



Załącznik nr 7 do Zapytania Ofertowego z dnia 01.12.2025 r.

SPECYFIKACJA OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa świadczona podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu: „Opieka, wsparcie, aktywność – nowoczesne usługi społeczne”, nr FEDS.09.01-IP.02-0022/25.

Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie, serwis i odbiór cateringu dla uczestników szkoleń w lokalizacjach: Świdnica, Strzegom, Pieszyce, Dzierżoniów, Wałbrzych, w zależności od miejsca przeprowadzania danego szkolenia zgodnie z przekazanym harmonogramem.

2. Cel realizacji usługi

Celem świadczenia usługi jest zapewnienie uczestnikom szkoleń odpowiedniego wyżywienia podczas zajęć realizowanych w 8-godzinnych blokach, w standardzie zgodnym z wymogami sanitarnymi, HACCP oraz zasadą DNSH.

3. Zakres realizowanej usługi

3.1. Przerwa kawowa – standard minimalny

Wykonawca zapewni stały dostęp do przerwy kawowej, obejmującej co najmniej:

- kawę,
- herbatę (minimum 2–3 rodzaje),
- wodę gazowaną i niegazowaną,
- soki owocowe,
- ciastka/paluszki/krakersy,
- serwetki oraz kubki biodegradowalne.

Przerwa kawowa ma być dostępna przez cały czas trwania szkolenia.

3.2. Obiad dwudaniowy – standard minimalny

Każdego dnia szkoleniowego Wykonawca dostarczy obiad składający się z:

- zupy o pojemności min. 400 ml,
- drugiego dania w dwóch wariantach:
 - wersja mięsna (mięso/ryba + dodatki),
 - wersja wegetariańska,
- napoju min. 0,3 l,
- zastawy biodegradowalnej.

3.3. Wymogi jakościowe i higieniczne

- przygotowanie posiłków zgodnie z systemem HACCP,
- posiadanie aktualnego wpisu zakładu do rejestru SANEPID,
- dostarczanie dań gorących w temperaturze min. 65°C,
- transport w odpowiednich termosach/pojemnikach zabezpieczających,



- możliwość przygotowania posiłków dietetycznych (wegetariańska, bez laktozy) – zgłaszanych min. 3 dni wcześniej.

3.4. Zasady obsługi i logistyki

- dostarczenie posiłków do sali szkoleniowej przed rozpoczęciem modułu,
- ustawienie cateringu na stołach,
- zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem,
- uprzątnięcie odpadów po zakończeniu szkolenia,
- zapewnienie estetycznej formy podania.

4. Uczestnicy i osobodni

Szkolenia prowadzone są dla grup liczących:

- 5 osób – AOON, OPW,
- 10 osób – OF.

4.1. Wyliczenie osobodni

- AOON: $8 \text{ dni} \times 4 \text{ grupy} \times 5 \text{ osób} = 160 \text{ osobodni}$,
- OPW: $10 \text{ dni} \times 4 \text{ grupy} \times 5 \text{ osób} = 200 \text{ osobodni}$,
- OF: $7 \text{ dni} \times 3 \text{ grupy} \times 10 \text{ osób} = 210 \text{ osobodni}$.

Łącznie: 570 osobodni.

Zamawiający dopuszcza zmianę liczby osobodni o $\pm 50\%$.

5. Harmonogram realizacji

- okres: grudzień 2025 – marzec 2026,
- szkolenia trwają w blokach 8-godzinnych,
- harmonogram dostaw przekazywany jest Wykonawcy na 3 dni przed terminem szkolenia.

6. Wymogi dla Wykonawcy

6.1. Wymogi obligatoryjne

Wykonawca musi:

- prowadzić działalność gastronomiczną/cateringową (potwierdza CEIDG/KRS),
- posiadać wpis SANEPID,
- posiadać wdrożony HACCP,
- dysponować odpowiednim zapleczem technicznym i personelem,
- znajdować się w sytuacji ekonomicznej umożliwiającej realizację usługi,
- zapewniać zgodność z zasadą DNSH,
- nie podlegać wykluczeniu na podstawie obowiązujących przepisów.

6.2. Dokumenty i oświadczenia wymagane od Wykonawcy

- Formularz Oferty – Załącznik nr 1,
- Oświadczenie o braku powiązań – Załącznik nr 2,
- Oświadczenie RODO – Załącznik nr 3,
- Oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej – Załącznik nr 4,



- Oświadczenie o braku przesłanek wykluczenia – Załącznik nr 5,
- Zaparaflowany wzór umowy – Załącznik nr 6,
- Zaparaflowany SOPZ – Załącznik nr 7,
- Oświadczenie HACCP - Załącznik nr 8,
- Oświadczenie o zdolności technicznej – Załącznik nr 9,
- Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej – Załącznik nr 10,
- Zaświadczenie SANEPID,

7. Odbiór usługi

Odbiór realizacji usługi następować będzie na podstawie:

- zgodności wykonania z SOPZ,
- zgodności liczby osobodni z harmonogramem,
- potwierdzenia obecności uczestników,
- potwierdzenia jakości cateringu w oparciu o:
 - dzienny protokół odbioru,
 - dokumentację zdjęciową dostarczonych posiłków,
 - kontrolę temperatury potraw przy wydaniu,
 - krótką ankietę satysfakcji uczestników,
- potwierdzenia terminowości.

8. Postanowienia końcowe

- Wszelkie zmiany zakresu wymagają formy pisemnej.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość, estetykę i bezpieczeństwo przygotowanych posiłków.
- Dokument stanowi integralną część Zapytania Ofertowego z dnia 01.12.2025 r.

Załączniki do SOPZ

1. Załącznik nr 1 – Formularz Oferty
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie RODO
4. Załącznik nr 4 – Oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznej
5. Załącznik nr 5 – Oświadczenie dot. art. 7 ustawy z 13.04.2022 r.
6. Załącznik nr 6 – Wzór umowy
7. Załącznik nr 7 – SOPZ (niniejszy dokument)
8. Załącznik nr 8 - Oświadczenie o wdrożeniu HACCP
9. Załącznik nr 9 - Oświadczenie o zdolności technicznej
10. Załącznik nr 10 - Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej