WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

z dnia 4 sierpnia 2026 r.

„Świadczenie usługi żywienia dzieci przedszkolnych i szkolnych w Zespole Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie”

Na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, w odpowiedzi na pytania Wykonawcy z dnia 31 lipca 2026 r., Zamawiający udziela następujących wyjaśnień treści SWZ:

Pytanie 1.
Szczegółowe wymagania gramaturowe

Treść pytania: *Prosimy o doprecyzowanie wymagań dotyczących gramatur poszczególnych posiłków oraz ich składników, w szczególności śniadań i podwieczorków, poprzez określenie minimalnych gramatur produktów lub wskazanie norm, według których mają być one kalkulowane. Obecny OPZ określa jedynie ogólny skład posiłków, bez wskazania gramatur poszczególnych produktów. Brak tych informacji uniemożliwia wykonawcom rzetelną kalkulację kosztów realizacji zamówienia oraz przygotowanie porównywalnych ofert, a na etapie realizacji umowy może prowadzić do sporów dotyczących prawidłowej wielkości porcji.*

Odpowiedź:

Zamawiający nie wprowadza dodatkowych, sztywnych minimalnych gramatur dla poszczególnych składników śniadań i podwieczorków. Wielkość porcji oraz ich skład muszą być dostosowane do wieku dzieci, aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej oraz wymagań obowiązujących przepisów dotyczących żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Gramatury wskazane w rozdziale III pkt 2 i 3 SWZ dotyczą posiłku gotowego do wydania, po obróbce kulinarnej: zupa - 300 ml, drugie danie - około 600 g, w tym mięso lub ryba - 150 g, ziemniaki/kasza/ryż/makaron - 300 g oraz surówka - 150 g. Wykonawca jest zobowiązany wskazywać w każdym jadłospisie gramatury i wartość energetyczną posiłków, a jadłospis podlega uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Pozostałe postanowienia SWZ w tym zakresie pozostają bez zmian.

Pytanie 2.
Aktualne przepisy dotyczące żywienia dzieci

Treść pytania: *W OPZ wskazano obowiązek stosowania przepisów wynikających z rozporządzenia regulującego żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Prosimy o potwierdzenie, że przedmiot zamówienia należy realizować zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym z uwzględnieniem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 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 (Dz.U. 2026 poz. 197), które wchodzi w życie z dniem 1 września 2026 r. i zastępuje dotychczasowe rozporządzenie z dnia 26 lipca 2016r. - o ile nowe rozporządzenie znajduje zastosowanie do niniejszego postępowania, biorąc pod uwagę, że okres realizacji zamówienia obejmuje rok szkolny 2026/2027.*

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza, że przedmiot zamówienia od dnia rozpoczęcia realizacji, tj. od 1 września 2026r., należy wykonywać zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026r. 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 2026 r. poz. 197).

W związku z powyższym we wszystkich miejscach SWZ, OPZ i projektowanych postanowień umowy, w których wskazano rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154), wskazanie to zastępuje się odwołaniem do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz. U. z 2026 r. poz. 197). Niniejsza odpowiedź stanowi zmianę treści dokumentów zamówienia.

Pytanie 3.
Dietetyk zatrudniony na podstawie umowy o pracę

Treść pytania: *Wnosimy o zmianę treści SWZ poprzez wprowadzenie wymogu, aby czynności związane z opracowywaniem jadłospisów, nadzorem nad prawidłową realizacją diet oraz kontrolą zgodności żywienia z obowiązującymi przepisami prawa wykonywała osoba zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę, posiadająca wykształcenie wyższe na kierunku dietetyka (studia pierwszego lub drugiego stopnia albo jednolite studia magisterskie) oraz kwalifikacje do wykonywania zawodu dietetyka. Jednocześnie wnosimy, aby osoba ta była zatrudniona przez cały okres realizacji zamówienia oraz pozostawała w stałej dyspozycji Wykonawcy, wykonując czynności związane z realizacją przedmiotu zamówienia w ramach stosunku pracy. Przedmiot zamówienia obejmuje żywienie dzieci, co wiąże się ze szczególną odpowiedzialnością za prawidłowe planowanie jadłospisów, nadzór nad realizacją diet oraz zapewnienie zgodności żywienia z obowiązującymi przepisami.*

Odpowiedź:
Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanej zmiany. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia dietetyka na podstawie stosunku pracy ani nie ustanawia odrębnego warunku dotyczącego kwalifikacji takiej osoby. Sposób organizacji nadzoru nad jadłospisami i dietami pozostaje w gestii Wykonawcy, który ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność posiłków z przepisami, normami żywienia, wymaganiami SWZ oraz zaleceniami dotyczącymi diet indywidualnych.

Wymóg zatrudnienia na podstawie stosunku pracy pozostaje w zakresie określonym w SWZ i projektowanych postanowieniach umowy. Dokumenty zamówienia w tym zakresie pozostają bez zmian.

Pytanie 4.
Certyfikat systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

Treść pytania: *Wnosimy o zmianę treści SWZ poprzez wprowadzenie wymogu, aby Wykonawca posiadał wdrożony i certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą PN-EN ISO 22000:2018 lub równoważną, wydany przez akredytowaną jednostkę certyfikującą i obejmujący swoim zakresem przygotowywanie posiłków w ramach żywienia zbiorowego. Zdaniem Wykonawcy posiadanie certyfikowanego systemu stanowi obiektywne potwierdzenie stosowania procedur identyfikacji zagrożeń, zarządzania ryzykiem, nadzoru nad procesami produkcyjnymi oraz identyfikowalności żywności.*

Odpowiedź:
Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanego wymogu. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, wymaganiami sanitarnymi oraz zasadami systemu HACCP, GHP i GMP, a także do posiadania wymaganych decyzji i wpisów właściwego organu sanitarnego.

Zamawiający nie wymaga posiadania certyfikatu PN-EN ISO 22000:2018 ani certyfikatu równoważnego. Dokumenty zamówienia w tym zakresie pozostają bez zmian.

Pytanie 5.
Dni bez zajęć dydaktycznych - ferie i wakacje

Treść pytania: *Prosimy o potwierdzenie, że w okresach ferii zimowych, wiosennej przerwy świątecznej, dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktycznych oraz wakacji letnich, w których szkoła nie prowadzi zajęć, Wykonawca nie będzie zobowiązany do przygotowywania i dostarczania posiłków, a wynagrodzenie będzie naliczane wyłącznie za posiłki faktycznie zamówione i dostarczone w dniach nauki szkolnej. Jednocześnie prosimy o udostępnienie kalendarza organizacji roku szkolnego 2026/2027.*

Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że szkoła, ktora wchodzi w skład Zespołu Placówek Ośiatowych nr 2 w Mławie jest placówką feryjną.

W odniesieniu do dzieci szkolnych posiłki nie będą zamawiane w dniach, w których szkoła nie prowadzi zajęć i nie wystąpi potrzeba żywienia. Wynagrodzenie będzie naliczane za faktycznie prawidłowo przygotowane i wydane posiłki, z uwzględnieniem gwarantowanego minimalnego zakresu realizacji umowy wynoszącego 70% zamówienia podstawowego.

Kalendarz roku szkolnego 2026/2027 przewiduje: zimową przerwę świąteczną od 23 do 31 grudnia 2026 r., ferie zimowe w województwie mazowieckim od 1 do 14 lutego 2027 r., wiosenną przerwę świąteczną od 25 do 30 marca 2027 r. oraz ferie letnie od 26 czerwca do 31 sierpnia 2027 r. Dodatkowe dni wolne od zajęć dydaktycznych, ustalane przez dyrektora szkoły, zostaną przekazane Wykonawcy po ich ustaleniu.

Pytanie 6.
Koszty mediów

Treść pytania: *Prosimy o udostępnienie rzeczywistych kosztów zużycia energii elektrycznej, gazu, wody i odprowadzania ścieków za ostatnie 12 miesięcy wraz z miesięcznym zużyciem poszczególnych mediów oraz obowiązującymi stawkami rozliczeniowymi.*

Odpowiedź:

Zamawiający udostępnia poniżej rzeczywiste koszty brutto mediów za okres od lipca 2025 r. do czerwca 2026 r.:

Lp.	Miesiąc	Gaz	Energia elektryczna	Woda/ścieki
1	VI/2026	883,09 zł	1 709,90 zł	189,00 zł
2	V/2026	576,77 zł	1 533,53 zł	216,00 zł
3	IV/2026	357,59 zł	1 585,80 zł	162,00 zł
4	III/2026	1 011,06 zł	1 797,41 zł	162,00 zł
5	II/2026	324,74 zł	1 244,15 zł	162,00 zł
6	I/2026	196,87 zł	895,32 zł	107,71 zł
7	XII/2025	319,81 zł	1 787,17 zł	198,14 zł
8	XI/2025	346,06 zł	1 873,64 zł	330,21 zł
9	X/2025	376,58 zł	1 969,43 zł	179,73 zł
10	IX/2025	814,35 zł	1 946,67 zł	130,84 zł
11	VIII/2025	681,51 zł	393,21 zł	66,05 zł
12	VII/2025	383,06 zł	869,22 zł	39,63 zł
Razem		**6 271,49 zł**	**17 605,45 zł**	**1 943,31 zł**
Średnio miesięcznie		**522,62 zł**	**1 467,12 zł**	**161,94 zł**

Wskazane kwoty mają charakter historyczny i informacyjny. Średnie zużycie mediów z ostatnich trzech miesięcy wskazane w SWZ pozostaje aktualne: woda i ścieki - około 13,00 m³, energia elektryczna - około 2 009,00 kWh, gaz ziemny - około 89,00 m³. Zamawiający nie ustala stałych stawek rozliczeniowych na okres realizacji umowy. Rozliczenie będzie następowało miesięcznie według faktycznych wskazań podliczników oraz stawek wynikających z faktur właściwych dostawców, zgodnie z SWZ i projektowanymi postanowieniami umowy.

Pytanie 7.
Wyposażenie kuchni

Treść pytania: *Prosimy o udostępnienie wykazu urządzeń i wyposażenia przekazywanego Wykonawcy wraz z informacją o roku produkcji, stanie technicznym, terminach ostatnich przeglądów, ewentualnych uszkodzeniach oraz planowanych naprawach lub wymianach.*

Odpowiedź:

W celu realizacji zamówienia Zamawiający udostępni Wykonawcy następujące wyposażenie kuchni:

Lp.	Urządzenie / wyposażenie	Ilość	Rok zakupu	Stan techniczny
1	Stół ze zlewem	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
2	Zlewozmywak 1-komorowy	3 szt.	2013	stan techniczny dobry
3	Duży zlew z ociekaczem 1000 × 600 × 850	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
4	Obieraczka do ziemniaków ze zbieraczem miazgi	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
5	Pojemnik na odpady	4 szt.	2013	stan techniczny dobry
6	Zlewozmywak dwukomorowy	4 szt.	2013	stan techniczny dobry
7	Stół do pracy korpusowy 1100 × 600 × 850	2 szt.	2013	stan techniczny dobry
8	Stół do pracy z półką	4 szt.	2013	stan techniczny dobry
9	Stół – stanowisko przygotowywania produktów mącznych	1 szt.	2013	stan techniczny dobry

Lp.	Urządzenie / wyposażenie	Ilość	Rok zakupu	Stan techniczny
10	Stół – stanowisko przygotowywania produktów warzywnych	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
11	Stół – stanowisko przygotowywania produktów zimnych	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
12	Stół do pracy z szafką i zlewem	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
13	Szafa do naczyń 1200 × 600 × 1800	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
14	Pojemnik na mydło	6 szt.	2013	stan techniczny dobry
15	Pojemnik na ręczniki	5 szt.	2013	stan techniczny dobry
16	Szafka szatniowa	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
17	Regał magazynowy	9 szt.	2013	stan techniczny dobry
18	Chłodziarka 150 l	2 szt.	2013	urządzenie sprawne
19	Ruszty pod worki	2 szt.	2013	stan techniczny dobry
20	Waga dziesiętna	1 szt.	2013	urządzenie sprawne
21	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
22	Regał ociekowy 600 × 600 × 1200	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
23	Naświetlacz do jaj	1 szt.	2013	urządzenie sprawne
24	Lodówka na próbki żywności	1 szt.	2013	urządzenie sprawne
25	Taboret gazowy podwójny o mocy 2 × 9 kW	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
26	Trzon kuchenny 6-palnikowy z piekarnikiem	1 szt.	2013	urządzenie sprawne
27	Piec konwekcyjno-parowy	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
28	Okap kuchenny	2 szt.	2013	stan techniczny dobry
29	Patelnia elektryczna	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
30	Bemar elektryczny	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
31	Szafa przelotowa na naczynia	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
32	Szafa chłodnicza	2 szt.	2013	stan techniczny dobry
33	Krajalnica – nóż główny	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
34	Pojemniki gastronomiczne	13 szt.	2013	stan techniczny dobry
35	Ruszt płaski	2 szt.	2013	stan techniczny dobry
36	Warnik do wody 20 l	1 szt.	2013	stan techniczny dobry
37	Zmywarka kapturowa do naczyń ze zmiękczaczem wody	1 szt.	2023	urządzenie sprawne

Zamawiający potwierdza, że wskazane urządzenia są sprawne technicznie lub znajdują się w dobrym stanie technicznym, posiadają wymagane przeglądy i mogą być wykorzystywane do realizacji zamówienia od pierwszego dnia obowiązywania umowy. Szczegółowy stan pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zostanie potwierdzony w protokole zdawczo-odbiorczym sporządzonym przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Pytanie 8.
Zakres odpowiedzialności za naprawy

Treść pytania: *Prosimy o doprecyzowanie zapisów dotyczących obowiązku wykonywania konserwacji i napraw urządzeń. Czy Wykonawca ponosi odpowiedzialność również za usuwanie awarii wynikających z normalnego zużycia urządzeń oraz instalacji, czy wyłącznie za uszkodzenia powstałe z jego winy?*

Odpowiedź:

Po protokolarnym przekazaniu pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia Wykonawca będzie zobowiązany, w ramach ceny oferty, do wykonywania bieżącej konserwacji, napraw oraz wymaganych przeglądów okresowych udostępnionych urządzeń i wyposażenia przez cały okres obowiązywania umowy, w tym napraw wynikających z ich normalnego użytkowania.

Wykonawca nie odpowiada za wady istniejące przed przekazaniem, jeżeli zostaną ujawnione i odnotowane w protokole zdawczo-odbiorczym. W odniesieniu do instalacji budynku Wykonawca ponosi koszty usunięcia awarii lub uszkodzeń powstałych z jego winy albo wskutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub instrukcjami. Pozostałe awarie instalacji Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie zgłosić Zamawiającemu.

Pytanie 9.
Wizja lokalna

Treść pytania: *Prosimy o określenie zasad przeprowadzenia wizji lokalnej, w szczególności sposobu zgłoszenia, dostępnych terminów, możliwości wykonania dokumentacji fotograficznej oraz możliwości zapoznania się ze stanem technicznym urządzeń i wyposażenia kuchni.*

Odpowiedź:

Zamawiający umożliwia przeprowadzenie wizji lokalnej kuchni i jadalni po uprzednim uzgodnieniu terminu. Zgłoszenie należy przekazać za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia. Termin wizji zostanie uzgodniony indywidualnie z zainteresowanym Wykonawcą w dniach i godzinach pracy placówki.

W trakcie wizji możliwe będzie zapoznanie się z pomieszczeniami, urządzeniami i wyposażeniem kuchni. Wykonanie dokumentacji fotograficznej będzie możliwe po uzyskaniu zgody przedstawiciela Zamawiającego, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa oraz ochrony danych osobowych i wizerunku osób przebywających w placówce. Wizja lokalna nie jest obowiązkowa.

Pytanie 10.
Personel

Treść pytania: *Prosimy o podanie liczby osób obecnie realizujących usługę żywienia wraz z podziałem na stanowiska, bez wskazywania danych osobowych.*

Odpowiedź:

Według stanu na dzień udzielenia odpowiedzi obecny Wykonawca zatrudnia przy realizacji usługi łącznie 6 osób: kucharz - 1 osoba, pomoc kuchenna - 2 osoby, obsługa stołówki - 2 osoby oraz pracownik zmywalni - 1 osoba.

Informacja ma charakter wyłącznie orientacyjny. Zamawiający nie określa minimalnej liczby personelu; wybrany Wykonawca jest zobowiązany samodzielnie zapewnić liczbę osób wystarczającą do terminowego, bezpiecznego i prawidłowego wykonania wszystkich obowiązków określonych w dokumentach zamówienia.

Pytanie 11.
Przejęcie pracowników

Treść pytania: *Prosimy o potwierdzenie, czy po zakończeniu obowiązującej umowy wystąpi obowiązek przejęcia pracowników obecnego Wykonawcy na podstawie art. 23¹ Kodeksu pracy?*

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że osoby obecnie realizujące usługę są pracownikami dotychczasowego Wykonawcy, a nie Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje ani nie nakłada w dokumentach zamówienia obowiązku przejęcia tych pracowników przez nowego Wykonawcę.

Ocena, czy w konkretnym stanie faktycznym wystąpią ustawowe przesłanki przejścia zakładu pracy lub jego części w rozumieniu art. 23¹ Kodeksu pracy, należy do zainteresowanych pracodawców i wynika bezpośrednio z przepisów prawa. Zamawiający nie posiada informacji wskazujących, aby wraz ze zmianą Wykonawcy miało nastąpić przejęcie pracowników dotychczasowego Wykonawcy.

Pytanie 12.
Diety

Treść pytania: *Prosimy o podanie aktualnej liczby dzieci korzystających z diet eliminacyjnych oraz wskazanie rodzajów stosowanych diet.*

Odpowiedź:

Według stanu na dzień udzielenia odpowiedzi z diet indywidualnych korzysta łącznie 3 dzieci. Stosowane są obecnie: dieta bezmleczna, dieta cukrzycowa oraz dieta wynikająca z alergii pokarmowej.

Liczba dzieci i rodzaje diet mogą ulec zmianie, w szczególności w związku z przyjęciem nowych dzieci od 1 września 2026 r. Wykonawca jest zobowiązany uwzględniać wymagane diety w ramach cen jednostkowych określonych w ofercie, zgodnie z OPZ i projektowanymi postanowieniami umowy.

Pytanie 13.
Jadłospisy

Treść pytania: *Wnosimy o zmianę treści SWZ poprzez zobowiązanie Wykonawców do złożenia wraz z ofertą przykładowego 14-dniowego jadłospisu obejmującego wszystkie wymagane posiłki, wraz z gramaturami, wartością energetyczną oraz wykazem alergenów. Przedłożenie przykładowego jadłospisu na etapie składania ofert miałoby umożliwić ocenę zgodności proponowanego sposobu realizacji zamówienia z OPZ i przepisami oraz weryfikację, czy cena uwzględnia oczekiwaną jakość posiłków.*

Odpowiedź:
Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanej zmiany. Wykonawcy nie są zobowiązani do składania przykładowego jadłospisu wraz z ofertą.

Zgodnie z dokumentami zamówienia wybrany Wykonawca będzie sporządzał 10-dniowy jadłospis i przekazywał go Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wymagane informacje, w tym skład posiłków, gramatury, wartość energetyczną oraz wykaz alergenów. Dokumenty zamówienia w tym zakresie pozostają bez zmian.

Pytanie 14.
Stan techniczny urządzeń

Treść pytania: *Prosimy o potwierdzenie, że wszystkie urządzenia przekazywane Wykonawcy są sprawne technicznie, posiadają wymagane przeglądy oraz mogą być wykorzystywane do realizacji zamówienia od pierwszego dnia obowiązywania umowy.*

Odpowiedź:
Zamawiający potwierdza, że urządzenia przekazywane Wykonawcy są sprawne technicznie, posiadają wymagane przeglądy oraz mogą być wykorzystywane do realizacji zamówienia od pierwszego dnia obowiązywania umowy.

Pytanie 15.
Protokół zdawczo-odbiorczy

Treść pytania: *Prosimy o potwierdzenie, że przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zostanie sporządzony szczegółowy protokół zdawczo-odbiorczy obejmujący stan techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz wyposażenia przekazywanego Wykonawcy.*

Odpowiedź:
Zamawiający potwierdza, że przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zostanie sporządzony szczegółowy protokół zdawczo-odbiorczy obejmujący wykaz oraz stan techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia przekazywanego Wykonawcy. Protokół zostanie podpisany przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

Niniejsze wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla Wykonawców. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią dokumentów zamówienia a niniejszymi wyjaśnieniami, wiążąca jest treść wyjaśnień. Pozostałe postanowienia SWZ pozostają bez zmian.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez Beata Ciesielska-Betlińska
Data: 2026.08.04 11:03:21 CEST