

**PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I SERWOWANIE POSILKÓW DLA UCZESTNIKÓW  
PÓŁKOLONII ZIMOWYCH ORAZ LETNICH ORGANIZOWANYCH PRZEZ  
MIEJSKI OŚRODEK SPORTU I REKREACJI „BYSTRZYCA” W LUBLINIE SP. Z O.O.**

---

**1. ZAKRES USŁUGI**

---

Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłków, składających się: z drugiego śniadania, obiadu oraz podwieczorku, dla uczestników półkolonii zimowych oraz letnich, we wskazanych przez Zamawiającego miejscach konsumpcji.

---

**2. CZAS I MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI**

---

**Półkolonie zimowe** odbywać się będą w 2 turnusach, od poniedziałku do piątku, w obiekcie bazowym Miasteczka Ruchu Drogowego w Lublinie przy Al. Zygmuntowskich 4:

I turnus – 16– 20 lutego 2026 r., maksymalnie 45 dzieci,

II turnus – 23-27 lutego 2026 r., maksymalnie 45 dzieci.

**Godziny serwowania posiłków (orientacyjne)**

1. II - śniadanie - godz. 8.15 – 8.30,

2. obiad - godz. 12.30 – 13.15,

3. podwieczorek – godz.15.30 – 16.30.

**Półkolonie letnie** odbywać się będą w 4 turnusach, od poniedziałku do piątku, w obiekcie bazowym Miasteczka Ruchu Drogowego w Lublinie przy Al. Zygmuntowskich 4:

I turnus – 6-10 lipca 2026 r. – maksymalnie 30 dzieci,

II turnus – 13-17 lipca 2026 r. - maksymalnie 30 dzieci,

III turnus – 20-24 lipca 2026 r. – maksymalnie 30 dzieci,

IV turnus – 27-31 lipca 2026 r. - maksymalnie 30 dzieci.

Uwaga! w każdy piątek turnusu półkolonii letnich uczestnicy wyjeżdżają, przy sprzyjającej pogodzie, na Słoneczny Wrotków i w ten dzień obiad należy dowieźć w miejsce pobytu dzieci. W sytuacji odwołania wyjazdu na Słoneczny Wrotków, obiad należy dowieźć na Miasteczko Ruchu Drogowego.

**Godziny serwowania posiłków (orientacyjne)**

1. II - śniadanie - godz. 8.40 – 9.00,

4. obiad - godz. 12.30 – 13.15,

5. podwieczorek – godz.15.30 – 16.30.

Uwaga! W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem.

---

**3. WARUNKI ILOŚCIOWE I JAKOŚCIOWE POSILKÓW**

---

**Przepisy prawa.** Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku uczestników półkolonii, tj. 6-12 lat, mieć zachowane normy kalorii,

składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży, określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz:

- przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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),
- przepisami zawartymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.),
- przestrzegania zaleceń i norm obowiązujących w Polsce w żywieniu dzieci i młodzieży, a także zasad żywienia zbiorowego.

**Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na 7 dni przed realizacją i dostarczany drogą mailową Zamawiającemu do akceptacji.** Jadłospis powinien zawierać gramaturę, kaloryczność dań oraz alergeny. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy i będą podlegały ustaleniom w trybie roboczym.

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, przygotowywane z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Jadłospis powinien uwzględniać sezonowość produktów oraz pory roku (temperatura napojów, kaloryczność).

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego, na 3 dni przed realizacją kolejnego turnusu półkolonii (tygodnia) informacją (np. dieta bezmleczna, bezcukrowa).

**Potrawy** powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało-przetworzonych, bez substancji dodatkowych, polepszających smak i zapach, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Nie zezwala się na stosowanie w potrawach: konserw, kostek rosołowych, tłuszczów utwardzonych (tj. margaryn), produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych (przypraw typu Vegeta), produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, parówek, produktów masło- i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków typu Fast Food, gotowych dań instant, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

Do przygotowania posiłków należy stosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedna lub więcej porcji żywności, z tej kategorii środków spożywczych, każdego dnia,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- zioła świeże lub suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być przygotowywane na wywarze warzywno-mięsnym,
- kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatków cukrów i substancji słodzących.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego turnusu półkolonii (tygodnia).

W okresie tygodniowym **struktura posiłków** powinna się kształtować następująco:

### II śniadanie

- kakao/herbata (kakao prawdziwe, herbata owocowa, herbata z cytryną, słodzona stewią lub miodem), kanapka lub bułeczka z dodatkami (z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, „zieleniną” jako dodatkiem, pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne), bułka maślana z miodem, dżemem niskosłodzonym, jogurty, serek wiejski, dopuszcza się ciasto własnego wypieku,
- waga posiłku minimum 150g, napój minimum 200ml, kaloryczność śniadania min 400 kcal;

### obiad

- zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, kaloryczność nie mniejsza niż 160 kcal,
- drugie danie – 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki, kasza lub ryż), 2 razy w tygodniu posiłek półmięśny (np. spaghetti z sosem warzywno-mięsnym, gołąbki), 1 raz w tygodniu posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi),
- do każdego posiłku należy dodać surówkę lub gotowane warzywa, a także kompot (bez dodatku cukru),
- waga dania nie mniej niż 560g, w tym: mięso 100g, pierogi/naleśniki 150g, kompot 250ml, kaloryczność porcji obiadu nie mniej niż 550 kcal;

### podwieczorek

- herbata (owocowa, herbata z cytryną, słodzona stewią lub miodem) lub kompot (bez dodatku cukru), kanapka lub bułeczka z dodatkami (z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, „zieleniną” jako dodatkiem, pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne), dopuszcza się ciasto własnego wypieku, banan, sałatka owocowa, koktajl owocowy (bez dodatku cukru),
- waga dania nie mniej niż 150g, kompot min 250ml, kaloryczność porcji nie mniej niż 320 kcal.

## **4. TRANSPORT I SERWOWANIE POSIŁKÓW**

---

Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, zapakowane w specjalnych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Transport posiłków powinien się odbywać samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu do obowiązujących wymagań sanitarnych.

Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty. Dla zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie bemałów, termosów itp.

Posiłki gorące powinny mieć temperaturę zgodną z wymogami, tzn.: temperatura zupy 75°C, drugiego dania 65°C, napojów gorących 80°C, zaś temperatura potraw zimnych 10°C.

Wykonawca zapewni naczynia do serwowania posiłków (naczynia, sztućce, kubki) oraz jednorazowe, papierowe obrusy i serwetki.

Zamawiający nie dysponuje pomieszczeniem do składowania, mycia zastawy oraz przetrzymywania żywności.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór naczyń do serwowania posiłków, pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych - niezależnie od ich ilości.

Wykonawca jest zobowiązany do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami ponosząc koszty z tym związane.

## **5. REKLAMACJE I AWARIE**

---

Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego wytwarzanych posiłków, w wyniku awarii, z przyczyn niezależnych od niego (braku energii elektrycznej, braku wody itp.).

Pracownicy Zamawiającego (kierownik hal widowiskowo-wypoczynkowych, kierownik wypoczynku) będą monitorować zgodność świadczonych usług z zapisami umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia.

W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń w stosunku do jakości posiłków, Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodne z opisem przedmiotu zamówienia w ciągu 40 minut. Zamawiający dopuszcza możliwość weryfikacji przez Wykonawcę jakości dostarczonych posiłków, w stosunku do których zgłoszono zastrzeżenia, jednak czas niezbędny na przeprowadzenie weryfikacji nie zatrzymuje ani nie skraca biegu terminu dostarczenia posiłku właściwego.

## **6. INNE, ISTOTNE WARUNKI**

---

Własność zamówionych posiłków przechodzi na Zamawiającego z chwilą ich dostarczenia.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia zapotrzebowania na posiłki oraz odwołania konkretnego turnusu półkolonii z uwagi na zbyt niskie obłożenie.

Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do:

- ponoszenia kosztów związanych z transportem posiłków zamówionych przez Zamawiającego ze swojej siedziby do wskazanego powyżej, w planie przygotowywania posiłków, miejsca;
- przechowywania próbek żywności w odpowiedniej ilości wskazanej przez stosowne służby;
- terminowego dostarczania produktów żywnościowych świeżych i przyrządzanych w dniu dostawy.

**Podana cena powinna być szacowana w oparciu o tzw. osobodzień (3 posiłki – w każdym dniu dla 1 uczestnika półkolonii) i winna zawierać wkalkulowane wyżywienie kadry wychowawców (max 4 osoby na półkoloniach zimowych i max 3 w letnich, w zależności od ilości uczestników poszczególnego turnusu).**