

Numer sprawy: **ZSCKR.261.21.2026**

Wyjaśnienie treści SWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, na zadanie o nazwie: **Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków do ZSCKR w Rudnej w roku szkolnym 2026/2027**

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych, Zamawiający odpowiada na pytania dotyczące treści SWZ oraz dokonuje modyfikacji treści SWZ.

1. Zamawiający w pkt 6. pisze o opakowaniach szczelnych, czyli chce obiady pakowane jednostkowo dla każdego ucznia, a śniadania i kolacje w formie bufetu i do tego opakowania jednorazowe?

Ad. 1: Zamawiający wymaga opakowań jednostkowych dla każdego ucznia do każdego posiłku. Śniadania i kolacja nie występują w formie bufetu.

2. Pkt. 29 dwie formy wydawania posiłków, wymieniona tylko jedna w formie bufetu, być może druga to jednorazowe opakowania jak przy obiedzie?

Ad 2: Zamawiający przewiduje dwie formy dostępności posiłków, przemienne w formie zimnego lub ciepłego posiłku z zachowaniem jednorazowych opakowań jednostkowych. Forma bufetu nie występuje.

3 Czy godz. dostarczania posiłków są sztywne, zamawiający pisze , że mogą ulec zmianie , w jakiej sytuacji - pokrywają się z godz. pracy kierowców na innych kontraktach,

Ad 3 : Godziny mogą ulec zmianie jedynie w wyjątkowych i nieprzewidzianych okolicznościach np. nieprzewidziane warunki atmosferyczne, brak możliwości dojazdu do ZSCKR w Rudnej, np. z powodu oblodzenia/zasypania drogi.

4. Czy dopuszcza zmianę godziny korekty posiłków (późno) i czy występują istotne zmiany?

Ad 4: Tak, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany godziny korekty posiłków, nie jest to istotna zmiana.

5. Ile osób zamieszkuje internat, czy inni uczniowie też będą korzystać z obiadów? Z ilości coś wynika, ale może spróbujemy z innej strony.

Ad 5: Przewidywana ilość posiłków została określona w SWZ

6.W nawiązaniu do zapisu OPZ:

„Posiłki powinny być przygotowywane z surowców tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych. Nie dopuszcza się produktów instant, gotowych sosów i ziemniaków z proszku typu puree).”

zwracamy się zapytaniem, czy Zamawiający dopuści stosowanie mrożonych warzyw jako dodatku do przygotowywania II dań (m.in. do zup, sosów, jako dodatek warzywny - w szczególności w przypadku przygotowywania diet specjalistycznych) przez cały okres realizacji zamówienia, a nie wyłącznie w okresie zimowym. Zastosowanie mrożonych warzyw pozwala na zachowanie powtarzalnej jakości, wartości

odżywczych oraz ciągłości realizacji jadłospisów, zwłaszcza w odniesieniu do diet wymagających określonych składników warzywnych. Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, czy takie rozwiązanie będzie dopuszczalne.

Ad 6: Zamawiający dopuszcza stosowanie mrożonych warzyw jako dodatku do przygotowania II dań przez cały okres realizacji zamówienia.

7. W związku z zapisem pkt 27 OPZ dotyczącym obowiązku zapewnienia posiłków w ramach indywidualnych diet eliminacyjnych (m.in. dla uczniów z alergiami pokarmowymi, nietolerancją glutenu i laktozy oraz z cukrzycą), zwracamy się z prośbą o podanie średniomiesięcznej liczby posiłków dietetycznych wydawanych w okresie ostatnich 6 miesięcy, z podziałem na poszczególne rodzaje diet. Informacje te są niezbędne do prawidłowej kalkulacji oferty oraz oszacowania zakresu realizacji zamówienia.

Ad 7: W okresie ostatnich 6 miesięcy nie wystąpiła potrzeba posiłków dietetycznych.

8. W odniesieniu do zapisów OPZ dotyczących serwowania śniadań i kolacji w formie „zimnego bufetu” zwracamy się z prośbą o doprecyzowanie sposobu realizacji tego wymagania. Prosimy o wyjaśnienie:

1. Czy Zamawiający oczekuje przygotowania ogólnodostępnego bufetu samoobsługowego, czy też wydawania każdemu uczestnikowi indywidualnie skomponowanego zestawu zgodnego z minimalnymi gramaturami określonymi w OPZ?
2. W przypadku bufetu samoobsługowego, w jaki sposób Wykonawca ma zapewnić zachowanie wymaganych gramatur przypadających na jednego ucznia oraz jak należy postąpić w sytuacji, gdy część uczniów pobierze większe ilości produktów, powodując ich niedostępność dla pozostałych uczestników?

Ad 8: Zamawiający oczekuje wydania każdemu uczestnikowi indywidualnie skomponowanego zestawu zgodnego z minimalnymi gramaturami określonymi w OPZ. Forma bufetu nie występuje.

9. Zamawiający wymaga uwzględnienia indywidualnych diet eliminacyjnych dla uczniów z alergią pokarmową/z nietolerancją pokarmową w tym: uczniów z cukrzycą, uczniów z nietolerancją glutenu i laktozy. Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaże wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia. Wykaz będzie modyfikowany w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego

Prosimy o informację ile takich diet jest średniomiesięcznie ?

Ad 9: W roku szkolnym 2025/2026 nie wystąpiły wśród uczniów diety eliminacyjne.

10. Zapis w OPZ

Wykonawca zapewni opakowania indywidualne dla formowane dla cateringu, tzw. boxy na posiłki spełniające obowiązujące normy pozwalające na wygodnie podgrzewanie posiłków w piekarniku lub kuchence mikrofalowej. Używane opakowania powinny posiadać deklarację zgodności UE oraz symbol kieliszka i widelca. Prosimy o doprecyzowanie jakie parametry powinny mieć tzw. Boxy, ile sztuk zabezpieczyć ma Wykonawca?

Ad 10: Wykonawca winien zapewnić opakowania indywidualne dla każdego które będą dostosowane do podgrzewania w kuchence mikrofalowej.

11. Wykonawca zapewni czyste opakowania jednorazowe, które będą przechowywane w suchym, zamkniętym pomieszczeniu, zabezpieczonym przed kurzem i szkodnikami. Opakowania nie mogą leżeć bezpośrednio na podłodze (wymagane są podesty lub regały).

W jakiej ilości na miesiąc, lub rok, jakiego rodzaju mają być to opakowania, jaki wymóg dotyczący podestów lub regałów ?

Ad 11: Ogólne wymagania dotyczące przechowywania opakowań jednorazowych: w suchym, zamkniętym, pomieszczeniu, zabezpieczone przed kurzem oraz szkodnikami. Podesty lub regały, zabezpieczają bezpośrednie kładzenie pojemników na podłodze.

12. Pracownicy muszą używać jednorazowych rękawiczek i maseczek podczas nakładania dań do pudełek. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte (np. zgrzewane folią), aby zapobiec rozlaniu i zanieczyszczeniu wtórnemu w transporcie. –

Czy Zamawiający dopuści modyfikację zapisów Opisu Przedmiotu Zamówienia pkt 6 poprzez wykreślenie obowiązku stosowania maseczek ochronnych przez pracowników podczas nakładania dań do pudełek i pozostawienie wymogu stosowania standardowych środków ochrony indywidualnej właściwych dla usług gastronomicznych (w tym jednorazowych rękawic ochronnych, odzieży roboczej oraz nakrycia głowy)? Stosowanie maseczek ochronnych stanowi szczególnie, nadzwyczajny reżim sanitarny, stosowany w warunkach zagrożenia epidemicznego który nie znajduje uzasadnienia przy standardowym porcjowaniu posiłków cateringowych. Obecne przepisy prawa żywnościowego (w tym system HACCP i dobre praktyki higieniczne GHP) gwarantują pełne bezpieczeństwo mikrobiologiczne dań przy użyciu standardowych środków ochrony indywidualnej (rękawiczki, higiena rąk, osłona włosów). Wprowadzenie obowiązku pracy w maseczkach bez wyraźnych wskazań epidemiologicznych generuje dla Wykonawcy dodatkowe, nieuzasadnione koszty oraz znacząco obniża komfort pracy personelu, co pozostaje bez wpływu na finalną jakość i bezpieczeństwo dostarczanych posiłków.”

Ad 12: Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację zapisów OPZ i wykreśla w pkt 6 obowiązek stosowania maseczek ochronnych przez pracowników podczas nakładania dań do pudełek.

13. Zwracamy się z wnioskiem o modyfikację zapisów Projektowanych Postanowień Umowy w zakresie § 11 pkt 3 poprzez obniżenie progu uruchamiającego procedurę waloryzacji wynagrodzenia z 10 punktów procentowych do poziomu 3% punktów procentowych. Ustanowienie progu waloryzacji na poziomie aż 10 punktów procentowych w skali 6 miesięcy w obecnych realiach makroekonomicznych czyni klauzulę waloryzacyjną całkowicie iluzoryczną i martwą. Zgodnie z oficjalnymi danymi Głównego Urzędu Statystycznego (Komunikat Prezesa GUS z dnia 15 lipca 2026 r.), wskaźnik cen konsumpcyjnych za pierwsze półrocze 2026 r. wyniósł jedynie 2,7%, a bieżąca inflacja roczna kształtuje się na poziomie ok. 2,5%. Wprowadzenie tak wygórowanego limitu (10%) rażąco narusza cel art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych. Przepis ten ma na celu realne przywrócenie równowagi kontraktowej stron w obliczu zmian cen na rynku, a nie tworzenie pozornych mechanizmów ochrony. Zgodnie z utrwaloną linią orzecniczą Krajowej Izby Odwoławczej (KIO), klauzule waloryzacyjne nie mogą być konstruowane w sposób uniemożliwiający ich realne zastosowanie. Obniżenie progu do poziomu 2,5% pozwoli na zabezpieczenie interesów obu stron i umożliwi Wykonawcom złożenie rzetelnych, bezpiecznych cenowo ofert.

Ad 13: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

14. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych. Nie dopuszcza się produktów instant, gotowych sosów i ziemniaków z proszku typu puree). Zakazuje się stosowania konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie.

Prosimy o wyrażenie zgody na dopuszczenie mrożonek, również w sezonie letnim ?

Ad 14: Zamawiający dopuszcza stosowanie mrożonek przez cały okres realizacji zamówienia.

15. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości śniadań w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia do godz. 20.00 oraz obiadu i kolacji do godz. 8 w dniu realizacji zamówienia. Prosimy o zmianę zapisu na godzinę 15.00

Ad 15: Zamawiający dokonuje modyfikacji pkt 19 OPZ poprzez zmianę powiadomienia Wykonawcy o ostatecznej ilości śniadań w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia do godz. 15.00

16. II Śniadanie do wyboru np.: jogurt, serek, kefir co najmniej 150 g, owoc co najmniej 100 g, drożdżówka. Ile Przysługuje na jednego ucznia ?

Ad 16: Na jednego ucznia przysługuje jedna porcja wg gramatury ustalonej w jadłospisie, zgodnej z warunkami żywienia zbiorowego, dostarczona w jednorazowych pojemnikach. Jeden zestaw drugiego śniadania, w ramach którego wybiera on lub otrzymuje pozycje z podanych grup (np. jeden produkt mleczny 150 g lub owoc 100 g lub drożdżówka – zależnie od szczegółowego regulaminu danej umowy lub przetargu szkolnego).

Zasady wydawania posiłku:

- Jeden porcjowany zestaw na każdego uprawnionego ucznia w danym dniu.
- Opcja do wyboru oznacza alternatywę w ramach limitu (np. jogurt/kefir lub owoc lub drożdżówka), a nie wszystkie wymienione artykuły naraz, chyba że specyfikacja placówki stanowi inaczej.
- Gramatura minimalna to 150 g dla produktów mlecznych oraz 100 g dla owoców

17. Od której najwcześniej powinniśmy dostarczyć posiłki i do której najpóźniej ?

Posimy o wskazanie innych ram czasowych.

Ad 17: Posiłki winne być dostarczane zgodnie z pkt 16 OPZ.

18. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostawę raz dziennie, czyli przywóz obiadu-kolacji (na dany dzień) i śniadania na kolejny dzień ?

Ad 18: Zamawiający nie wyraża zgody na dostawę raz dziennie.

Zmodyfikowany OPZ i wzór umowy stanowią załączniki do niniejszych wyjaśnień.

Jednocześnie Zamawiający zmienia termin składania ofert. W rozdziale I Karta Postępowania pkt 3 otrzymuje brzmienie:

Oferty można składać do	10.08.2026 r. do godziny 10.00
Oferty zostaną otwarte	10.08.2026 godzina 10.15
Wykonawca jest związany ofertą do	08.09.2026 r.
Wadium	NIE
Numer konta do wniesienia wadium	Nie dotyczy

Z poważaniem

Iwona Wiśniewska
Dyrektor