W Y KO N A W C Y

Do SWZ na Przygotowywanie i dostarczanie obiadów dla dzieci ze Szkół Podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Gmina Wyszków" wpłynęły pytania.

Dotyczy: postępowania SO.26.2.2026

1. Prosimy o zmianę zapisów dotyczących zmniejszenia liczby zamawianych posiłków przez zagwarantowanie realizacji co najmniej 90% wartości zamówienia podstawowego. Obecne postanowienia dopuszczają zmniejszenie ilości o 30%, a w razie wskazanych przerw w funkcjonowaniu szkół nawet ponad ten poziom, bez roszczeń Wykonawcy. Wykonawca musi jednak utrzymywać zaplecze kuchenne, personel i transport niezależnie od liczby faktycznie zamówionych posiłków. Prosimy o wskazanie minimalnej wartości lub wielkości świadczenia zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp.

Odpowiedź: Specyfika zamówień na usługi cateringowe dla placówek oświatowych wymaga zachowania elastyczności z uwagi na czynniki niezależne od Zamawiającego (np. absencja uczniów, nieprzewidziane przerwy w pracy szkół). Zamawiający podkreśla, że wymóg z art. 433 pkt 4 ustawy Pzp został spełniony, ponieważ w § 1 pkt 11 projektu umowy jednoznacznie wskazano minimalny próg świadczenia. Wykonawca kalkulując cenę oferty, winien uwzględnić ryzyko gospodarcze w granicach jasno zakreślonego w umowie progu 30 %

2. Prosimy o potwierdzenie, czy wskazane w SWZ ilości 36 322 pełnych obiadów, 21 018 zup i 75 175 drugich dań z owocem stanowią łączne, rozłączne kategorie rozliczeniowe, tj. czy ilości zup i drugich dań nie obejmują składników pełnych obiadów. Jest to konieczne do uniknięcia podwójnego uwzględnienia tych samych porcji w kalkulacji.

Odpowiedź Dane podane w załączniku nr 8 należy traktować rozłącznie.

3. Prosimy o wyjaśnienie sposobu ustalenia przewidywanej liczby 3 087 kompletów naczyń jednorazowych oraz wskazanie liczby kompletów dla każdej placówki. Zestawienie historyczne zawiera odrębne dane o opakowaniach, a koszty opakowań mają istotny wpływ na cenę ofertową.

Odpowiedź Tylko jedna placówka korzysta z naczyń jednorazowych. Dane zawarte są w załączniku nr 8 oraz załączniku 7 do specyfikacji

4. Prosimy o wyjaśnienie, czy możliwość zwiększenia ilości obiadów i naczyń o 30% stanowi prawo opcji w rozumieniu art. 441 Pzp, a jeżeli tak – o określenie maksymalnej wartości i zasad uruchamiania tego zakresu oraz jednoznaczne wskazanie, czy należy go uwzględnić w cenie oferty. Obecny zapis nie pozwala ustalić, czy wskazane ilości stanowią zakres podstawowy czy maksymalny.

   Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że wskazane ilości nie stanowią prawa opcji w rozumieniu art. 441 ustawy Pzp. Określone w dokumentach zamówienia ilości (wraz z owym zwiększeniem o 30%) stanowią maksymalny, łączny zakres zamówienia podstawowego. Rozliczenie pomiędzy stronami będzie następowanie w oparciu o faktycznie zrealizowaną liczbę posiłków i wydanych naczyń, według stałych cen jednostkowych zaoferowanych przez Wykonawcę. Wykonawca w cenie oferty powinien skalkulować pełny, maksymalny zakres wskazany w formularzu cenowym (wielkość 100%).

5. Prosimy o zmianę warunku doświadczenia przez wymaganie wykazania co najmniej dwóch odrębnych, należycie wykonanych lub wykonywanych usług przygotowywania i dostarczania

posiłków dla żywienia zbiorowego, realizowanych na podstawie dwóch umów, każdej przez co najmniej 12 miesięcy i o wartości nie mniejszej niż 15 000 zł brutto średnio miesięcznie. Zamówienie obejmuje równoczesną obsługę wielu placówek szkolnych, dlatego doświadczenie w prowadzeniu pojedynczego zakładu gastronomicznego nie musi potwierdzać umiejętności organizacji regularnych dostaw do kilku odbiorców. Prosimy o ocenę proporcjonalności proponowanego warunku do przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź: Zgodnie z art. 112 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Zamawiający, formułując obecny warunek, dokonał szczegółowej analizy rynku i uznał, że dotychczasowe wymagania są w pełni wystarczające do zweryfikowania, czy wykonawca poradzi sobie z realizacją usługi. Zamawiający stoi na stanowisku, że obecny warunek gwarantuje wyłonienie rzetelnego wykonawcy, a jednocześnie nie narusza zasady równego traktowania wykonawców (art. 16 pkt 1 ustawy Pzp). Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

6. Prosimy o wskazanie konkretnych godzin dostaw dla każdej placówki i potwierdzenie, że przy ocenie zdolności wykonawcy do terminowej realizacji zamówienia znaczenie ma rzeczywisty czas dojazdu z kuchni do poszczególnych szkół, a nie wyłącznie liczba pojazdów. W SWZ wskazano trasę około 50 km dziennie, bez przedstawienia harmonogramu dostaw.
   Odpowiedź. Godziny dowozu oraz adresy placówek podane są w załączniku nr 6 do SWZ
7. Prosimy o udostępnienie szczegółowego harmonogramu dowozu obiadów do wszystkich szkół, ze wskazaniem adresów, godzin przyjęcia dostaw, wymaganej liczby kursów oraz miejsc odbioru termoportów i resztek. Informacje te są niezbędne do prawidłowej kalkulacji kosztów transportu i obsługi logistycznej.
   Odpowiedź: Harmonogram dowozów, adresy i godziny podane są w załączniku nr 6 do SWZ. Ilość kursów zależy od Wykonawcy i samochodu jakim dysponuje. Dostawy maja odbywać się tak aby jakość i ciepło posiłków została zachowana. Miejsca odbioru temoportów to są to adresy placówek w określonych godzinach termoprty zostaną odebrane.
8. Prosimy o potwierdzenie, że w sytuacjach nagłych i krótkotrwałych, takich jak nieprzewidziana absencja pracownika, dopuszczalne będzie doraźne powierzenie czynności osobie zatrudnionej na podstawie umowy cywilnoprawnej wyłącznie w zakresie, w którym sposób wykonywania tych czynności nie spełnia przesłanek stosunku pracy określonych w art. 22 § 1 Kodeksu pracy. Prosimy o odpowiednie doprecyzowanie zapisów, bez wyłączania obowiązku wynikającego z art. 95 Pzp.
   Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że w sytuacjach nagłych, nieprzewidywalnych i krótkotrwałych (np. nagła absencja chorobowa stałego personelu), dopuszczalne jest doraźne powierzenie czynności osobie zatrudnionej na innej podstawie niż umowa o pracę (np. umowa cywilnoprawna). Zamawiający podkreśla, że powyższe odstępstwo ma charakter wyłącznie wyjątkowy i pomocniczy, mający na celu zapewnienie ciągłości realizacji zamówienia (dożywiania dzieci). Nie zwalnia ono Wykonawcy z generalnego obowiązku zapewnienia stałego personelu zatrudnionego na podstawie umowy o pracę do wykonywania kluczowych czynności. Pracownik musi posiadać kwalifikacje oraz mieć ważne badania do celów sanitarno epidemiologicznych.
9. Prosimy o potwierdzenie, że ceny jednostkowe pełnego obiadu, samej zupy oraz drugiego dania z owocem należy skalkulować oddzielnie, a wymóg równości ceny zupy i drugiego

dania z ceną pełnego obiadu dotyczy jedynie tych samych elementów pełnego zestawu. Prosimy o wyjaśnienie, jak uwzględnić w tym podziale koszt owocu, surówki, opakowań i transportu, aby uniknąć rozbieżności w formularzu.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że cena jednostkowa pełnego obiadu ma charakter kompleksowy. Wykonawca jest zobowiązany skalkulować w niej wszystkie koszty niezbędne do należytego wykonania zamówienia. Cena pełnego obiadu musi stanowić całkowitą sumę kosztów wszystkich jego składowych. Zamawiający nie dopuszcza wyodrębniania kosztów owocu, surówki poza ceną jednostkową posiłku. Wszystkie te elementy muszą zostać ujęte razem w zbiorczej cenie jednostkowej pełnego obiadu w Formularzu Cenowym.

10. Prosimy o obniżenie progu uruchomienia waloryzacji z 10% do 5% zmiany wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych oraz dopuszczenie wniosku po upływie trzech miesięcy realizacji umowy. Przy 12-miesięcznym okresie świadczenia usług i istotnym udziale kosztów produktów spożywczych, pracy i energii próg 10% może pozbawić mechanizm waloryzacyjny praktycznego znaczenia.

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, że obecne zapisy umowne w pełni realizują obowiązek wynikający z art. 439 ustawy Pzp. Określenie progu waloryzacji na poziomie 10% oraz dopuszczenie możliwości waloryzacji w drugiej połowie kontraktu stanowi wyważenie ryzyk kontraktowych i jest adekwatne do 12-miesięcznego okresu trwania umowy. Wykonawca jako profesjonalista, kalkulując cenę oferty, powinien uwzględnić przewidywane zmiany kosztów i ryzyko gospodarcze w ramach oferowanych cen jednostkowych.

11. Prosimy o wykreślenie ograniczenia, zgodnie z którym wykonawca może wystąpić z wnioskiem o waloryzację jedynie w terminie 15 dni po upływie sześciu miesięcy obowiązywania umowy, i zastąpienie go możliwością złożenia wniosku w każdym czasie po osiągnięciu umownego progu zmiany kosztów. Zmiany cen żywności mogą następować w różnym czasie i nie powinny pozostawać bez możliwości uwzględnienia jedynie z powodu upływu krótkiego terminu.

Odpowiedź: Postanowienia umowne w zakresie terminów składania wniosków waloryzacyjnych pozostają bez zmian. Zamawiający wskazuje, że wyznaczenie konkretnego terminu na składanie wniosków (15 dni po upływie 6 miesięcy) służy dyscyplinie budżetowej i pozwala Zamawiającemu na zabezpieczenie ewentualnych dodatkowych środków finansowych w planie finansowym jednostki z odpowiednim wyprzedzeniem. W ocenie Zamawiającego warunki te zostały sformułowane z zachowaniem równowagi stron, a 6-miesięczny okres jest właściwym momentem na dokonanie pierwszej weryfikacji rentowności kontraktu 12-miesięcznego.

12. Prosimy o sprostowanie zapisu SWZ dotyczącego dokumentów potwierdzających „terminy zamawiania i płatności za materiały budowlane". Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków, zatem właściwymi dokumentami mogą być faktury za artykuły spożywcze, energię, paliwo i inne koszty związane z realizacją usługi.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że sformułowanie dotyczące „materiałów budowlanych" stanowiło nieistotną omyłkę edytorską, która pozostaje bez wpływu na cel i meritum postępowania oraz termin składania ofert. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania posiłków.

W związku z powyższym Zamawiający dopuści dokumenty księgowe właściwymi dokumentami potwierdzającymi zmianę kosztów po stronie Wykonawcy będą dokumenty księgowe bezpośrednio związane z realizacją tej usługi, tj. w szczególności faktury oraz

rachunki za artykuły spożywcze (surowce), energię, paliwo oraz inne udokumentowane koszty niezbędne do świadczenia usługi cateringowej.

13. Prosimy o obniżenie kary umownej w wysokości 20 000 zł za odstąpienie od umowy lub jej rozwiązanie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy do 10 000 zł, ewentualnie o uzależnienie jej od wartości niezrealizowanej części umowy. Stała kara, niezależna od stopnia zaawansowania realizacji i rzeczywistego zakresu niewykonanego świadczenia, może prowadzić do nieproporcjonalnego obciążenia Wykonawcy.

Odpowiedź: Projektowane postanowienia umowy w zakresie wysokości kar umownych za odstąpienie od umowy lub jej rozwiązanie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy pozostają bez zmian. Zamawiający wskazuje, że określona w umowie wysokość kary (20 000 zł) jest w pełni proporcjonalna do przedmiotu i specyfiki zamówienia. Usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla placówek oświatowych mają charakter ciągły oraz strategiczny z punktu widzenia zapewnienia dożywiania dzieci. Ewentualne zaprzestanie realizacji umowy przez Wykonawcę lub konieczność jej rozwiązania z jego winy generuje dla Zamawiającego potężne ryzyko organizacyjne, społeczne i finansowe, w tym konieczność natychmiastowego zapewnienia alternatywnego żywienia w trybie awaryjnym (często po znacznie wyższych cenach rynkowych).

Zryczałtowany i stały charakter tej kary ma za zadanie skutecznie dyscyplinować Wykonawcę do należytego i nieprzerwanego świadczenia usług przez cały okres trwania umowy, niezależnie od etapu jego realizacji. Wykonawca jako profesjonalista powinien skalkulować to ryzyko w cenie oferty.

14. Prosimy o wprowadzenie postanowienia określającego łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, na poziomie 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w umowie, zgodnie z art. 436 pkt 3 Pzp. Projekt przewiduje karę za rozwiązanie lub odstąpienie od umowy, lecz nie określa łącznego limitu kar.

Odpowiedź: Zamawiający stoi na stanowisku, że system kar umownych w kontrakcie na żywienie zbiorowe musi być elastyczny, a wysokość ewentualnych sankcji finansowych będzie każdorazowo adekwatna do charakteru zaistniałego czynu, stopnia zawinienia Wykonawcy oraz rzeczywistej szkodliwości danego naruszenia dla prawidłowego funkcjonowania placówek oświatowych i bezpieczeństwa dzieci.

Jednocześnie, realizując bezwzględny obowiązek ustawowy wynikający z art. 436 pkt 3 ustawy Pzp, Zamawiający uzupełni projekt umowy poprzez wprowadzenie górnego limitu kumulacji kar. Mając jednak na uwadze potrzebę zachowania realnej funkcji dyscyplinującej i odszkodowawczej kar, Zamawiający ustala ten limit na poziomie **30%** maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w umowie. Taki pułap pozwala na miarkowanie odpowiedzialności w zależności od powagi zawinienia, jednocześnie zabezpieczając kontrakt przed niekontrolowanym wzrostem roszczeń. Stosowna modyfikacja projektu umowy zostanie opublikowana.

15. Prosimy o doprecyzowanie, że obowiązek pokrycia kosztów leczenia, zabiegów sanitarnych i roszczeń odszkodowawczych w przypadku zatrucia dotyczy szkód pozostających w adekwatnym związku przyczynowym z zawinionym działaniem lub zaniechaniem Wykonawcy, ustalonych na podstawie wiarygodnych dowodów. Obecne brzmienie nie wskazuje trybu ustalenia przyczyny zatrucia ani zakresu odpowiedzialności.

Odpowiedz: Wykonawca ma bezwzględny obowiązek posiadać i utrzymywać przez cały okres realizacji umowy ważną polisę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (OC) z tytułu

prowadzonej działalności gospodarczej, obejmującą zakresem i odpowiednią pod limitem szkody powstałe w wyniku zatruć pokarmowych, koszty leczenia. Ewentualne roszczenia odszkodowawcze oraz koszty, o których mowa powyżej, będą w pierwszej kolejności likwidowane i pokrywane z ubezpieczenia OC Wykonawcy.

16. Prosimy o doprecyzowanie zakresu i zasad finansowania laboratoryjnej oceny jakości posiłków, której Zamawiający może żądać raz na dwa miesiące na koszt Wykonawcy, w tym liczby próbek, rodzaju badań oraz tego, czy badania mają być wykonywane przez laboratorium akredytowane. Brak tych informacji uniemożliwia rzetelne oszacowanie kosztu usługi.

Odpowiedz: Zamawiający jest uprawniony do żądania przeprowadzenia na koszt Wykonawcy laboratoryjnej oceny jakości dostarczanych posiłków nie częściej niż raz na dwa miesiące. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt zlecić wykonanie badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych (obejmujących 3 próbki z danego dnia) akredytowanemu laboratorium (PCA / Sanepid) oraz niezwłocznie, nie później niż w terminie 7 dni od pobrania próbek, przedstawić Zamawiającemu oficjalne sprawozdanie z tych badań. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, koszt kolejnego, natychmiastowego badania sprawdzającego również obciąża Wykonawcę."

17. Prosimy o potwierdzenie, że przewidziane w § 7 rozwiązanie umowy za trzymiesięcznym wypowiedzeniem przysługuje obu stronom bez konieczności wykazywania dodatkowych przesłanek, a także o rozważenie skrócenia okresu wypowiedzenia do jednego miesiąca za zgodnym porozumieniem stron. Obecne brzmienie nie określa odrębnie procedury rozwiązania za porozumieniem.

Odpowiedz: Zamawiający nie uwzględnia wniosku w zakresie przyznania Wykonawcy prawa do rozwiązania umowy za trzymiesięcznym wypowiedzeniem bez wskazania ważnych przyczyn.

Zamawiający wyjaśnia, że usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla placówek oświatowych ma charakter ciągły i strategiczny. Zgodnie z wzorem umowy § 7 wypowiedzenie może nastąpić z ważnych przyczyn za 3 miesięcznym wypowiedzeniem. W związku z powyższym wskazanie i uzasadnienie przyczyn wypowiedzenia na piśmie jest bezwzględnie konieczne by wypowiedzenie było skuteczne.

18. Prosimy o doprecyzowanie, że odstąpienie od umowy ze skutkiem natychmiastowym z powodu nienależytego wykonania może nastąpić w przypadku naruszenia istotnego i po uprzednim bezskutecznym wezwaniu do jego usunięcia w odpowiednim terminie, z wyjątkiem sytuacji bezpośredniego zagrożenia zdrowia lub życia. W projekcie jednocześnie przewidziano możliwość natychmiastowego odstąpienia i odstąpienia po wyznaczeniu terminu naprawczego.

Odpowiedz: W przypadku stwierdzenia nienależytego wykonywania umowy (np. powtarzające się nieterminowe dostawy, drobne uchybienia w gramaturze lub jakości posiłków), Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od umowy dopiero po uprzednim, bezskutecznym wezwaniu Wykonawcy na piśmie lub elektronicznie do usunięcia naruszeń w wyznaczonym, odpowiednim terminie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy, z pominięciem procedury wezwania naprawczego, wyłącznie w przypadkach rażących naruszeń i sytuacji krytycznych.

19. Prosimy o wskazanie kwoty brutto, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, jeszcze przed upływem terminu składania ofert, jeżeli jest to możliwe. Informacja ta ułatwi ocenę skali zamówienia i przyjętych założeń budżetowych.
Odpowiedz: Zamawiający informuje, że kwota, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, zostanie podana do publicznej wiadomości zgodnie z dyspozycją art. 222 ust. 4 ustawy Pzp, tj. najpóźniej przed otwarciem ofert na platformie zakupowej.
Zamawiający nie korzysta z możliwości wcześniejszego ujawnienia założeń budżetowych na obecnym etapie postępowania. Pełna skala zamówienia, jego szczegółowy opis, standardy jakościowe oraz precyzyjne ilości posiłków zostały jednoznacznie określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ) oraz Formularzu Cenowym. Dokumentacja ta stanowi w pełni wystarczającą podstawę do rzetelnego, samodzielnego skalkulowania ceny oferty przez profesjonalnego Wykonawcę. Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

20. Prosimy o wyjaśnienie, czy gramatury składników podane w jadłospisie są gramaturami po obróbce termicznej, zgodnie z informacją końcową, także w odniesieniu do mięsa, ryb, makaronu i kaszy. Prosimy również o doprecyzowanie, czy wskazane gramatury dotyczą składnika jadalnego po przygotowaniu, gdyż ma to bezpośredni wpływ na koszt surowca.
Opowiedz: Podane gramatury składników są po obróbce termicznej.

21. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie sposobu przyznawania punktów w kryterium dotyczącym procentowego udziału wsadu do kotła w cenie posiłku, w szczególności w przypadku zaoferowania wartości ułamkowych, np. 60,5%. Czy w takim przypadku Wykonawca otrzyma punktację przewidzianą dla przedziału obejmującego 60%, czy dla przedziału rozpoczynającego się od 61%? Prosimy o jednoznaczne wskazanie zasad punktowania wartości znajdujących się pomiędzy określonymi w SWZ progami oraz doprecyzowanie, czy wartości procentowe będą zaokrąglane, a jeżeli tak, to według jakich zasad. Brak takiego doprecyzowania może prowadzić do rozbieżności w ocenie ofert i naruszenia zasady przejrzystości oraz równego traktowania wykonawców, o której mowa w art. 16 ustawy Pzp.
Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że wartości procentowe udziału wsadu do kotła zadeklarowane przez Wykonawców w ofertach będą podawane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, a następnie zaokrąglane do pełnych punktów procentowych zgodnie z powszechnymi zasadami matematycznymi.
W związku z powyższym:
• Wskaźniki z końcówką wynoszącą 0,50% i wyższą będą zaokrąglane w górę do najbliższej liczby całkowitej. W odniesieniu do przywołanego w pytaniu przykładu: zaoferowana wartość 60,50% zostanie zaokrąglona do 61% i Wykonawca otrzyma punktację przewidzianą dla progu/przedziału obejmującego wartość 61%.
• Wskaźniki z końcówką poniżej 0,50% będą zaokrąglane w dół do najbliższej liczby całkowitej (np. wartość 60,49% zostanie zaokrąglona do 60% i otrzyma punktację przewidzianą dla progu 60%).

22. Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby jadłospisy oraz sposób bilansowania posiłków były zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 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.

Odpowiedz: Zamawiający w pełni potwierdza, że wymaga, aby wszelkie planowane jadłospisy, skład, gramatura oraz sposób bilansowania posiłków były bezwzględnie zgodne z przepisami z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

23. Czy podane jadłospisy i potrawy przez Zamawiającego w Załączniku nr 9 do SWZ mają charakter przykładowy?
Odpowiedź: Tak , jadłospis podany przez Zamawiającego ma charakter przykładowy.

24. Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załączniku nr. 9 do SWZ mają charakter przykładowy?
Odpowiedź: Tak , gramatury podane przez Zamawiającego ma charakter przykładowy

25. Czy podane owoce przez Zamawiającego w Załączniku nr. 9 do SWZ mają charakter przykładowy?
Odpowiedź: Tak , owoce podane przez Zamawiającego ma charakter przykładowy

26. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie owoców sezonowych które nie zostały uwzględnione w załączniku nr 9 do SWZ?
Odpowiedź: Tak , Zamawiający dopuszcza planowanie owoców sezonowych.

27. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość uwzględniania w jadłospisach potraw innych niż wskazane w Załączniku nr 9 do SWZ?

Odpowiedź: Tak , Zamawiający dopuszcza możliwość uwzględnienia innych potraw niż wskazanych w Załączniku nr 9 który jest przykładowy. Potrawy mają być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 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.

28. Wykonawca zwraca się z pytaniem, czy Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji receptur potraw wskazanych w jadłospisie stanowiącym Załącznik nr 9 do SWZ, przy zachowaniu ich charakteru, wartości odżywczej oraz zgodności z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 r. Wątpliwości Wykonawcy budzi w szczególności zawartość cukrów w niektórych recepturach, w których przewidziano dodatek nawet 40 g cukru. Tak wysoka ilość cukru dodanego budzi zastrzeżenia w kontekście zasad prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych oraz wymagań dotyczących ograniczania udziału cukrów dodanych w posiłkach. W przypadku gdy receptury wskazane w Załączniku nr 9 do SWZ mają charakter wiążący, Wykonawca zwraca się z prośbą o ich weryfikację i dostosowanie do wymagań określonych w ww. rozporządzeniu.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza modyfikację receptur zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 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.

29. W nawiązaniu do SWZ, pkt 3, podpunkt 27 i 30 Wykonawca wnosi o modyfikację zapisów dotyczących odpowiedzialności za jakość oraz wartość energetyczną i odżywczą posiłków, w sytuacji, gdy jadłospis wraz z gramaturami został określony przez Zamawiającego.

Wykonawca wnosi o przeniesienie na Zamawiającego odpowiedzialności za zgodność opracowanego jadłospisu z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 r. W przypadku braku możliwości wprowadzenia takiej zmiany Wykonawca prosi o weryfikację i dostosowanie jadłospisu, aby był zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 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.

Odpowiedz: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów SWZ w zakresie przeniesienia odpowiedzialności na zamawiającego. Przygotowanie jadłospisu jest po stronie Wykonawcy. Jadłospis musi być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 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.

30. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ/OPZ?
Odpowiedź: Tak jadłospis nie otrzyma akceptacji.

31. Czy Wykonawca prawidłowo interpretuje, że Zamawiający nie wymaga podawania napojów do posiłków obiadowych?
Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga podawania napojów do posiłków.

32. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego dla każdej Szkoły? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla intendentów oraz pracowników szkół. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto pracownicy placówek Zamawiającego zyskują ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków do szkół oraz dostęp do wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.
Odpowiedz: System do zamawiania posiłków jest już wdrożony. Placówki oświatowe mają podpisane umowy z dostawcą takiej usługi.

33. Zamawiający w załączniku nr 9 do SWZ wymaga, by zupa obiadowa była gotowana na wywarach mięsno-jarzynowych. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania zup na wywarach jarzynowych ze względu na większe bezpieczeństwo mikrobiologiczne takiej potrawy.

Odpowiedz: Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026 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.

Signature Not Verified
Dokument podpisany przez
Małgorzata Liwartowska
Data: 2026.11.10 09:10:21 CET