

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu do Spraw Kombatantów i Osób Represjonowanych w 2026 roku na terenie Warszawy, zwanych w dalszej części spotkaniami.

Catering podczas uroczystości na terenie Warszawy	
CATERING NR 1.1	
1. Zasiadane-serwowane	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	50
Liczba spotkań	2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym, rocznym)	październik 2026 r.
Wymagania dotyczące zamówienia:	a. przystawka zimna – carpaccio z buraka z kozim serem – 50 g/os. b. zupa – zupa krem z białych warzyw – 250 ml/os. c. danie główne – polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym – 150 g/os., puree ziemniaczane – 100 g/os., bukiet surówek – 150 g/os. d. deser: szarlotka z lodami – 150 g/os. e. dodatki: pieczywo – 80g/os., masło– 10 g/os.

	<p>f. napoje: kawa z ekspresu, herbata – 200 ml/os., woda gazowana/niegazowana – 250 ml/os., sok pomarańczowy/jabłkowy – 250 ml, cukier, mleko, cytryna 10 g/10 g/8 g/os.</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje: obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stołów 10 osobowych okrągłych wraz z białymi obrusami, krzeseł, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuczków metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), obsługa kelnerska, serwis sprzątający i transport.</p>
CATERING NR 1.2	
1. Zasiadane-serwowane	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	100
Liczba spotkań	4
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym, rocznym)	w 2026 r.

<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>a. przystawka zimna – carpaccio z buraka z kozim serem – 50 g/os. b. przystawka ciepła – pieczarki faszerowane 2 szt/os. c. zupa – zupa krem z białych warzyw – 250 ml/os. d. danie główne – pierś z kaczki w sosie żurawinowym (2 spotkania)/pierś z kurczaka w sosie cytrynowym (2 spotkania) – 150 g/os., puree ziemniaczane – 100 g/os., bukiet surówek – 150 g/os. e. deser: szarlotka z lodami – 150 g/os. f. dodatki: pieczywo – 80g/os., masło– 10 g/os. g. napoje: kawa z ekspresu, herbata – 200 ml/os., woda gazowana/niegazowana – 250 ml/os., sok pomarańczowy/jabłkowy – 250 ml, cukier, mleko, cytryna 10 g/10 g/8 g/os.</p> <p>Realizacja zamówienia obejmuje: obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stołów 10 osobowych okrągłych wraz z białymi obrusami, krzeseł, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warki), 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), obsługa kelnerska, serwis sprząający i transport.</p>
<p>CATERING NR 1.3</p>	
<p>1.</p>	
<p>Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)</p>	<p>Warszawa</p>
<p>Liczba osób na jednym spotkaniu</p>	<p>150</p>
<p>Liczba spotkań</p>	<p>5</p>

Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	2026 r.
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>1) kolacja zasiadana/serwowana</p> <ul style="list-style-type: none"> a. przystawka zimna – kandyzowana gruszka z gorgonzolą, prażonym orzechami i dresingiem z pomarańczy – 50 g/os., b. przystawka zimna – sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i sosem Worcester – 50 g/os. c. przystawka ciepła – śliwka suszona zapiekana w boczku wędzonym 50 g/os. d. zupa – zupa krem z zielonych warzyw – 250 ml/os. e. danie główne – policzki wołowe w sosie własnym – 150 g/os., puree ziemniaczane – 100 g/os., bukiet surówek – 150 g/os. f. deser: szarlotka z lodami – 150 g/os. g. dodatki: pieczywo – 80 g/os., masło – 10 g/os. h. napoje: kawa z ekspresu, herbata – 200 ml/os., woda gazowana/niegazowana – 250 ml/os., sok pomarańczowy/jabłkowy – 250 ml, cukier, mleko, cytryna 10 g/10 g/8 g/os., wino czerwone/półwytrawne do wyboru 250 ml/os. (po złożeniu zapotrzebowania przez Zamawiającego Wykonawca przedstawi listę proponowanych 5 win do wyboru przez Zamawiającego, zawierającą następujące informacje: nazwa, kraj pochodzenia, rodzaj szczepu, opis wina, przedział cenowy 35-40 zł butelka). <p>Realizacja zamówienia obejmuje: obslugę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stołów 10 osobowych okrągłych wraz z białymi obrusami, krzeseł, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warki), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która</p>

	umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), obsługa kelnerska, serwis sprzątający i transport.
CATERING NR 1.4	
1. Poczęstunki świąteczne - wielkanocny	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa (siedziba Urzędu)
Liczba osób na jednym spotkaniu	120
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	31.03.2026 r.

<p>Wymagania dotyczące zamówienia:</p>	<p>Usługi cateringu wraz z obsługą w formie szwedzkiego stołu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dania główne na ciepło <ol style="list-style-type: none"> a) Schab pieczony w sosie chrzanowym – 150 g/os b) Jajka faszerowane grzybami, jajkiem i warzywami – 150 g/os 2. Dodatki na ciepło <ol style="list-style-type: none"> a) Ziemniaki opiekane w ziołach – 150 g/os 3. Zupa <ol style="list-style-type: none"> a) Tradycyjny barszcz biały z pieczoną kielbasą – 250 ml/os 4. Dodatki <ol style="list-style-type: none"> a) Pieczywo ciemne i jasne – 80 g/os 5. Sałatki <ol style="list-style-type: none"> a) Sałatka jarzynowa tradycyjna – 100 g/os b) Śledzik w oleju z siekaną cebulką i jabłuszkiem – 100 g/os c) Jajka w majonezie z rzeżuchą – 100 g/os 7. Desery <ol style="list-style-type: none"> a) Ciasta krojone: sernik, szarlotka, keks, babka wielkanocna – 80 g/os 8. Napoje ciepłe i zimne <ol style="list-style-type: none"> a) Kawa ziarnista serwowana z ekspresów – 200 ml/os b) Herbaty smakowe w saszetkach – 1 szt/os c) Soki owocowe w czterech smakach – 250 ml/os d) Woda mineralna niegazowana z cytryną, limonką, świeżą miętą - 250ml/os e) Gorąca woda do parzenia herbaty – 250 ml/os
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> f) Mleczko do kawy –10 ml/os g) Cukier w saszetkach – 10 g/os h) Cytryna krojona – 8 g/os <p>9. Informacje dodatkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Stoliki koktajlowe w ilości około 10 sztuk b) Obrusy na stoliki koktajlowe oraz stoły, na których będą rozłożone potrawy c) Okolicznościowa dekoracja świąteczna d) Zastawa; talerze, sztucze, szkło do napojów, filiżanki do napojów gorących, e) Serwetki papierowe f) Obsługa kelnerska – min. 4 osoby g) Sprzęt cateringowy zapewniający utrzymanie właściwej temperatury potraw h) Zapewnienie pojemnika na odpady i zabranie odpadów po zakończeniu spotkania i) Usługa zawiera dostawę cateringu, transport jedzenia
--	---

CATERING NR 1.5

1. Poczęstunki świąteczne - bożonarodzeniowy

Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa (siedziba Urzędu)
Liczba osób na jednym spotkaniu	120
Liczba spotkań	1
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w terminie zbliżonym do Bożego Narodzenia

Wymagania dotyczące zamówienia:	
	<p><u>Usługi cateringu wraz z obsługą w formie szwedzkiego stołu</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dania główne na ciepło <ol style="list-style-type: none"> a) Pierogi z kapustą i grzybami serwowane na chrupko –150 g/os b) Tradycyjny karp filetowy podany z czosnkiem – 150 g/os 2. Dodatki na ciepło <ol style="list-style-type: none"> a) Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami – 150 g/os b) Ziemniaki opiekane na maśle i czosnku z dodatkiem świeżego kopru – 100 g/os 3. Zupa <ol style="list-style-type: none"> a) Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami – 250 ml/os 4. Dodatki <ol style="list-style-type: none"> a) Pieczywo ciemne i jasne – 80 g/os 5. Sałatki <ol style="list-style-type: none"> a) Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem – 100 g/os b) Sałatka śledziowa z marynowaną papryką i cebulą – 100 g/os 6. Przekąski zimne w formie „finger food” <ol style="list-style-type: none"> a) Paszteciki nadziewane grzybami i kiszoną kapustą – 100 g/os b) Śledź w oleju z siekaną cebulką – 100 g/os c) Pieczony schab rolowany z chrzanowym musem – 150 g/os

7. Desery

a) Tradycyjne ciasta krojone (sernik, szarlotka, piernik, makowiec) – 80g/os

8. Napoje ciepłe i zimne

a) Kawa ziarnista serwowana z ekspresów – 200 ml/os

b) Herbaty smakowe w saszetkach – 1 szt/os.

c) Soki owocowe w czterech smakach – 250 ml/os

d) Woda mineralna niegazowana z cytryną, limonką, świeżą miętą - 250 ml/os

e) Gorąca woda do parzenia herbaty - 250 ml/os

f) Mleczko do kawy – 10 ml/os

g) Cukier w saszetkach – 10g/os

h) Cytryna krojona – 10g/os

9. Informacje dodatkowe

a) Stoliki koktajlowe w ilości około 10 sztuk

b) Obrusy na stoliki koktajlowe oraz stoły, na których będą rozłożone potrawy

c) Okolicznościowa dekoracja świąteczna

d) Zastawa; talerze, sztućce, szkło do napojów, filiżanki do napojów gorących,

e) Serwetki papierowe

f) Obsługa kelnerska – min. 4 osoby

g) Sprzęt cateringowy zapewniający utrzymanie właściwej temperatury potraw

h) Zapewnienie pojemnika na odpady i zabranie odpadów po zakończeniu spotkania

i) Usługa zawiera dostawę cateringu, transport jedzenia

OPLATEK dla podanej liczby osób – 1 szt./os.

CATERING NR 1.6	
1. Spotkania Wigilijne zasiadane	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa (Dom Pomocy Społecznej ul. Sternicza, Dom Pomocy Społecznej, ul. Dickensa)
Liczba osób na jednym spotkaniu	ok. 30
Liczba spotkań	2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w terminie zbliżonym do Bożego Narodzenia
Wymagania dotyczące zamówienia:	<p>a. przystawki zimne: mix serów – 50 g/os., śledzie z cebulką w oleju – 100 g/os., śledzie po kaszubsku – 100 g/os., tradycyjna sałatka jarzynowa – 100 g/os., pieczywo mieszane – 80 g/os., masło – 10 g/os., chrzan – 10 g/os.;</p> <p>b. przystawki ciepłe: ręcznie lepiące pierogi z kapustą i grzybami – 250 g/os.;</p> <p>c. zupa barszcz tradycyjny na zakwasie z czerwonych buraków – 250 ml/os., krokiet z kapustą i grzybami na ciepło – 120 g/os.;</p> <p>d. danie główne: filet z dorsza smażony w sosie cytrynowym – 150 g/os., ziemniaki z wody z koperkiem – 100 g/os., bukiet surówek – 100 g/os.;</p> <p>e. deser: sernik wiedeński – 80 g/os., szarlotka – 80 g/os., owoce winogrona i mandarynki – 80 g/os.</p> <p>f. napoje ciepłe i zimne: kawa ziarnista serwowana z ekspresów – 200 ml/os., herbaty smakowe (ekspresowe) w saszetkach – 1 szt./os., soki owocowe w czterech smakach – 250 ml/os., woda mineralna niegazowana z cytryną, limonką, świeżą miętą – 250ml/os., gorąca woda do parzenia herbaty – 250 ml/os., mleczko do kawy – 10 ml/os., cukier w saszetkach – 10 g/os., cytryna krojona – 8 g/os.</p> <p>OPLATEK dla podanej liczby osób – 1 szt./os.</p>

	<p>Realizacja zamówienia obejmuje: obługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem białych obrusów, , sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki,), 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), obsługa kelnerska, serwis sprząający i transport.</p>
CATERING NR 1.7	
1. Spotkania Wigilijne zasiadane	
Miejsce organizacji cateringu (nazwa miejscowości, regionu)	Warszawa
Liczba osób na jednym spotkaniu	200
Liczba spotkań	2
Termin spotkania (w ujęciu dziennym, miesięcznym, kwartalnym)	w terminie zbliżonym do Bożego Narodzenia
Wymagania dotyczące zamówienia:	

- a. przystawki zimne: mix serów – 50 g/os., mix pasztetów z kremem żurawinowo-chrzanowym – 100 g/os., śledzie po kaszubsku – 100 g/os., śledzie z cebulką w oleju – 100 g/os., tradycyjna sałatka jarzynowa – 100 g/os., pieczywo mieszane – 80 g/os., masło – 10 g/os., chrzan – 10 g/os.;
- b. przystawki ciepłe: ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami – 250 g/os.;
- c. zupa barszcz tradycyjny na zakwasie z czerwonych buraków – 250 ml/os., krokiet z kapustą i grzybami na ciepło – 120 g/os.;
- d. danie główne: filet z dorsza smażony w sosie cytrynowym – 150 g/os., ziemniaki z wody z koperkiem – 100 g/os., bukiet surówek – 100 g/os.;
- e. deser: sernik wiedeński – 80 g/os., szarlotka – 80 g/os., owoce winogrona i mandarynki – 80 g/os.;
- f. napoje ciepłe i zimne: kawa ziarnista serwowana z ekspresów – 200 ml/os., herbaty smakowe (ekspresowe) w saszetkach – 1 szt./os., soki owocowe w czterech smakach – 250 ml/os., woda mineralna niegazowana z cytryną, limonką, świeżą miętą - 250ml/os., gorąca woda do parzenia herbaty – 250 ml/os., mleczko do kawy – 10 ml/os., cukier w saszetkach – 10 g/os., cytryna krojona – 8 g/os., wino czerwone/półwytrawne do wyboru 250 ml/os. (po złożeniu zapotrzebowania przez Zamawiającego Wykonawca przedstawi listę proponowanych 5 win do wyboru przez Zamawiającego, zawierającą następujące informacje: nazwa, kraj pochodzenia, rodzaj szczepu, opis wina, przedział cenowy 35-40 zł butelka).

Realizacja zamówienia obejmuje:

obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stołów 10 osobowych okrągłych wraz z białymi obrusami, krzeseł, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki), 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 materiałowe, obsługa kelnerska, serwis sprzątający i transport.

	OPLATEK dla podanej liczby osób – 1 szt./os.
--	--

I. Informacje dodatkowe dotyczące uroczystości realizowanych w ramach zamówienia:

- a) stoły okrągłe 10-osobowe – liczba uzależniona od liczby osób biorących udział w spotkaniu;
- b) obrus biały na stół - liczba uzależniona od liczby stołów;
- c) krzesła wraz z pokrowcami białymi na krzesła – liczba uzależniona od liczby osób biorących udział w spotkaniu;
- d) stoliki koktajlowe – do 10 szt. dotyczą spotkań w siedzibie Urzędu (wymienione w pkt 1.4 i 1.5);
- e) zastawa: talerze, sztućce, szkło do napojów, filiżanki do napojów gorących – liczba uzależniona od liczby osób biorących udział w spotkaniu;
- f) serwetki papierowe białe – liczba uzależniona od liczby osób biorących udział w spotkaniu;
- g) serwetki materiałowe białe – liczba uzależniona od liczby osób biorących udział w spotkaniu;
- h) dekoracja na stołach – liczba uzależniona od liczby stołów;
- i) obsługa kelnerska spotkań do 80 osób – 7 osób obsługi kelnerskiej; spotkań do 200 osób – 12 osób obsługi kelnerskiej; spotkań powyżej 200 osób – 15 osób obsługi kelnerskiej
UWAGA: nie dotyczy spotkań wymienionych w pkt 1.4 oraz 1.5, dla których wymagana obsługa kelnerska powinna wynosić min. 4 osoby.
- j) sprzęt cateringowy zapewniający utrzymanie właściwej temperatury potraw;
- k) zapewnienie pojemnika na odpady i zabranie odpadów po zakończeniu spotkania.

II. UWAGI:

- Punkty a) oraz c) nie dotyczą spotkań organizowanych w domach pomocy społecznej (wymienione w pkt 1.6).
- Woda i soki dostarczone w dzbankach szklanych 1,5 l.
- W przypadku realizacji usługi na terenie obiektów z ograniczonym dostępem dla obcokrajowców wymagane jest obywatelstwo polskie wszystkich osób realizujących usługę. Dotyczy 2 uroczystych spotkań oplatkowych dla ok. 200 osób w grudniu 2026 r. (wymienione w pkt 1. 7).

III. Warunki dodatkowe

Zapisy ogólne dotyczące wszystkich powyżej opisanych usług – realizacja zamówienia:

- a. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o terminie wykonania usługi w każdorazowym zamówieniu na zasadach określonych w projektowanych postanowieniach umowy;
- b. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- c. Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz muszą spełniać wymogi Sanepidu;
- d. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym;
- e. Dania, napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami, serwetki (minimum trójwarstwowe);
- f. Wykonawca zapewni zastawę szklaną do napojów zimnych w odpowiedniej ilości;
- g. Zamawiający nie dopuszcza podania w fabrycznych (tekturowych) opakowaniach w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki;
- h. Zamawiający nie dopuszcza podania wody w butelkach plastikowych
- i. Wykonawca zapewni czyste, wyprasowane, białe obrusy, pokrowce streczowe na stoliki koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stolów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
- j. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń oraz do utrzymania porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
- k. Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu 3 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, oraz sprzątnięcia i także odebrania odpadów powstałych w trakcie realizacji każdego ze zleceń i utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa).