



Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

I. Oznaczenia kodu CPV – Wspólnego Słownika Zamówień

Główny kod CPV – Wspólnego Słownika Zamówień (kod i opis):

55320000-9 Usługi podawania posiłków

Dodatkowy kody CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie posiłków dla: uczestników kolonii w Grotnikach, dzieci w wieku 8-12 lat wychowujących się w trudnych warunkach życiowych uczęszczających do łódzkich szkół podstawowych. Usługa będzie realizowana dla 4 turnusów kolonii w następujących terminach: 29.06-11.07, 13-25.07, 27.07-08.08, 10.08-22.08 br. Zamówienie obejmuje 12 śniadań, 12 obiadów wraz z podwieczorkami i 12 kolacji dla 68 osób (60 dzieci + 8 osób kadry) na każdym z 4 turnusów. Łącznie maksymalna liczba posiłków dla uczestników kolonii będzie wynosiła 3264 śniadań, 3264 obiadów z podwieczorkami, 3264 kolacji.

Zamawiający, dla potrzeb realizacji umowy wynajmie w obiekcie Schroniska w Grotnikach przy ul. Ozorkowskiej 3, kuchnię wraz z zapleczem (zmywak, rozbieralnia mięsa, obierak, chłodnia, magazyn suchy, chłodnia warzywna, magazyn, pralnia, przebieralnia, WC) z wyposażeniem o łącznej powierzchni 74,63m² oraz jadalni wraz z zapleczem 79,80 m² - łącznie 154,43 m² na warunkach określonych we wzorze umowy. Pomieszczenia wyposażone są w instalacje: elektryczną (siła), wodno-kanalizacyjną oraz klimatyzację. Urządzenia kuchenne są w przeważającej części zasilane elektrycznie. W ubiegłym roku zużycie energii wyniosło: 4931 kWh, a zużycie wody 84 m³.

Lokal może być wykorzystywany wyłącznie na przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczestników kolonii, kadry oraz dla pozostałych turystów - gości Schroniska.

Posiłki dla uczestników kolonii wydawane będą w dwóch turach w następujących godzinach:

- śniadanie: I tura 8:30, II tura 9:00
- obiad: I tura 13:15, II tura 14:00
- kolacja: I tura 18:00, II tura 18:30





URZĄD MIASTA ŁÓDZI

Śniadania i kolacje będą wydawane w formie szwedzkiego bufetu.

Zestaw obiadowy będzie składał się z:

pierwszego dania - zupy o gramaturze nie mniejszej niż 350 g na osobę; przygotowanej na wywarach mięsnych;

drugiego dania:

- a) co najmniej 150 g mięsa/ryby na osobę (wieprzowina, drób, wołowina), ryba słodkowodna lub morska z zastosowaniem obróbki cieplnej typu smażenie, gotowanie, duszenie, sous vide,
- b) co najmniej 200 g dodatków na osobę ziemniaki, frytki, ryż, kasza, danie mączne (kopytka, placki itp.),
- c) bar sałatkowy - nie mniej niż 3 sałatki do wyboru, porcja na osobę nie mniej niż 250 g,
- d) napój – kompot z owoców sezonowych minimum 250 ml na osobę.

podwieczorku:

owoc duży 1 szt. np. jabłko, banan, pomarańcza, gruszka, brzoskwinia lub 3 szt. mniejszego owocu np. morele, śliwki lub szklanka malin, truskawek, jagód lub jogurt 1 szt. lub ciasto z własnego wypieku co najmniej 100 g.

Dodatkowo, wykonawca zobowiązany jest dostarczyć:

- a) kielbaski 180 g na osobę, z dodatkami (chleb, musztarda, ketchup) na ognisko jednorazowo (w porozumieniu z Kierownikiem kolonii) dla uczestników oraz kadry każdego turnusu,
- b) suchy prowiant na wycieczkę – 2 bułki z masłem, sałatą, wędliną/serem, owoc, woda/sok 250 ml, jednorazowo (w porozumieniu z Kierownikiem kolonii) dla uczestników oraz kadry każdego turnusu.

Przykładowy jadłospis stanowi załącznik nr 3 do Umowy.

W związku z faktem, iż posiłki przygotowywane przez Wykonawcę są jedyną formą żywienia, którą dzieci przyjmują w ciągu całej doby Wykonawca jest zobowiązany także do zapewnienia produktów żywnościowych pierwszej potrzeby (chleb, masło, dżem) w ciągłej dostępności.

Posiłki będą podawane z wykorzystaniem gastronomicznych ład wydawczych.

Usługa obejmuje także odbiór resztek żywieniowych i zużytych opakowań jednorazowych, zgodnie z przepisami sanitarno–epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowana jest placówka.

Posiłki będą przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie i normami HACCP a także powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

Wykonawca będzie nieodpłatnie przechowywał próbki, odpowiednie gramatury danej potrawy dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.





Posiłki będące przedmiotem zamówienia powinny być świeże (przygotowane w dniu ich wydania), urozmaicone, charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.

Przed przystąpieniem do wykonywania zamówienia, wykonawca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich wymaganych przepisami prawa uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności w tym opinii sanitarnej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Do pracy dopuszczeni będą jedynie pracownicy zdrowi, którzy nie mieli kontaktu z osobami podejrzanymi o zakażenie i niemający infekcji.

Rozliczenie będzie następowało na podstawie faktycznie dostarczonej liczby posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego i wartościowego przedmiotu zamówienia bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, a w szczególności:

- a) Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
- b) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- c) Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
- d) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
- e) Rozporządzenie 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. poz. 1154).

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży powinny spełniać wymogi wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej dla danej grupy wiekowej.

Wykonawca będzie dostarczał kierownikowi kolonii, jadłospis na następny tydzień wraz z alergenami zgodnie z przykładowym jadłospisem stanowiącym załącznik nr 3 do Umowy.

Wykonawca uwzględni uzasadnione wymagania dietetyczne uczestników i kadry kolonii.



**III. Zatrudnienie:**

Na podstawie art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę oraz dalszych Podwykonawców na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących czynności określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia, związane z wykonaniem zamówienia których, wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (j.t. Dz. U. z 2025 r. poz. 277), tj.: osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia prace polegające na przygotowaniu posiłków (kucharz, pomoc kuchenna).

IV. Czas trwania zamówienia: od dnia 29.06.2026 r. do dnia 22.08.2026 r.

V. Prawo opcji

1. Przedmiotem zamówienia realizowanego na podstawie prawa opcji jest przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczestników oraz kadry półkolonii w okresie od dnia 20.07.2026 r. do dnia 14.08.2025 r. w formie cateringu w naczyniach jednorazowych (II śniadanie, obiad, podwieczorek, zestaw na ognisko, kolacja)
2. Z uwagi na program półkolonii posiłki będą wydawane zgodnie z następującym harmonogramem:

Miejsce wydawania posiłków na turnusach półkolonii: 20.07-24.07, 27.07-31.07, 03.08-07.08.2026 r.				
Dzień tygodnia	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Poniedziałek	Łódź, ul. Legionów w 27	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	—
Wtorek	Łódź, ul. Legionów w 27	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	—
Środa	Łódź, ul. Legionów w 27	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	—
Czwartek	Łódź, ul. Legionów w 27	Grotniki, ul. Sosnowa 11	Grotniki, ul. Sosnowa 11 + zestaw na ognisko	Grotniki, ul. Sosnowa 11
Piątek	Łódź, ul. Legionów w 27	Grotniki, ul. Sosnowa 11	Łódź, ul. Legionów 27	—

■ Miejsce wydawania posiłków na turnusie półkolonii: 10.08-13.08.2025 r.

Dzień	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
-------	--------------	-------	--------------	---------





tygodnia				
Poniedziałek	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	—
Wtorek	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	Łódź, ul. Legionów 27	—
Środa	Łódź, ul. Legionów 27	Grotniki, ul. Sosnowa 11	Grotniki, ul. Sosnowa 11 + zestaw na ognisko	Grotniki, ul. Sosnowa 11
Czwartek	Łódź, ul. Legionów 27	Grotniki, ul. Sosnowa 11	Łódź, ul. Legionów 27	—

3. Zamówienie będzie realizowane dla uczestników (30 dzieci w wieku 8-12 lat) i 3 osób kadry półkolonii na 4 turnusach w terminach 13.07-17.07, 20.07-24.07, 27.08-31.07., 03.08-07.08.2026 r.
4. Łącznie zamówienie obejmuje:
 - 660 II śniadań,
 - 660 obiadów
 - 660 podwieczorków
 - 132 kolacji z zestawami na ognisko
5. Wykonawca przed rozpoczęciem turnusu będzie dostarczał kierownikowi kolonii tygodniowy jadłospis wraz z alergenami zgodnie z przykładowym jadłospisem stanowiącym załącznik nr 4 do Umowy.
6. Informacja dotycząca realizacji prawa opcji zostanie przekazana Wykonawcy po dniu 22 czerwca 2026 r. nie później jednak niż do dnia 6 lipca 2026 r. w formie pisemnej. Z uwagi na dotychczasowe zainteresowanie ofertą Schroniska spodziewamy się wykorzystania wszystkich zaplanowanych posiłków.

