

Warszawa, dnia 17 sierpnia 2026 r.

Zamawiający:

Zespół Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie
ul. Wiertnicza 26, 02-952 Warszawa

Dotyczy postępowania na: „Prowadzenie stołówki szkolnej poprzez świadczenie usług żywieniowych dla uczniów Zespołu Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie”

Oznaczenie sprawy: 1/ZS79/Z.O/2026

**Odpowiedzi na pytania wykonawcy dotyczące treści
Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) wraz z modyfikacją treści dokumentów zamówienia.**

Zgodnie z art. 284 ust. 2 i ust. 6 oraz art. 286 ust. 1 i ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 793 z późn. zm.)

Zamawiający informuje, iż Wykonawca zwrócił się do Zamawiającego w dniu 14 sierpnia 2026 r. z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

Zamawiający poniżej przedstawia stosowne odpowiedzi.

Wniosek Wykonawcy nr 1 z dnia 14 sierpnia 2026 r.

Lp.	Pytania Wykonawców	Odpowiedź Zamawiającego
1.	W przetargu podana jest informacja, że w całodziennej diecie zawartość błonnika pokarmowego będzie wynosić 20 do 40 g. Dodatkowo jest informacja, że w obiedzie nie może być więcej błonnika niż 6 g. Obiad standardowo dostarcza 30%, czyli ilość powinna wynosić 6–12 g. Jednocześnie w przypadku dopasowania się do nowego rozporządzenia, wartości błonnika są większe ze względu na większe dostarczenie produktów pełnoziarnistych, roślin strączkowych czy większą ilość warzyw. Czy dobrze rozumiemy, że 6 g odnosi się do ilości minimalnej?	Zamawiający wyjaśnia, że wartość 6 g błonnika w obiedzie należy rozumieć jako wartość minimalną, a nie maksymalną. Zamawiający dopuszcza wyższą zawartość błonnika w obiedzie, w szczególności jeżeli wynika ona z zastosowania produktów pełnoziarnistych, warzyw, owoców lub nasion roślin strączkowych. Zamawiający dokonuje modyfikacji OPZ w ten sposób, że zapis: „a w obiedzie mniej niż 6 g” otrzymuje brzmienie: „a w obiedzie nie mniej niż 6 g”.

2.	W punkcie drugim tabeli jakości różnorodności posiłków wspomniano, że ziemniaki mogą pojawić się tylko raz – jak rozumiemy chodzi o same drugie danie (nie także zupy)?	Zamawiający potwierdza, że podkryterium dotyczące występowania ziemniaków lub dań na bazie ziemniaków dotyczy wyłącznie drugiego dania albo dodatku skrobiowego do drugiego dania. Podkryterium to nie dotyczy zup. Ziemniaki użyte jako składnik zupy albo jako zagęstnik zupy nie będą traktowane jako wystąpienie ziemniaków w rozumieniu tego podkryterium. Na potrzeby oceny jadłospisu Zamawiający będzie ocenił występowanie ziemniaków wyłącznie w drugim daniu albo w dodatku skrobiowym do drugiego dania.
3.	Czy skład półproduktów ma być w wersji do wywieszenia i czy półprodukty mają mieć zaznaczone alergeny?	Zamawiający wyjaśnia, że pełny skład półproduktów nie musi być każdorazowo wywieszany w jadłospisie przeznaczonym do bieżącego informowania uczniów, rodziców lub opiekunów prawnych. Na potrzeby oceny przykładowego jadłospisu składanego wraz z ofertą Wykonawca powinien wskazać skład potraw w sposób umożliwiający ocenę spełniania kryterium jakościowego. Jeżeli Wykonawca wykorzystuje półprodukt mający wpływ na skład potrawy lub alergeny, powinien wskazać jego skład albo co najmniej informacje pozwalające jednoznacznie ustalić składniki i alergeny wynikające z użycia tego półproduktu. Brak wskazania składu lub alergenów w sposób umożliwiający weryfikację będzie skutkował brakiem podstaw do przyznania punktów w odpowiednim podkryterium.
4.	Zgodnie z tabelą sezonowości, w miesiącu październik podana jest stosunkowo mała ilość owoców i warzyw, a owoce takie jak rokitnik, dereń, pigwa nie mają zastosowania w jadłospisach zbiorowych. Czy można byłoby dopisać szerszą grupę, byśmy mogli zadbać o pełne urozmaicenie i np. dopisać owoce jak jabłko, gruszka, czy warzywa jak marchew, burak?	Zamawiający dopuszcza uzupełnienie katalogu produktów sezonowych właściwych dla października. Na potrzeby przygotowania oraz oceny przykładowego jadłospisu dla miesiąca października Zamawiający będzie uznawał za produkty sezonowe produkty wskazane w OPZ oraz następujące produkty: jabłka, gruszki, marchew, buraki, pietruszka, seler, ziemniaki, cebula, kapusta biała, kapusta czerwona, dynia, cukinia, papryka, bakłażan, brukselka, topinambur, pigwa, żurawina, rokitnik, dereń oraz grzyby leśne. Na potrzeby oceny punktowej Wykonawca powinien wskazać konkretny produkt sezonowy przy każdym dniu jadłospisu. Ogólna deklaracja typu „produkty sezonowe”, bez wskazania konkretnego produktu wykorzystanego w danym dniu, nie będzie wystarczająca do przyznania punktów w tym podkryterium.
5.	Nie podano ilości gramaturowej poszczególnych składowych obiadu – zbóż, surówki, bufetu warzywno-owocowego, napoju – rozumiemy, by zaproponować gramatury tak, by mieściły się w podanej łącznej gramaturze?	Zamawiający wyjaśnia, że Wykonawca powinien samodzielnie zaproponować gramatury poszczególnych składowych obiadu, z zachowaniem wymagań określonych w OPZ. W zakresie drugiego dania Wykonawca powinien wskazać gramatury jego składowych, w szczególności części białkowej, dodatku skrobiowego oraz surówki albo gotowanych jarzyn, tak aby łączna gramatura drugiego dania była zgodna z OPZ. Napój należy wskazać przez podanie jego rodzaju i pojemności. W zakresie bufetu warzywno-owocowego Wykonawca powinien wskazać konkretne warzywa, owoce i surówkę przewidziane w danym dniu. Brak konkretnych informacji umożliwiających weryfikację spełnienia danego podkryterium będzie skutkował brakiem podstaw do przyznania punktów w tym zakresie. Na potrzeby oceny punktowej gramatury powinny być wskazane odrębnie dla uczniów szkoły podstawowej i uczniów liceum.

6.	Nie podano przykładowych podwieczorków, jakie mają pojawić się w przetargu – rozumiemy, że możemy zaproponować dowolne zgodne z normami i rozporządzeniami?	Zamawiający potwierdza, że Wykonawca może samodzielnie zaproponować podwieczorki, pod warunkiem że będą zgodne z OPZ, obowiązującymi przepisami oraz zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. Na potrzeby oceny punktowej Wykonawca powinien zaproponować pięć różnych podwieczorków, bez powtarzania tej samej potrawy. Podwieczorek powinien mieć gramaturę nie mniejszą niż 150 g na osobę, a w przypadku formy płynnej lub półpłynnej - pojemność nie mniejszą niż 150 ml na osobę. Brak wskazania nazwy, składu, gramatury, alergenów lub wartości energetycznych i podstawowych wartości odżywczych podwieczorku będzie oceniany zgodnie z zasadami określonymi w SWZ dla przykładowego jadłospisu.
7.	Nie podano dokładnej kaloryczności i wartości odżywczej diety tradycyjnej dla szkoły podstawowej i liceum. Rozumiemy, że kaloryczność i wartości odżywcze tych diet mają być takie, jakie wyjdą z naszych obliczeń?	Zamawiający wyjaśnia, że Wykonawca powinien samodzielnie wyliczyć i wskazać w jadłospisie wartości energetyczne oraz podstawowe wartości odżywcze wynikające z zaproponowanych potraw, składników i gramatur. Na potrzeby oceny punktowej wartości te powinny być wskazane odrębnie dla uczniów szkoły podstawowej i uczniów liceum. Przez podstawowe wartości odżywcze Zamawiający rozumie co najmniej: wartość energetyczną, białko, tłuszcz, węglowodany oraz błonnik. Brak tych danych albo wskazanie ich łącznie dla obu grup uczniów będzie skutkowało brakiem podstaw do przyznania punktów w podkryterium dotyczącym wskazania odrębnych wartości energetycznych i podstawowych wartości odżywczych.
8.	Prosimy o doprecyzowanie pkt 5 dotyczącego obiadu bezmięsnego. Czy w tym wariancie zupa ma pozostać wyłącznie warzywna, a II danie, np. pierogi z serem, naleśniki z serem czy krokiety z nadzieniem z dodatkiem nabiału, powinno być przygotowane wyłącznie w jednej z wymienionych form? Pytamy, ponieważ z punktu widzenia bilansowania jadłospisu zasadne byłoby uzupełnienie zupy np. o mięso, jajo lub nasiona roślin strączkowych. Czy Zamawiający dopuszcza taki dodatek, czy należy ściśle trzymać się wskazanego zapisu?	Zamawiający wyjaśnia, że w przypadku bezmięsnego dania na bazie nasion roślin strączkowych zupa powinna pozostać zupą przygotowaną na wywarze warzywnym, bez dodatku mięsa. Drugie danie powinno być daniem bez mięsa zawierającym nasiona roślin strączkowych albo ich przetwory. Na potrzeby oceny punktowej Zamawiający przyzna punkty za podkryterium dotyczące bezmięsnego dania na bazie nasion roślin strączkowych wyłącznie wtedy, gdy drugie danie będzie zawierało nasiona roślin strączkowych albo ich przetwory, np. soczewicę, ciecierzycę, fasolę, groch albo tofu. Sam dodatek nasion roślin strączkowych wyłącznie w zupie nie będzie wystarczający do uzyskania punktów w tym podkryterium. Dania z dodatkiem nabiału, takie jak pierogi z serem, naleśniki z serem, krokiety z nadzieniem z dodatkiem nabiału, kluski leniwe albo makaron z sosem warzywnym lub owocowym z dodatkiem nabiału, są odrębnym rodzajem dania wskazanym w OPZ i nie będą traktowane jako danie na bazie nasion roślin strączkowych.

Zamawiający wyjaśnia, że przykładowy jadłospis składany wraz z ofertą będzie oceniany wyłącznie na podstawie informacji jednoznacznie wskazanych w treści tego jadłospisu. Ogólne deklaracje Wykonawcy, bez wskazania konkretnych potraw, składników, gramatur, alergenów, wartości energetycznych i podstawowych wartości odżywczych dla poszczególnych dni oraz grup uczniów, nie będą stanowiły podstawy do przyznania punktów w danym podkryterium. Złożony jadłospis nie podlega uzupełnieniu, modyfikacji ani poprawieniu na późniejszym etapie postępowania.

W związku z udzielonymi wyjaśnieniami oraz modyfikacją OPZ zmianie ulega wyłącznie termin składania ofert, termin otwarcia ofert oraz termin związania ofertą. Termin odbycia obowiązkowej wizji lokalnej pozostaje bez zmian.

- termin odbycia wizji lokalnej pozostaje bez zmian, tj. nie później niż do dnia 19 sierpnia 2026 r.;
- termin składania ofert ulega przedłużeniu **do dnia 21 sierpnia 2026 r. do godz. 12:00;**
- termin otwarcia ofert ulega zmianie **na dzień 21 sierpnia 2026 r. o godz. 12:10;**
- termin związania ofertą wynosi 30 dni, tj. **do dnia 19 września 2026 r.**

Powyższe wyjaśnienia i modyfikacje stanowią **integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców.**

W pozostałym zakresie treść SWZ oraz załączników do SWZ pozostaje bez zmian.