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne); • Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu; • Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie); • Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów); • Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania; • 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).
--	---

CATERING NR 2.9 - gala ogłoszenia wyników BOM

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	250
Liczba spotkań	1

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	2,3 kwartał
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji gali ogłoszenia wyników głosowania Budżetu Obywatelskiego Mazowsza. Ilość osób: do 300</p> <p>Lokalizacja: Warszawa Godziny: 16:00-20:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne oraz wino i szampan – przez cały czas usługi • przekąski zimne – przez cały czas usługi <p>Menu: serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę) • co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 gr na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 gr na osobę). <p>tort:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tort udekorowany w logo BOM lub inna dekorację – przynajmniej 300 porcji - propozycja zdobienia musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i

	<p>bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztuczkami i serwetkami; • Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości; • Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki; • Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne; • Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne); • Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu; • Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie); • Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów); • Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania; • 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 sztuczki oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).
--	---

CATERING NR 2.10 - szkolenia z dostępności

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	do 30 osób
Liczba spotkań	4
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	1,2,3,4 kwartał
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji

<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>Szkolenie z dostępności</p> <p>Ilość osób: 30</p> <p>Godziny: 8:00-16:00</p> <p>Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Menu:</p> <p>serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 1000 ml na osobę) • Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 500 ml na osobę) • Kawa • Herbata <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 300 gr na osobę) <p>słodkie przekąski/ciasteczka/ciasta/deserty (min. 200 gr na osobę)</p> <p>obiad (bufet ciepły):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Danie główne – zupa, 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki <ul style="list-style-type: none"> • Zupa <p>o danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań ,</p> <p>o danie wegetariańskie,</p> <p>o danie wegańskie,</p> <p>o sałata ze świeżych warzyw z serem kozim/fetą.</p> <p>Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie.</p> <p>Danie minimum 450-500 gr na osobę:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodatek mięsny - nie mniej niż 150 gr na osobę - sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 150 gr na osobę - jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp. <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP; • Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych,
--	---

- nieszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
 - 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;
 - Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne;
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
 - Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
 - Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
 - Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
 - 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).

CATERING NR 2.11 - konferencja ds. dostępności

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	250
Liczba spotkań	2

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	2,3 kwartał
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji konferencji ds. dostępności. Ilość osób: dwa dni do 250</p> <p>Lokalizacja: Warszawa Godziny: 2 dni 9:00:00-17:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi • przekąski zimne – przez cały czas usługi <p>Menu:</p> <p>serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 1000 ml na osobę) • Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 500 ml na osobę) • Kawa • Herbata <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 300 gr na osobę) • co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 150 gr na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 200 gr na osobę). <p>obiad (bufet ciepły):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Danie główne – zupa, 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki • Zupa <p>o danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań , o danie wegetariańskie, o danie wegańskie, o sałata ze świeżych warzyw z serem kozim/fetą.</p> <p>Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie. Danie minimum 450-500 gr na osobę:</p>

	<p>- dodatek mięsny - nie mniej niż 150 gr na osobę - sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 150 gr na osobę - jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.</p> <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP; • Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztuczkami i serwetkami; • Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości; • Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki; • Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne; • Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne); • Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu; • Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie); • Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów); • Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania; • 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 sztucze oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).
--	--

CATERING NR 2.12 - gala Konkursu "Mazowieckie Barwy Wolontariatu"

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	200
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	4 kwartał

<p>Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji</p>	<p>zamówienie podstawowe</p>
<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji gali Konkursu "Mazowieckie Barwy Wolonatriatu". Ilość osób: do 200</p> <p>Lokalizacja: Warszawa Godziny: 16:00-20:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne oraz wino i szampan – przez cały czas usługi • przekąski zimne – przez cały czas usługi <p>Menu:</p> <p>serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę) • co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 gr na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 gr na osobę). <p>tort:</p> <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP; • Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych,

	<p>nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości; • 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; • Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne; • Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce strefowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne); • Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu; • Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie); • Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów); • Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania; • 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).
--	---

CATERING NR 2.13 - Wspólne spotkanie Mazowieckiej Rady Działalności Pożytku Publicznego z Radami Działalności Pożytku Publicznego z województwa mazowieckiego

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa / jednostki organizacyjne UMWM na terenie Województwa Mazowieckiego
Liczba osób na jednym spotkaniu	150
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	2,3 kwartał
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	

Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji wspólnego spotkania Mazowieckiej Rady Działalności Pożytku Publicznego z Radami Działalności Pożytku Publicznego z województwa mazowieckiego.

Ilość osób: do 150

Lokalizacja: Warszawa

Godziny: 9:00-16:00

Przedziały godzinowe:

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

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/deser:

- Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)
- co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 150 gr na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 gr na osobę).

obiad (bufet ciepły):

- Danie główne – zupa, 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki
- Zupa
- danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań ,
- danie wegetariańskie,
- danie wegańskie,
- danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).

Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie.

Danie minimum 450-500 gr na osobę:

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

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i

bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;

- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztucami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki;
- Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne;
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stretchowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- 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 sztuce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).

3. KM

CATERING NR 3.1 posiedzenia prezydium WRDS oraz posiedzenia zespołów roboczych działających w ramach WRDS

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)

Warszawa

Liczba osób na jednym spotkaniu

od 10 do 18 osób

Liczba spotkań

od 9 do 14 spotkań

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)

I, II, III, IV kwartał 2024 r.

Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji

zamówienie w opcji

Wymagania dotyczące zamówienia:

przekąski typu finger food

- deser: słodkie wypieki/ciasta w papilotach/deserki, co najmniej 3 rodzaje – łącznie po 3 szt. na osobę
- przekąski zimne (mięsne, wegetariańskie, rybne): tartinki minimum 7 składnikowe/ tortilki/mini kanapeczki na ciemnym i janyim pieczywie - łącznie po 4 szt. na osobę.

Dowóz przekąsek na bezzwrotnych półniskach Eco, jednorazowe talerzyki, oraz serwetki.

CATERING NR 3.2 Posiedzenia WRDS

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	od 40 do 45 osób
Liczba spotkań	od 3 do 5 spotkań
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I, II, III, IV kwartał 2024 r.
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>serwis kawowy z deserami oraz wytrawnymi przekąskami typu finger food</p> <ul style="list-style-type: none"> • wysokogatunkowa kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń; • herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń; • dodatki: cukier biały, cukier brązowy, cytryna w plasterkach, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne; • woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach – łącznie po 500 ml na osobę, soki 100% (2 rodzaje) po 300 ml. na osobę • deser: słodkie wypieki/ciasta/deserki, co najmniej 3 rodzaje – łącznie po 3 szt. na osobę • przekąski zimne (mięsne, wegetariańskie, rybne): tartinki minimum 7 składnikowe/ tortilki/ roladki - łącznie po 4 szt. na osobę. Należy zapewnić transport, kompletną zastawę stołową porcelanową i szklaną, stoły cateringowe i bufetowe.

1. Opis planowanego cateringu: Posiedzenie WRDS/Świąteczne	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	od 40 do 45 osób
Liczba spotkań	1 spotkanie
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	grudzień 2024 r.
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Spotkanie świąteczne - wigilijne</p> <ul style="list-style-type: none"> • wysokogatunkowa kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń; • herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń; • dodatki: cukier biały, cukier brązowy, cytryna w plasterkach, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne; • woda gazowana i niegazowana – łącznie po 500 ml na osobę; • kompot z suszu po 300 ml na osobę; • dania zimne: ryba po grecku (po porcji na osobę), śledź po kaszubsku (po porcji na osobę), roladki z łososiem i dodatkami (po porcji na osobę), sałatki świąteczne 2 rodzaje (po 100 g na osobę), pieczywo; • dania ciepłe: pierogi z kapustą i grzybami leśnymi (po 3 szt. na osobę), kapusta wigilijna z grzybami leśnymi (po porcji na osobę), ryba (dorsz, pstrąg) smażona lub pieczona z pieczonymi warzywami (po porcji na osobę); • deser: świąteczne wypieki/deserki, co najmniej 3 rodzaje (łącznie po 3 szt. na osobę). <p>Należy zapewnić transport kompetną zastawę stołową porcelanową i szklaną, stoły cateringowe i bufetowe.</p>
--	---

4. PZ	
CATERING NR 4.1 - Forum Czystego Powietrza	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	250
Liczba spotkań	2

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I kwartał 2024 (22-23 luty 2024)
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji Forum Czystego Powietrza Ilość osób: 500 Lokalizacja: Warszawa Godziny: 9:00-16:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Menu:</p> <p>serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę) • Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) • Kawa • Herbata <p>przekąski zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę) <p>obiad (bufet ciepły)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej • Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki <p>o danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań , o danie wegetariańskie, o danie wegańskie, o danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).</p>

Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie.

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

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyń ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztucami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań
- Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne;
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 4 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 2 godzin doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztuce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).

Koszt realizacji usługi

- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
- Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
- Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.

Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.

CATERING NR 4.2 - Seminarium szkoleniowe	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	3
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	IV kwartał 2024 (listopad/grudzień 2024)
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji seminarium szkoleniowego Ilość osób: 300 Lokalizacja: Warszawa, ul. Jagiellońska 26 Godziny: 9:00-16:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi • przekąski zimne – od pierwszej przerwy <p>Menu:</p> <p>serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę, butelki szklane) • Soki – 2 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) • Kawa, śmietanka • Herbata, cukier <p>przekąski zimne: 3 rodzaje przekąsek (łącznie 100 gr/osobę)</p> <p>deser - co najmniej 2 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g na osobę), świeże owoce (minimum 100 g na osobę)</p>

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów i ich ilość zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 2 godzin 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).

Koszt realizacji usługi

- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
- Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
- Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.

	Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.
--	---

CATERING NR 4.3 - Uroczyste zakończenie konkursu ekologicznego

1. Opis planowanego cateringu

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	IV kwartał 2024
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby uroczystego zakończenia konkursu ekologicznego Ilość osób: 100 Lokalizacja: Warszawa, ul. Jagiellońska 26 Godziny: 9:00-16:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none">• serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi• przekąski zimne – przez cały czas usługi <p>Menu: serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none">• Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę, butelki szklane)• Soki – 2 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę, sok pomarańczowy i jabłkowy)• Kawa, śmietanka• Herbata, cukier <p>przekąski zimne:</p> <p>3 rodzaje przekąsek (łącznie 100 gr/osobę)</p>

deser - co najmniej 2 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g na osobę), deser - co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie minimum 100 gr. na osobę), świeże owoce (minimum 100 g na osobę)

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
 - Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
 - Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztuczkami i serwetkami;
 - Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
 - Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce strefowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne);
-
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
 - Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów i ich ilość zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
 - Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
 - Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania; menu powinno być atrakcyjne dla dzieci i młodzieży, łatwe do spożycia bez użycia talerzyka.
 - Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 2 godzin doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztuczki oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).
- Koszt realizacji usługi
- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
 - Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
 - Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.
- Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.

1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Delegatura Płock, Delegatura Ciechanów, Delegatura Ostrołęka, Delegatura Siedlce, Delegatura Radom, UMWM Warszawa – Jagiellońska 26, parter;
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	6
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I kwartał 2024
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby przeprowadzenia konsultacji społecznych projektu PGO WM 2030 Ilość osób: 100 Lokalizacja: Delegatury UMWM - Płock, Ciechanów, Ostrołęka, Siedlce, Radom, UMWM Warszawa, ul. Jagiellońska 26, parter Godziny: 9:00-16:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi • przekąski zimne, słodkie i słone – przez cały czas usługi <p>Menu:</p> <p>serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę, butelki szklane) • Soki – 2 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) butelki szklane • Kawa, śmietanka • Herbata, cukier <p>przekąski zimne:</p>

4 rodzaje przekąsek (łącznie 100 gr/osobę)

deser - co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie minimum 100 gr. na osobę)

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztucami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów i ich ilość zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);

- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 2 godzin doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).

Koszt realizacji usługi

- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
- Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
- Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.

Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.

1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	3
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I , II,IV kwartał 2024
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Opis usługi Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby przeprowadzenia konferencji GO Mazovia LIFE PL Ilość osób: 100 Lokalizacja: UMWM Warszawa, ul. Jagiellońska 26, parter Godziny: 9:00-16:00 Przedziały godzinowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi • przekąski zimne, słodkie i słone – przez cały czas usługi <p>Menu: serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę, butelki szklane) • Soki – 2 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) butelki szklane • Kawa, śmietanka • Herbata, cukier <p>przekąski zimne: 4 rodzaje przekąsek (łącznie 100 gr/osobę) deser - co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie minimum 100 gr. na osobę)</p> <p>Wymagania wobec Wykonawcy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu; • Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; • Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;

- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztuczkami i serwetkami;
 - Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
 - Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stochowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
 - Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
 - Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów i ich ilość zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
 - Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
 - Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
 - Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 2 godzin doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztuczki oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).
- Koszt realizacji usługi
- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
 - Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
 - Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.
- Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.

CATERING NR 4.6 - GO MAZOVIA LIFE PL	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	3
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I , II,IV kwartał 2024
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	Opis usługi

Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby przeprowadzenia konferencji GO Mazovia LIFE PL

Ilość osób: 100

Lokalizacja: UMWM Warszawa, ul. Jagiellońska 26, parter

Godziny: 9:00-16:00

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne – przez cały czas usługi
- przekąski zimne, słodkie i słone – przez cały czas usługi

Menu:

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

- Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę, butelki szklane)
- Soki – 2 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę) butelki szklane
- Kawa, śmietanka
- Herbata, cukier

przekąski zimne:

4 rodzaje przekąsek (łącznie 100 gr/osobę)

deser - co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie minimum 100 gr. na osobę)

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stretchowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świeczki, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów i ich ilość zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;

	<ul style="list-style-type: none"> Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 2 godzin doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi). <p>Koszt realizacji usługi</p> <ul style="list-style-type: none"> Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys. Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi. Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi. <p>Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.</p>
--	--

5. RW	
CATERING NR 5.1 - SMAK EKOLOGICZNEJ ŻYWNOŚCI	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	II kwartał 2024 r
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	Usługa cateringowa w formie gorącego posiłku dla biorących udział w wydarzeniu: a) zupa w wariacie mięsny i wegetariańskim,

	<p>b) drugie danie w wariacie mięsny i wegetariański,</p> <p>c) zestaw surówek lub warzywa gotowane (min. 3 rodzaje),</p> <p>d) dodatek skrobiowy (np. ziemniaki gotowane, makaron, ryż),</p> <p>e) napoje (woda gazowana, niegazowana, soki),</p> <p>f) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje oraz desery),</p> <p>g) kawa, herbata, cukier, mleko i cytryna</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę, wraz z zapewnieniem stołów, stolików koktajlowych z poszyciem (ok. 10 szt.), sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warki, zaparzacze) oraz stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielokrotnego użycia (szkło, porcelana) i sztuców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,</p> <p>b) Obsługę kelnerską, serwis sprząający, transport i odbiór śmieci.</p>
--	--

CATERING NR 5.2 - Laur Marszałka

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	200
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	II kwartał 2024 r
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	

Zimny szwedzki stół:

- a) kanapki, tartinki, przystawki, sałatki itp.,
- b) napoje (woda gazowana, niegazowana, soki),
- c) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje oraz desery), owoce
- d) kawa, herbata, cukier, mleko i cytryna.

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 sztuców w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,
- b) Serwis sprząający, transport i odbiór śmieci

CATERING NR 5.3 - Mazowiecka Gala Aktywizacji Obszarów Wiejskich

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	województwo mazowieckie (ostateczne miejsce uzależnione będzie od decyzji ZWM)
Liczba osób na jednym spotkaniu	400
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	II-IV kwartał 2024 r
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Usługa cateringu w formie gorącego posiłku : zupa oraz drugie danie w wariacie mięsnym i wegetariańskim(dania w małych porcjach z możliwością spożycia na stojąco), oraz zimny szwedzki stół:</p> <p>a) kanapki, tartinki, przystawki, sałatki itp.,</p> <p>b) napoje (woda gazowana, niegazowana, soki),</p> <p>c) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje oraz desery), owoce</p> <p>d) kawa, herbata, cukier, mleko i cytryna.</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>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 sztucców w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,</p> <p>b) Serwis sprząający, transport i odbiór śmieci</p>
--	---

CATERING NR 5.4 -DOŻYNKI WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	województwo mazowieckie (ostateczne miejsce uzależnione będzie od decyzji ZWM)
Liczba osób na jednym spotkaniu	2000
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	III kwartał 2024 r (ostateczny termin uzależniony od decyzji ZWM)
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Usługa cateringowa w formie gorącego posiłku dla biorących udział w wydarzeniu:</p> <p>a) drugie danie w wariacie mięsny (min.2 rodzaje mięs) b) zestaw surówek lub warzywa gotowane (min. 3 rodzaje), c) dodatek skrobiowy (np. ziemniaki gotowane, makaron, ryż), d) napoje (woda gazowana, niegazowana), e) słodki bufet: ciasta (min. 3 rodzaje),</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę, wraz z zapewnieniem 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 sprzątający, transport i odbiór śmieci.</p>
--	--

CATERING NR 5.5 - SPOTKANIE Z LOKALNYMI GRUPAMI DZIAŁANIA WPROWADZENIE DO PS WPR	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa, UL. Jagiellońska 26,
Liczba osób na jednym spotkaniu	80
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	marzec/kwiecień 2024 rok
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Usługa cateringowa w formie bufetu kawowo-deserowego dla biorących udział w wydarzeniu:</p> <p>a) kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń (opcjonalnie w zależności od rangi spotkania);</p> <p>b) herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń (opcjonalnie w zależności od rangi spotkania);</p> <p>c) dodatki: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne;</p> <p>d) woda gazowana i niegazowana – łącznie po 500 ml/os, ewentualnie soki;</p> <p>e) słodkie desery w papilotach różnego rodzaju (do wyboru) po 2 szt. na osobę;</p> <p>f) wytrawne przekąski typu finger food różne rodzaje, mięsne i wegetariańskie (do wyboru) po 2 na osobę.</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę, wraz z zapewnieniem stołów, stolików koktajlowych z poszyciem (ok. 10 szt.), sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki, zaparzacze) oraz stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielokrotnego użycia (szkło, porcelana) i sztućców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania,</p> <p>b) Obsługę kelnerską, serwis sprzątający, transport i odbiór śmieci.</p>
--	--

CATERING NR 5.6 - SPOTKANIE Z LOKALNYMI GRUPAMI DZIAŁANIA WPROWADZENIE DO PS WPR	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	województwo mazowieckie (ostateczne miejsce uzależnione będzie od decyzji ZWM)
Liczba osób na jednym spotkaniu	80
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	III kwartał 2024 r ostateczny termin uzależniony jest od prac legislacyjnych i wytycznych MRiRW
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	

	<p>Wymagania dotyczące zamówienia w formie lunchu oraz bufetu kawowo-deserowego i obejmujący:</p> <p>a) zupę w wariacie mięsny i wegetariański, b) drugie w wariacie mięsny i wegetariański, c) zestaw surówek lub warzywa gotowane (min. 2 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.</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje:</p> <p>a) Obsługę poczęstunku przez wykonawcę, wraz z zapewnieniem stołów, stolików koktajlowych z poszyciem (ok. 10 szt.), sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki, zaparzacze) oraz stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielokrotnego użycia (szkło, porcelana) i sztućców 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.</p>
--	---

6. ZD	
CATERING NR 6.1	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Liczba osób na jednym spotkaniu	50
Liczba spotkań	2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	II i IV kwartał

Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe (wojewódzkie)
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 1000 ml/os; owoce filetowe; domowe cisto, słodkie desery w papilotach różnego rodzaju; wytrawne przekąski zimne typu: kanapki, tortilki, roladki (do wyboru wersja mięsna i wegetariańska); Dobra jakość, różnorodność, objętość i wielkość - nie za małe.

CATERING NR 6.2 - konferencja Wydziału Promocji Zdrowia	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa, Centrum Nauki Kopernika
Liczba osób na jednym spotkaniu	150
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	III kwartał 2024 roku
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	serwis kawowy (napoje ciepłe i zimne przez cały czas trwania wydarzenia), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata czarna i zielona, woda gazowana i niegazowana, soki 3 rodzaje; przekąski zimne: kanapki, tortilki, roladki (wersja mięsna i wegetariańska), ciastka 4 rodzaje; obiad: krem 2 do wyboru (opcja wegetariańska), danie główne: 3 do wyboru (1 opcja wegetariańska), 3 rodzaje surówek, 3 dodatki skrobiowe (ryż, kasza, ziemniaki); deser: 4 rodzaje ciast, owoce filetowe

--	--

CATERING NR 6.3 - konferencja Wydziału Zdrowia Psychicznego	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa, Centrum Nauki Kopernika
Liczba osób na jednym spotkaniu	150
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	IV kwartał 2024 roku
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	Zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>serwis kawowy (napoje ciepłe i zimne przez cały czas trwania wydarzenia), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata czarna i zielona, woda gazowana i niegazowana, soki 3 rodzaje; przekąski zimne: kanapki, tortilki, roladki (wersja mięsna i wegetariańska), ciastka 4 rodzaje; obiad: krem 2 do wyboru (opcja wegetariańska), danie główne: 3 do wyboru (1 opcja wegetariańska), 3 rodzaje surówek, 3 dodatki skrobiowe (ryż, kasza, ziemniaki); deser: 4 rodzaje ciast, owoce filetowe</p>

CATERING NR 6.4 - Mazowiecka Rada Zdrowia Psychicznego	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Sala konferencyjna, Jagiellońska 26, Warszawa

Liczba osób na jednym spotkaniu	25
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	III kwartał 2024 roku
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	Zamówienie podstawowe
Wymagania dotyczące zamówienia:	serwis kawowy (napoje ciepłe i zimne przez cały czas trwania wydarzenia), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata czarna i zielona, woda gazowana i niegazowana, soki 3 rodzaje; przekąski zimne: kanapki, tortilki, roladki (wersja mięsna i wegetariańska), ciastka 4 rodzaje; obiad: krem 2 do wyboru (opcja wegetariańska), danie główne: 3 do wyboru (1 opcja wegetariańska), 3 rodzaje surówek, 3 dodatki skrobiowe (ryż, kasza, ziemniaki); deser: 4 rodzaje ciast, owoce filetowe

7. CG	
CATERING NR 7.1 Gala Samorządowy Lider Cyfryzacji	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Do ustalenia. Warszawa. Jedna z Instytucji Kultury Województwa Mazowieckiego.
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I/II kw. 2024 r.
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	W opcji

Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>Zakres: Zapewnienie cateringu dla 100 osób w zakresie:</p> <p>1) przerwy kawowej:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawa z ekspresu (dodatki: mleko, cukier),• herbata ekspresowa w torebkach (dodatki: cytryna, cukier),• woda mineralna,• ciastka (co najmniej 3 rodzaje),• ciasta (co najmniej 2 rodzaje),• przekąski szone (co najmniej 2 rodzaje),• owoce (przynajmniej 5 rodzajów owoców). <p>2) głównej przerwy obiadowej (szwedzki stół):</p> <ul style="list-style-type: none">• zimne przekąski 4 rodzaje, po sztuce z każdego rodzaju na osobę,• 2 rodzaje zup, 3 rodzaje posiłku gorącego w tym posiłek wegetariański,• soki owocowe i wodę mineralną,• 3 rodzaje surówek lub sałatek oraz warzywa gotowane jako dodatek do dania głównego,• 2 rodzaje deseru do wyboru. <p>3) Miary i wagi dla jednego uczestnika w czasie trwania przerwy kawowej:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawa – 200 ml/os. Wymagane są minimum dwa ekspresy oraz mleko do kawy,• herbata – 200 ml/os. wrzątek w termosach konferencyjnych, herbata ekspresowa w torebkach – herbata czarna 50%, herbata smakowa 50%,• woda mineralna (gazowana i niegazowana) - 150 ml/os.,• soki – 100 ml/os.,• owoce sezonowe – 200 g/os.,• ciasta – 100 g/os.,• ciastka – ciastka konferencyjne 50 g/os.,• przekąski szone – 15 g/os.,
---------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • mleko lub śmietanka do kawy – 20 ml mleka 3,2% podawanego w dzbankach lub 2 śmietanki UHT/os., • cytryna – 1 plaster na osobę, • cukier – 5 g/os. <p>4) Szczegółowe menu zostanie ustalone z Zamawiającym po podpisaniu umowy. Podczas lunchu dla jednego uczestnika powinna być przewidziana np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa - 350 ml/os., • danie główne (mięso lub ryba) /danie główne (jarskie) - po wysmażeniu 150-170 g/os., • dodatki skrobiowe (ziemniaki, frytki, ryż, kasza) - 200 g/os., • zestaw surówek - 200 g/os. i warzywa gotowane 100 /os., • kompot/sok 200 ml/os., • obiad powinien trwać 45 min., • posiłek powinien być serwowany na zastawie porcelanowej (hotelowej/gastronomicznej), • stoły do obiadu mają umożliwiać spożywanie posiłku przez co najmniej 4 osoby, • liczba stołów ma umożliwić swobodne skonsumowanie posiłku (w czasie 45 minut) przez wszystkich uczestników gali jednocześnie, • dopuszcza się możliwość konsumpcji na stojąco.
--	---

8. RF

CATERING NR 8.1

1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	50
Liczba spotkań	4
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	I,II,III,IV kwartał (jedno spotkanie na kwartał)
Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji	Zamówienie w opcji
Wymagania dotyczące zamówienia:	Posiedzenia Mazowieckiej Rady Innowacyjności

	<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa z ekspresu, herbata ekspresowa w torebkach czarna, wieloowocowa, zielona (dodatki: cytryna, cukier), woda mineralna (gazowana i niegazowana), soki 100% (trzy rodzaje) • wybór ciast domowych i bankietowych wyrobów cukierniczych min. tartaletki z budyniem i owocami, ciasta domowe (co najmniej 3 rodzaje), • świeże owoce filetowane. <p>zimne przekąski warzywne i mięsne typu finger food min. mini tortille – z łososiem/ szynką i serem/ kurczakiem/wegetariańska, roladki i vol-au-venty wieloskładnikowe, mini kanapki dekoracyjne wieloskładnikowe (tartinki), koreczki cocktailowe, paszteciki</p>
--	---

CATERING NR 8.2	
1. Opis planowanego cateringu	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	50
Liczba spotkań	12
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	jedno spotkanie w miesiącu (maksymalnie 12 spotkań)

<p>Informacja czy jest to zamówienie podstawowe, czy w opcji</p>	<p style="text-align: right;">zamówienie w opcji</p>
<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>Zamówienie ma zostać wykonane zgodnie z wymogami określonymi poniżej i polegać będzie na przygotowaniu posiłków dla 50 osób oraz dostarczeniu i serwowaniu ich w pomieszczeniu znajdującym się w tej samej sali, w której odbywać się będą posiedzenia. Na usługę składać się będą:</p> <p>W skład menu zwykłego powinno wchodzić co najmniej:</p> <p>35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l), 25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l), kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 50 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), 10 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, pomarańczowy), 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). 2 dania główne (co najmniej 450-500 g, danie mięsne i wegetariańskie nie mniej niż 150 g) każde danie po 25 porcji sałaty łącznie 50 porcji 2 rodzaje ciast – po 25 sztuk każdego rodzaju</p> <p>W skład menu Wielkanocnego powinno wchodzić co najmniej:</p> <p>35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l), 25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l), kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 50 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), 10 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, pomarańczowy), jajka faszerowane – 2 rodzaje każde po 25 porcji, łącznie 50 porcji, schab ze śliwką – 50 porcji, galareta z kurczaka łącznie 50 porcji 2 dania główne (co najmniej 450-500 g, danie mięsne i wegetariańskie nie mniej niż 150 g) każde danie po 25 porcji sałaty łącznie 50 porcji 2 rodzaje ciast – po 25 sztuk każdego rodzaju (np. mazurek, babka świąteczna)</p> <p>W skład menu Wigilijnego powinno wchodzić co najmniej:</p>

35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l),
25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l),
kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 50 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),
10 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, pomarańczowy),
Dania zimne
ryba po grecku 25 porcji
śledź po kaszubsku 25 porcji
roladki z łososiem, szpinakiem, białym serkiem - łącznie 150 sztuk
Dania ciepłe
barszcz czerwony z krokietami - łącznie 50 porcji
pierogi z kapustą i grzybami łącznie 50 porcji
ryba smażona z opiekanymi ziemniakami - łącznie 50 porcji
sałaty łącznie 50 porcji
3 rodzaje ciast:
piernik – 25 porcji
sernik – 25 porcji
makowiec – 25 porcji

Wykonawca powinien zapewnić:

minimum 6 wysokich stołów koktajlowych;
zastawę nie jednorazową, sztucze i szkło czyste, w dobrym stanie, jednego rodzaju kompletu;
zastawę i szkło do serwowania napojów: szklanki;
półmiski, talerze przystawkowe;
serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe;
dostarczenie i przygotowanie stołów (nakrycia i dekoracje).

Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie serwowane będą posiłki.

Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia cateringu zgodnego z opisem.

Ponadto Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w datach posiedzeń oraz w menu wskazanym w ofercie Wykonawcy na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Ewentualne wprowadzenie zmian będą uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

Oferowane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości

żywnościowej. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.

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) Zamawiający nie dopuszcza podania wody w butelkach plastikowych bez oznakowania ekologicznego (w zakresie przydatności do recyklingu);
- 10) Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne 4°C;
- 11) 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);
- 12) Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- 13) 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;
- 14) Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń oraz do utrzymania porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
- 15) 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 sprzątań i także odebrania odpadów powstałych w trakcie realizacji każdego ze zleceń i utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa);

- 16) 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;
- 17) Oferowane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych;
- 18) Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zakresu zamówienia o 20 % do każdego złożonego zlecenia.