

WYROK

Warszawa, 9 czerwca 2025 roku

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodnicząca: Agnieszka Trojanowska

Protokolant: Piotr Ceglowski

po rozpoznaniu na rozprawie, odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej 12 maja 2025 r. przez wykonawcę ADK SERWIS spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie, ul. Michała Kleofasa Ogińskiego 11/9

w postępowaniu prowadzonym przez zamawiającego Mazowieckie Specjalistyczne Centrum Zdrowia im. prof. Jana Mazurkiewicza w Pruszkowie, ul. Partyzantów 2/4

Uczestnik po stronie zamawiającego:

wykonawca Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi, ul. Traktorowa 126 lok. 202 zgłaszający przystąpienie w sprawie KIO 1860/25

orzeka:

1. uwzględnia odwołanie i nakazuje zamawiającemu unieważnienie czynności unieważnienia postępowania w zakresie pakietu I, unieważnienie czynności odrzucenia oferty odwołującego i powtórzenie czynności badania i oceny ofert z udziałem oferty odwołującego,
2. umarza postępowanie w zakresie zarzutów nr II.1 – 5 odwołania,
3. kosztami postępowania obciąża wykonawcę Naprzód Catering Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi i:
 - 3.1. zalicza w poczet kosztów postępowania kwotę 15 000 zł 00 gr (piętnaście tysięcy złotych zero groszy) tytułem uiszczonego wpisu, kwotę 3 600 zł 00 gr (trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) tytułem wydatków pełnomocnika przystępującego, kwotę 305 zł 90 gr (trzysta pięć złotych dziewięćdziesiąt groszy) tytułem kosztów dojazdu przystępującego,
 - 3.2. zasądza od wykonawcy Naprzód Catering Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi na rzecz wykonawcy ADK SERWIS spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie kwotę 15 000 zł 00 gr (piętnaście tysięcy złotych zero groszy) tytułem zwrotu uiszczonego wpisu.

Na orzeczenie – w terminie 14 dni od jego doręczenia przysługuje skarga za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej do Sądu Okręgowego w Warszawie- Sądu Zamówień Publicznych.

Przewodnicząca:.....

Sygn. akt KIO 1860/25

Uzasadnienie

Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn. „Świadczenie usługi polegającej na całodziennym żywieniu pacjentów Mazowieckiego Specjalistycznego Centrum Zdrowia im. prof. Jana Mazurkiewicza w Pruszkowie”, ogłoszono w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej numer publikacji: 63403-2025, numer wydania Dz.U. S: 20/2025 z 29 stycznia 2025 r.

30 kwietnia 2025 r. zamawiający poinformował o unieważnieniu postępowania na podstawie art. 255 pkt 2 ustawy w pakiecie I.

12 maja 2025 r. wykonawca ADK SERWIS spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie, ul. Michała Kleofasa Ogińskiego 11/9 wniósł odwołanie działając przez prezesa zarządu. Do odwołania dołączono dowód jego opłacenia oraz dowód przekazania zamawiającemu.

Odwołujący czynnościami i zaniechaniem zamawiającego zarzucił naruszenie następujących przepisów prawa:

- 1) art. 223 ust. 2 pkt 1 ustawy polegające na nieuznaniu wyjaśnień wykonawcy w zakresie oczywistych omyłek pisarskich i ich niepoprawieniu przez zamawiającego zgodnie z wyjaśnieniami wykonawcy;
- 2) art. 223 ust. 2 pkt 1 ustawy polegające na niezawiadomieniu wykonawcy o poprawieniu oczywistych omyłek pisarskich;
- 3) art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy polegające na nieuznaniu wyjaśnień wykonawcy, że wskazane przez niego omyłki nie powodują istotnych zmian w treści oferty;
- 4) art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy polegające na niewyznaczeniu wykonawcy odpowiedniego terminu na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie innej omyłki lub zakwestionowanie jej poprawienia;
- 5) art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy polegające na niepoprawieniu w ofercie innej omyłki polegającej na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodującej istotnych zmian w treści oferty;

6) art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy polegające na odrzuceniu oferty nr 2 Pakiet I złożonej przez wykonawcę;

7) art. 255 pkt 2 ustawy polegające na unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w części dotyczącej Pakietu I, podczas gdy w braku unieważnienia postępowania oferta wykonawcy zostałaby wybrana jako najkorzystniejsza, a cena tej oferty nie przewyższa kwoty, jaką zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie tej części zamówienia;

8) art. 16 ustawy polegające na odrzuceniu oferty mimo że jej rzekoma niezgodność z wymaganiami zamówienia nie miała charakteru istotnego, uniemożliwiającego prawidłowe wykonanie zamówienia.

Wniósł o uwzględnienie odwołania oraz o:

1) nakazanie zamawiającemu wykonania czynności uznania wyjaśnień wykonawcy w zakresie oczywistych omyłek pisarskich oraz ich poprawienia;

2) nakazanie zamawiającemu wykonania czynności uznania wyjaśnień wykonawcy w zakresie innych omyłek polegających na niezgodności dokumentów dołączonych do oferty, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty oraz wyznaczenia wykonawcy terminu na wyrażenie zgody na ich poprawienie;

3) nakazanie zamawiającemu wykonania czynności poprawienia innych omyłek polegających na niezgodności z dokumentów dołączonych do oferty niepowodujących istotnych zmian w treści oferty po wyrażeniu zgody wykonawcy na ich poprawienie;

4) nakazanie zamawiającemu unieważnienia czynności unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w części dotyczącej Pakietu I;

5) nakazanie zamawiającemu unieważnienia czynności odrzucenia oferty nr 2 Pakietu I złożonej przez wykonawcę;

6) nakazania zamawiającemu wykonania czynności przyjęcia oferty nr 2 Pakietu I złożonej przez wykonawcę;

7) stwierdzenia naruszenia przez zamawiającego naruszenia przepisów art. 223 ust. 2 pkt 1 i 3 oraz art. 255 pkt 2 ustawy.

8) nakazanie zamawiającemu dokonania ponownej oceny ofert z uwzględnieniem oferty odwołującego;

9) ewentualnie – przeprowadzenie postępowania dowodowego w zakresie charakteru niezgodności jadłospisu oraz ich wpływu na treść oferty.

W zakresie postępowania dowodowego o:

1) dopuszczenie i przeprowadzenie dowodu z dokumentu Specyfikacja Warunków Zamówienia „Świadczenie usługi polegającej na całodziennym żywieniu Mazowieckiego Specjalistycznego Centrum Zdrowia im. prof. Jana Mazurkiewicza w Pruszkowie” oraz Opisu Przedmiotu Zamówienia na potwierdzenie wymagań zamawiającego oraz faktu, że jadłospis miał charakter przykładowy i zmienny, a założeniem zamawiającego była możliwość jego modyfikacji, co potwierdza, że nie miał charakteru stałego;

2) dopuszczenie i przeprowadzenie dowodu z kopii odrzucenia oferty; wezwania do złożenia wyjaśnień; wyjaśnienia wykonawcy przesłane do zamawiającego; kopii oferty i jadłospisu na potwierdzenie, że omyłki miały charakter oczywistych omyłek pisarskich oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty wykonawcy i na czym one polegały;

3) dopuszczenie i przeprowadzenie dowodu z zeznań świadka D.C., wezwanie doręczyć na adres: W.Ł. 23, 02-230 Kobyłka, e-mail: dorota- c. na potwierdzenie, że omyłki miały charakter oczywistych omyłek pisarskich oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty wykonawcy i na czym one polegały.

Nadto o zasądzenie od zamawiającego na rzecz odwołującego kosztów postępowania odwoławczego, w tym kosztów wynagrodzenia pełnomocnika.

Odwołujący wskazał, że posiada interes do wniesienia odwołania, polegający na możliwości uzyskania zamówienia publicznego w pakiecie I, ponieważ jego oferta była najkorzystniejsza i miała najniższą cenę oraz nie przewyższała kwoty, którą zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie tej części zamówienia.

Tym samym niezgodne z prawem działanie lub zaniechanie zamawiającego pozbawiło odwołującego możliwości uzyskania przedmiotowego zamówienia. Jednocześnie w wyniku naruszenia przez zamawiającego powołanych przepisów ustawy, odwołujący mógł ponieść szkodę w postaci utraty dochodów z tytułu realizacji przedmiotowego zamówienia.

Zamawiający odrzucił ofertę odwołującego, uznając, że załączony jadłospis dekadowy nie spełnia wymagań określonych w Załączniku nr 2.1, pkt 53 SWZ, co jego zdaniem skutkuje niezgodnością oferty z treścią SWZ oraz nie przyjął wyjaśnień odwołującego w tym zakresie. Odwołujący nie zgadza się z tą oceną z następujących powodów:

Jadłospis miał charakter wzorcowy, a nie wiążący – SWZ nie określała jednoznacznie, że każda pojedyncza niezgodność powoduje automatyczne odrzucenie oferty. Jak wskazał sam zamawiający, w punkcie 53. Opisu Przedmiotu Zamówienia, zamawiający wymagał dołączenia do dokumentacji postępowania przetargowego jadłospisu zgodnego z przedstawionymi wytycznymi oraz będącego odwzorowaniem wszystkich kolejnych. Zamawiający miał

zamiar odnosić się w trakcie trwania całej umowy do jadłospisu jako wzorcowego i wymagać by każdy z kolejnych przedstawianych do akceptacji jadłospisów był z nim zgodny. Zamawiający zastrzegł jednocześnie, że wykonawca powinien być wrażliwy na zgłaszane potrzeby i uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne co do modyfikacji uprzednio przedstawianych. Już z samej treści punktu 53 OPZ wynika, że zamawiający przewidywał modyfikacje jadłospisów, które miały być przedkładane w trakcie trwania umowy. Co więcej, zamawiający wymagał od wykonawcy wykazania się wrażliwością na zgłaszane potrzeby i konieczności ewentualnych modyfikacji tych jadłospisów. Ponadto, zgodnie z pkt. 60 OPZ: „wykonawca będzie zobowiązany przedstawić dietetykowi MSCZ do zaopiniowania i zaakceptowania (drogą mailową) jadłospis dekadowy z co najmniej 7-dniowym (dni robocze) wyprzedzeniem, dla wszystkich diet”. Powyższe oznacza, że docelowe jadłospisy będą dopiero ostatecznie ustalane i akceptowane przez zamawiającego w okresie wykonywania umowy i to na tym etapie zamawiający będzie mógł domagać się od wykonawcy spełnienia wszystkich oczekiwanych wymogów.

Zamawiający już na etapie opisu przedmiotu zamówienia przewidywał, że jadłospisy będą zmieniane i dostosowywane do potrzeb zamawiającego – w tym zaś przypadku: potrzeb jego pacjentów. Jadłospis jest dołączany do dokumentacji postępowania przetargowego, ale nie jest częścią oferty składanej przez wykonawcę, co potwierdza fakt, że formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do SWZ nie odwołuje się w ogóle do jadłospisu i nie wymienia w ogóle jadłospisu jako załącznika do oferty wiążącej wykonawcę – jadłospis nie jest zatem częścią formularza ofertowego i nie jest częścią oferty wykonawcy, a zatem nie jest kryterium oceny ofert ani warunkiem postępowania. Nie powinien więc podlegać ocenie w ramach postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.

Reasumując wyjaśnienia dotyczące jadłospisu nie stanowią wyjaśnień dotyczących treści oferty, bowiem jadłospis nie jest jej częścią. W konsekwencji, wykonawca miał podstawy by uznać, że wyjaśnienia nie tylko nie prowadzą do istotnej zmiany treści oferty, ale w ogóle nie stanowią zmiany jej treści, a więc tym bardziej nie prowadzą do negocjacji oferty.

Nie można więc uznać za racjonalny argumentu zamawiającego, że każdą niezgodność z jadłospisem należało traktować jako niezgodność z wymaganiami zamawiającego, skoro ten od samego początku zakładał możliwość jego zmiany (modyfikacji). Niezależnie zaś od powyższego, wskazanie, że niezgodności polegają na zaoferowaniu dania mięsnego w dni, gdy winny być bez zawartości mięsa i nieuznanie w tym zakresie wyjaśnień odwołującego, że zgodnie z wymaganiem wskazał dzień bezmięsny, ale pomylił się w numerze tego dnia (wskazując nr 8 zamiast numeru 7) w sposób oczywisty narusza zarówno art. 223 ust. 2 pkt 1 ustawy, jak i art. 16 pkt 3 ustawy. Trudno też przyznać rację zarzutowi, że do dania głównego (fasolka po bretońsku) nie został dodany dodatek warzyw gotowanych lub surówka, skoro głównym składnikiem dania były warzywa (fasola, cebula, włoszczyzna), a jako dodatek zaplanowano jabłko. Braki w oznaczeniach alergenów stanowiły oczywistą omyłkę pisarską (tak jak miałyby to miejsce w przypadku literówek), a wynikały z błędu edycyjnego.

Nawet, jeśli uznać, że omyłki te nie miały charakteru oczywistej omyłki, to z pewnością można je było zakwalifikować jako inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. W wezwaniu do złożenia wyjaśnień zamawiający wskazał, że liść sałaty ma walor dekoracyjny: zgodnie z punktem 52 lit. p OPZ - zamawiający wymaga podawania do śniadań i kolacji liścia sałaty w formie dekoracji. Z założenia więc nie stanowi on istotnego elementu zamówienia. Jednocześnie zamawiający zakłada, że na II kolację może być podawany kefir lub serek homogenizowany. Już tylko z doświadczenia życiowego wynika, że trudno spodziewać się dekoracji w formie liścia sałaty do kefiru lub serka, a taki wniosek jest możliwy do wysnucia, jeśli zamawiający nie wskazał, do której kolacji powinna być dodawana tego rodzaju dekoracja. Niezależnie od powyższego odwołujący zauważył, że liść sałaty nie był elementem jadłospisu, ale elementem dekoracji.

Wskazał, że dla zastosowania podstawy odrzucenia oferty z art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy konieczne jest uchwycenie, na czym konkretnie niezgodność pomiędzy ofertą wykonawcy a warunkami zamówienia polega, czyli co i w jaki sposób w ofercie nie jest zgodne z konkretnie wskazanymi, skwantyfikowanymi i jednoznacznie ustalonymi warunkami zamówienia. W wyroku KIO z 9.09.2021 r., KIO 2520/21, Izba wskazała, że o niezgodności treści oferty z postanowieniami SWZ można mówić w przypadku ominięcia pewnego zakresu świadczenia, zaoferowania odmiennego zakresu lub braku jego dookreślenia w sposób umożliwiający ocenę, czy wykonawca złożył ofertę zgodną z oczekiwaniami zamawiającego. W ocenie odwołującego zamawiający nie określił warunków zamówienia w sposób jednoznaczny, dopuszczając możliwość modyfikacji jadłospisu i ustalając, że ma on charakter wzorcowy (przykładowy). Zamawiający ponosi odpowiedzialność za ostateczny kształt specyfikacji i załączników do niej, a także stawianych wykonawcom wymagań. Zamawiający jako autor poszczególnych zapisów Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz Opisu Przedmiotu Zamówienia musiał być świadomy tego, że jadłospis z natury rzeczy może ulegać zmianom i modyfikacjom, a w zasadzie nie powinno mieć znaczenia czy dzień bezmięsny jest dniem 7 czy 8 w kolejności, skoro zasada dnia bezmięsnego w jadłospisie dekadowym zostaje zachowana. Zamawiający jest niekonsekwentny, skoro z jednej strony twierdzi, że jadłospis ma charakter stały (wzorcowy), a jednocześnie przewiduje wprowadzanie w nim zmian. Niedopatrzienia zamawiającego – w tym przypadku polegające na jego niekonsekwencji powinno obciążać jego

samemu. Wymienione uchybienia (obecność mięsa w dniu bezmięsnym, brak dodatku warzywnego czy brak wskazania alergenów) mają charakter redakcyjny lub informacyjny, a nie merytoryczny – nie wpływają na sposób realizacji zamówienia, ani nie świadczą o braku zdolności wykonawcy do jego należytego wykonania.

Zamawiający naruszył zasadę proporcjonalności, o której mowa w art. 16 ustawy – odrzucenie oferty powinno następować tylko w przypadku rzeczywistej, istotnej niezgodności z wymaganiami zamówienia. Żadne ze wskazanych w wezwaniu do wyjaśnień uchybień nie stanowiło rzeczywistej i istotnej niezgodności z wymaganiami zamówienia. Uznanie wyjaśnień za niedopuszczalne jako „negocjacje oferty” jest błędne, ponieważ wyjaśnienia dotyczyły jedynie wątpliwości interpretacyjnych, nie zmieniały treści oferty, a jedynie ją doprecyzowywały – co zgodnie z orzecznictwem KIO jest dopuszczalne.

13 maja 2025 r. zamawiający poinformował o wniesieniu odwołania.

15 maja 2025 r. do postępowania odwoławczego po stronie zamawiającego zgłosił się wykonawca Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi, ul. Traktorowa 126 lok. 202. Zgłoszenia dokonał pełnomocnik działający w oparciu o pełnomocnictwo z 4 lutego 2025 r. udzielone przez prezesa zarządu. Do zgłoszenia dołączono dowody jego przekazania stronom. Przystępujący wskazał, że posiada interes prawny w uzyskaniu rozstrzygnięcia korzystnego dla zamawiającego, ponieważ jego oferta została złożona w postępowaniu i bezpodstawnie odrzucona. Jednocześnie nie istnieją przesłanki do uwzględnienia zarzutów wskazanych w odwołaniu wniesionym przez ADK SERWIS sp. z o.o., którego oferta – w ocenie przystępującego – została słusznie odrzucona.

W przypadku uwzględnienia odwołania przystępującego dotyczącego odrzucenia jego oferty oraz jej przywrócenia do dalszej oceny, istnieje realna i bezpośrednia możliwość uzyskania zamówienia publicznego. Z tych względów udział w tym postępowaniu odwoławczym leży w jego uzasadnionym interesie prawnym.

4 czerwca 2025 r. zamawiający złożył odpowiedź na odwołanie, w której oświadczył, że

1) uwzględnia odwołanie w zakresie zarzutów nr II.6) (odrzucone oferty), II.7) (unieważnienie postępowania) i II.8) (odrzucone oferty);

2) W pozostałym zakresie wnosi o oddalenie odwołania.

Zamawiający wskazał, że w świetle postanowień SWZ brak jest podstaw do przyjęcia, że wymagany jadłospis stanowił element oferty, a tym bardziej, że był on przedmiotowym środkiem dowodowym.

Tym samym, ewentualne nieprawidłowości w jadłospisie nie mogą skutkować odrzuceniem oferty, co w konsekwencji oznacza, że w postępowaniu zostały złożone ważne oferty i brak jest podstaw do unieważnienia postępowania.

Brak jest natomiast możliwości uwzględnienia pozostałych zarzutów, gdyż dotyczą one ewentualnych naruszeń przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. odnoszących się do korygowania treści oferty w związku ze stwierdzonymi omyłkami lub błędami. Skoro jadłospis nie stanowi elementu oferty, to brak jest możliwości skorygowania treści jadłospisu.

Na marginesie, zamawiający wskazuje, że zarzuty te nie mogłyby zostać uwzględnione nawet przy uznaniu, że jadłospis jest częścią oferty, gdyż zamawiający może dokonać korekt, gdy posiada wiedzę, bez konieczności przeprowadzania negocjacji, jaką treścią zastąpić omyłki, braki itp. Tym samym, odwołanie w tym zakresie winno zostać oddalone.

4 czerwca 2025 r. wykonawca Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi, ul. Traktorowa 126 lok. 202 wniósł sprzeciw wobec uwzględnienia zarzutów odwołania w całości i zasądzenie kosztów postępowania od odwołującego na rzecz przystępującego. Podtrzymał wniosek o oddalenie odwołania.

Na posiedzeniu z udziałem stron przystępujący doprecyzował, że wniósł sprzeciw wobec zarzutów, które zamawiający uwzględnił w odpowiedzi na odwołanie.

Odwołujący wycofał odwołanie w zakresie zarzutów nieuwzględnionych przez zamawiającego czyli zarzutów II 1- II.5 odwołania.

Stan faktyczny:

W SWZ zamawiający zawarł następujące postanowienia:

Rozdział VI. Informacje o przedmiotowych środkach dowodowych.

1. Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych

7.Przez ofertę należy rozumieć:

1) Formularz oferty - którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2 do SWZ:

Pakiet 1:

19.Diety muszą być prawidłowo zbilansowane i urozmaicone pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb, nasion roślin strączkowych oraz tłuszczów. Posiłki muszą charakteryzować się różnorodnością, urozmaiceniem pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej.

20.Zamawiający wymaga określenia gramatury, wartości energetycznej i odżywczej każdego posiłku. Wykonawca ma

obowiązek podawać składniki i ich proporcje w każdej potrawie, jak również sposób obróbki termicznej.

21. Zamawiający dopuszcza przekazanie przez Wykonawcę, nie później niż w dniu podpisania umowy, Księgi Receptur zawierającej nazwy dań i ich skład z uwzględnieniem gramatury i alergenów, która będzie aktualizowana na bieżąco.

23. Zamawiający wymaga, aby w porcjach posiłku objętość lub waga była nie mniejsza niż:

a. zupa — 400ml;

b. mięso podawane w całości — 100g;

c. fileć rybny (bez skóry, bez ości) - 100g;

d. mięso mielone w postaci kotletów mielonych czy pulpetów - 110g;

e. mięso z kością - 150g; gulasz, potrawka lub sos mięsny lub sos mięsny typu spaghetti - 180g (100g mięsa/porcję);

g. sosy do mięs - 80g;

h. surówki i warzywa gotowane — 200g;

i. ziemniaki, kasze, ryż, makaron — 250g produktu gotowego do spożycia;

j. produkty mączne np. pierogi, kluski leniwe, kopytka itp. — 300g;

k. naleśniki, krokiety — 2szt.;

l. napoje — 350ml; w sezonie letnim należy zapewnić Pacjentom dodatkowe napoje (dystrybutory wody, herbata, mięta, soki do rozcieńczania);

m. pieczywo mieszane — 100g;

n. masło extra o zawartości 82% tł. lub margaryna miękka porcjowane - 15g;

o. wędlina, ser żółty — 50g (4 plasterki);

p. jajka w rozmiarze L — 2 sztuki;

q. ser twarogowy — 100g; twaróg lub ser homogenizowany - 100g;

s. pasty w tym twarogowe, twarogowo-rybne, twarogowo-warzywne, jajeczne, rybne z roślin strączkowych itp. - 100g;

t. warzywa do śniadania i kolacji (sezonowe) — 100 g + sałata w formie dekoracji 20g;

u. owoce (sezonowe) — 150g;

24. Zamawiający wymaga, aby wsad ilościowy był zgodny z zalecaną normą i gramaturą odpowiednią dla danej potrawy i diety.

28. Dodatek warzywny i/lub owocowy w ciągu doby nie może być mniejszy niż 400 g (nie wliczając ziemniaków i sałaty) z przewagą warzyw. Zamawiający wymaga stosowania zasady urozmaicenia.

29. Dodatek warzywny lub owocowy powinien znaleźć się w każdym z posiłków z wyłączeniem dodatkowego posiłku zaplanowanego do wydania o godz. 20:00.

30. Należy uwzględniać sezonowość warzyw i owoców. Owoce i warzywa muszą być świeże, nienadgniłe, jędrne, dobrze umyte.

31. Minimum 2 razy w jadłospisie dekadowym w ramach kolacji wymaga się planowania sałatki warzywnej zawierającej w swoim składzie dodatek białkowy w postaci np. jajka, sera, ryby czy roślin strączkowych. Zamawiający wymaga by porcja sałatki z dodatkiem białkowa nie była mniejsza niż 180g/osobę, a ilość samego dodatku białkowego w porcji nie mniejsza niż 50g.

32. Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany warzyw planowanych w ramach śniadania czy kolacji na surówki lub owoce maksymalnie 3 razy w dekadzie oraz nie częściej niż dwa razy w tygodniu.

35. Jadłospis musi uwzględniać 1-2 w tygodniu, 3 razy w dekadzie rośliny strączkowe.

37. Dopuszcza się planowanie mięsa w formie mielonej czy rozdrobnionej (np. gulaszu, potrawki) nie częściej niż 3 razy w jadłospisie dekadowym oraz nie częściej niż dwa razy w tygodniu.

38. Sosy mięsne muszą mieć minimum 75% zawartości mięsa w porcji, bez mięsa mechanicznie oddzielonego od kości.

39. Sosy do mięs muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

40. Ryby podawane w ramach obiadu muszą być w jednym kawałku, bez ości. Wymaga się by ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) były planowane co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym. Równocześnie Zamawiający wymaga by ryba podawana w ramach obiadu pojawiała się przynajmniej co drugi tydzień.

41. Przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.

42. Zupy mleczne i napoje mleczne muszą mieć odpowiednią gęstość tak jak w przypadku zup obiadowych. Niedopuszczalne jest rozrzedzanie mleka wodą czy korzystanie z mleka w proszku (jako zamiennik czy dodatek), Płatki kukurydziane czy inne gotowe do spożycia zawsze powinny być zapakowane osobno.

43. Jako zamienniki mleka w dietach eliminacyjnych Zamawiający wymaga napojów roślinnych wzbogaconych w wapń i wit. B12.

44. Jajka serwowane w ramach śniadania czy kolacji muszą być obrane.

45. Zamawiający wymaga, aby napoje gorące (np. kawa, herbata) były dostarczane do oddziałów zarówno słodzone, jak i niesłodzone.

52. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przy świadczeniu usługi zapewnił:

a. obiad składający się z zupy, drugiego dania oraz napoju jak również 3 razy w tygodniu w ramach deseru do tego posiłku owoc sezonowy;

b. w każdym przedstawianym do zatwierdzenia jadłospisie przynajmniej trzy razy w dekadzie kaszę lub ryż lub makaron w drugim daniu;

c. do każdego drugiego dania (pazą posiłkami serwowanymi na słodko) surówki lub dodatek warzywny gotowanych do wydania na ciepło,

d. ryby i/lub przetwory rybne min. 3 razy w jadłospisie dekadowym; nasiona strączkowe min. 3 razy w jadłospisie dekadowym;

f. w każdym przedstawianym do zatwierdzenia jadłospisie codziennie należy planować kompot z owoców podawany wraz z drugim daniem;

g. uwzględnienie napoju do każdego głównego posiłku (kompot, kawa zbożowa, herbata, kakao);

h. rezerwa zamawiana według potrzeb w postaci pasztecików drobiowych, serków topionych, pasztetów sojowych, hummusu, sucharów, kleików, kaszek, dżemu, cukru, ketchupu, musztardy, przypraw i płatków kukurydżianych, soków do rozcieńczania w sezonie letnim; utrzymywanie rezerwy żywieniowej dla nowo przyjętych pacjentów w oddziale II DE i u Dietetyka;

i. w każdym przedstawianym do zatwierdzenia jadłospisie przynajmniej cztery razy w dekadzie wędliny drobiowe i dwa razy wieprzowe w posiłkach podawanych na śniadanie albo kolację, z zastrzeżeniem, aby taka sama wędlina nie powtarzała się w danym dniu na śniadanie i kolację oraz w tygodniu;

k. w każdym przedstawianym do zatwierdzenia jadłospisie codziennie do każdego posiłku dodatek owocowy lub warzywny;

l. w każdym przedstawianym do zatwierdzenia jadłospisie w każdy piątek posiłki bez zawartości mięsa; Zamawiający oczekuje planowania ryb lub posiłków jarskich (naleśniki, pierogi leniwe);

m. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłki o charakterze świątecznym;

n. tradycyjne potrawy (np. w tłusty czwartek jako dodatek do obiadu pączek dla każdego pacjenta), z uwzględnieniem modyfikacji wynikających ze specyfiki diet wymienionych w pkt. 2;

o. zupa mleczna na śniadanie dla wszystkich diet, z wyłączeniem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dla której wymaga się planowania jogurtów naturalnych bez cukru, maślanki, kefiru, zup mlecznych z płatkami owsianymi, jęczmiennymi, żytnimi, ryżem brązowym i pełnoziarnistym makaronem. Dla diet wymagających zastosowania zamienników mleka i jego przetworów produkty fortifikowane w wapń i wit. B12;

p. Zamawiający wymaga podawania do śniadań i kolacji liścia sałaty w formie dekoracji (nie wlicza się do gramatury dodatku warzywnego);

q. dodatkowy posiłek o godz. 20.00 powinien składać się z produktu nabiałowego w oryginalnych opakowaniach planowanych z uwzględnieniem zasady urozmaicenia;

r. wszystkie jogurty, kefiry, maślanki, serki, desery ryżowe, desery sojowe, soki warzywne itp. powinny być dostarczane w jednostkowych oryginalnych opakowaniach. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności;

s. w jadłospisach Wykonawca zobowiązany jest podawać alergeny i całodzienną wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), białka, węglowodanów (w tym mono- i disacharydy), błonnika pokarmowego oraz sodu/soli, a na wezwanie Zamawiającego niezwłocznie innych wartości odżywczych.

53. Zamawiający wymaga dołączenia do dokumentacji postępowania przetargowego przykładowego dekadowego jadłospisu zgodnego z przedstawionymi wytycznymi oraz będącego odwzorowaniem wszystkich kolejnych. Zamawiający w trakcie trwania całej umowy będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego i wymagać by każdy z kolejnych przedstawianych do akceptacji jadłospisów był z nim zgodny. Zamawiający zastrzega sobie, że Wykonawca powinien być wrażliwy na zgłaszane potrzeby i uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne co do modyfikacji uprzednio przedstawianych.

54. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia realizowany był w oparciu o 10-dniowy jadłospis dekadowy przygotowany przez dietetyka Wykonawcy.

55. Zamawiający wymaga, aby dania nie powtarzały się w dwóch następujących po sobie dekadach, a jadłospis był urozmaicony.

56. jadłospis musi zawierać gramaturę, wartość energetyczną, zawartość: białka, tłuszczów (w tym kwasów tłuszczowych nasyconych), węglowodanów (w tym mono- i disacharydów), błonnika pokarmowego oraz sodu/soli, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania. Na żądanie Zamawiającego wymaga się przedstawienia w ciągu godziny od zgłoszenia takiej potrzeby wszystkich innych wartości odżywczych.

59. Jadłospis musi mieć zawartą informację o występujących w daniach alergenach.

Wyjaśnienia treści SWZ nr 5:

3. Zamawiający w zał. nr 2.1 do SWZ pkt 53 pisze: „Zamawiający wymaga dołączenia do dokumentacji postępowania przetargowego przykładowego dekadowego jadłospisu zgodnego z przedstawionymi wytycznymi oraz będącego odwzorowaniem wszystkich kolejnych. Zamawiający w trakcie trwania całej umowy będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego i wymagać by każdy z kolejnych przedstawianych do akceptacji jadłospisów był z nim zgodny. Zamawiający zastrzega sobie, że Wykonawca powinien być wrażliwy na zgłaszane potrzeby i uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne co do modyfikacji uprzednio przedstawianych”.

Prosimy o potwierdzenie, iż na etapie składania ofert Wykonawca ma złożyć jadłospis dekadowy dla diety podstawowej zawierający oferowane menu wraz z gramaturą oferowanych potraw/produktów, z zaznaczeniem alergenów występujących w danych potrawach/produktach oraz kalorycznością z całego dnia.

Odp.: Na etapie składania oferty Wykonawca ma przedłożyć do weryfikacji jadłospis dekadowy dla diety podstawowej. Wykonawca zobowiązany jest podawać alergeny i całodzienną wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), białka, węglowodanów (w tym mono- i disacharydy), błonnika pokarmowego oraz sodu/soli. Zamawiający wymaga określenia gramatury zaplanowanych produktów/potraw. Wykonawca ma również obowiązek podać sposób obróbki termicznej.

4. Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt 23 pisze: „Zamawiający wymaga dołączenia do dokumentacji postępowania przetargowego przykładowego dwutygodniowego jadłospisu zgodnego z przedstawionymi wytycznymi oraz będącego odwzorowaniem wszystkich kolejnych. Zamawiający w trakcie trwania całej umowy będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego i wymagać by każdy z kolejnych przedstawianych do akceptacji jadłospisów był z nim zgodny. Zamawiający zastrzega sobie, że Wykonawca powinien być wrażliwy na zgłaszane potrzeby i uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne co do modyfikacji uprzednio przedstawianych”. Prosimy o potwierdzenie, iż na etapie składania ofert Wykonawca ma złożyć jadłospis dwutygodniowy tj. na 10 dni (2 tygodnie od poniedziałku do piątku) dla diety podstawowej zawierający skład zestawu śniadaniowego tj. oferowanych kanapek z zaznaczeniem alergenów występujących w danych produktach oraz kalorycznością całego zestawu.

Odp.: Na etapie składania ofert Wykonawca ma przedłożyć dwutygodniowy czyli obejmujące 10 dni (żywienie w Oddziałach Dziennych odbywa się od poniedziałku do piątku- 5 dni w tygodniu) jadłospis dla diety podstawowej. Zgodnie z zapisami OPZ „w jadłospisach Wykonawca zobowiązany jest podawać alergeny i całodzienną kaloryczność oraz zawartość tłuszczu, białka i węglowodanów”.

6. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość rezygnacji z dodatku warzywnego lub owocowego w niektórych posiłkach, np. II śniadaniu czy podwieczorku, pod warunkiem spełnienia wymogu min 400 g warzyw i owoców na dobę? Obowiązujące zalecenia żywieniowe określają dzienną ilość warzyw i owoców, a nie ich częstotliwość podawania. Prawdłowo zbilansowana dieta zakłada dodatek warzyw lub owoców w ilości minimum 400 g dziennie z przewagą warzyw. Takie rozwiązanie zapewnia elastyczność w komponowaniu posiłków i zgodność z aktualnymi normami żywieniowymi.

Odp.: Zamawiający wymaga planowania porcji warzyw i/lub owoców do głównych posiłków dla wszystkich diet. Zamawiający dopuszcza planowanie podwieczorków złożonych z warzyw i/lub owoców dozwolonych dla danej diety z zachowaniem zasady urozmaicenia zarówno w obrębie dnia jak i dekadówki. Przy planowaniu w ramach posiłków dodatkowych (II śniadanie, podwieczorek, II kolacja/posiłek nocny) produktów z których ma powstać kanapka wymaga się zaplanowania warzyw w ilości 40g.

20. Proszę o potwierdzenie, że Zamawiający oczekuje wprowadzenia do jadłospisów produktów mącznych takich jak pierogi, leniwe, knedle

Odp.: Zamawiający potwierdza.

21. Proszę o potwierdzenie, że Zamawiający oczekuje do śniadania zup mlecznych przez cały tydzień włącznie z weekendami, natomiast kawa lub kakao może stanowić dodatek do tej zupy, nie zaś zamiennik

Odp.: Zamawiający dopuszcza w weekendy (sobota, niedziela) planowanie zamiast zupy mlecznej kawy zbożowej na mleku lub kakao, ale jadłospis w tych dniach musi mieć zachowaną wartość energetyczną i odżywczą zgodną z wytycznymi <https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-wszpitalu>

33. Proszę o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga również stosowania mix sałat na zmianę z sałatą masłową

Odp.: Zamawiający dopuszcza stosowanie zamiast sałaty masłowej mieszanki sałat, sałaty lodowej, roszponki, rukoli, cykorii, liście świeżego szpinaku. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy by serwowana sałata czy dopuszczone jej zamienniki zawsze były dobrej jakości tzn. by liście były jędrne, nieporwane, dokładnie umyte i zapakowane w ilości właściwej dla zaplanowanej ilości osób żywionych podczas danego posiłku.

35. OPZ pakiet 1, punkt 30 — czy jeżeli sezon np. na paprykę przypada od lipca do września to Zamawiający nie będzie jej wymagał w planowaniu poza tymi miesiącami?

Odp.: Warzywa, których zakup możliwy jest do realizacji w ciągu całego roku nie podlegają zasadzie sezonowości. Zamawiający przez cały rok wymaga serwowania jako warzyw planowanych w ramach śniadania oraz kolacji poza

sałatą: pomidora, ogórka, papryki, ogórków małosolnych (lipiec sierpień)/kiszonych (wrzesień-czerwiec), rzodkiewki. Zamawiający dopuszcza również planowanie pomidorków koktajlowych oraz rzepy białej

71.W OPZ Zamawiający wpisał zapis mówiący, że w jadłospisie dekadowym nie może powtórzyć się potrawa. Nie ma jednak zapisu czy tak samo są traktowane warzywa i owoce jeśli chodzi o powtarzalność. Czy Zamawiający dopuszcza serwowanie tego samego warzywa lub owocu w tym samym dniu lub dzień po dniu?

Odp.: Zamawiający nie dopuszcza serwowania tego samego warzywa lub owocu w tym samym dniu lub dzień po dniu.

72.Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastępowania sałaty jaka jest wymagana do każdego śniadania i kolacji sałatą lodową, roszponką, rukolą lub mieszanką sałat? Odp.: Zamawiający dopuszcza

87.Prosimy o podanie ile porcji mięsa w kawałku np. filetu z kurczaka pieczonego czy kotleta schabowego lub mięso w kawałku z kością np. udka kurczaka wymaga Zamawiający w jadłospisie dekadowym?

Odp.: Nie mniej niż 4 razy w dekadówce. Udział nie mniejszy niż mięsa rozdrobnionego

97.W jakich ilościach zbiorczych lub g/osobę ma być dostarczana rezerwa dodatków żywieniowych (dotyczy Pakietu II- herbata, cukier, sok w okresie letnim)?

Odp.: W przeliczeniu na 1 osobę na 1 dzień: 2 torebki herbaty czarnej, 1 torebka herbaty owocowej, 15g cukru, soku do rozcieńczania w okresie letnim 60ml.

98.Prosimy o zmianę gramatury pieczywa z 90g na 60g (dotyczy Pakietu II), ponieważ 2 kromki chleba czy bułka do przygotowania kanapki mają gramaturę 60g a nie 90g.

Odp.: Zamawiający zmienia zapis dla jednej kanapki chleb 60-70g, dla kajzerki 60g, natomiast dla bułek których serwowania wymaga się dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów grahamki 90g a bułek żytnich z ziarnami 60

Pomiędzy stronami nie było sporu jakie produkty wskazano w jadłospisach u odwołującego, spór pomiędzy stronami sprowadzał się do tego, czy jadłospis wymagany przez zamawiającego stanowił treść oferty lub przedmiotowe środki dowodowe oraz czy zastosowane produkty i potrawy spełniały wymagania SWZ. Z tego względu KIO nie uznała za konieczne przytaczanie treści jadłospisu odwołującego.

17 marca 2025 r. zamawiający wzywają odwołującego ADK do złożenia podmiotowych środków dowodowych wezwał jednocześnie do dokonania korekty w przedstawionym jadłospisie:

1. Zgodnie z OPZ pkt.32 -> zmianę w śniadaniu surówki na warzywo serwowane w całości

2. Zgodnie z OPZ pkt. 52a -> zamiast ciasta drożdżowego owoc

ADK złożył poprawiony jadłospis, zgodnie z wytycznymi zamawiającego.

14 kwietnia 2025 r. zamawiający wezwał ADK Serwis do złożenia wyjaśnień w trybie art. 223 ust. 1 ustawy wskazując, że wyjaśnień należy udzielić w kwestii niezgodności przesłanego jadłospisu dekadowego z Załącznikiem nr 2.1, pkt 53, wymagającym do złożenia wraz z ofertą dekadowym jadłospisem wzorcowym:

Zamawiający w zał. nr 2.1 do SWZ — „Opis przedmiotu zamówienia — pakiet 1” pkt 52 ppkt I. pisze: „w każdym przedstawianym do zatwierdzenia jadłospisie w każdy piątek posiłki bez zawartości mięsa (...)”.

Wykonawca: Adk Serwis Sp. z o. o. w załączonym do oferty jadłospisie w dniu 8 (piątek) zaoferował na kolację szynkę z piersi indyka, a co za tym idzie nie spełnił wymogu Zamawiającego, aby w każdy piątek posiłki były bez zawartości mięsa.

II. Zamawiający w zał. nr 2.1 do SWZ — „Opis przedmiotu zamówienia — pakiet 1” pkt 52 ppkt p. pisze: „Zamawiający wymaga podawania do śniadań i kolacji liścia sałaty w formie dekoracji (nie wlicza się do gramatury dodatku warzywnego)”.

Wykonawca: Adk Serwis Sp. z o. o. w załączonym do oferty jadłospisie w dniu 3 (niedziela) oraz w dniu 9 (sobota) nie zaoferował na kolację wymaganego liścia sałaty, a co za tym idzie nie spełnił wymogu Zamawiającego.

Strona 1

Zamawiający w zał. nr 2.1 do SWZ — „Opis przedmiotu zamówienia — pakiet 1” pkt 52 ppkt c. pisze: do każdego drugiego dania (pazą posiłkami serwowanymi na słodko) surówki lub dodatek warzywny gotowanych do wydania na ciepło”.

Wykonawca: Adk Serwis Sp. z o. o. w załączonym do oferty jadłospisie w dniu 6 (środa) nie zaoferował surówki ani dodatku warzywnego do serwowanego obiadu: fasolki po bretońsku, który nie jest obiadem na słodko. W związku z powyższym Wykonawca Adk Serwis Sp. z o.

o. nie spełnił wymogu Zamawiającego.

W odpowiedzi na pytanie nr 3 z dnia 07.03.2025 r. Zamawiający doprecyzował, iż „Na etapie składania oferty Wykonawca ma przedłożyć do weryfikacji jadłospis dekadowy dla diety podstawowej. Wykonawca zobowiązany jest podawać alergeny i całodzienną wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), białka, węglowodanów (w tym mono- i disacharydy), błonnika pokarmowego oraz sodu/soli.

Zamawiający wymaga określenia gramatury zaplanowanych produktów/potraw. Wykonawca ma również obowiązek

podać sposób obróbki termicznej”.

Wykonawca: Adk Serwis Sp. z o. o. w załączonym do oferty jadłospisie w dniu 1 (piątek) na obiad zaoferował „naleśniki z serem 2 szt.”, ale nie podał występujących w nich alergenów, natomiast w dniu 10 (niedziela) zaoferował na śniadanie „paprykarz z makreli 100 g (SEL)” i nie zaznaczył w nim obecności alergenu: RYB.

Zamawiający w zał. nr 2.1 do SWZ — „Opis przedmiotu zamówienia — pakiet 1” pkt 52 ppkt a.

pisze: „obiad składający się z zupy, drugiego dania oraz napoju jak również 3 razy w tygodniu w ramach deseru do tego posiłku owoc sezonowy”

Wykonawca: Adk Serwis Sp. z o. o. w załączonym do oferty jadłospisie od dnia 4 do 10 jako pełny tydzień od poniedziałku do niedzieli zaoferował deser w postaci owocu jedynie w środę, a co za tym idzie nie spełnił wymagań Zamawiającego.

ADK Serwis wyjaśnił:

Informuję, że treść załączonego do oferty jadłospisu została przygotowana w oparciu o szczegółową analizę dokumentacji postępowania, w tym Załącznika nr 2.1 – Opisu Przedmiotu Zamówienia, a wątpliwości/uchybień, na które wskazał Zamawiający, miały charakter czysto redakcyjny i wynikały z niedopatrzenia osoby uzupełniającej formularz oraz stanowiły oczywiste omyłki pisarskie w rozumieniu art. 223 ust. 2 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Mając na uwadze powyższe, wyjaśniam:

1. Posiłki bez zawartości mięsa w piątki (pkt 52 lit. I OPZ)

W jadłospisie na dzień 8 (piątek) błędnie wskazano szynkę z piersi indyka jako element kolacji. Omyłka wynikała z zamiany numeru dnia 7 na numer 8, co stanowiło oczywistą omyłkę pisarską i nie zmienia faktu, że w naszych jadłospisach dekadowych przewidujemy dietę podstawową bez mięsną w każdy piątek zgodnie z treścią OPZ.

2. Brak liścia sałaty w formie dekoracji (pkt 52 lit. p OPZ)

W dniach 3 (niedziela) oraz 9 (sobota) omyłkowo nie wskazano liścia sałaty w kolacji. Pragniemy podkreślić, że dekoracyjna sałata jest standardem w naszych daniach, a jej brak w zestawieniu był wyłącznie przeoczeniem technicznym i wynikał z oczywistości przekonania osoby uzupełniającej formularz, że dekoracyjna sałata jest normą dla naszych posiłków. Element ten zostanie każdorazowo ujęty w jadłospisach zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. Dodatkowo wyjaśniamy, że w tych dniach do kolacji była zaplanowana sałatka warzywna z dodatkiem białkowym w ilości 180g. Jak wynika z analizy przedstawionych naszych jadłospisów zaplanowana została sałatka warzywna w ilości 180g i dodatkowo dodatek białkowy w ilości 50g. Ze wskazanych ilości wynika, że pomimo braku w tych dwóch dniach liścia sałaty, nasze jadłospisy spełniły wymagania Zamawiającego co do ilości warzyw w posiłkach, a w tych dwóch dniach ilość warzyw pomimo braku liścia sałaty była znacząco wyższa. Zamawiający w pkt 52 lit. P OPZ wymaga do śniadania i kolacji warzywa w ilości 100g + 20g sałaty, w przedstawionym przez nas jadłospisie jest 180g warzyw, czyli 60g więcej niż wymaga Zamawiający.

3. Brak surówki lub warzyw gotowanych do dania głównego (pkt 52 lit. c OPZ)

W dniu 6 (środa) zaplanowano II danie główne: fasolka po bretońsku. W tym dniu nie została zaplanowana surówka ale jest dodatek warzyw gotowanych, który wchodzi w skład dania fasolka po bretońsku. Danie to w swoim składzie (recepturze) zawiera warzywa gotowane jako składniki zintegrowane, oraz sama fasola też jest warzywem. Dodatkowo w tym dniu został do obiadu zaplanowany owoc w postaci jabłka, który może być częściowym zamiennikiem surówki. Przyszłe jadłospisy będą jednoznacznie zawierać oddzielnie wskazany dodatek warzywny lub surówkę – także w przypadku dań jednoskładnikowych. Do wyjaśnienia dołączamy recepturę dania - fasolka po bretońsku.

4. Braki w oznaczeniu alergenów (pkt 52 lit. s OPZ)

Uchybień w zakresie oznaczeń alergenów wyniknęły z błędów edycyjnych w przygotowaniu pliku (nie wydrukowały się, pomimo zaznaczenia odpowiedniej opcji).

Dopiero po interwencji informatyka udało się zmienić opcje wydruku. W załączeniu przedkładam prawidłowy wydruk strony. Zapewniamy, że na etapie realizacji usługi szczegółowe oznaczenie alergenów stanowi element naszej stałej praktyki. W przyszłych dokumentach przekazywanych Zamawiającemu wszystkie wymagane dane będą konsekwentnie wykazywane.

5. Brak owocu jako deseru 3 razy w tygodniu (pkt 52 lit. a OPZ)

W przedstawionym przez nas jadłospisie dekadowym dla diety podstawowej owoc jako deser wystąpił 3 razy w tygodniu (piątek (1 dzień), niedziela (3 dzień), środa (6 dzień)). Przedstawiony przez nas jadłospis dekadowy rozpoczynał się w piątek, czyli pierwszy tydzień jadłospisu rozpoczyna się w piątek a kończy w czwartek. Zamawiający w OPZ nie wskazał jednoznacznie, że tydzień jadłospisu dekadowego ma rozpoczynać się w poniedziałek i kończyć w niedzielę. Ponadto w systemie układania jadłospisów dekadowych następujące po sobie dekady nie będą każdorazowo zaczynały się od poniedziałku tylko od różnych dni tygodnia.

Wszystkie wskazane uchybień wynikały z niezamierzonych omyłek pisarskich i w części wynikały z problemów

technicznych na etapie redakcji dokumentu dołączonego do Oferty. Omyłki pisarskie nie świadczą jednak o braku znajomości lub niedopełnieniu wymagań określonych w dokumentacji postępowania.

Zamawiający na podstawie art. 223 ust. 2 ma możliwość poprawienia oczywistych omyłek pisarskich i innych omyłek polegających na niezgodności dokumentów dołączonych do oferty, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty, o co niniejszym wnosimy.

Wykonawca ADK Serwis Sp. z o.o. zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania wszelkich wymogów opisanych w OPZ i SWZ, a także do ścisłego dostosowania realizowanych jadłospisów do wymaganego wzorca, zgodnie z pkt 53 OPZ.

Jednocześnie wskazujemy, iż Specyfikacja Warunków Zamówienia stanowi, iż jadłospis to materiał pomocniczy, a nie część oferty. Treść pkt 53 OPZ brzmi: „Zamawiający wymaga dołączenia do dokumentacji postępowania przetargowego przykładowego dekadowego jadłospisu zgodnego z przedstawionymi wytycznymi oraz będącego odwzorowaniem wszystkich kolejnych. Zamawiający w trakcie trwania całej umowy będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego i wymagać by każdy z kolejnych przedstawianych do akceptacji jadłospisów był z nim zgodny. Zamawiający zastrzega sobie, że Wykonawca powinien być wrażliwy na zgłaszane potrzeby i uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne co do modyfikacji uprzednio przedstawianych.”

Z powyższego zapisu treści pkt 53 OPZ wynika zatem, że:

- jadłospis ma charakter przykładowy (poglądowy), a Zamawiający w trakcie trwania całej umowy będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego, chociaż wykonawca powinien być otwarty na zmianę jadłospisu podczas obowiązywania umowy,
 - jadłospis jest dołączany do dokumentacji postępowania przetargowego, ale nie jest częścią oferty składanej przez Wykonawcę, co potwierdza fakt, iż formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do SWZ nie odwołuje się w ogóle do jadłospisu i nie wymienia w ogóle jadłospisu jako załącznika do oferty wiążącej Wykonawcę – jadłospis nie jest zatem częścią formularza ofertowego i nie jest częścią oferty Wykonawcy, a także nie jest ani kryterium oceny ofert ani warunkiem postępowania, zatem nie podlega ocenie w ramach postępowania w sprawie udzielenie zamówienia publicznego,
 - zgodnie z pkt 60 OPZ, „Wykonawca będzie zobowiązany przedstawić dietetykowi MSCZ do zaopiniowania i zaakceptowania (drogą mailową) jadłospis dekadowy z co najmniej 7-dniowym (dni robocze) wyprzedzeniem, dla wszystkich diet” – zatem docelowe jadłospisy będą dopiero ostatecznie ustalane i akceptowane przez Zamawiającego w okresie wykonywania umowy.
- "Reasumując – nasze wyjaśnienia dotyczące jadłospisu nie wpływają na treść zobowiązania Wykonawcy wobec Zamawiającego, nie powodują istotnych zmian w treści oferty oraz nie wymagają zmiany jej wiążących elementów. W ocenie Wykonawcy omyłki te mogą zostać potraktowane jako nieistotne i wyjaśnione zgodnie z art. 223 ust. 1 PZP."

Dowody:

KIO dopuściła dowody z dokumentacji postępowania. KIO nie przeprowadziła dowodu z zeznań świadka z uwagi na to, że odwołujący oświadczył, że zeznania świadka miały dotyczyć faktów istotnych dla rozstrzygnięcia zarzutów wycofanych przez odwołującego.

Rozważania KIO:

Krajowa Izba Odwoławcza (KIO) dopuściła wykonawcę Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi w charakterze uczestnika postępowania.

KIO nie dopatrzyła się okoliczności, które mogłyby skutkować odrzuceniem odwołania na podstawie art. 528 ustawy.

KIO oceniła, że odwołujący wykazał przesłankę materialnoprawną dopuszczalności odwołania, o której mowa w art. 505 ust. 1 ustawy.

Odwołanie zasługuje na uwzględnienie. KIO nie uznała zgłoszonego przez uczestnika sprzeciwu wobec uwzględnienia zarzutów odwołania nr II6- II.8. Istota sporu pomiędzy stronami sprowadzała się do rozstrzygnięcia jaki charakter miał jadłospis dekadowy, który zgodnie z SWZ wykonawcy mieli złożyć do dokumentacji postępowania. KIO wzięła pod uwagę, że zamawiający nie przewidział przedmiotowych środków dowodowych w SWZ. Tym samym nie można było traktować jadłospisu jako takiego dokumentu. KIO podziela zapatrywania KIO wyrażone w sprawie KIO 3558/23 powołanej przez uczestnika na rozprawie, że o charakterze dokumentu nie decyduje nazwa nadana mu przez zamawiającego, ale cel w jakim dokument składany jest w ramach postępowania. W tej jednak sprawie w ocenie KIO cel ten nie był tak jednoznaczny, jakby chciał tego uczestnik.

W pierwszej kolejności KIO zwróciła uwagę, że w pierwotnym brzmieniu SWZ zamawiający nie określił, że jadłospis dekadowy ma być elementem oferty – zamawiający posłużył się enigmatycznie pojęciem „złożenia do dokumentów postępowania”, co nie wskazywało na cel złożenia tego dokumentu. Dla wykonawców nie było jasne na jakim etapie mają składać jadłospis, co było przedmiotem wyjaśnień. Dopiero w skutek udzielonych wyjaśnień zamawiający doprecyzował, że wymaga złożenia jadłospisu do oferty. Przy czym zamawiający nie określił ani charakteru prawnego

tego dokumentu, ani nie wskazał sposobu postępowania w przypadku brak złożenia tego dokumentu, czy złożenia dokumentu niekompletnego, nie określił również skutków złożenia jadłospisu nieodpowiadającego wymaganiom zamawiającego. KIO zauważyła, że zamawiający bardzo szczegółowo opisał jak jadłospis na etapie realizacji umowy ma być sporządzony, przewidział wyjątki od zasady różnorodności, przewidział możliwość dostosowywania jadłospisu do potrzeb zamawiającego, kontroli jadłospisu w toku wykonywania umowy. W ocenie KIO pomiędzy stronami nie było sporne, że jadłospis złożony do oferty nie będzie tym, który będzie służył realizacji przedmiotu zamówienia w toku wykonywania umowy, przeciwnie strony zgodnie przyznawały, że będą pojawiać się inne potrawy, czy produkty, a jadłospis do oferty ma według odwołującego i zamawiającego charakter przykładowy, a według przystępującego stanowi wzorzec odniesienia dla oceny prawidłowości sporządzenia jadłospisów na etapie realizacji umowy.

W ocenie KIO zamawiający w tym zakresie nie sprecyzował jednoznacznie swoich oczekiwań, co do charakteru i roli jadłospisu ofertowego, na etapie SWZ. Większość postanowień SWZ odnosi się bowiem do jadłospisu na etapie wykonywania przedmiotu zamówienia i zawiera szczegółowe regulacje, które jak słusznie podnosili zamawiający i odwołujący umożliwiają zamawiającemu bieżącą kontrolę poprawności przygotowanych jadłospisów na etapie SWZ. W ocenie KIO nie jest logiczne stanowisko przystępującego, który uważa, że jadłospis ofertowy miał stanowić wzorzec odniesienia w stosunku do jadłospisów w trakcie realizacji umowy. Skoro gdyby tak by było, to nie potrzebne byłyby postanowienia SWZ te kwestie regulujące, bo zamawiający wymagając wzorcowego jadłospisu następnie oceniałby każdy kolejny przez odniesienie się do tego wzorca. Takiego sposobu badania jadłospisów umownych jednak nie potwierdza OPZ, przeciwnie jadłospisy mają być konsultowane z dietetykiem zamawiającego i dostosowywane do wymagań SWZ oraz bieżącego zapotrzebowania zamawiającego. W takim znaczeniu jadłospis ofertowy należałoby faktycznie ocenić jedynie jako przykład, a nie wzorzec. Przystępujący wskazywał także, że jadłospis ofertowy miałby stanowić dokument na potwierdzenie zdolności wykonawcy do prawidłowego wykonania zamówienia. Jednak tak rozumianego charakteru tego dokumentu nie można wyinterpretować z SWZ. Zamawiający nie wskazał, że celem złożenia tego dokumentu jest ustalenie, czy wykonawca potrafi prawidłowo zrealizować zamówienie. Przeciwnie zamawiający mówił tylko o przykładowym jadłospisie mającym być możliwością dla zamawiającego do odwołania się do niego. Należy bowiem zwrócić uwagę, że wbrew stanowisku przystępującego możliwość odniesienia się zamawiającego do jadłospisu ofertowego nie jest wymogiem bezwzględnym. To uprawnienie zamawiającego, a nie jego obowiązek. Nadto sam zamawiający zastrzegł, że wytyczne, co do jadłospisu będą ulegać zmianie.

Brzmienie pkt. 53 stanowi bowiem, że zamawiający oczekuje „przykładowego dekadowego jadłospisu zgodnego z przedstawionymi wytycznymi oraz będącego odwzorowaniem wszystkich kolejnych. Zamawiający w trakcie trwania całej umowy będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego i wymagać by każdy z kolejnych przedstawianych do akceptacji jadłospisów był z nim zgodny. Zamawiający zastrzega sobie, że Wykonawca powinien być wrażliwy na zgłaszane potrzeby i uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne co do modyfikacji uprzednio przedstawianych.

O uprawnieniu zamawiającego, a nie obowiązku świadczy użyte sformułowanie „będzie mógł się do niego odnieść jako wzorcowego i wymagać by”. Zatem jest to możliwość, a nie bezwzględna powinność zamawiającego. Co więcej wytyczne z SWZ mogą być w kolejnych jadłospisach umownych zmienione, gdyż wykonawca ma uwzględniać w kolejnych jadłospisach otrzymane wcześniej wytyczne, co do modyfikacji uprzednio przedstawianych. Tym samym więcej argumentów przemawia za pomocniczym, niewiążącym charakterem jadłospisu ofertowego niż za jego znaczeniem na gruncie tej SWZ jako elementu treści oferty, czy przedmiotowego środka dowodowego. Z tych wszystkich względów KIO uwzględniła zarzuty II.6-8 odwołania zgodnie ze stanowiskiem odwołującego i zamawiającego, uznając sprzeciw uczestnika za niezasadny.

W pozostałym zakresie KIO umorzyła postępowanie odwoławcze na podstawie art. 568 pkt 1 ustawy, wobec wycofania zarzutów II.1-5 przez odwołującego.

Odwołujący korzystając z prawa do wycofania odwołania ograniczył swoje prawo w tym zakresie do wycofania zarzutów nr 1 -5 odwołania. Do takiej czynności dyspozytywnej w ocenie KIO miał prawo zgodnie z rozumowaniem a maiore ad minus z mocy art. 520 ust. 1 ustawy. Skoro bowiem odwołującemu służy prawo do wycofania całości odwołania, to tym bardziej ma prawo wycofać poszczególny zarzut. Znajduje to potwierdzenie także w art. 522 ust. 3 ustawy.

O kosztach postępowania odwoławczego orzeczono stosownie do jego wyniku na podstawie art. 557 ustawy w zw. z § 7 ust. 5 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie szczegółowych rodzajów kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania z dnia 30 grudnia 2020 r. (Dz.U. z 2020 r., poz. 2437) obciążając uczestnika kosztami postępowania, bowiem żaden z przepisów par. 7 ust. 1 i 2 ustawy nie przewiduje sytuacji, w której zamawiający uwzględnił zarzuty w części, odwołujący w części zarzuty wycofał, a przystępujący wniósł sprzeciw co do zarzutów uwzględnionych częściowo. W ocenie KIO sytuacja zaistniała w tym postępowaniu, która powoduje, że zarzuty nieuwzględnione zostały wycofane, zatem powinny być traktowane jako niepodniesione. Tym samym uwzględnienie zarzutów w części, faktycznie oznaczało w tej sytuacji uwzględnienie

całości podtrzymanego odwołania i sprzeciw także dotyczył tak rozumianego uwzględnienia w całości, co wskazuje na analogię do par. 7 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia. Z tego względu KIO nakazała przystępującemu zwrot odwołującemu uiszczanego przez odwołującego wpisu.

Przewodnicząca: