

„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.

---

Załącznik nr 7 do SWZ

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Nazwa zamówienia:

„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu” z podziałem na części.

**Część nr 1** - „Przygotowanie i dostarczanie posiłków (catering) dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.

**Część nr 2** - „Przygotowanie i wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.

### II. Część nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

„Przygotowanie i dostarczanie posiłków (catering) dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu, 3 posiłków dziennie tj. pierwszego śniadania, drugiego śniadania, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, napoju z uwzględnieniem diet specjalnych, a także dostarczanie odpowiednio zapakowanych posiłków do Młodzieżowego Domu Kultury Filia nr 3 przy Al. Przyjaźni 12.
2. Liczba planowanych posiłków w okresie trwania umowy wyniesie:
  - 1) Pierwsze śniadanie – 550 porcji,
  - 2) II śniadanie - 100 porcji –serwowane tylko w okresie od 30.06.2025 roku do 04.07.2024 roku,
  - 3) Obiad – 550 porcji.

Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków.

Zmniejszenie ilości dostarczanych posiłków względem planowanej przez Zamawiającego ilości wskazanej powyżej nie może przekraczać ilości, która odpowiada wartości 30 % kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonej w umowie dotyczące tej części zamówienia.

Zwiększenie ilości dostarczanych posiłków względem planowanej przez Zamawiającego ilości wskazanej powyżej nie może przekraczać ilości, która odpowiada wartości 30 % kwoty

**„Zapewnienie żywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonej w umowie dotyczące tej części zamówienia.

3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany terminie od 30.06.2025 roku do 18.07.2025 roku w systemie od poniedziałku do piątku w następującej ilości:
  - 1) od 30.06.2025 r. do 04.07.2025 r.  
Pierwsze śniadanie - 100 porcji  
Drugie śniadanie - 100 porcji  
Obiad - 100 porcji
  - 2) od 07.07.2025 r. do 18.07.2025 r.  
Pierwsze śniadanie – 450 porcji  
Obiad – 450 porcji
4. Posiłki dostarczane będą na bieżąco dwa razy dziennie wg tygodniowego zapotrzebowania składanego Wykonawcy przez Zamawiającego w piątek poprzedzający rozpoczęcie kolejnego tygodnia.
5. Zamawiający o ile zajdzie taka potrzeba zastrzega sobie prawo do korygowania ilości posiłków w danym dniu. O zmianie ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę (wyznaczoną osobę) telefonicznie:
  - 1) Ilość pierwszych i drugich śniadań będzie korygowana do godziny 12.00 danego dnia ze skutkiem na dzień następny.
  - 2) Ilość obiadów będzie korygowana do godziny 10.00 danego dnia ze skutkiem od danego dnia.
6. Miejsce i godziny dostarczania i wniesienia posiłków:
  - 1) Miejsce:
    - a) Budynek Młodzieżowego Domu Kultury Filia nr 3 Opolu Aleja Przyjaźni 12.
  - 2) Godziny:
    - a) pierwsze i drugie śniadanie od godziny 7.00 do godziny 8.00,
    - b) obiad od godziny 13.30 do godziny 14.00.
7. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do budynku Młodzieżowego Domu Kultury Filii nr 3 w Opolu realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
8. Pierwsze śniadanie w formie kanapki z bułki należy zapakować oddzielnie w torebki papierowe przeznaczone do żywności z dołączoną serwetką.

**„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

9. Drugie śniadanie – każdą porcję należy zapakować oddzielnie w torebki papierowe przeznaczone do żywności.
10. Każdą porcję obiadową należy zapakować oddzielnie w pojemniki przeznaczone do tego celu w komplecie ze sztućcami i serwetką. Tak zapakowane porcje należy umieścić w pojemnikach termoizolacyjnych lub w bemaarach.
11. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności w naczyniach jednorazowego użytku wraz z kompletem sztućców do każdej porcji, szczelnie zamkniętych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków.
12. Zamawiający przyjmuje na siebie sprawy organizacyjne związane z wydawaniem posiłków oraz ponosi koszty z tym związane.
13. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszty przygotowania, dostarczenia i wniesienia posiłku, naczyń oraz sztućców jednorazowych oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia, w tym koszty odbioru zużytych opakowań oraz zlewek.
14. Wykonawca na swój koszt i własnym staraniem zobowiązuje się do zabierania od Zamawiającego każdego dnia zużytych po posiłkach opakowań oraz zlewek.
15. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania cotygodniowych faktur VAT z terminem płatności – 21 dni. Faktura jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym tygodniu.

**III. Część nr 2 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**„Przygotowanie i wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu z napojem, jego wydawanie i spożywanie w lokalu gastronomicznym Wykonawcy przez uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu oraz przygotowanie i dostarczanie śniadań do budynku Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu przy ul. Strzelców Bytomskich 1.
2. Liczba planowanych posiłków w okresie trwania umowy wyniesie:
  - 1) Śniadanie (kanapka z bułki) – 2475 porcji,
  - 2) Obiad – 2475 porcji.

**„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków.

Zmniejszenie ilości posiłków względem planowanej przez Zamawiającego ilości wskazanej powyżej nie może przekraczać ilości, która odpowiada 30 % kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonej w umowie dotyczące tej części zamówienia.

Zwiększenie ilości posiłków względem planowanej przez Zamawiającego ilości wskazanej powyżej nie może przekraczać ilości, która odpowiada wartości 30 % kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonej w umowie dotyczące tej części zamówienia.

3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany terminie od 30.06.2025 roku do 22.08.2025 roku z wyjątkiem tygodnia od 11.08.2025 roku do 15.08.2025 roku (przerwa) w systemie od poniedziałku do piątku w następujący sposób:

1) od 30.06.2025 r. do 25.07.2025 r.

Śniadanie – 1800 porcji.

Obiady – 1800 porcji

2) od 28.07.2025 r. do 22.08.2025 (za wyjątkiem tygodnia od 11.08.2025 do 15.08.2025 r.)

Śniadanie 675 porcji.

Obiady 675 porcji

4. Śniadania dostarczane będą na bieżąco raz dziennie wg tygodniowego zapotrzebowania składanego Wykonawcy przez Zamawiającego w piątek poprzedzający rozpoczęcie kolejnego tygodnia.

5. Zamawiający, o ile zajdzie taka potrzeba zastrzega sobie prawo do korygowania ilości posiłków w danym dniu. O zmianie ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę (wyznaczoną osobę) telefonicznie:

1) Ilość śniadań będzie korygowana do godziny 12.00 danego dnia ze skutkiem na dzień następny.

2) Ilość obiadów będzie korygowana do godziny 10.00 danego dnia ze skutkiem od danego dnia.

6. Miejsce i godziny dostarczania i wniesienia śniadania:

Miejsce: Budynek Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu ul. Strzelców Bytomskich 1.

Godziny: Śniadanie od godziny 7.00 do godziny 8.00.

7. Miejsce wydawania i spożywania obiadów:

**„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

Miejsce: Lokal Wykonawcy

Godziny: od 14.00 do 16.00

8. Dostarczanie śniadań z miejsca produkcji do budynku Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu ul. Strzelców Bytomskich 1 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
9. Porcję śniadaniową (każdą kanapkę) należy zapakować oddzielnie w torebki papierowe przeznaczone do żywności z dołączoną serwetką.
10. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności w sposób zapewniający właściwą jakość przewożonych śniadań.
11. Miejsce spożywania posiłku w formie obiadu:
  - 1) Lokal prowadzony przez Wykonawcę musi spełniać wszystkie wymagania sanitarne i higieniczne, oraz wymagania dotyczące odpłatnego przygotowywania i sprzedaży posiłków dla dzieci i młodzieży, w sposób gwarantujący pełne bezpieczeństwo dla zdrowia uczestników półkolonii. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego odszkodowawczo za nie zapewnienie prawidłowych warunków i higieny żywienia na zasadach ogólnych wynikających z przepisów prawa. Wykonawca może we własnym zakresie i na własny koszt ubezpieczyć się od ryzyka odpowiedzialności cywilnej z tytułu ww. zdarzeń. Ze względów organizacyjnych Zamawiający wymaga, aby stolówka na której Wykonawca zamierza realizować przedmiot zamówienia (wydawać i zapewnić spożycie obiadów) umożliwiała jednorazowe przygotowanie i wydanie obiadów dla minimalnej grupy 90 uczestników półkolonii w wyznaczonym, wcześniej ustalonym czasie i położona była w odległości nie większej niż 2 km od miejsca organizacji półkolonii tj. od budynku Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu przy ul. Strzelców Bytomskich 1.
12. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszty przygotowania, wydania, wykonania czynności sprząających (mycie naczyń, sztućców, lokalu) oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.
13. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania cotygodniowych faktur VAT z terminem płatności – 21 dni. Faktura jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych oraz wydanych przez Wykonawcę w danym tygodniu.

**IV. Wymagania Zamawiającego wspólne dla obu części zamówienia.**

**„Zapewnienie żywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

1. Posiłki muszą być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6-12 lat i mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
2. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
  - 1) Pierwsze śniadanie - kanapka gotowa (oddzielnie pakowana w torebki papierowe przeznaczone do żywności z dołączoną serwetką – każda bułka osobno ) z bułki (jasne, ciemne, pszenne, żytnie) z dodatkiem masła oraz innymi dodatkami (wędlina, ser żółty, pomidor, ogórek, papryka, sałata, jajka, itp.) – kaloryczność około 400 kcal.
  - 2) Drugie śniadanie – owoc, jogurt, baton zbożowy, mus owocowy itp.  
Owoce podawane dzieciom mają być umyte i powinny być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
  - 3) Obiad I danie – zupa nie mniej niż 250 ml.  
Kaloryczność około 150 kcal. Temperatura nie mniej niż 75 st. C. Przy przygotowywaniu zup należy uwzględnić sezonowość surowców ( świeże warzywa).
  - 4) Obiad II danie:
    - a) danie mięsne: sztuka mięsa, pierś z kurczaka, kotlet mielony, pulpet, klops (zamiennie) – min. 100 g. Dwa razy w tygodniu.
    - b) danie półmięsne: gulasz, spaghetti z sosem mięsnym, gołąbki, potrawka (zamiennie) – min. 100 g. Raz w tygodniu.
    - c) danie bezmięsne: pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy, ryż z owocami, kotlety warzywne, serowe (zamiennie) - min. 200 g. Raz w tygodniu.
    - d) Należy uwzględnić w sezonie letnim produkty ze świeżych owoców, np. pierogi/ryż z owocami.
    - e) danie rybne: porcja ryby morskiej duszona, smażona, pieczona – min. 100 g. Raz w tygodniu.
    - f) ziemniaki, kasza, ryż, makaron (zamiennie) – min. 150 g
    - g) surówka/ sałatka warzywna, warzywa gotowane (zamiennie) – min. 100 g. Do każdego drugiego dania.
    - h) Napój - do każdego drugiego dania 250 ml. Zamawiający rozumie przez napój np. wodę mineralną, kompot, sok w kartoniku 100% itp.
3. Nie należy powtarzać w jednym posiłku oraz dzień po dniu tego samego lub podobnego produktu (np. zupa krupnik i kasza gryczana na drugie danie, zupa pomidorowa z ryżem i na

**„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

- drugie danie ryż z truskawkami) i nie należy zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji (np. zupa pomidorowa z makaronem, na drugie danie spaghetti).
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci i młodzieży zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna, bezglutenowa, bezcukrowa, bezmięсна itp.) oraz przygotowania posiłków typu vege i wegeterian. Zamawiający przed rozpoczęciem danego tygodnia przekaze Wykonawcy informacje o ilości i rodzaju diet lub posiłków vege i vegetarianśkich, które należy uwzględnić w menu. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych oraz pozostałych (diety pokarmowe, posiłki vege i vegetarian), których ilość nie przekroczy 10% wszystkich posiłków).
  5. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
    - 1) różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu,
    - 2) potrawy muszą być świeże, przygotowywane w dniu dostawy,
    - 3) mają przeważać potrawy gotowane, duszone, okazjonalnie smażone,
    - 4) wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie produktów gotowych typu fast-food, potraw głęboko mrożonych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki,
    - 5) posiłki mają bazować na dużej ilości warzyw i owoców sezonowych, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, mają być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
    - 6) mięso używane do produkcji posiłków powinno być chude, nie dopuszcza się użycia mięsa garmazeryjnego oraz oddzielanego mechanicznie MOM, masło musi być świeże, min. 82% tłuszczu zwierzęcego, nie można używać produktów masłopodobnych (margaryna, miksy roślinne), do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, śmietany 12%,
    - 7) bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
  6. Wykonawca przygotowuje **jadłospis na cały czas trwania umowy** i dostarczy Zamawiającemu w dniu podpisania umowy, z podaniem gramatury potraw oraz z wykazem substancji lub

**„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

produktów mogących powodować alergię lub nietolerancję pokarmową. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym i zatwierdzonym jadłospisem. Nie dopuszcza się powtarzalności zestawów obiadowych w układzie krótszym niż 10-dniowy.

7. W celu sprawdzenia jakości oraz dostawcy surowców służących do produkcji posiłków Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów zakupu. Wykonawca przedstawi wyżej wymienione dokumenty w ciągu 7 dni od wezwania Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących produkcji i jakości przewożonych potraw oraz do okresowej kontroli dostarczonych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, organoleptycznym (smak, zapach, konsystencja) i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
8. Osobą odpowiedzialną merytorycznie za kontrolę jakości, ilości, terminowości świadczonej usługi jest Dyrektor Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu, przy czym prawo do kontroli ma też inna wyznaczona przez Dyrektora osoba.
9. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia do 1h od złożenia reklamacji.
10. Sporządzenie i dostawa posiłków odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych ustawowo.
11. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji zamówienia publicznego i ponosi odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane, zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1578 ze zm.).
12. Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z



**„Zapewnienie wyżywienia dla uczestników półkolonii organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu”.**

---

Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywnienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).

13. Obowiązkiem Wykonawcy jest **przechowywanie próbek** ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych oraz wydanych rodzajów posiłków z każdego dnia, przez okres 72 godzin na swoim terenie, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury  $+4^{\circ}\text{C}$  lub niższej, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży. Personel Wykonawcy musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Odpowiada on za działania swojego personelu i za działania podwykonawców, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi. Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i przechowywania żywności oraz posiadać i wykorzystywać środki transportu przystosowane do przewozu żywności spełniające wymogi sanitarno epidemiologiczne.
17. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.