Miedary, dnia 16.11.2026 .r

Znak postępowania: DPS-AG.213.350.2026

Dotyczy: **postępowania o udzielenie zamówienia publicznego DPS-AG:213.350.2026 pn. „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania, dostarczenia i dowożenia całodziennego wyżywienia dla 56 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Miedarach w 2027 roku”.**

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 – dla zamówień krajowych ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2026 r. poz. 793), Zamawiający informuje, że w przedmiotowym postępowaniu wpłynął wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).
Poniżej Zamawiający przedstawia treść zadanych pytań wraz z udzielonymi odpowiedziami:

Pytanie 1
Prosimy o wyjaśnienie, czy przez określenie „jadłospis dekadowy na okres 10 dni roboczych” Zamawiający rozumie jadłospis obejmujący 10 kolejnych dni kalendarzowych, czy 10 dni roboczych? Nie zawsze bowiem okres dekadowy pokrywa się z 10 dniami roboczymi, ponieważ może obejmować również dni wolne od pracy. Prosimy o doprecyzowanie, jaki okres powinien obejmować jadłospis dekadowy.

Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że przez określenie „jadłospis dekadowy” rozumie jadłospis obejmujący **10 kolejnych dni kalendarzowych**.

Pytanie 2
Prosimy o doprecyzowanie, co Zamawiający rozumie pod pojęciem „mięso klasy I (wysoka zawartość mięsa w mięsie)”. Czy Zamawiający określa minimalną wymaganą procentową zawartość mięsa w produktach mięsnych? Ponadto prosimy o wskazanie, czy powyższy wymóg dotyczy również wędlin, a jeżeli tak, to jaka jest minimalna wymagana zawartość mięsa (wyrażona w procentach) w poszczególnych rodzajach wędlin, np. szynkach, kiełbasach, parówkach i innych wyrobach wędliniarskich.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że:

- **Mięso klasy I** to surowiec o zawartości tłuszczu maks. 15% (zgodnie z normą PN-83/A-82001), z którego wyprodukowano wyrób o zawartości mięsa min. 85%.
- **Wędliny i wyroby wędliniarskie** (szynki, kiełbasy, parówki itp.) muszą zawierać min. 90% mięsa w wyrobie gotowym.
- **Całkowity zakaz MOM** (mięsa oddzielonego mechanicznie) dotyczy zarówno mięsa, jak i wszystkich wędlin.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ (OPZ), są wiążące dla Wykonawców i należy je uwzględnić przy wycenie oferty.

Pytanie 3
Prosimy o przedstawienie przykładowych jadłospisów przewidzianych przez Zamawiającego na wskazane okazje, tj. Wigilię, Środę Popielcową, Wielki Piątek oraz Wielką Sobotę. Prosimy również o wskazanie, jakie konkretne potrawy Zamawiający uznaje za potrawy postne oraz czy określa szczególne wymagania dotyczące rodzaju i składu posiłków serwowanych w tych dniach.
Odpowiedź:
Zamawiający przedstawia przykładowe dania w związku z obchodzeniem przez mieszkańców poszczególnych świąt:

- Wigilia: barszcz czerwony z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie, filet z ryby / karp + drugi rodzaj ryby np. dorsz, mintaj / , ziemniaki, ryba po grecku, ryba w galarecie, piernik, makówki,
- Środa Popielcowa, Wielki Piątek i Sobota: każde danie musi być daniem ściśle postnym, gdzie dozwolę są ryby, potrawy na bazie jajek, nabiału, produktów roślinnych i mącznych, natomiast całkowity zakaz obejmuje w tym dniu na mięso białe i czerwone, wędliny, podroby oraz wywary i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego. Zamawiający nie narzuca konkretnego jadłospisu. Opracowanie jadłospisu leży po stronie Wykonawcy oraz zatrudnionego przez niego dietetyka.
- Śniadanie wielkanocne w I dzień świąt winien zawierać: babkę wielkanocną, żur z białą kiełbasą, szynka w galarecie, śledź w śmietanie, sałatka warzywna, masło, chleb, herbata.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców,

Pytanie 4
Prosimy o doprecyzowanie, w jakim terminie od dnia otrzymania jadłospisu Zamawiający będzie uprawniony do zgłaszania uwag oraz wnioskowania o wprowadzenie zmian w przedstawionym przez Wykonawcę jadłospisie.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że będzie uprawniony do zgłaszania uwag oraz wnioskowania o wprowadzenie zmian w przedstawionym przez Wykonawcę jadłospisie **w terminie maksymalnie do 24 godzin** od momentu jego otrzymania.
Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ (oraz Projektowanych Postanowień Umowy), są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 5
Prosimy o wyjaśnienie, czy wskazany zestaw śniadaniowy, obejmujący kakao o objętości nie mniejszej niż 250 ml oraz drożdżówkę z owocami lub serem, wydawany raz w tygodniu (w sobotę), stanowi kompletny posiłek, czy też Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo zapewnić pieczywo w ilości 100 g oraz bułkę kajzerkę, zgodnie z dalszymi zapisami specyfikacji.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że wskazany w dokumentacji zestaw śniadaniowy – obejmujący kakao (o objętości nie mniejszej niż **250 ml**) oraz drożdżówkę z owocami lub serem, wydawany raz w tygodniu (w soboty) – **nie stanowi kompletnego posiłku**, lecz jedynie jego element uzupełniający.
W związku z powyższym, w ramach tego samego śniadania Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo zapewnić **pieczywo w ilości 100 g** oraz **bułkę kajzerkę**, zgodnie z dalszymi wymaganiami i gramaturami określonymi w specyfikacji.

Pytanie 6
Prosimy o doprecyzowanie, czy Zamawiający określa minimalną gramaturę parówek.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że wymaga, aby gramatura parówek wynosiła **minimum 45 g na 1 sztukę.**
Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 7
Prosimy o doprecyzowanie wymagań dotyczących częstotliwości serwowania poszczególnych potraw na drugie danie obiadowe w ramach jadłospisu dekadowego.
Z przedstawionego opisu wynika, że w ciągu jednej dekady Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić m.in.:

- 5 razy potrawę mięsną,
- 1 raz naleśniki z musem owocowym lub serem,
- 1 raz jajko sadzone (2 szt. na osobę),
- 1 raz pierogi,

- 1 raz kluski ciemne z mięsem mielonym,
- 1 raz gołąbki,
- 1 raz placki ziemniaczane z gulaszem lub śmietaną,
- ryby panierowane w każdy piątek,

Powyższe wymagania wskazują na konieczność uwzględnienia większej liczby różnych dań, niż pozwala na to liczba dni w dekadzie. Prosimy o jednoznaczne określenie zasad częstotliwości serwowania poszczególnych dań.

Odpowiedź:

Zamawiający przychyla się do wniosku Wykonawcy i dokonuje doprecyzowania oraz zmiany zasad częstotliwości serwowania wskazanych dań obiadowych.

Działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, Zamawiający modyfikuje treść SWZ (w szczególności Opisu Przedmiotu Zamówienia) w zakresie częstotliwości podawania dań w następujący sposób:

- Naleśniki z musem owocowym lub serem – 1 raz w miesiącu,
- Pierogi – 1 raz w miesiącu,
- Kluski ciemne z mięsem mielonym – 1 raz w miesiącu,
- Gołąbki – 1 raz w miesiącu,
- Placki ziemniaczane z gulaszem lub śmietaną – 1 raz w miesiącu.

Pozostałe zapisy dotyczące częstotliwości serwowania dań (w tym wymóg podawania ryb panierowanych w każdy piątek oraz pozostałych pozycji ujętych w SWZ) pozostają bez zmian.

Pytanie 8

Prosimy o doprecyzowanie wymagań dotyczących częstotliwości serwowania podwieczorków w ramach jadłospisu dekadowego. Z przedstawionego opisu wynika, że Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w ciągu jednej dekady:

- ciasta – w każdą niedzielę,
- ciastka (biszkopty, herbatniki) – nie częściej niż 1 raz na dekadę,
- owoce sezonowe – przynajmniej 7 razy w ciągu dekady,
- jogurt naturalny – przynajmniej 1 raz na dekadę,
- w okresie sezonowym owoce sezonowe (np. truskawki, nektaryny, arbuz, maliny, borówki) – przynajmniej 2 razy w tygodniu,
- sok warzywny lub owocowy – nie częściej niż 1 raz na dekadę.

Powyższe wymagania wskazują na konieczność uwzględnienia większej liczby różnych dań, niż pozwala na to liczba dni w dekadzie. Prosimy o jednoznaczne określenie zasad częstotliwości serwowania poszczególnych dań.

Odpowiedź:

Zamawiający przychyla się do wniosku Wykonawcy i dokonuje doprecyzowania oraz zmiany zasad częstotliwości serwowania podwieczorków w ramach jadłospisu dekadowego (obejmującego 10 kolejnych dni kalendarzowych).

Działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, Zamawiający modyfikuje treść SWZ (w szczególności Opisu Przedmiotu Zamówienia) w zakresie wymagań dotyczących podwieczorków w następujący sposób:

- ciasta – w każdą niedzielę,
- owoce – przynajmniej 5 razy w ciągu dekady (przy czym w okresie letnio-jesiennym należy uwzględnić świeże owoce sezonowe, takie jak np. truskawki, nektaryny, arbuz, maliny, borówki – przynajmniej 2 razy w tygodniu w ramach ogólnej puli podwieczorków owocowych),
- jogurt naturalny (lub owocowy/kefir) – przynajmniej 1 raz w ciągu dekady,
- ciastka (biszkopty, herbatniki) – nie częściej niż 1 raz w ciągu dekady,
- sok warzywny lub owocowy – nie częściej niż 1 raz w ciągu dekady.

Jednocześnie Zamawiający dopuszcza możliwość łączenia wybranych elementów w ramach jednego podwieczorku (np. podanie jogurtu z dodatkiem owoców lub biszkoptów, bądź soku jako uzupełnienia podwieczorku), z zachowaniem wymaganej kaloryczności i gramatury posiłku.

Powyższe wyjaśnienia oraz zmiana treści SWZ są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 9

Prosimy o doprecyzowanie zapisu dotyczącego uroczystości okolicznościowej – Dnia Mieszkańca, przypadającego w listopadzie. Czy Wykonawca prawidłowo interpretuje zapis, że w tym dniu zobowiązany będzie przygotować danie obiadowe obejmujące potrawy charakterystyczne zarówno dla tradycyjnych Świąt Bożego Narodzenia, jak i Świąt Wielkanocnych? Jednocześnie prosimy o przedstawienie przykładowego menu, jakie Zamawiający oczekuje otrzymać podczas tej uroczystości, wraz ze wskazaniem konkretnych potraw oraz wymaganej liczby dań.

Odpowiedź:

W dniu obchodów Dnia Mieszkańca Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tradycyjny uroczysty zestaw obejmujący:

- na obiad: rosół z makaronem, kluski (śląskie), roladę śląską oraz czerwoną kapustę,
- na podwieczorek: ciasto drożdżowe oraz owoce.

Pozostałe posiłki w tym dniu (śniadanie, II śniadanie, kolacja) oraz ewentualne posiłki dla mieszkańców wymagających diet specjalistycznych należy przygotować zgodnie z ogólnymi zasadami określonymi w SOPZ.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 10

Prosimy o wskazanie, z jakich konkretnie produktów powinien składać się suchy prowiant dla jednego mieszkańca oraz jaka powinna być gramatura poszczególnych produktów. Prosimy również o określenie, czy suchy prowiant ma zastępować wszystkie posiłki przypadające mieszkańcowi w dniu wyjazdu, czy tylko wybrane posiłki (np. śniadanie, obiad lub kolację).

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że suchy prowiant zastępuje **wyłącznie te posiłki, które przypadają w czasie nieobecności mieszkańca** w placówce (np. wyjazd na badania lekarskie, wycieczkę lub turnus). Zakres zastępowanych posiłków każdorazowo wskazuje Zamawiający w zapotrzebowaniu, z zachowaniem równowartości kalorycznej oraz wymogów dietetycznych danego mieszkańca.

W skład suchego prowiantu dla jednego mieszkańca (w zależności od długości wyjazdu) wchodzą w szczególności:

- **pieczywo / kanapki:** 2–3 bułki (po ok. **70 g/szt.**) lub pieczywo krojone (ok. **150–200 g**) z masłem (**15–20 g**) oraz wędliną spełniającą wymogi SOPZ lub serem (łącznie min. **60–80 g**) i dodatkiem świeżych warzyw,
- **napoje:** woda mineralna niegazowana (**0,5 l**) oraz sok owocowy lub warzywny w kartoniku/butelce (**0,2–0,33 l**),
- **owoc:** 1 sztuka świeżego owocu (np. jabłko, banan – ok. **150–200 g**),
- **dodatek:** drożdżówka (ok. **80–100 g**) lub jogurt pitny/serek homogenizowany (ok. **150–200 g**),
- **przy wyjeździe całodziennym (obejmującym porę obiadową):** dodatkowo sałatka garmażeryjna (min. **250 g**) lub porcja wędliny/kabanosów (min. **80 g**) wraz z jednorazowymi sztućcami.

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

Pytanie 11
Prosimy o doprecyzowanie zapisu dotyczącego częstotliwości uwzględniania pomidorów i ogórków zielonych w jadłospisie w sezonie letnim. Czy zapis „nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu na śniadanie i kolację" oznacza, że pomidory i ogórki zielone powinny być serwowane:

- Co najmniej 3 razy w tygodniu na śniadanie oraz dodatkowo co najmniej 3 razy w tygodniu na kolację (łącznie minimum 6 razy w tygodniu), czy
- Łącznie co najmniej 3 razy w tygodniu, niezależnie od tego, czy zostaną podane na śniadanie, czy na kolację?

Prosimy o jednoznaczne wskazanie sposobu interpretacji tego wymagania, aby umożliwić prawidłowe zaplanowanie jadłospisów.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że wskazany zapis należy interpretować zgodnie z drugim wariantem, tj. pomidory i ogórki zielone powinny być uwzględnione w jadłospisie łącznie co najmniej 3 razy w tygodniu, niezależnie od tego, czy zostaną podane na śniadanie, czy na kolację.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 12

W paragrafie 9 **ust. 2 lit. b projektu umowy**, prosimy o skreślenie pkt b):
„Wykonawca wykonuje usługę niezgodnie z umową lub jej częścią".
Zapis jest sformułowany bardzo szeroko i nie wskazuje, jak poważne ani jakiego rodzaju naruszenie miałoby uzasadniać **natychmiastowe odstąpienie od umowy**. W obecnym brzmieniu może obejmować także uchybienia drobne, jednostkowe lub możliwe do niezwłocznego usunięcia, bez uprzedniego wezwania Wykonawcy do ich poprawienia. Może to prowadzić do nieproporcjonalnych skutków w stosunku do charakteru naruszenia i utrudnia ocenę ryzyka związanego z realizacją zamówienia. Część naruszeń, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych, została ponadto odrębnie uregulowana w lit. c.
Wniosek uzasadniamy potrzebą zapewnienia przejrzystych i proporcjonalnych warunków realizacji zamówienia, zgodnie z zasadami wskazanymi w art. 16 Prawa zamówień publicznych oraz obowiązkiem współdziałania stron przy wykonywaniu umowy, o którym mowa w art. 431 tej ustawy. Zasada przewidziana w art. 491 Kodeksu cywilnego zakłada co do zasady wyznaczenie dodatkowego terminu na wykonanie zobowiązania przed odstąpieniem od umowy.
Odpowiedź:

Zamawiający przychyla się do wniosku Wykonawcy i wyraża zgodę na wykreślenie wskazanego postanowienia z projektu umowy.

Działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dokonuje modyfikacji treści SWZ (w zakresie Projektowanych Postanowień Umowy) w następujący sposób:

- W **§ 9 ust. 2** projektu umowy **wykreśla się w całości lit. b)** o treści: *„Wykonawca wykonuje usługę niezgodnie z umową lub jej częścią"*.

Pozostałe zapisy § 9 ust. 2 projektu umowy pozostają bez zmian.

Powyższe wyjaśnienia oraz zmiana treści SWZ są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 13

Wniosek o zmianę podstawy naliczania kary umownej
Prosimy o zmianę §9 ust. 8 projektu umowy w taki sposób, aby kara umowna w wysokości 0,02% była naliczana od wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za miesiąc, którego dotyczy niewykonanie zamówienia, a nie od całkowitej wartości wynagrodzenia wskazanej w § 7 pkt 14.
Proponowane brzmienie:
„W przypadku niewykonania zamówienia w terminie określonym w umowie Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej z winy Wykonawcy w wysokości 0,02% wynagrodzenia brutto należnego za miesiąc, którego dotyczy niewykonanie zamówienia, za każdy przypadek."
Prosimy również o odpowiednie dostosowanie innych postanowień projektu umowy, które odsyłają do § 7 pkt 14 jako podstawy naliczania kary za pojedyncze naruszenie.
Uzasadnienie:
Obecna podstawa odnosi się do całkowitej wartości przedmiotu zamówienia, mimo że kara jest naliczana za konkretny przypadek niewykonania zamówienia. Może to skutkować naliczeniem kary nieproporcjonalnej do skali naruszenia i wartości usług realizowanych w danym miesiącu. Powiązanie podstawy kary z miesięcznym wynagrodzeniem lepiej odzwierciedla okres, którego dotyczy uchybienie, i pozwala zachować proporcję między naruszeniem a jego konsekwencją finansową. Wniosek jest zgodny z zasadą proporcjonalności wskazaną w art. 16 Prawa zamówień publicznych
Odpowiedź:

Zamawiający **nie wyraża zgody** na zmianę § 9 ust. 8 oraz pozostałych postanowień projektu umowy i podtrzymuje dotychczasowe zapisy w tym zakresie.

Uzasadnienie:
W ocenie Zamawiającego zastrzeżona w § 9 ust. 8 projektu umowy kara umowna na poziomie **0,02%** wynagrodzenia całkowitego brutto jest stawką niską i w pełni proporcjonalną do wagi naruszenia. Należy podkreślić, że naliczenie kary w wysokości 0,02% od wynagrodzenia miesięcznego sprowadzałoby jej wartość do kwoty symbolicznej, która nie spełniałaby funkcji dyscyplinującej ani prewencyjnej.

Przedmiotem zamówienia jest usługa całodziennego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej, w której brak dostarczenia posiłków w terminie bezpośrednio zagraża zdrowiu i prawidłowemu funkcjonowaniu podopiecznych. Ponadto interes Wykonawcy jest dodatkowo chroniony poprzez określenie w umowie maksymalnego limitu kar umownych, zgodnie z wymogami art. 436 pkt 3 ustawy Pzp. W związku z powyższym zapisy projektu umowy nie naruszają zasady proporcjonalności wynikającej z art. 16 ustawy Pzp i pozostają bez zmian.

Pytanie 14
Wnosimy o obniżenie progu zmiany wskaźnika GUS uprawniającego do waloryzacji wynagrodzenia z 10% do 5%. Dotychczasowy próg 10% jest zbyt wysoki i może w praktyce uniemożliwiać dokonanie waloryzacji pomimo występowania istotnych zmian kosztów realizacji zamówienia. W przypadku zmiany poziomu cen towarów lub kosztów związanych z realizacją
zamówienia wynoszącą co najmniej 10 % w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia
ofert w postępowaniu,- Zasadność obniżenia progu potwierdzają dane GUS dotyczące półrocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych. Wskaźnik w relacji do analogicznego półrocza roku poprzedniego wynosił:

- I półrocze 2022 r. – wzrost o 11,8%,
- I półrocze 2023 r. – wzrost o 15,0%,
- I półrocze 2024 r. – wzrost o 2,7%,
- I półrocze 2025 r. – wzrost o 4,5%,
- I półrocze 2026 r. – wzrost o 2,7%.

Obniżenie progu do 5% pozwoli na bardziej elastyczne i adekwatne reagowanie na zmiany sytuacji gospodarczej, zapewniając jednocześnie zachowanie obiektywnego, niezależnego miernika publikowanego przez GUS. Jest to rozwiązanie korzystne dla obu stron umowy, ponieważ umożliwia uwzględnienie zarówno wzrostu, jak i spadku kosztów realizacji zamówienia.

Odpowiedź:

Zamawiający przychyla się do wniosku Wykonawcy i wyraża zgodę na obniżenie progu zmiany poziomu cen towarów lub kosztów uprawniającego do żądania zmiany wynagrodzenia (waloryzacji) z **10% na 5%**.

Działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dokonuje modyfikacji treści SWZ (w zakresie Projektowanych Postanowień Umowy) w następujący sposób:

- W postanowieniach dotyczących waloryzacji wynagrodzenia **(w § § 12 ust. 3 pkt 1) Projektu umowy)** dotychczasowy zapis:
  „W przypadku zmiany poziomu cen towarów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynoszącą co najmniej 10% w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia ofert w postępowaniu (...)”
  otrzymuje nowe brzmienie:
  „W przypadku zmiany poziomu cen towarów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynoszącą co najmniej 5% w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia ofert w postępowaniu (...)” *(oraz analogicznie zmienia się próg z 10% na 5% w pozostałych ustępach regulujących mechanizm waloryzacji, jeśli wartość 10% była w nich powtórzona)*.

Pozostałe warunki i zasady waloryzacji wynagrodzenia określone w projekcie umowy pozostają bez zmian.

Powyższe wyjaśnienia oraz zmiana treści SWZ są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 15

Prosimy o podanie rzeczywistej liczby posiłków z podziałem na śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje z ostatnich 12 miesięcy – z podziałem na konkretne miesiące.

Odpowiedź:

Zamawiający udostępnia zestawienie rzeczywistej liczby wydanych posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w okresie ostatnich 12 miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące oraz rodzaje posiłków:

Miesiąc / Rok	**Śniadania**	**Obiady Z Podwieczorkiem**	**Kolacje**
Listopad 2025 r.	1674	1674	1674
Grudzień 2025 r.	1672	1672	1672
Styczeń 2026 r.	1728	1728	1728
Luty 2026 r.	1560	1560	1560
Marzec 2026 r.	1717	1717	1717
Kwiecień 2026 r.	1654	1654	1654
Maj 2026 r.	1715	1715	1715
Czerwiec 2026 r.	1648	1648	1648
Lipiec 2026 r.	1674	1674	1674
Sierpień 2026 r.	1697	1697	1697
Wrzesień 2026 r.	1637	1637	1637
Październik 2026 r.	1725	1725	1725
RAZEM (12 mies.)	**20101**	**20101**	**20101**

Pytanie 16

Prosimy o wyjaśnienie, z jakich przyczyn Zamawiający uznał za konieczne wymaganie dysponowania dwoma środkami transportu, skoro przedmiot zamówienia obejmuje dostarczanie posiłków do dwóch budynków DPS, położonych w odległości około 50 metrów od siebie. Czy Zamawiający dopuści spełnienie tego warunku poprzez dysponowanie jednym odpowiednio przystosowanym środkiem transportu, spełniającym wszystkie wymagania sanitarne i techniczne, zapewniającym terminową oraz prawidłową realizację dostaw?

Odpowiedź:

Zamawiający **nie wyraża zgody** na obniżenie wskazanego warunku udziału w postępowaniu i podtrzymuje wymóg dysponowania co najmniej **dwoma środkami transportu** przystosowanymi do przewozu posiłków.

Uzasadnienie:
Przedmiotem zamówienia jest usługa całodziennego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej – osób niepełnosprawnych intelektualnie, dla których ciągłość, punktualność oraz bezpieczeństwo sanitarne dostaw mają kluczowe znaczenie dla zdrowia i życia oraz prawidłowego funkcjonowania Domu.

Wymóg dysponowania co najmniej dwoma środkami transportu nie wynika wyłącznie z odległości pomiędzy budynkami, lecz ma na celu **zabezpieczenie ciągłości realizacji dostaw** na wypadek nieprzewidzianych zdarzeń losowych, takich jak nagła awaria techniczna pojazdu, kolizja drogowa czy konieczność przeprowadzenia prac serwisowych lub dezynfekcyjnych. Zamawiający musi mieć gwarancję, że nawet w sytuacji unieruchomienia jednego samochodu Wykonawca dysponuje natychmiastowym pojazdem zastępczym spełniającym rygorystyczne wymogi sanitarne, co zapewni dostarczenie wszystkich posiłków bez opóźnień oraz z zachowaniem wymaganych reżimów temperaturowych i higienicznych.

W ocenie Zamawiającego warunek ten jest w pełni proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz niezbędny do zapewnienia jego należytego wykonania. W związku z powyższym zapisy SWZ w tym zakresie pozostają bez zmian.

Pytanie 17

W związku z zapisem § 2 ust. 5 projektowanych postanowień umowy, zgodnie z którym Zamawiający gwarantuje minimalny zakup w ilości 60% wskazanej ilości, prosimy o zwiększenie gwarantowanego wolumenu do 80%. Realizacja usługi wymaga utrzymywania stałej gotowości produkcyjnej, zapewnienia personelu oraz codziennego transportu posiłków, niezależnie od liczby zamawianych osobodni.

Odpowiedź:

Zamawiający **nie wyraża zgody** na zwiększenie gwarantowanego minimalnego wolumenu zamówienia do 80% i podtrzymuje dotychczasowy zapis § 2 ust. 5 projektowanych postanowień umowy na poziomie **60%**.

Uzasadnienie:
Wskazany w § 2 ust. 5 projektu umowy poziom 60% stanowi realne i wyważone minimum, które w pełni czyni zadość obowiązkowi wynikającemu z art. 433 pkt 4 ustawy Pzp. Specyfika funkcjonowania Domu Pomocy Społecznej wiąże się ze zmiennością liczby mieszkańców korzystających z wyżywienia – wynikającą z czynników niezależnych od Zamawiającego, takich jak hospitalizacje, pobyty w zakładach opiekuńczo-leczniczych, urlopowania czy naturalny ruch mieszkańców.

Zamawiający nie może zagwarantować realizacji zamówienia na poziomie 80%, gdyż w przypadku dłuższego spadku obłożenia placówki lub chorób zakaźnych, epidemii powodujący dłuższy czas pobytu w szpitalu byłby narażony na konieczność zapłaty za niezamówione i niewykorzystane posiłki, co naruszałoby dyscyplinę finansów publicznych. Zastrzeżony poziom 60% pozwala Wykonawcy na właściwe skalkulowanie kosztów stałych przy jednoczesnym poszanowaniu możliwości organizacyjnych i finansowych Zamawiającego.

W związku z powyższym treść § 2 ust. 5 projektowanych postanowień umowy pozostaje bez zmian.

Pytanie 18

Z dokumentacji wynika, że Zamawiający będzie rozdzielał i wydawał posiłki mieszkańcom przy udziale własnych pracowników, natomiast Wykonawca będzie przekazywał posiłki opiekunkom. Prosimy o potwierdzenie, że odpowiedzialność Wykonawcy za posiłki kończy się z chwilą ich przekazania upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego i potwierdzenia odbioru, a za dalsze przechowywanie, porcjowanie i wydawanie posiłków odpowiada Zamawiający.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza, że odpowiedzialność Wykonawcy za prawidłowe przechowywanie oraz warunki transportu posiłków kończy się z chwilą ich fizycznego przekazania upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego (opiekunce) i potwierdzenia odbioru przez Zamawiającego – pod warunkiem, że dostarczone posiłki w chwili przekazania spełniają wszystkie wymogi jakościowe, sanitarne, gramaturowe oraz temperaturowe określone w SWZ i umowie.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 19

Prosimy o podanie szacunkowej liczby suchych prowiantów w skali ostatnich 12 mcy . Prosimy również o wskazanie, czy suchy prowiant będzie rozliczany według odrębnej ceny jednostkowej.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że w okresie ostatnich 12 miesięcy wydano łącznie **100 sztuk** suchego prowiantu. Dane te mają charakter wyłącznie poglądowy i obrazują dotychczasowe, incydentalne zapotrzebowanie placówki.

Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że suchy prowiant **nie będzie rozliczany według odrębnej ceny jednostkowej**. Koszt przygotowania i dostarczenia suchego prowiantu (zastępującego posiłek lub posiłki w dniu wyjazdu mieszkańca) należy uwzględnić w cenie jednostkowej za **całodzienne wyżywienie** (osobodzień) mieszkańca.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 20

Zamawiający zastrzega możliwość skrócenia okresu obowiązywania umowy z miesięcznym wyprzedzeniem, nie określając przyczyn ani zasad rekompensaty kosztów poniesionych przez Wykonawcę. Prosimy o wskazanie, w jakich przypadkach Zamawiający może skorzystać z tego uprawnienia oraz czy Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie lub rekompensata za uzasadnione koszty poniesione w związku z przygotowaniem do realizacji zamówienia i jego wcześniejszym zakończeniem.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że kwestionowany zapis w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) w rozdziale II *„Termin realizacji zamówienia”*, pkt 1, o treści: *„(z możliwością skrócenia okresu z miesięcznym wyprzedzeniem)”* stanowił omyłkę pisarską.

W związku z powyższym Zamawiający usuwa ten zapis z rozdziału II pkt 1 OPZ. Po dokonanej zmianie rozdział II pkt 1 OPZ otrzymuje następujące brzmienie:

„Termin wykonania zamówienia – od dnia 01.01.2027 r. do dnia 31.12.2027 r.”

Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że wszelkie kwestie dotyczące możliwości, przesłanek oraz trybu wcześniejszego zakończenia umowy, w tym obowiązujący **3-miesięczny okres wypowiedzenia**, zostały szczegółowo uregulowane w **Projektowanych postanowieniach umowy &9 pkt 11** (oraz w pozostałych postanowieniach dotyczących rozwiązania i odstąpienia od umowy).

Z uwagi na usunięcie zapisu o miesięcznym okresie skrócenia umowy oraz odesłanie do jednolitych postanowień umownych przewidujących 3-miesięczny okres wypowiedzenia.

Niniejsze wyjaśnienia oraz modyfikacja stanowią integralną część dokumentacji postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców.

Pytanie 21

Formularz ofertowy przewiduje ocenę odległości kuchni według trzech przedziałów: do 15 km, powyżej 15 km do 20 km oraz powyżej 20 km. Prosimy o wskazanie, w jaki sposób będzie mierzona odległość kuchni od siedziby Zamawiającego, w szczególności czy będzie to odległość drogowa wyznaczona na podstawie najkrótszej trasy przejazdu, czy odległość w linii prostej. Prosimy również o wskazanie punktu początkowego i końcowego pomiaru oraz sposobu dokumentowania deklarowanej odległości.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia sposób obliczania, weryfikacji oraz dokumentowania odległości kuchni od siedziby Zamawiającego na potrzeby kryterium oceny ofert w następujący sposób:

1. **Sposób pomiaru odległości:**
   Odległość będzie mierzona jako **rzeczywista odległość drogowa** wyznaczona według **najkrótszej trasy przejazdu** dostępnej dla pojazdów samochodowych (z uwzględnieniem obowiązującej organizacji ruchu oraz dróg publicznych). Pomiar nie będzie dokonywany w linii prostej.
2. **Punkt początkowy i końcowy pomiaru:**
   - **Punkt początkowy:** dokładny adres lokalizacji kuchni (zakładu produkcyjnego), w której przygotowywane będą posiłki dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej, wskazany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym.
   - **Punkt końcowy:** dokładny adres siedziby Zamawiającego
3. **Sposób dokumentowania i weryfikacji odległości:**
   - Wykonawca zobowiązany jest wpisać w Formularzu ofertowym dokładny adres kuchni (ulica, numer budynku, kod pocztowy, miejscowość) oraz zaznaczyć właściwy przedział odległości (do 15 km / powyżej 15 km do 20 km / powyżej 20 km).
   - Na potwierdzenie spełnienia deklarowanej odległości Wykonawca może dołączyć do oferty wydruk (zrzut ekranu) z ogólnodostępnego serwisu mapowego (np. Google Maps) obrazujący wyznaczoną trasę przejazdu wraz z podanym dystansem w kilometrach.
   - Niezależnie od powyższego, Zamawiający na etapie badania i oceny ofert zweryfikuje zadeklarowaną przez Wykonawcę odległość za pomocą ogólnodostępnego narzędzia mapowego **Google Maps** (opcja: wyznacz trasę dla samochodu osobowego – najkrótszy dystans pomiędzy adresem kuchni a adresem siedziby Zamawiającego).

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 22

Prosimy o wskazanie, czy w przypadku świątecznych i okolicznościowych zestawów posiłków Wykonawca może dokonać odpowiedniej kalkulacji kosztów w ramach ceny osobodnia, czy też Zamawiający przewiduje osobną cenę lub dodatkowe wynagrodzenie za realizację tych świadczeń.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że **nie przewiduje odrębnej ceny jednostkowej ani dodatkowego wynagrodzenia** za przygotowanie i dostarczenie świątecznych oraz okolicznościowych zestawów posiłków (w tym m.in. na Wigilię, Święta Wielkanocne oraz Dzień Mieszkańca).

Wszystkie koszty związane z realizacją pełnego zakresu zamówienia – w tym koszty posiłków świątecznych i okolicznościowych określonych w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) – Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić i odpowiednio skalkulować w cenie jednostkowej za **całodzienne wyżywienie (osobodzień)** wskazanej w Formularzu ofertowym.
Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 23

Zgodnie z OPZ Zamawiający może zgłaszać zmiany liczby posiłków na dany dzień do godziny 12:00, podczas gdy śniadanie dostarczane jest w godzinach 7:30–8:00, a obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją w godzinach 11:30–12:30. Prosimy o potwierdzenie, że posiłki wyprodukowane zgodnie z wcześniej przekazanym zamówieniem, których anulowanie nastąpi po rozpoczęciu produkcji lub po dostarczeniu, będą podlegały rozliczeniu i zapłacie.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia oraz doprecyzowuje zasady zgłaszania korekt liczby posiłków, potwierdzając stanowisko Wykonawcy w odniesieniu do posiłków już wyprodukowanych lub dostarczonych zgodnie z obowiązującym zamówieniem.

Działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, Zamawiający doprecyzowuje zapisy Opisu Przedmiotu Zamówienia (OPZ) w następujący sposób:

- Zgłoszenie zmiany liczby posiłków dokonywane przez Zamawiającego do godziny 12:00 danego dnia dotyczy posiłków na dzień następny (lub kolejnych posiłków w danym dniu wyłącznie w zakresie, w jakim nie zostały one jeszcze przygotowane ani dostarczone – np. w odniesieniu do kolacji, o ile korekta zostanie zgłoszona przed jej wydaniem/transportem).
- Zamawiający potwierdza, że posiłki wyprodukowane i dostarczone zgodnie z uprzednio złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem przed godziną graniczną zgłoszenia korekty podlegają normalnemu rozliczeniu i zapłacie według stawek określonych w umowie.

Powyższe wyjaśnienia oraz zmiana treści SWZ są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Pytanie 24

Prosimy o wskazanie, czy w przypadku zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w trakcie dnia rozliczenie będzie następowało według cen jednostkowych śniadania, obiadu z podwieczorkiem oraz kolacji, określonych w § 7 ust. 12 umowy, czy według pełnej ceny osobodnia.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że w przypadku zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w trakcie dnia, rozliczenie będzie następowało **według pełnej ceny osobodnia**.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ, są wiążące dla wszystkich Wykonawców i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty.

Zamawiający, działając na podstawie art. 286 ust. 1, 3 i 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), informuje o dokonaniu zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) poprzez przedłużenie terminu składania oraz otwarcia ofert.

Informacja o przedłużeniu terminu składania i otwarcia ofert zostanie zamieszczona w odrębnym zawiadomieniu na Platformie e-Zamówienia (www.ezamowienia.gov.pl), na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez
Adam Grabowski
Data: 2026.11.16 11:42:59
CET