



Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

„Świadczenie usług cateringowych dla NOSPR”

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizowanych bankietów, poczęstunków okazjonalnych, poczęstunków w saloniku VIP, bufetów kawowych, konferencji w siedzibie Narodowej Orkiestry Symfonicznej Polskiego Radia z siedzibą w Katowicach (NOSPR) 40-202 Katowice pl. Wojciecha Kilara 1.
2. Na całość zamówienia składają się następujące warianty:
 - a) Wariant nr 1 Bufet kawowy słodki 20-120 osób
 - b) Wariant nr 2 Bufet poczęstunek słodko słony
 - c) Wariant nr 3 Konferencja prasowa/spotkania
 - d) Wariant nr 4 Poczęstunek wersja 1
 - e) Wariant nr 5 Poczęstunek wersja 2
 - f) Wariant nr 6 Poczęstunek wersja 3
 - g) Wariant nr 7 Bankiet
 - h) Wariant nr 8 VIP ROOM 20-60 osób
 - i) Wariant nr 9 Toast Sylwestrowy

Ad.a) Wariant 1 Bufet kawowy słodki 20-120- szacowana maksymalna liczba osób 965

9 realizacji,

Ilość uzupełnień: dwa razy

Czas trwania ok. 4 h sprawdzić

Przykładowe terminy: 09.10.2026; 06.11.2026, 24.01.2027, 20.03.2027, 13.04.2027, 18.05.2027, 20.05.2027, 21.05.2027, 22.05.2027.

1 realizacja 70 osób.

Czas trwania ok. 3 h

Przykładowy termin: czerwiec 2026

Menu:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 2 kawy na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5 rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plastry (bez ograniczeń) podana na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

- Woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę (bez limitu).
- Kruche ciasteczka z piekarni min. 5 rodzajów; min. 150 gram/porcja, tj. min. po 6 ciastek kruchych /osobę, – każde ciastko innego rodzaju.
- Owoce filetowane min. 4 rodzaje owoców po min. 250 g/osobę.
- Dodatki: cukier (biały i brązowy) w pojedynczych saszetkach (minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju), miód w pojedynczych saszetkach (1 saszetka na osobę)

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób),
- Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Porcelana biała, szklanki, kubki papierowe, tace (ze stali nierdzewnej, drewniane, kamienne), sztucze ze stali, drewniane mieszadła, serwetki - do uzgodnienia z Zamawiającym.
- Obsługa min. 1 osoba.

Ad.b) Wariant 2 - Bufet poczęstunek słodko słony - szacowana liczba osób 20

2 realizacje, każda po 10 osób.

Przykładowe terminy: październik 2026, czerwiec 2027

Czas trwania ok. 3 h

Menu:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 2 kawy na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5 rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plastry (bez ograniczeń) podana na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- Woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę (bez limitu).
- Zestaw przekąsek słodkich mini np.; tartaletki, muffiny, monoporcje, desery (100-160 g/porcja lub 100-

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

160 ml/porcja), min. 2 rodzaje słodkich przekąsek (typu finger food) po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę.

•Zestaw przekąsek słonych (typu finger food) np. mini: tartaletki, crostini słone, koszyczki, bliny, roladki, tatar (60-150 g/porcja), min 3 rodzaje słonych przekąsek po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę. Przekąski z zakresu diety mięsnej, wegetariańskiej, wegańskiej.

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób), •Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Przekąski typu słodkiego mają być porcjowane, każda sztuka w osobnym jednorazowym opakowaniu (naczynia jednorazowe, szklane, podstawki, papilotki).
- Przekąski typu słonego mają być porcjowane, każda sztuka w osobnym jednorazowym opakowaniu (naczynia jednorazowe, szklane, podstawki, papilotki). •Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Porcelana biała, szklanki, sztucze ze stali, serwetki
- Obsługa min. 1 osoba.

Ad. c) Wariant nr 3 Konferencja prasowa/spotkania- szacowana liczba osób 120

Przykładowy termin: 14.06.2026

Liczba osób 60

Czas trwania ok 3 h (12:00-14:00)

3 realizacji każda na 20 osób.

Przykładowy termin realizacji: październik 2026, marzec 2027, maj 2027

Menu:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 2 kawy na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plastry (bez ograniczeń) podana na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- Woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę (bez limitu).

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

- Mini kanapeczki / tartaletki/ crostini słone - min .2 sztuki z każdego rodzaju na osobę.
- Ciasto porcjowane minimum 2 rodzaje min. 100 g/osobę(np. brownie, sernik, chlebek bananowy) minimum 1 sztuka z każdego rodzaju na osobę.
- Owoce filetowane min. 4 rodzaje owoców po min. 250 g/osobę.
- Dodatki: cukier (biały i brązowy) w pojedynczych saszetkach (minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju), miód w pojedynczych saszetkach (1 saszetka na osobę)

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób), •Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Ciasta mają być porcjowane, każda sztuka w osobnym jednorazowym opakowaniu (naczynia jednorazowe, szklane, podstawki, papilotki).
- Przekąski typu słonego mają być porcjowane, każda sztuka w osobnym jednorazowym opakowaniu (naczynia jednorazowe, szklane, podstawki, papilotki).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu,
- Zastawa: porcelana biała, sztucze ze stali, szkło, serwetki.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Obsługa min. 1 osoba

Ad. d) Wariant nr 4 Poczęstunek wersja 1 - szacowana liczba osób 300

2 realizacje, każda po 150 osób.

Przykładowy: 26.06.2026, 17.06.2027

Czas trwania: ok.4 h (21:00-01:00)

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 2 kawy na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plastry (bez ograniczeń) podana na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- Woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę (bez limitu).

Dania ciepłe: np.:

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

- Bogracz wołowy podawany z pieczywem – 100% porcji,
- ragout warzywne 100% porcji.

Zimna płyta:

- 2 rodzaje sałatek (mięsna i wege) 100 % porcji każda,
- Przekąski słone typu finger food 2 rodzaje np. mini koszyczki, mini tartaletki wytrawne, mini bliny po 1 sztuce/osoba z każdego rodzaju (60-150 g/porcja) ;
- deska serów /min 3 rodzaje 50% porcji z każdego rodzaju,
- deska wędlin/ min 3 rodzaje 50 % porcji z każdego rodzaju (np. sery żółte, pleśniowe, z przyprawami, wędliny typu salami, szynka wędzona, pasztet pieczony, szynka parmeńska),
- pieczywo 2 rodzaje (żytnie i pszenne) 50 % porcji z każdego rodzaju,
- masło 100% porcji.
- Przekąski słodkie po 1 sztuce z każdego rodzaju na osobę, min. 3 rodzaje np. mini deserki, mini tartaletki, mini muffiny (100-160 g/porcja lub 100-160 ml/porcja).

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób), •Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Porcelana biała, szklanki, serwetki - do uzgodnienia z Zamawiającym.
- Obsługa min. 4 osoby.

Ad. e) Wariant nr 5 Poczęstunek wersja 2 - szacowana liczba osób 150

Przykładowy termin: grudzień 2026

Czas trwania ok. 3 h

Menu:

Spotkanie wigilijne: ciepłe dania, deser, ciepłe i zimne napoje (tradycyjne dania wigilijne):

- Bulion barszcz czerwony z uszkami – 50% porcji – 200ml/os,
- Krem grzybowy z łazankami –50% porcji – 200 ml/ os

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

- Karp tradycyjny w panierce – 100% porcji
- Puree ziemniaczane – 100% porcji
- Pierogi z kapustą i grzybami – 4 szt. / os
- Kapusta z grzybami – 100% porcji,
- Makówki – 100% porcji w pojedynczych opakowaniach
- Kompot z suszu (jabłka, gruszka, śliwki, morele, sok z cytryny, miód) – 150 ml / os.
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 2 kawy na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5 rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 2 saszetki na osobę), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- Woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę.
- Dodatki: cukier (biały i brązowy) w pojedynczych saszetkach (minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju), miód w pojedynczych saszetkach (1 saszetka na osobę)

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób),
- Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Porcelana biała, szklanki, serwetki
- Dekoracje bożonarodzeniowe minimum 8 sztuk.
- Obsługa min. 4 osoby

Ad. f) Wariant nr 6 Poczęstunek wersja 3 - szacowana liczba osób 80

Przykładowy termin: 27.01.2027

Czas trwania: ok.3 h

Menu:

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

Dania ciepłe:

- Bogracz wołowy podawany z pieczywem – 100% porcji. •pieczywo 2 rodzaje (żytnie i pszenne) 50 % porcji z każdego rodzaju, .

Przekąski serwowane w stoły:

- Mini kanapeczki dekoracyjne miks – Minimum 4 rodzaje/ 4 sztuki na osobę
- Ciasto dwa rodzaje (np. sernik rossa / szarlotka / kruche z wiśniami) – po 1 sztuce z każdego rodzaju na osobę.
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 2 kawy na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 2 saszetki na osobę), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- Woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę.
- Dodatki: cukier (biały i brązowy) w pojedynczych saszetkach (minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju), miód w pojedynczych saszetkach (1 saszetka na osobę)

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób), •Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Porcelana biała, szklanki, serwetki
- Dekoracje bożonarodzeniowe minimum 5 sztuk.
- Obsługa min. 4 osoby.

Ad. g) Wariant nr 7 Bankiet - szacowana liczba osób 440

4 realizacje, każda na 100 osób.

Przykładowe terminy: 26.06 2026, 9.10.2026, maj 2027, 17.06.2027

Czas trwania : ok. 2,5 h (21:00-23:30)

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

1 realizacja na 40 osób

Przykładowy termin: 21.03.2027

Czas trwania: ok. 2,5 h (21:00-23:30)

Menu:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 1 kawa na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5 rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 1 saszetka na osobę), cytryna pokrojona w plastry (bez ograniczeń) podana na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę (bez limitu).
- Wino bezalkoholowe (wytrawne białe/czerwone) 120 ml/osobę.
- Zestaw przekąsek słodkich mini np.: tartaletki, muffiny, monporcje, desery (100-160 g/porcja lub 100-160 ml/porcja), min. 3 rodzaje słodkich przekąsek (typu finger food) po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę.
- Zestaw przekąsek słonych (typu finger food) np. mini: tartaletki, crostini słone, koszyczki, bliny, roladki, tatar (60-150 g/porcja), min 3 rodzaje słonych przekąsek po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę. Przekąski z zakresu diety mięsnej, wegetariańskiej, wegańskiej.

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób), •Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.
- Opcjonalnie obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym).
- Porcelana biała, szklanki, serwetki.
- Dekoracje z żywych kwiatów do 5 sztuk.
- Obsługa min. 4 osoby przy 100 osobach oraz min. 2 osoby przy 40 osobach.

Ad. h) Wariant nr 8 VIP ROOM 20-60 osób - szacowana liczba osób 980

15 realizacji, każda na 20 osób.

Przykładowe terminy: 29.10.2026, 6.11.2026, 26.11. 2026, 11.12.2026, 17.12.2026, 31.12.2026

Postępowanie nr: NOSPR/1/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

15.01.2027, 28.01.2027, 19.02.2027, 25.02.2027, 12.03.2027, 18.03.2027, 16.04.2027, 22.04.2027, 11.06.2027

Czas trwania: ok 3,5 h (18:30-22:00)

14 realizacji, każda na 40 osób.

Przykładowe terminy: 30.10.2026, 5.11.2026, 10.12.2026, 5.03.2027, 10.03.2027, 20.03.2027 oraz 8 koncertów pomiędzy 14 a 28 maja 2027 (w tym 14.05.2027 oraz 20.05.2027)

Czas trwania: ok 3,5 h (18:30-22:00)

2 realizacje, każda na 60 osób.

Przykładowe terminy: 9.10.2026, 17.06.2027

Czas trwania: ok 3,5 h (18:30-22:00)

Menu:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko owsiane, krowie, bez laktozy (min. 1 kawa na osobę/minimum 100 ml mleka na osobę).
- Herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 5 rodzajów do wyboru w tym: czarna, zielona i owocowa (min. 1 saszetka na osobę), cytryna pokrojona w plastry (bez ograniczeń) podana na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- woda mineralna niegazowana w karafkach bądź w dyspenserach bankietowych, w podziale na wodę z owocami i miętą, oraz samą wodę (bez limitu).
- Wino bezalkoholowe (wytrawne białe/czerwone) 120 ml/osobę.
- Zestaw przekąsek słodkich mini np.: tartaletki, muffiny, monporcje, desery (100-160 g/porcja lub 100-160 ml/porcja), min. 3 rodzaje słodkich przekąsek (typu finger food) po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę.
- Zestaw przekąsek słonych (typu finger food) np. mini: tartaletki, crostini słone, koszyczki, bliny, roladki, tatar (60-150 g/porcja), min 3 rodzaje słonych przekąsek po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę. Przekąski z zakresu diety mięsnej, wegetariańskiej, wegańskiej.

Wyposażenie:

- Forma podania bufet szwedzki.
- Ekspres do kawy ciśnieniowy, automatyczny, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość ekspresów dostosowana do liczby osób).
- Warnik, który wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość warników dostosowana do liczby osób), • Dyspensery, które wykonawca udostępni na czas trwania bufetu (ilość dyspenserów dostosowana do liczby osób).
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu.

- Porcelana biała, szklanki, serwetki.
- Dekoracje z żywych kwiatów 1 sztuka.
- Obsługa min. 1 osoba. W przypadku 20 osób oraz Obsługa min. 2 osoba. W przypadku 40 i 60 osób.

Ad. i) Wariant nr 9 Toast Sylwestrowy- szacowana liczba osób 1800

Przykładowy termin: 31.12.2026

Czas realizacji 17:00 - 20:00

Wino bezalkoholowe musujące białe 120 ml/osobę.

- Forma podania bufet szwedzki.
- Dowóz, wyłożenie w formie bufetu na okrągłych stołach -minimum 5 szt.
- Obrusy (jednolita kolorystyka: białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym)
- Kieliszki szklane
- Dekoracja z żywych kwiatów (w wazonie) po 1 dekoracji na każdym stole bankietowym z kieliszkami.
- Obsługa min. 10 osób

3. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz żywności do siedziby NOSPR oraz wniesienie jej do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego. Wykonawca ponadto zobowiązany będzie do odbioru, w dniu realizacji zamówienia pozostawionych naczyń, jednakże nie wcześniej niż po realizacji usługi.
4. Przez kompleksową obsługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie potraw (zarówno zimnych jak i gorących posiłków) wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła, jak również posprzątanie po realizacji usługi łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów.
5. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a) transport: samochód – spełniający wymogi powszechnie obowiązujących przepisów, w tym Sanepidu, tj. samochód przeznaczony do transportu żywności z wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny decyzją o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartą kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości; Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiedniego samochodu Wykonawca przedstawi przed zawarciem umowy,
 - b) transport serwowanych dań w dedykowanych pojemnikach z odpowiednim wkładem termicznym (chłodzącym lub grzejącym).
6. Termin wykonania usługi: usługa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do 30 czerwca 2026 r. lub do wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotowego zamówienia.
7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP oraz GMP. Lokal, w którym będą przygotowywane posiłki serwowane w poszczególnych wariantach musi spełniać wymogi powszechnie obowiązujących przepisów, w tym posiadać odbiór Sanepidu w zakresie kuchni cateringowej restauracji. Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich systemu Wykonawca przedstawi przed podpisaniem umowy.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP oraz GMP.
9. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie i żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Każdy kelner i osoba, która będzie miała kontakt z żywnością musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno – epidemiologicznych.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość na każdym etapie umowy sprawdzenia aktualnego orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno – epidemiologicznych, osób obsługujących gości w NOSPR, przez właściwą osobę wskazaną przez NOSPR.
14. Zamawiający za każdym razem określi liczbę osób, które będą uczestniczyć w spotkaniach oraz wskaże WARIANT, który dotyczyć będzie danego spotkania. Zamawiający wskaże godziny oraz formy podawania poszczególnych elementów WARIANTU. W przypadku potrzeby określonej przez Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.
15. Wykonawca na czas trwania umowy wyznaczy na stałe minimum 1 kelnera - do obsługi i nadzorowania wykonywania przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego zgodnie z wykazem osób załączanym do oferty stanowiącym załącznik nr 1E.
16. Wykonawca za zgodą Zamawiającego ustali liczbę osób do obsługi z tym zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia.
17. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest wyposażać osoby obsługujące/kelnerów w schludne uniformy/ubioły. Uniformy/ubrania personelu biorącego udział w realizacji przedmiotu zamówienia muszą być nieuszkodzone, kompletne i czyste, tj. wyprane i wyprasowane. Obsługa kelnerska Wykonawcy ma być ubrana w białe lub czarne koszule (wszyscy w jednym kolorze) z dodatkiem w postaci czarnej muchy, czarne spodnie niezależnie od płci obsługi (Zamawiający nie dopuszcza spodni typu legginsy, cargo ani innych sportowych), czarne pełne obuwie (np. typu mokasyny), skarpety czarne długie, (Zamawiający nie dopuszcza ubioru sportowego, obuwia gumowego ani sportowego, Zamawiający nie dopuszcza gołych stóp oraz kostek). Dopuszczalna jest zapaska kelnerska krótka, która może zawierać logo firmy, które jest umieszczone w dowolnym rogu zapaski.
18. Zamawiający bezwzględnie wymaga od Wykonawcy, aby personel dedykowany do bezpośredniej obsługi gości, charakteryzował się: wysokim poziomem kultury osobistej w zakresie postawy i sposobu zachowania.
19. Przy każdym WARIANCIE Wykonawca musi zapewnić:
 - a) własną zastawę, w tym naczynia, sztucze, bemary, warniki itp. tzn. wszelkie niezbędne do realizacji wskazanej usługi;

- b) zestaw przypraw, tj. sól i pieprz, min. 7 kompletów przypraw przy serwowaniu posiłków ciepłych;
 - c) obrusy na stoliki restauracyjne/bankietowe estetyczne, wyprasowane i czyste, białe lub czarne do uzgodnienia z Zamawiającym, świeże kwiaty, do dekoracji stołów bankietowych itp. Obrusy bez plam, widocznych uszkodzeń i zniszczeń,
 - d) serwetki papierowe w serwetnikach na stołach niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do ilości osób wskazanych w zamówieniu,
 - e) pokrowce na stoliki koktajlowe na życzenie zamawiającego w ilości odpowiedniej do zamawianego wariantu w kolorze – jednolite czyste, czarne lub do ustalenia z Zamawiającym.
20. Sprzęt i cała zastawa niezbędna do realizacji usługi powinna być:
- a) kompletna, tj. nie posiadająca oznak długotrwałego użytkowania np. uszczerbków, zniszczeń,
 - b) jednolita, tj. w przypadku porcelany: ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienie, pochodząca z jednego kompletu od jednego producenta, w przypadku szkła: jednolity rodzaj od jednego producenta,
 - c) w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
 - d) estetyczna, tj. czysta, dobrana do rodzajów potraw i dań,
 - e) produkty zapewniane w ramach Wariantów mają być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w naczyniach serwisowych typu termos cateringowy, talerz/plater, miseczka, mlecznik, itp.
 - f) Wykonawca powinien zaplanować udogodnienia tak, aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z cateringu (np. stoły, na których serwowane będą przekąski powinny być na odpowiedniej wysokości, ustawienie przekąsek w sposób pozwalający na swobodne sięganie po produkty, oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach w języku polskim i angielskim, itp.).
21. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wymienionego w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia sprzętu i mebli najpóźniej w dniu realizacji zlecenia, jeżeli sprzęt lub meble okażą się w złym stanie technicznym lub wizualnym.
22. Stoły bankietowe, na których będą serwowane posiłki z poszczególnych wariantów muszą każdorazowo być ozdobione kwiatami żywymi, stroikami lub innymi dekoracjami (zgodnie ze specyfikacją dla poszczególnych wariantów), a także ubrane w skirtingi oraz nakryte obrusami (z wyłączeniem bufetów kawowych). Na specjalne okazje np. Święta Wielkanocne oraz Święta Bożego Narodzenia, Wykonawca ozdobi stoły bankietowe oraz stoły w sali jadalnej (bufet pracowniczy) wskazanej przez Zamawiającego odpowiednim świątecznymi dekoracjami, w uzgodnieniu z Zamawiającym.
23. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o porządek w miejscu wykonywania usługi, a także zapleczu (w tym do sprzątnięcia po spotkaniu podłogi w miejscu wykonania usługi i zapleczu, kontroli czystości obrusów, sztućców, zastawy, serwetek etc.).
24. Zamawiający posiada i udostępni Wykonawcy na czas realizacji poszczególnych zamówień stoły koktajlowe w liczbie 20 sztuk oraz stoły jadalne w liczbie 10 sztuk, wraz z krzesłami.
25. Zgodnie z potrzebami Zamawiającego adekwatnie do realizowanego wariantu Wykonawca dowiezie własne stoły cateringowe, stoły bufetowe, stoły koktajlowe, parawany niezbędne do zorganizowania spotkania.
26. Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania weryfikacji i udzielenia wiążących wskazówek Wykonawcy przed organizowanym spotkaniem min. w zakresie zastawy stołowej, sprzętu

gastronomicznego, mebli, dekoracji kwiatowych, którymi dysponuje Wykonawca najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem.

27. Wykonawca będzie ściśle przestrzegał zasad korzystania z przestrzeni w NOSPR udostępnionej pod realizację zamówień cateringowych – Załącznik nr1 do OPZ.

28. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe dla minimum 1 osoby, a maksymalnie dla 200 osób.

29. Zamawiający składa zamówienie do Wykonawcy najpóźniej do godz. 16:00 cztery dni kalendarzowe poprzedzające dane zamówienie.

30. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu propozycję menu nie później niż w dniu następnym po zgłoszeniu zamówienia. Zamawiający zaakceptuje przedstawioną propozycję w ciągu 2 dni od dnia jej otrzymania, nie później jednak niż 2 dni przed datą wykonania umowy.

31. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego i powiadomienia Wykonawcy o wadach zaistniałych na etapie przygotowania i realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek zareagować natychmiast po odebraniu powiadomienia od Zamawiającego oraz usunąć stwierdzone nieprawidłowości w terminie nie dłuższym niż 60 minut.

32. Zamawiający ma prawo do anulowania zlecenia do godz. 17:00 na trzy dni przed datą realizacji wydarzenia.

33. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi.

34. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wykorzystania do przygotowania dań i potraw produktów wysoko przetworzonych, tj. np.: dania instant, gotowe sosy w proszku lub słoiku, mrożonki, fast food itp.

35. Słodkie/ słone przekąski typu finger food mają być serwowane na talerzach szklanych, paterach piętrowych, rozdzielone na pojedyncze porcje w osobnych naczyniach szklanych, naczyniach jednorazowych, bądź ekologicznych naczyniach. Dla każdej osoby ma być przewidziane po 1 przekąsce z danego rodzaju.

36. W zamawianych Wariantach kawa ma być serwowana z ekspresu, herbata czarna pakowana w pojedyncze saszetki, herbaty smakowe do wyboru pakowane w pojedyncze saszetki. Zamawiający oczekuje by serwowane napoje gorące były wykonane ze składników wysokiej jakości (np. kawa Arabica, herbata cejlońska).

37. Zamawiający oczekuje by serwowane przekąski zarówno słone i słodkie były wykonane ze składników wysokiej jakości, np. kaczka, indyk, wołowina (pastrami), szynka długo dojrzewająca, łosoś, kawior, bataty, awokado, serek śmietankowy (mascarpone, typu Philadelphia), śmietana, masło, sery owcze, kozie, owoce tropikalne, owoce sezonowe (malina, jeżyna), orzechy, ziarna np. słonecznika, sezamu, czekolada, kakao.