



GINA BARTOSZYCE
ul. Plac Zwycięstwa 2
11 – 200 Bartoszyce

Tel. +48 89 300 03 69,
Tel. +48 89 307 01 50,
fax. +48 89 762 12 93,
sekretariat@gmina-bartoszyce.pl

Bartoszyce, 2023-07-28

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ Nr 1

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Numer sprawy: **ZP.271.12.2023.**

Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do jednostek podległych na terenie Gminy Bartoszyce z podziałem na zadania.**

W odpowiedzi na skierowane zapytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednol. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.) wyjaśnia poniżej treść zapytań:

ZADANIE NR 1 – usługi polegające na sporządzeniu w lokalu Wykonawcy, dostarczeniu i wydaniu gorących posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Bartoszyce w roku szkolnym 2023/2024

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla osób zgłaszających ilości posiłków. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Tak zamawiający wyraża zgodę.

2. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia

Dopuszcza danie risotto, kaszotto, spaghetti zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

3. Czy Zamawiający wymaga, by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Tak wymaga.

4. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Zamawiający na dany moment nie posiada wiedzy o indywidualnych dietach.

5. Biorąc pod uwagę fakt, że na podstawie IŻŻ obiad stanowi 35-40% całodniowego zapotrzebowania energetycznego Zamawiający potwierdza, że prawidłowe założenie kaloryczne

dla dzieci w wieku przedszkolnych, zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku, wynoszą 1400 kcal w związku z czym wartość energetyczna obiadu powinna mieścić się w granicach 980-1050 kcal?

Zalecane pokrycie dziennej normy na energie dla dziecka powinno wynosić 1400 kcal. 70%

6. Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z aktualnymi wytycznymi dopuszcza odchylenia (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych, zwyczajowo przyjęte +/- 10%?

Tak dopuszcza.

7. Czy Zamawiający wymaga, by do posiłków były planowane napoje, tj. herbata, kawa czy kompot?
Zamawiający wymaga by do każdego posiłku był serwowany kompot 200ml.

8. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie diety i jak często w przeciągu miesiąca występują w podanych w postępowaniu przetargowym Placówkach.

Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzenia i zachowania indywidualnych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń lekarskich oraz rodziców, w tym również z uwzględnieniem uwarunkowań religijnych i kulturowych. Termin wprowadzenia indywidualnej diety pokarmowej w okresie 2 dni roboczych od zgłoszenia przez Zamawiającego.

Zamawiający na dany moment nie posiada wiedzy o indywidualnych dietach.

9. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych? Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym

Nie dopuszcza- zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym.

10. Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie 09/ 2022 - czerwiec 2023 z rozbiciem na poszczególne miesiące oraz na poszczególne szkoły/przedszkola.

W poszczególnych szkołach wydano następujące ilości obiadów:

miesiąc/Szkoła	SP Galiny	SP Bezledy	SP Kinkajmy	SP Żydowo	SP Wojciechy
Wrzesień 2022	182	426	264	142	323
Październik 2022	264	651	274	175	677
Listopad 2022	310	654	267	173	712
Grudzień 2022	278	624	249	176	640
Styczeń 2023	54	49	68	56	54
Luty 2023	162	319	153	164	417
Lmzrzec 2023	184	499	23	233	791
Kwiecień 2023	142	379	106	160	546
Maj 2023	132	386	117	146	511
Czerwiec 2023	95	324	131	154	447
RAZEM	1803	4311	1861	1579	5118
Średnio w ciągu 10 m-cy	180	431	186	158	512

11. Prosimy Zamawiającego o udostępnienie aktualnie stosowanych jadłospisów.

Jadłospisy w załączeniu.

SZKOLY GMINA BARTOSZYCE

19-22.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Obiad	Spaghetti 350g Kompot 200ml	Zupa ogorkowa z mięsem drobiowym 400 ml Pieczywo Arbuz	Pierogi ruskie z okrasa 350g mix warzyw 100g Kompot 200ml	Zupa rosół z makaronem i kurczakiem 350 ml Pieczywo jabłko	
alergeny	1,6,7,9	1,6,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9,	

- 1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,żyto,jęczmień ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.
- 2.Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3.Jaja i produktu pochodne.
- 4.Ryby i produkty pochodne.
- 5.Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.
- 6.Soja i produkty pochodne .
- 7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktoza) .
- 8.Orzechy tj migdały,orzechy laskowe, włoskie,nerkowce,pekan, brazylijskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .
- 9.Seler i produkty pochodne .
- 10.Gorczyca i produkty pochodne .
- 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .
- 12.Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2
- 13.Lubin i produkty pochodne.
- 14.Mieczaiki i produkty pochodne .

SZKOLY GMINA BARTOSZYCE

12-16.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Obiad	Nalesniki z twarogiem i sosem jogurtowo-owocowym 350g Kompot 200ml	Zupa barszcz biały z jajkiem i kielbaska 400 ml Pieczywo jabłko	Kotlet mielony mięsa wieprzowego 100g Kopytka 200g Buraczki 100g Kompot 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i pulpetem 400 ml Pieczywo banan	Paluszki rybne 100g Ziemniaki 200g Mizeria 100g Kompot 200ml
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7,9

- 1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,żyto,jęczmień ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.
- 2.Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3.Jaja i produktu pochodne.
- 4.Ryby i produkty pochodne.
- 5.Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.
- 6.Soja i produkty pochodne .
- 7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktoza) .
- 8.Orzechy tj migdały,orzechy laskowe, włoskie,nerkowce,pekan, brazylijskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .
- 9.Seler i produkty pochodne .
- 10.Gorczyca i produkty pochodne .
- 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .
- 12.Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2
- 13.Lubin i produkty pochodne.
- 14.Mieczaiki i produkty pochodne .

SZKOLY GMINA BARTOSZYCE

5-9.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Sroda	Czwartek	Piatek
Obiad	Makaron z truskawkami i smietana 350g Kompot 200ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i miesem drobiowym 400 ml Pieczywo jablko	Pieczon rzymska miesa wieprzowego 100g Ziemniaki 200g Salata z pomidorem Kompot 200ml	WOLNE	WOLNE
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7,9

- 1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,zyto,jeczmiem ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.
- 2.Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3.Jaja i produktu pochodne.
- 4.Ryby i produkty pochodne.
- 5,Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.
- 6.Soja i produkty pochodne .
- 7.Mleko i produkty pochodne (lacznie z laktoza) .
- 8.Orzechy tj migdaly,orzechy laskowe, włoskie,nerkowce,pekan, brazylijskie, pistacje,orzecz pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .
- 9.Seler i produkty pochodne .
- 10.Gorczyca i produkty pochodne .
- 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .
- 12.Dwutlenek siarki i siarczany w stezeniach powyzej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2
- 13.Lubin iprodukty pochodne.
- 14.Mieczaki i produkty pochodne .

12. Prosimy o podanie aktualnej stawki żywieniowej dla poszczególnych szkoły/przedszkola..
Aktualna stawka za 1 obiad w szkole gminnej wynosi 12,18 zł brutto.

13. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$
Nie wyrażamy zgody. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania temperaturą: zupy min 75° C, danie główne min 65 °C.

ZADANIE NR 2 – usługi polegające na sporządzeniu w lokalu Wykonawcy, dostarczeniu i wydaniu gorących posiłków dla ok 24 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach z siedzibą w 11-200 Bartoszyce ul. Bema 20

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla osób zgłaszających ilości posiłków. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych

gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Nie wyraża zgody.

2. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Tak dopuszcza.

3. Czy Zamawiający wymaga, by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Tak wymaga.

4. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Dieta bez zawartości orzechów i czekolady (1 dziecko)

5. Biorąc pod uwagę fakt, że na podstawie IŻŻ obiad stanowi 35-40% całodniowego zapotrzebowania energetycznego Zamawiający potwierdza, że prawidłowe założenie kaloryczne dla dzieci w wieku przedszkolnych, zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku, wynoszą 1400 kcal w związku z czym wartość energetyczna obiadu powinna mieścić się w granicach 980-1050 kcal?

Tak.

6. Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z aktualnymi wytycznymi dopuszcza odchylenia (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych, zwyczajowo przyjęte +/- 10%?

Tak dopuszcza.

7. Czy Zamawiający wymaga, by do posiłków były planowane napoje, tj. herbata, kawa czy kompot?

Zamawiający wymaga by do każdego posiłku był serwowany kompot 200ml.

8. Czy Zamawiający wymaga podawania codziennie do śniadania zupy mleczne?-

Tak wymaga.

9. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie diety i jak często w przeciągu miesiąca występują w podanych w postępowaniu przetargowym Placówkach.

Nie dotyczy.

10. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych? Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym

Tak.

11. Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie 09/ 2022 – czerwiec 2023 z rozbiem na poszczególne miesiące oraz na poszczególne szkoły/przedszkola:

ILOŚĆ POSIŁKÓW w roku 2022: IX -407 ,X -416, XI- 403, XII- 218,

ILOŚĆ POSIŁKÓW w roku 2023: I-312, II- 358, III-394, IV- 356, V-402, VI - 405

12. Prosimy Zamawiającego o udostępnienie aktualnie stosowanych jadłospisów.

Przedszkola Gmina Bartoszyce 24-28.04.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Płatki kulki na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g Parówki z indyka 100g salata Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g Paszтет drobiowy 30g dzem 30g papryka Herbata 200ml	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g ser żółty 50g rzodkiewka Herbata 200ml	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g wedlina drobiowa 50g ogorek Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 250 ml Pieczywo 120g Jajecznica na maselku 100g szczypiorek Herbata 200ml
alergeny	1,3,6,7,9	1,3,6,7,	1,6,7,	1,6,7,9,10	1,3,7,
Obiad	Zupa wiosenna z ziemniakami 350 ml Nalesniki z twarogiem i sosem jogurtowo-owocowym Kompot 200ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml Udka z kurczaka 100g Kasza jaglana 250g ogorek kiszony Kompot 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350 ml Pieczeń rzymska mięsa wieprzowego 100g Ziemniaki 150g surowka z z czerwonej kapusty Kompot 200ml	Zupa ogorkowa z ziemniakami 350 ml Placki ziemniaczane 250g marchewka tarta na jogurcie Kompot 200ml	Zupa ziemniaczana z ziemniakami 350 ml Pulpet z miruny miruny 100g Ziemniaki 200g Surówka z kiszonej kapusty Kompot 200ml
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7,9
Podwieczorek	Banan	Jogurt naturalny	Salatka owocowa	Mandarynka	Jabłko

1. Zboża zawierające gluten (pszenica ,żyto,jęczmień ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.

2.Skorupiaki i produkty pochodne.

3.Jaja i produktu pochodne.

4.Ryby i produkty pochodne.

5,Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.

6.Soja i produkty pochodne .

7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktoza) .

8.Orzechy tj migdały,orzechy laskowe, włoskie,nerkowce,pekan, brazylijskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .

9.Seler i produkty pochodne .

10.Gorczyca i produkty pochodne .

11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .

12.Dwutlenek siarki i siarczany w stezeniach powyzej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2

13.Lubin iprodukty pochodne.

14.Mieczaki i produkty pochodne .

Przedszkola Gmina Bartoszyce 22-26.05 .2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g wedlina 50g salata Herbata 200ml	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g Pasta z jaj z rzodkiewka i szczypiorkiem 50g Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g Dzem 30g Twarog 20g salata Herbata 200ml	Płatki kulki na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g wedlina drobiowa 50g Pomidor sałata Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 250 ml Pieczywo 120g jajecznica na maselku 80g rzodkiewka szczypiorek Herbata 200ml
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,	1,7,	1,6,7,9,10	1,7,
Obiad	Zupa warzywna z ziemniakami 350 ml Spaghetti z miesem i sosem bolonskim 350g ogorek kiszony Kompot 200ml	Zupa brokulowa z ziemniakami 350 ml Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym 100g ziemniaki 200g Mizeria 80g Kompot 200ml	Zupa krem z warzyw 350 ml Gulasz drobiowy 100g Kasza gryczana 150g sałata z pomidorem 80g Kompot 200ml	Zupa z fasolki z ziemniakami 350 ml Makaron z truskawkami sosem jogurtowo-smietanowy 350g Kompot 200ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml Paluszki 100g Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty 80g Kompot 200ml
alergeny	1,9,10	9	1,3,9	3,7,9	3,4,7,9
Podwieczorek	Chrupki	Ciasto marchewkowe	Pomarancz	Kisiel	Jablko

1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,zyto,jeczmienn ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.

2.Skorupiaki i produkty pochodne.

3.Jaja i produktu pochodne.

4.Ryby i produkty pochodne.

5.Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.

6.Soja i produkty pochodne .

7.Mleko i produkty pochodne (lacznie z laktoza) .

8.Orzechy tj migdaly,orzechy laskowe, wloskie,nerkowce,pekan, brazyljskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .

9.Seler i produkty pochodne .

10.Gorczyca i produkty pochodne .

11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .

12.Dwutlenek siarki i siarczany w stezeniach powyzej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2

13.Lubin iprodukty pochodne.

14.Mieczaki i produkty pochodne .

Przedszkola Gmina Bartoszyce 28-02.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Płatki kulki na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g ser żółty 30g dżem 30g pomidor Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g wedlina 50g salata Herbata 200ml	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g twarożek na słodko 30g wedlina 30g ogórek Herbata 200ml	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g parówki z ketchupem 100g Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 250 ml Pieczywo 120g pasztet 30g ogórek naleśniki z sosem owocowym Herbata 200ml
alergeny	1,3,6,7,9	1,3,6,7,	1,6,7,	1,6,7,9,10	1,3,7,
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Roladki drobiowe w sosie 100g Kasza gryczana 150g ogórek kiszony Kompot 200ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml Pyzy z okraszką 300g pomidor w śmietanie Kompot 200ml	Zupa krem z marchewki 350 ml Schab gotowany 100g ziemniaki 150g warzywa na parze Kompot 200ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 350 ml Pierogi z truskawkami 300g sos śmietanowy Kompot 200ml	Zupa ziemniaczana z ziemniakami 350 ml Miruna w panierce 100g surowka coleslaw Kompot 200ml
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7,9
Podwieczorek	Banan	Jogurt naturalny	Salatka owocowa	Ciasto z jabłkami	Jabłko

1. Zboża zawierające gluten (pszenica ,żyto, jęczmień ,owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe), oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne .
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) .
8. Orzechy tj migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne .
9. Seler i produkty pochodne .
10. Gorczyca i produkty pochodne .
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne .
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg\kg lub 10mg\l w przeliczeniu na SO₂
13. Lubin i produkty pochodne.
14. Mieczaiki i produkty pochodne .

13. Prosimy o podanie aktualnej stawki żywieniowej dla poszczególnych szkoły/przedszkola.
CENA 19,90 zł

14. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$
TAK

ZADANIE NR 3 – usługi polegające na sporządzeniu w lokalu Wykonawcy, dostarczeniu i wydaniu gorących posiłków dla ok. 50 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat oraz 4 dzieci w wieku od 1 do 3 lat (oddział żłobkowy), które będą uczęszczać do Przedszkola Gminnego z Oddziałem Żłobkowym w Tolko, z siedzibą w Tolko 1, 11-200 Bartoszyce.

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla osób zgłaszających ilości posiłków. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

NIE WYRAŻA ZGODY.

2. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

TAK DOPUSZCZA

3. Czy Zamawiający wymaga, by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana

osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

TAK WYMAGA

4. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

DIETA BEZ ZAWARTOŚCI ORZECHÓW I CZEKOLADY(1 DZIECKO)

5. Biorąc pod uwagę fakt, że na podstawie IŻŻ obiad stanowi 35-40% całodniowego zapotrzebowania energetycznego Zamawiający potwierdza, że prawidłowe założenie kaloryczne dla dzieci w wieku przedszkolnych, zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku, wynoszą 1400 kcal w związku z czym wartość energetyczna obiadu powinna mieścić się w granicach 980-1050 kcal?

TAK

6. Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z aktualnymi wytycznymi dopuszcza odchylenia (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych, zwyczajowo przyjęte +/- 10%?

TAK

7. Czy Zamawiający wymaga, by do posiłków były planowane napoje, tj. herbata, kawa czy kompot?

Zamawiający wymaga by do każdego posiłku był serwowany kompot 200ml.

8. Czy Zamawiający wymaga podawania codziennie do śniadania zupy mleczne?

TAK WYMAGA

9. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie diety i jak często w przeciągu miesiąca występują w podanych w postępowaniu przetargowym Placówkach

NIE DOTYCZY

10. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych? Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym

TAK DOPUSZCZA

15. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie 09/ 2022 - czerwiec 2023 z rozbiem na poszczególne miesiące oraz na poszczególne szkoły/przedszkola

ILOŚĆ POSIŁKÓW w roku 2022: IX -407 ,X -416, XI- 403, XII- 218

ILOŚĆ POSIŁKÓW w roku 2023: I-312, II- 358, III-394, IV- 356, V-402, VI - 405

16. Prosimy Zamawiającego o udostępnienie aktualnie stosowanych jadłospisów.

Przedszkola Gmina Bartoszyce 26-30.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Płatki kulki na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g Parówki z indyka 100g ketchup	Płatki owsiane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g Paszтет drobiowy 30g dzem 30g papryka	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g ser żółty 50g rzodkiewka Herbata 200ml	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g wedlina drobiowa 50g ogorek	Kasza manna na mleku 250 ml Pieczywo 120g Jajecznicza na maselku 100g szczypiorek Herbata 200ml

	salata Herbata 200ml	Herbata 200ml		Herbata 200ml	
alergeny	1,3,6,7,9	1,3,6,7,	1,6,7,	1,6,7,9,10	1,3,7,
Obiad	Zupa szpinakowa 350 ml Roladki z kurczaka 100g Kasza kus kus 250g pomidor w smietanie 80g Kompot 200ml	Zupa buraczkowa z ziemniakami 350 ml Nalesniki z twarogiem i sosem jogurtowo- owocowym Kompot 200ml	Zupa brokulowa z ziemniakami 350 ml Pieczen rzymska miesa wieprzowego 100g Kopytka 150g Mix warzyw 80g Kompot 200ml	Zupa klopsikowa z ziemniakami 350 ml Racuchy z jablkiem 250g marchewka tarta 80g Kompot 200ml	Zupa rosół z makaronem 350 ml Roladka rybna z miruky 100g Ziemniaki 200g Surówka z kiszzonej kapusty Kompot 200ml
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7,9
Podwieczerek	Jablko	Chrupki	Arbuz	Jogurt z dżemem	Ciasto marchewkowe

1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,żyto,jęczmien ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.

2.Skorupiaki i produkty pochodne.

3.Jaja i produktu pochodne.

4.Ryby i produkty pochodne.

5,Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.

6.Soja i produkty pochodne .

7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktoza) .

8.Orzechy tj migdały,orzechy laskowe, włoskie,nerkowce,pekan, brazylijskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .

9.Seler i produkty pochodne .

10.Gorczyca i produkty pochodne .

11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .

12.Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2

13.Lubin i produkty pochodne.

14.Mieczaki i produkty pochodne .

Przedszkola Gmina Bartoszyce 19-23.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Makaron na mleku 250 ml	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml	Płatki błyskawiczne na mleku 250 ml	Kasza mamna na na mleku 250 ml	Ryz na mleku 250 ml

	Pieczycwo 120g Masło 15g Dzem 25g Ser żółty 25g lisc salaty Herbata 200ml	Szynka drobiowa 25g Masło 15g Twarozek 25g pomidor 20g Herbata 200ml	Pieczycwo 120g Masło 15g Pasta z wedlin 50g papryka Herbata 200ml	Pieczycwo 120g Masło 15g Paszтет 25g Ser 25g ogorek pomidor Herbata 200ml	Pieczycwo 120g Nalesniki z twarogiem marchewka 25g Herbata 200ml
alergeny	1,3,7,	1,6,7,9	1,6,7,9	1,6,7,9,10	1,3,6,7,
Obiad	Zupa koperkowa 350 ml Spaghetti 350g Marchewk 80g Kompot 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml Potrawka z kurczaka 100g Marchewka z groszkiem 80g Ryz 150g Kompot 200ml	Zupa krem z warzyw 350 ml Pierogi ruskie 250g mix warzyw 80g Kompot 200ml	Zupa wiosenna z ziemniakami 350 ml Zapiekanka ziemniaczana z miesem i warzywami 250g Marchewka 80g Kompot 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml Ryba z miruny w miescie 80g Ziemniaki 150g Surówka z kapusty i papryki 80g Kompot 200ml
alergeny	1,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9,	1,3,7,9	1,3,4,7,9
Podwieczerek	Chrupki	Arbuz	Kisiel z owocami	Bydyn z jablkiem	Jogurt banan
				1,3,6,7	1,7

1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,zyto,jeczmien ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.

2.Skorupiaki i produkty pochodne.

3.Jaja i produktu pochodne.

4.Ryby i produkty pochodne.

5,Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.

6.Soja i produkty pochodne .

7.Mleko i produkty pochodne (lacznie z laktoza) .

8.Orzechy tj migdaly,orzechy laskowe, wloskie,nerkowce,pekan, brazylijskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .

9.Seler i produkty pochodne .

10.Gorczyca i produkty pochodne .

11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .

12.Dwutlenek siarki i siarczany w stezeniach powyzej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2

13.Lubin i produkty pochodne.

14.Mieczaki i produkty pochodne .

Przedszkola Gmina Bartoszyce 28-02.06.2023

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Płatki kulki na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g ser żółty 30g dżem 30g pomidor Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g wedlina 50g salata Herbata 200ml	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g twarożek na słodko 30g wedlina 30g ogórek Herbata 200ml	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml Pieczywo 120g Masło 15g parówki z ketchupem 100g Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 250 ml Pieczywo 120g pasztet 30g ogórek naleśniki z sosem owocowym Herbata 200ml
alergeny	1,3,6,7,9	1,3,6,7,	1,6,7,	1,6,7,9,10	1,3,7,
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Roladki drobiowe w sosie 100g Kasza gryczana 150g ogórek kiszony Kompot 200ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml Pyzy z okraszką 300g pomidor w śmietanie Kompot 200ml	Zupa krem z marchewki 350 ml Schab gotowany 100g ziemniaki 150g warzywa na parze Kompot 200ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 350 ml Pierogi z truskawkami 300g sos śmietanowy Kompot 200ml	Zupa ziemniaczana z ziemniakami 350 ml Miruna w panierce 100g surowka coleslaw Kompot 200ml
alergeny	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7,9
Podwieczorek	Banan	Jogurt naturalny	Salatka owocowa	Ciasto z jabłkami	Jabłko

1.Zboża zawierające gluten (pszenica ,żyto,jęczmień ,owies,pszenica orkisz,lub ich odmiany hybrydowe),oraz produkty pochodne.

2.Skorupiaki i produkty pochodne.

3.Jaja i produktu pochodne.

4.Ryby i produkty pochodne.

5,Orzeszki ziemne (orzeszki archaidowe)i produkty pochodne.

6.Soja i produkty pochodne .

7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) .

8.Orzechy tj migdaly,orzechy laskowe, włoskie,nerkowce,pekan, brazyljskie, pistacje,orzech pistacjowy,orzechy makadamia i produkty pochodne .

9.Seler i produkty pochodne .

10.Gorczyca i produkty pochodne .

11.Nasiona sezamu i produkty pochodne .

12.Dwutlenek siarki i siarczany w stezeniach powyzej 10mg\kglub 10mg\l w przeliczeniu na SO2

13.Lubin iprodukty pochodne.

14.Mieczaki i produkty pochodne .

17. Prosimy o podanie aktualnej stawki żywieniowej dla poszczególnych szkoły/przedszkola.

CENA 19,90 ZŁ

18. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

TAK

Dotyczy zapisów umów:

1. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w zakresie Zadań. Zamawiający określił we wzorach umowy dla Zadań Nr 1, Nr 2, Nr 3 możliwości rozwiązania umowy. Zasadnie zakończenie umowy przed jej terminem uwarunkowane jest zaistnieniem okoliczności wskazanych w par. 15 dla Zadania Nr 1, par. 9 dla Zadania Nr 2 oraz par. 9 dla Zadania Nr 9. W opinii Zamawiającego niezasadne jest wprowadzenie zapisu przewidującego możliwość wypowiedzenia umowy z ważnych powodów z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie

umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.

W opinii Zamawiającego kary przewidziane w projekcie umowy nie są rażąco wysokie i nie naruszają zasad zachowania uczciwej konkurencji. W orzecznictwie powszechne jest stanowisko, zgodnie z którym rażące wygórowanie kary umownej ocenia się poprzez zbadanie stosunku pomiędzy wartością kary umownej, a wartością całego zobowiązania głównego. Krajowa Izba Odwoławcza w przywołanym przez Wykonawcę wyroku KIO sygn. akt KIO1519/15 stwierdza:” Zdaniem Izby rażąco wygórowana kara umowna to zarówno sytuacja ,gdy zachwiana zostanie relacja pomiędzy wysokością wynagrodzenia za wykonanie zamówienia a wysokością kary umownej zastrzeżonej za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy z uwzględnieniem okresu opóźnienia.” Dalej w przywołanym wyroku Izba wskazuje wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 24 kwietnia 2014r., I ACa 26/14, gdzie stwierdzono, że ocenę czy kara w danym przypadku jest rażąco wygórowana w rozumieniu art. 484 §2 k.c. należy dokonać w kontekście całokształtu okoliczności sprawy, uwzględniając przedmiot umowy, okoliczności, w jakich doszło do sytuacji uzasadniającej naliczenia kary, wagę oraz zakres nienależytego wykonania umowy, stopień winy, charakter negatywnych skutków dla drugiej strony itp.

Ponadto Zamawiający zwraca uwagę, że przystępujący Wykonawca do postępowania przetargowego powinien, założyć, że niniejszą usługę będzie wykonywał należycie i terminowo. We wzorach umowy Zamawiający nałożył kary za zwłokę, rozumiejąc pojęcie zwłoki w spełnieniu zobowiązania jako niewykonanie tego zobowiązania będące następstwem okoliczności, za które Wykonawca ponosi odpowiedzialność np. przyjęcie zbyt wielu zamówień i niedotrzymanie z tego powodu określonych w umowie terminów.

3. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

Każdorazowo taka sytuacja musi być badana pod względem zaistniałych okoliczności faktycznych i prawnych. Ponadto Zamawiający wskazuje, że z umowy wynika uprawnienie do nałożenia kar a nie obowiązek obciążenia karą. Kara zostanie nałożona zgodnie z zapisami wzoru umów w przypadku braku wymiany zakwestionowanych posiłków zgłoszonych przez Zamawiającego w wyniku reklamacji. W takim przypadku Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10,00 zł za każdą godzinę zwłoki.

Zamawiający nadmienia również że niniejsze postępowanie dotyczy sporządzania, dowozu i wydawania gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do jednostek podległych na terenie Gminy Bartoszyce z podziałem na zadania, nie pacjentów.

Zamawiający informuje, że pytania oraz odpowiedzi na nie stają się integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.

Powyższe wyjaśnienia wiążą Wykonawców z chwilą ich zamieszczenia na stronie prowadzonego postępowania.

/-/ z up. Jadwiga Bogdaniuk
Zastępca Wójta Gminy Bartoszyce

Kierownik Zamawiającego

Do wiadomości:
- wszyscy uczestnicy