Załącznik nr 7 do Zapytania Ofertowego z dnia 09.12.2025 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 dni × 4 grupy × 5 osób = 160 osobodni,
* OPW: 10 dni × 4 grupy × 5 osób = 200 osobodni,
* OF: 7 dni × 3 grupy × 10 osób = 210 osobodni.

Łącznie: 570 osobodni.

Zamawiający dopuszcza zmianę liczby osobodni o ±50%.

5. Harmonogram realizacji

* okres: listopad 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 od min. 2 lat (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,
* Zaświadczenie SANEPID,
* Oświadczenie HACCP,
* Oświadczenie o zdolności technicznej,
* Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej,
* Zaparafowany wzór umowy – Załącznik nr 6,
* Zaparafowany SOPZ – Załącznik nr 7.

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 09.12.2025 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)