

**WYROK**

Warszawa, 8 października 2025 roku

**Krajowa Izba Odwoławcza** - w składzie:

Przewodnicząca: Agnieszka Trojanowska

Protokolant: Aldona Karpińska

po rozpoznaniu na rozprawie, odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej 1 września 2025 r. przez FUDEKO spółka akcyjna z siedzibą w Gdyni, ul. Spokojna 4 w postępowaniu prowadzonym przez zamawiającego Kociewskie Centrum Zdrowia Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Stargardzie Szczecińskim, ul. dr J. Balewskiego 1

Uczestnik po stronie zamawiającego

Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi, ul. Traktorowa 126 lok. 301

**orzeka:**

1. Uwzględnia odwołanie w zakresie zarzutu naruszenia przez zamawiającego art. 128 ust. 1 ustawy przez zaniechanie wezwania uczestnika postępowania do uzupełnienia dla osób wskazanych przez uczestnika jako mające styczność z żywnością –orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz zarzutu naruszenia przez zamawiającego art. 239 ust. 1 ustawy przez dokonanie wyboru oferty najkorzystniejszej i nakazuje zamawiającemu unieważnienie czynności wyboru oferty najkorzystniejszej, powtórzenie czynności badania i oceny ofert, w tym wezwanie uczestnika do uzupełnienia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby dla tych osób, dla których w wykazie osób przewidział funkcje związane ze stycznością z żywnością, w pozostałym zakresie oddala odwołanie,

2. Kosztami postępowania obciąża odwołującego i zamawiającego i:

2.1. Zalicza w poczet kosztów postępowania kwotę 15 000 zł 00 gr (piętnaście tysięcy złotych zero groszy) tytułem uiszczzonego wpisu, kwotę 3 600 zł 00 gr (trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) tytułem wydatków pełnomocnika odwołującego, kwotę 652 zł 00 gr (sześćset pięćdziesiąt dwa złote zero groszy) tytułem kosztów dojazdu odwołującego,

2.2. Zasądza od zamawiającego na rzecz odwołującego kwotę 7 701 zł 00 gr (siedem tysięcy siedemset jeden złotych zero groszy) tytułem zwrotu rozdzielonych kosztów w stosunku 2/5: wpisu, wydatków pełnomocnika odwołującego i kosztów dojazdu odwołującego.

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 3690/25**

**Uzasadnienie**

Postępowanie w trybie przetargu nieograniczonego pn. „Usługi w zakresie żywienia zbiorowego pacjentów Kociewskiego Centrum Zdrowia sp. z o.o. w Starogardzie Gdańskim”, ogłoszono w Suplemencie do Dziennika Urzędowego UE 25 marca 2025 roku, pod numerem 190728-2025, numer wydania 59/2025.

1 września 2025 r. wykonawca FUDEKO spółka akcyjna z siedzibą w Gdyni, ul. Spokojna 4 wniósł odwołanie przez prokurenta samoistnego. Do odwołania dołączono dowód jego opłacenia i dowód przekazania zamawiającemu.

zamawiającemu zarzucił naruszenie:

1.art. 226 ust. 1 pkt 8) ustawy w zw. z art. 224 ust. 5 i 6 ustawy i art. 16 pkt 1) i 2) ustawy przez zaniechanie odrzucenia oferty Naprzód Catering jako zawierającej rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, pomimo że wyjaśnienia ceny z dnia 20 maja 2025 r. wraz z przedłożonymi dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny, w związku z czym Naprzód Catering nie wykazało, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny;

2.art. 226 ust. 1 pkt 8) ustawy w zw. z art. 224 ust. 6 ustawy, art. 224 ust. 1 ustawy i art. 16 pkt 1) i 2) ustawy przez ponowne wezwanie Naprzód Catering do wyjaśnień rażąco niskiej ceny (w dniu 11 sierpnia 2025 r.), pomimo nieudzielenia przez Naprzód Catering wystarczających wyjaśnień w odpowiedzi na pierwsze wezwanie do wyjaśnień rażąco niskiej ceny z dnia 13 maja 2025 r., podczas gdy ponowne wezwanie do wyjaśnień rażąco niskiej ceny może być kierowane do wykonawcy, który już za pierwszym razem udzielił

konkretnych, spójnych wyjaśnień, a które jedynie w niektórych kwestiach wymagają doprecyzowania czy uzupełnienia. Tymczasem w celu wykazania zasadności ceny w zakresie wysokości wsadu do kotła wykonawca był zobowiązany do podjęcia jakiegokolwiek inicjatywy dowodowej już w odpowiedzi na wezwanie z dnia 13 maja 2025 r. przez np. przedstawienie przykładowych jadłospisów z programu MAPI2 (za pomocą którego, jak wskazał sam wykonawca, dział centralnej dietyki układu jadłospisy i zarządza planowaniem produkcji) wraz z wyliczonym wsadem do kotła lub innego równoważnego dowodu w tym zakresie;

3. ewentualnie, w razie nieuwzględnienia zarzutu ad. 2) i uznania przez Izbę zasadności ponownego wezwania Naprzód Catering do wyjaśnień rażąco niskiej ceny w dniu 11 sierpnia 2025 r.:

a. naruszenie art. 226 ust. 1 pkt 8) ustawy w zw. z art. 224 ust. 6 ustawy, art. 224 ust. 1 ustawy i art. 16 pkt 1) i 2) ustawy przez zaniechanie odrzucenia oferty Naprzód Catering jako zawierającej rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, pomimo że wyjaśnienia ceny z dnia 19 sierpnia 2025 r. wraz z przedłożonymi dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny, w związku z czym Naprzód Catering nie wykazało, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny;

b. naruszenie 226 ust. 1 pkt 5) ustawy w zw. z art. 16 pkt 1) i 2) ustawy przez zaniechanie odrzucenia oferty Naprzód Catering jako niezgodnej z warunkami zamówienia, pomimo że jak wynika z treści wyjaśnień z dnia 19 sierpnia 2025 r. oraz załączonych do nich dowodów, wykonawca złożył ofertę niezgodną z warunkami zamówienia, w tym w szczególności konstruując ofertę w oparciu o jadłospisy, których treść nie odpowiada zarówno ilościowym jak i jakościowym wymogom zamawiającego sprecyzowanym w załącznikach do SWZ;

4) 128 ust. 1 ustawy w zw. z art. 16 pkt 1) i 2) ustawy przez zaniechanie wezwania wykonawcy Naprzód Catering do uzupełnienia podmiotowych środków dowodowych pomimo, że wykonawca nie wykazał spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej ponieważ nie wykazał, że osoby skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarnoepidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;

5) art. 239 w zw. z art. 17 ust. 2 ustawy w zw. z art. 16 pkt 1) i 3) przez dokonanie wyboru oferty najkorzystniejszej z naruszeniem wyżej wymienionych przepisów ustawy.

Wniósł o:

1) nakazanie zamawiającemu unieważnienia czynności wyboru oferty najkorzystniejszej;

2) nakazanie zamawiającemu dokonanie ponownego badania i oceny ofert, w tym odrzucenia oferty Naprzód Catering;

3) zobowiązanie zamawiającego oraz uczestnika postępowania do przedstawienia dokumentów lub innych dowodów istotnych dla rozstrzygnięcia odwołania przez zarządzenie wymiany pism, oznaczając terminy, w których pisma należy złożyć oraz zarządzenie niezwłocznego przekazania odpisu tych pism odwołującemu przed terminem rozprawy lub posiedzenia, pod rygorem odmowy przeprowadzenia dowodów złożonych po tym terminie w trybie art. 541 ustawy, tj. jako powołanych jedynie dla zwłoki;

4) zasądzenie od zamawiającego na rzecz odwołującego zwrotu kosztów postępowania odwoławczego;

Odwołujący oświadczył, że posiada interes w złożeniu tego odwołania, gdyż jest wykonawcą ubiegającym się o udzielenie tego zamówienia i ma możliwość jego uzyskania, a złożona przez niego oferta nie podlega odrzuceniu i została sklasyfikowana na drugim miejscu w rankingu ofert niepodlegających odrzuceniu.

W razie uwzględnienia tego odwołania, oferta wykonawcy NAPRZÓD CATERING podlegać będzie odrzuceniu, a zamawiający dokona ponownego badania i oceny ofert. W takim wypadku, Odwołujący w dalszym ciągu będzie miał szansę na wybór jego oferty jako najkorzystniejszej, w szczególności biorąc pod uwagę fakt, że oferta odwołującego pozostanie jedyną, niepodlegającą odrzuceniu ofertą w tym postępowaniu.

Odwołujący wskazał ponadto, że posiada interes we wniesieniu odwołania, gdyż niezgodne z ustawą czynności i zaniechania zamawiającego podjęte w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, mogą doprowadzić bezpośrednio do narażenia odwołującego na brak możliwości pozyskania zamówienia i w konsekwencji szkodę w postaci utraty zysku, który odwołujący mógłby osiągnąć w wypadku wyboru jego oferty (uznania oferty za najkorzystniejszą i zawarcia umowy o realizację zamówienia publicznego).

13 maja 2025 r. zamawiający wezwał wykonawcę Naprzód Catering Sp. z o.o. (dalej jako: Naprzód Catering) do wyjaśnień w zakresie rażąco niskiej ceny wskazując, że: Cena Państwa oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego. Ponadto cena oferty jest niższa o ponad 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług (...) Jak wynika z powyższego cena oferty jest niższa o

ponad 38,18 % od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług.

Zamawiający wezwał wykonawcę do wyjaśnienia czy oferta uwzględnia wszystkie wymagania zawarte w SWZ, w tym w warunkach umowy, opisie przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jej wykonaniu. Zamawiający wezwał do wykazania, że oferta wykonawcy została skalkulowana prawidłowo i uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz zawiera zysk.

20 maja 2025 r. wykonawca udzielił odpowiedzi na wezwanie zamawiającego. Wyjaśnienia udzielone przez Naprzód Catering należy uznać za lakoniczne, ogólnikowe oraz uniemożliwiające wykazanie, że oferta została skalkulowana prawidłowo i przy uwzględnieniu wszystkich wymagań stawianych przez zamawiającego.

Naprzód Catering udzielając odpowiedzi na wezwanie zamawiającego ograniczył się wyłącznie do przedstawienia, niepopartych dowodami, twierzeń o zgodności kalkulacji z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą Prawo zamówień publicznych oraz wymaganiami SWZ, OPZ i projektu umowy.

Wykonawca powołał się na fakt, że jako usługobiorca działający w skali krajowej i centralnej korzysta z zawartych umów na dostawy produktów żywnościowych, profesjonalnych środków chemicznych, dezynfekcyjnych, a przede wszystkim opakowań jednorazowych, co umożliwia korzystanie z bardzo wysokich rabatów handlowych. Na dowód powyższego wykonawca przedłożył oświadczenia dostawców w zakresie uzyskiwanych rabatów.

W ocenie wnioskodawcy, ww. dokumenty nie stanowią dowodu, który umożliwiłby wykazanie przez wykonawcę, że zaoferowana przez niego cena nie jest ceną rażąco niską. Z treści oświadczeń dostawców o zastosowaniu rabatów o określonym zakresie procentowym nie można bowiem ustalić tego czy wskazane rabaty mają rzeczywiście zastosowanie do zakupów, dokonywanych przez Naprzód Catering (podmiot aktualnie świadczący usługę na rzecz zamawiającego) na potrzeby realizacji usługi, ani też w jakiej wysokości są one udzielane w rzeczywistości i jaki mają wpływ na możliwość zaoferowania niższej ceny ofertowej.

Mając na uwadze, że usługa świadczona na rzecz zamawiającego dotyczy zbiorowego żywienia pacjentów Kociewskiego Centrum Zdrowia sp. z o.o., za nieprzydatne należy uznać w szczególności oświadczenie złożone przez H.K. sp. z o.o., które dotyczy przede wszystkim współpracy z zakresu dostaw środków chemicznych, dezynfekcyjnych oraz maszyn i urządzeń wykorzystywanych do świadczenia usług utrzymania czystości. Co więcej, oświadczenia złożone przez dostawców – Gobarto SA oraz Transgourmet Polska Sp. z o.o., czyli podmioty których przedmiotem działalności jest rzeczywiście dostawa produktów spożywczych, pozbawione są informacji na temat daty wydania oświadczenia, co uniemożliwia również weryfikację ich aktualności.

Wykonawca ograniczył się wyłącznie do złożenia oświadczenia o korzystaniu z rabatów handlowych i nie podjął nawet próby wykazania w jaki sposób korzystanie z tych rabatów ma wpływ na zaoferowaną cenę ofertową w tym konkretnym postępowaniu i tym samym nie udźwignął ciężaru wykazania, że zaoferowana cena nie jest ceną rażąco niską.

Dalej, Naprzód Catering wskazał, że Kalkulacja bazuje na doświadczeniu wykonawcy z realizacji tożsamyh zamówień publicznych z uwzględnieniem własnego know-how wykonywania czynności, wymiaru etatów, zakresu obowiązków i innych szczególnych uwarunkowań. Wykonawca przez centralizację systemów zarządzających tj. kadr, płac, BHP umożliwia znaczne obniżenie kosztów zarządzania.

Na dowód powyższego, wykonawca przedstawił następującą tabelę, która odnosi się do kosztów realizacji zamówienia w zakresie Pakietu nr 1, zgodnie z pozycjami i strukturą przedstawioną w formularzu cenowym:

Koszty w skali miesiąca pakiet 1 - bez posiłku nocnego

1. Średni wsad do kotła bez nocnego posiłku 79 993,88zł
  2. Koszty wynagrodzeń personelu uwzględniające minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z 10 października 2002 raz inne koszty związane z zatrudnieniem 75 167,78zł
  3. Amortyzacja sprzętu 1 500zł
  4. Media 6 600zł
  5. Materiały 3 600zł.
  6. Usługi obce 6 304zł.
  7. Zysk 3 067,84 zł
- Suma 176 233,50zł.

1. Średni wsad do kotła bez nocnego posiłku:

Naprzód Catering ograniczył się do wskazania, że zamawiający nie wskazał szczegółowych wymagań dotyczących „wsadu do kotła” dlatego został on oszacowany przez Centralną Dietetykę wykonawcy na podstawie wymogów zawartych w SWZ, załącznikach do SWZ oraz udzielonych odpowiedziach.

Nie ulega wątpliwości, że udzielenie powyższej odpowiedzi nie jest wystarczające do uznania, że wykonawca wykazał, że oferta została skalkulowana prawidłowo. W celu wykazania zasadności ceny w tym zakresie wykonawca był zobowiązany do podjęcia inicjatywy dowodowej przez np. przedstawienie przykładowych jadłospisów z programu MAPI2 (za pomocą którego, jak wskazał sam wykonawca, dział centralnej dietetyki układa jadłospisy i zarządza planowaniem

produkcji) wraz z wyciecznym wsadem do kotła lub innego równoważnego dowodu w tym zakresie.

Dopiero przez przedłożenie takiego dowodu wykonawca mógłby wykazać, że zaoferowany przez niego wsad do kotła jest zgodny z wymogami zamawiającego zawartymi w SWZ, załącznikach do SWZ i udzielonych odpowiedziach, a przede wszystkim potwierdza zaoferowaną przez niego cenę. Na podstawie informacji udzielonej przez wykonawcę nie jest możliwe zweryfikowanie jego twierdzeń, a skoro nie zostały one poparte żadnymi dowodami to należy uznać je za niewystarczające.

Zamawiający 11 sierpnia 2025 r. wystąpił do wykonawcy Naprzód Catering z kolejnym wezwaniem w trybie art. 224 ustawy, wzywając do udzielenia szerszych informacji w zakresie udzielonych wyjaśnień dot. poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca pakiet 1 – bez posiłku nocnego” oraz w poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca – pakiet 2 posiłek nocny” przez wskazanie cen jednostkowych przedmiotowych pozycji w oparciu o przykładowy jadłospis.

Wykonawca udzielił odpowiedzi na wezwanie 19 sierpnia 2025 r. potwierdzając, że koszt wsadu do kotła dla Pakietu 1 (bez posiłku nocnego) wynosi średnio 14,41 zł netto za osobodzień. Jednocześnie, w celu pełnego zobrazowania realności tej stawki, wykonawca jako dowód załączył szczegółową kalkulację kosztową dla przykładowej diety podstawowej opartą na 14 dniowym jadłospisie.

Podkreślenia wymaga, że zamawiający w ramach tzw. Pakietu 1 przewidział następujące pozycje:

Śniadanie 5 300 posiłków/m-c, II śniadanie - 1 530 posiłków/m-c, Obiad - 5550 posiłków/m-c, Podwieczorek 1 620 posiłków/m-c, Kolacja - 5500 posiłków/m-c.

Jak wynika z powyższego, oprócz śniadań, obiadów i kolacji w ramach pakietu nr 1 należało uwzględnić również II śniadanie oraz podwieczorek.

Wykonawca, Naprzód Catering w treści wyjaśnień z dnia 20 maja 2025 r. wskazał, że wartość zaoferowanego przez niego średniego wsadu do kotła bez posiłku nocnego dla pakietu nr 1 wynosi 79 993,88 zł. Następnie w treści wyjaśnień z dnia 19 sierpnia 2025 r. Naprzód Catering doprecyzował, że wartość ta wynika z naszej kalkulacji, opartej na łącznej kwocie 79 993,88 zł netto podzielonej przez 182 dni realizacji zamówienia podzielone przez 30,5 (79 993,88 zł / 182 dni / 30,5 = 14,41 zł).

Na dowód powyższego wykonawca przedłożył kalkulację kosztową dla załączonego przykładowego 14-dniowego jadłospisu, który obejmował wyłącznie śniadanie, obiad i kolację. W związku z powyższym należy stwierdzić, że w ramach udzielonych wyjaśnień wykonawca de facto potwierdził, że przedstawiony przez niego koszt wsadu do kotła dla pakietu nr 1 nie uwzględnia II śniadań oraz podwieczorków. Tym samym wykonawca nie wyjaśnił wątpliwości, które powstały po stronie zamawiającego jak i nie obalił domniemania rażąco niskiej ceny oferty. W ocenie odwołującego jest to istotny błąd ze strony wykonawcy, który nie podlega sanowaniu.

Zamawiający w treści wezwania z 11 sierpnia zażądał wprost udzielenia szerszych informacji w zakresie udzielonych wyjaśnień dot. poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca pakiet 1” oraz w poz. 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca – pakiet 2” przez wskazanie cen jednostkowych przedmiotowych pozycji w oparciu o przykładowy jadłospis.

W związku z powyższym, w celu wykazania zasadności zaoferowanej ceny oraz wartości wsadu do kotła wykonawca powinien przedłożyć jadłospis składający się ze wszystkich posiłków oferowanych w ramach Pakietu nr 1 wraz z np. wydrukiem z programu MAPI zawierającym informację na temat kosztu danych posiłków.

Odwołujący, jako również korzystający z programu Mapi Jadłospis 2 tylko na marginesie wskazał, że funkcjonalność tego programu pozwala na automatyczne wygenerowanie wyceny jadłospisu. Tym bardziej nie jest dla odwołującego zrozumiałe posłużenie się przez Naprzód Catering posklejnymi zrzutami ekranu (z których wycięto podsumowanie łącznego kosztu surowców niezbędnych do przygotowania), w formie która uniemożliwia zamawiającemu jasne i czytelne zapoznanie się z przedstawionymi danymi, pomimo zapewnienia przez ten program takiej możliwości. W ocenie odwołującego takie działanie powinno wzbudzić u zamawiającego uzasadnione wątpliwości co do rzetelności złożonych wyjaśnień.

Tym samym skoro cały wsad do kotła przewidziany przez wykonawcę dotyczy jedynie śniadań, obiadów i kolacji, a to wynika z przedstawionych obliczeń i dowodów, to należy stwierdzić, że wykonawca nie przewidział środków na realizację II śniadań i podwieczorków.

Ponadto wskazał, że jak wynika z treści Załącznika nr 11 do SWZ, koszt przygotowania II śniadania lub podwieczorku jest porównywalny z kosztem przygotowania posiłku nocnego i z pewnością wynosi więcej niż zaoferowana przez wybranego wykonawcę cena, tj. 1,01 zł netto.

Przykładowo, zgodnie z Załącznikiem nr 11 do SWZ ust. 1 pkt 5, zamawiający wymaga dla zaplanowania na II śniadanie dla diety cukrzycowej:

- 1) Chleb krojony żytni razowy
- 2) Masło/margaryna miękka
- 3) Jeden dodatek do pieczywa (na zimno) 4) Porcja warzyw lub świeży owoc.

Tymczasem z przedłożonego przez wybranego wykonawcę pliku obrazującego ceny poszczególnych składników

posiłków, już sam koszt 1 porcji chleba razowego żytniopszennego (0,39 zł) i masła (0,67 zł) przekracza tę cenę jednostkową (zawierającą zarówno koszt wsadu jak i koszt przygotowania).

Natomiast dla zaplanowania Podwieczorku zamawiający wymaga:

1) Świeży owoc, sok warzywny, budyń śmietankowy/czekoladowy, biszkopty, jogurt naturalny, kefir; na diecie cukrzycowej desery bez dodatku cukru.

Tymczasem z przedłożonego przez wybranego wykonawcę pliku obrazującego ceny poszczególnych składników posiłków, już sam koszt 1 porcji biszkoptów (2,20 zł) przekracza całą zaoferowaną cenę jednostkową.

Powyższe obrazuje, że koszt przygotowania zarówno II śniadania jak i podwieczorku stanowi koszt porównywalny z kosztem przygotowania posiłku nocnego, za który wybrany wykonawca zaoferował cenę jednostkową netto 4,00 zł netto. Tym samym nie ma mowy o marginalnym, ale znaczącym udziale kosztu przygotowania II śniadania i podwieczorku w całościowej wartości wsadu do kotła, w której Naprzód Catering uwzględnił tylko koszty surowców dla przygotowania śniadania, obiadu i kolacji.

## 2. Koszty wynagrodzeń personelu

Naprzód Catering wskazał, że koszt ten uwzględnia zatrudnienie personelu zapewniające całodzienne wyżywienie pacjentów z dostawą do łóżka (również w systemie bimarowym) i przygotowanie posiłków na miejscu – w kuchni zamawiającego, zachowanie ciągłości świadczenia usług 365 dni w roku, dostarczanie i aktualizacja jadłospisów 14-dniowych z gramaturą, odbiór i przygotowanie posiłków w sytuacjach awaryjnych (do 90 dni poza szpitalem), prowadzenie dokumentacji HACCP oraz próbki żywności.

Uwzględniono pełne koszty zatrudnienia m.in. personelu kuchennego, pomocniczego dietetyka (min. 1/3 etatu) i inne, proporcjonalnie do liczby posiłków, z uwzględnieniem systemu zmianowego, weekendów i świąt. Koszt ten obejmuje: minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, składki pracodawcy, koszty zastępstw i urlopów oraz inne koszty związane z wynagrodzeniami i opisane w SWZ i dokumentacji.

Wskazane wyjaśnienia należy uznać oczywiście za niewystarczające. W pierwszej kolejności, Naprzód Catering nie wskazał zupełnie podstawowych danych takich jak: liczba pracowników, których zamierza skierować do realizacji zamówienia, wymiar ich etatów, wysokość wynagrodzenia poszczególnych pracowników, w tym wymiar składek: emerytalnej, rentowej, wypadkowej, FP, FGŚP, składających się na całkowity koszt pracodawcy z tytułu wynagrodzeń.

Brak przekazania tych informacji uniemożliwia zamawiającemu weryfikację wyjaśnień złożonych przez Wykonawcę w zakresie uwzględnionych w cenie ofertowej kosztów wynagrodzeń personelu skierowanego do realizacji zamówienia.

Wykonawca, jako doświadczony podmiot działający na rynku usług publicznych od wielu lat, podejmując decyzję o udzieleniu tak ogólnikowych, lakonicznych i nieopartych dowodami wyjaśnień niewątpliwie miał świadomość tego, że są one niewystarczające do obalenia domniemania rażąco niskiej ceny oferty. Pomimo tego, wykonawca nie przedłożył jakiegokolwiek dowodu na poparcie swoich twierdzeń.

Odwołujący podzielił stanowisko Krajowej Izby Odwoławczej wyrażone w wyroku z dnia 10 marca 2023 r. (KIO 500/23).

## 3. Amortyzacja sprzętu

Wykonawca Naprzód Catering wskazał, że koszt ten został obliczony na podstawie wartości sprzętu posiadanego przez wykonawcę, niezbędnego do prowadzenia usług w kuchni szpitalnej zamawiającego. Na dowód powyższego wykonawca przedłożył wykaz sprzętu.

Odwołujący zauważył, że w treści odwołania z dnia 7 lipca 2025 r., Naprzód Catering odnosząc się do wyceny oferty sporządzonej przez innego wykonawcę – ADK Serwis sp. z o.o. odniósł się m.in. do konieczności zapewnienia przez wykonawców pełnego wyposażenia kuchni szpitalnej, którego koszt oszacował na kwotę około 560 tysięcy złotych netto.

Porównanie obu wykazów przedłożonych przez wykonawcę prowadzi do wniosku, że wykonawca nie dysponuje całością sprzętu, który uważa za niezbędny do zrealizowania usługi. W związku z powyższym, przyjęta przez Naprzód Catering stawka miesięczna z tytułu amortyzacji sprzętu, stanowiącego wyposażenie kuchni budzi istotne wątpliwości.

Co więcej, zgodnie z wykazem środków trwałych wykonawcy, zdecydowana większość sprzętów (z wyjątkiem wagi i miksera ręcznego o łącznej wartości ok. 6000 zł) została nabyta najwcześniej w listopadzie 2021 r., co poddaje w wątpliwość wysokość podanego przez wykonawcę kosztu amortyzacji sprzętu.

Opierając się na danych przedstawionych przez samego wykonawcę wartość sprzętu niezbędnego do realizacji usługi, wyprodukowanego w 2024 r. (a więc nie fabrycznie nowego), została wyceniona na kwotę 562 721 zł.

Istotnym jest, że poszczególne elementy wyposażenia zaplecza kuchennego zaklasyfikowane w grupie 5 (podgrupa 578) Klasyfikacji Środków Trwałych (Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 3 października 2016 r. w sprawie Klasyfikacji Środków Trwałych (KŚT) (Dz. U. poz. 1864) powinny być amortyzowane według stawki 14%. W związku z powyższym, przy uwzględnieniu ww. danych, miesięczny odpis z tytułu amortyzacji powinien wynosić ok. 6000 złotych, a nie 1500 zł jak wskazał wykonawca w sporządzonych wyjaśnieniach rażąco niskiej ceny. Jednocześnie wykonawca nie zaoferował żadnego dowodu na potwierdzenie swoich twierdzeń i wyliczeń dot. zastosowanej stawki amortyzacji.

#### 4. Media

Wykonawca wskazał, że uwzględnił miesięczny koszt mediów w kwocie 6600 zł. W ramach tej kwoty wliczono: koszty m.in.: energii elektrycznej i ciepłej, wody, ścieków i gazu, odpadów komunalnych i konsumpcyjnych i inne. Są to koszty zużycia mediów niezbędnych do produkcji, mycia, utrzymania porządku i utylizacji odpadów. Łączny koszt został wyliczony na podstawie obecnie realizowanej usługi. Koszty mediów są rozliczane na podstawie wskazań liczników i podliczników zainstalowanych w kuchni szpitalnej oprócz energii ciepłej rozliczanej proporcjonalnie do wielkości najmowanej powierzchni zgodnie z zapisami umowy najmu.

Pomimo, że wykonawca wskazuje, że koszt mediów został wyliczony na podstawie obecnie realizowanej usługi, a koszty mediów są rozliczane na podstawie wskazań liczników i podliczników zainstalowanych w kuchni szpitalnej, to wraz z wyjaśnieniami rażąco niskiej ceny nie przedstawił jakichkolwiek dowodów w tym zakresie takich jak: średniomiesięczne zestawienie zużycia ww. mediów czy też zestawienie wysokości wydatków z tytułu mediów w poszczególnych miesiącach realizacji usługi bądź jakiegokolwiek innego dowodu, który uzasadniałby szacowane wydatki z tytułu mediów.

#### 5. Materiały

Wykonawca oszacował miesięczny koszt materiałów na kwotę 3600 zł, wskazując, że obejmuje on m.in. środki czystości i chemia profesjonalna, opakowania jednorazowe, ubrania ochronne, środki higieniczne, materiały biurowe, zakupy doraźne (części zamienne, eksploatacyjne, uzupełnianie zastawy, sztućców) i inne. Koszty te obejmują wszystkie zużywalne składniki codziennego funkcjonowania kuchni.

Wnioskodawca wskazuje ponownie, że jako wykonawca aktualnie świadczący usługę na rzecz zamawiającego, Naprzód Catering na potrzeby wykazania ww. kosztów powinien przedłożyć dowody, które umożliwiłyby wykazanie, że ww. koszt w rzeczywistości odpowiada średniomiesięcznym kosztom, które powstają w toku realizacji usługi na rzecz zamawiającego. Ograniczenie się wyłącznie do wskazania kwoty i wymienienia części kosztów, które mają z niej zostać pokryte należy uznać za niewystarczające.

#### 6. Usługi obce

Uzasadniając zaoferowaną cenę wykonawca wskazał, że: Koszty te obejmują wszystkie usługi zewnętrzne, niezbędne do zapewnienia pełnej funkcjonalności kuchni i realizacji usługi. W ramach tej pozycji ujęto m.in: najem i dzierżawa pomieszczeń – stała opłata za użytkowanie kuchni szpitalnej (wraz z podatkiem od nieruchomości, usługi DDD (dezynfekcja, deratyzacja), koszty remontowe – uwzględnione w usługach własnych i materiałach eksploatacyjnych tj. mniejsze naprawy urządzeń, drobne prace w kuchni (zgodnie z obowiązkami najemcy), podatek od nieruchomości, badania kaloryczności posiłków, usługi pocztowe, ubezpieczenie OC (OC rozliczane proporcjonalnie do liczby realizowanych zamówień) i inne koszty opisane w SWZ i dokumentacji-polisa OC dowód 6.

W ocenie wnioskodawcy, mając na uwadze, że Naprzód Catering jest aktualnym wykonawcą usługi, zasadne byłoby co najmniej przedstawienie umów lub faktur VAT potwierdzających ponoszone przez niego koszty związane z usługami zewnętrznymi.

Jedynym dowodem przedstawionym przez wykonawcę na potwierdzenie kosztów usług obcych jest natomiast potwierdzenie uiszczenia składki z tytułu zawartej umowy ubezpieczenia OC. Dowód ten należy uznać za niewystarczający w świetle wątpliwości powstałych po stronie zamawiającego oraz przesłanek domniemania rażąco niskiej ceny oferty.

#### 7. Zysk

Konsekwencją wyżej opisanych uchybień jest brak możliwości weryfikacji założeń Naprzód Catering dot. założonego miesięcznego zysku.

Powyższe uwagi dotyczą również danych zawartych w tabeli nr 2:

Koszty w skali miesiąca pakiet 2 posiłki nocny średni wsad do kotła nocnego posiłku 10 896,60zł, wszystkie koszty związane z wytworzeniem posiłku 4 500zł., Zysk 1 763,40zł.

W związku z powyższą tabelą aktualne pozostają wszystkie uwagi wnioskodawcy zawarte w punkcie 1 pod tabelą nr 1.

Podobnie w zakresie przedstawionych kosztów miesięcznych związanych z wytworzeniem i dostarczeniem posiłku nocnego, wykonawca wskazał jedynie, że koszt ten obejmuje m.in: zatrudnienie personelu kuchennego (na podstawie umowy o pracę – zgodnie z §6 umowy), przygotowanie, pakowanie, opis, wydanie i dostarczenie dodatków nocnych do oddziałów (również w jednorazowych opakowaniach, jeśli wymagane – §4 ust. 10 SWZ), koszty energii, wody, zużycia sprzętu, środków sanitarnych, środki ochrony osobistej, amortyzacja i inne.

W związku z tym, aby choć w minimalnym stopniu sprostać wymogom zamawiającego w zakresie wyjaśnień rażąco niskiej ceny, wykonawca powinien przedstawić udział ww. kosztów w globalnej kwocie oraz przedstawić dowody, na podstawie których możliwa byłaby ich weryfikacja.

W ocenie odwołującego niewystarczające jest samo wskazanie w treści wyjaśnień z 19 sierpnia 2025 r., że wartość wsadu do kotła w zakresie posiłku nocnego wynosi 2,54 zł netto bez przedstawienia zasadnej kalkulacji oraz

sprecyzowania rodzaju oraz wysokości pozostałych kosztów związanych z wytworzeniem posiłku nocnego. Również dokumenty przedstawione w załączeniu do tych wyjaśnień nie pozwalają na usunięcie powyższych wątpliwości.

Podsumowując, za wyrokiem KIO z dnia 10 marca 2023 r., sygn. KIO 500/23 należy podkreślić, że w momencie sformułowania wezwania do złożenia wyjaśnień ceny, powstaje domniemanie rażąco niskiej ceny oferty tego wykonawcy, a jego zadaniem jest obalenie tego domniemania, przy uwzględnieniu wątpliwości zasygnalizowanych przez zamawiającego. To na wykonawcy ciąży obowiązek przekonania zamawiającego, że zaoferowana przez niego cena jest wystarczająca dla zrealizowania przedmiotu zamówienia. Na gruncie tej sprawy zakres żądanych wyjaśnień wynikał wprost z treści pisma zamawiającego oraz nie budził wątpliwości wybranego wykonawcy, skoro ten nie zdecydował się na zaskarżenie tej czynności zamawiającego.

Ponadto, konieczność poparcia przedstawianych wyjaśnień dowodami ma także kluczowe znaczenie dla ich oceny, ponieważ same wyjaśnienia rzadko kiedy mogą być uznane za w pełni obiektywne, gdyż składa je podmiot bezpośrednio zainteresowany rozstrzygnięciem. Z tego powodu wykonawca, aby uwiarygodnić składane w wyjaśnieniach deklaracje co do poziomu cen, czy też szczególnie korzystnych dla niego okoliczności, na które się powołuje, zobowiązany jest poprzeć je dowodami, potwierdzającymi wskazywane w wyjaśnieniach informacje. (tak: Wyrok KIO z 1.09.2023 r., KIO 2464/23).

Skoro wykonawca Naprzód Catering został dwukrotnie wezwany przez zamawiającego do udzielenia wyjaśnień w zakresie zaoferowanej ceny, w tym w szczególności do wyjaśnienia zadeklarowanej wartości wsadu do kotła, przez wykazanie cen jednostkowych przedmiotowych pozycji w oparciu o przykładowy jadłospis, a przedstawione przez niego dokumenty nie potwierdzają zgodności kalkulacji z treścią SWZ, ani z wartością zadeklarowanego wsadu, to wyjaśnienia złożone przez wykonawcę należy uznać za niewystarczające.

Wykonawca Naprzód Catering nie sprostał ciężarowi dowodu w zakresie wykazania, że zaoferowana przez niego cena ofertowa nie jest ceną rażąco niską i w związku z powyższym jego oferta powinna podlegać odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8) ustawy w zw. z art. 224 ust. 5 i 6 ustawy i art. 16 pkt 1) i 2) ustawy.

Zaniechanie odrzucenia oferty naprzód catering z uwagi na niezgodność z warunkami zamówienia

Niezależnie od wyżej przedstawionej argumentacji dot. konieczności odrzucenia oferty wykonawcy Naprzód Catering z uwagi na rażąco niską cenę oferty, odwołujący wskazał na niezgodność złożonej oferty z warunkami zamówienia.

W załączeniu do wyjaśnień rażąco niskiej ceny z dnia 19 sierpnia 2025 r. wykonawca Naprzód Catering przedłożył przykładowy jadłospis dla diety podstawowej na 14 dni.

Jadłospis sporządzony przez wykonawcę powinien być zgodny z wymaganiami zamawiającego, które wynikały z załączników nr 9-11 do SWZ. Obowiązek ten wynika wprost z pkt III SWZ ust. 14. W szczególności, w załączniku numer 10 zamawiający określił wymagane minimalne normy gramowe żywienia, natomiast w załączniku nr 11 wskazano wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków.

Analiza jadłospisów przedstawionych przez Naprzód Catering prowadzi do następujących wniosków:

#### 1. Niezgodności dotyczące gramatur

Zgodnie z załącznikiem nr 10 do SWZ, poz. 34 w Tabeli zamawiający wskazał, że minimalna dopuszczalna gramatura dla Owoców świeżych, sezonowych, tropikalnych to 200 gram.

Wykonawca Naprzód Catering w przedstawionym jadłospisie każdorazowo pominął gramaturę uwzględnionych w diecie owoców, wskazując jedynie „sztukę”. Powyższe sprawia, że nie jest możliwa weryfikacja zgodności jadłospisu przedłożonego przez wykonawcę z wymaganiami zamawiającego.

Podobne błędy dotyczą innych pozycji wskazanych w jadłospisie przygotowanym przez Naprzód Catering. Zgodnie z załącznikiem nr 10 wymagana gramatura pulpetów z ryby wynosi 120 gramów, podczas gdy wykonawca w przedłożonym jadłospisie przewidział jedynie 100 gramów. Dania mączne, zgodnie z poz. nr 22, powinny mieć minimalną gramaturę w wysokości 300 gramów, tymczasem wykonawca w jadłospisie oferuje pyzy z mięsem w gramaturze 250 g.

Zgodnie z poz. nr 18 zamawiający wymaga, aby dodatki warzywne do śniadań i kolacji były przewidziane w gramaturze 120 g każdy. Tymczasem wykonawca w przedłożonym jadłospisie przewidział porcje warzyw, stanowiących dodatki do ww. posiłków, mających jedynie po 60 g. W ocenie odwołującego jest to błąd wynikający z nieprawidłowego odczytania postanowień dokumentacji przetargowej. Zamawiający w załączniku nr 10 nie wskazał bowiem, że 120 g to łączna wymagana gramatura dla śniadania i kolacji, podobne zastrzeżenie dotyczyło jedynie pieczywa, gdyż zamawiający wskazał wprost, że łączna suma gramatur pieczywa ma wynosić minimalnie 200 g / dzień.

To na wykonawcy ciąży obowiązek takiego przygotowania oferty oraz uzupełniających ją dokumentów, aby ich treść nie pozostawiała wątpliwości co do zgodności z wymaganiami zamawiającego. Obowiązku tego Naprzód Catering nie dopełnił. W związku z powyższym analiza przedłożonych jadłospisów prowadzi do wniosku o niezgodności oferty z warunkami zamówienia. Znaczenie ma również fakt, że zniżenie gramatur poszczególnych produktów względem jasnych i precyzyjnych wymogów zamawiającego ma także istotny wpływ na koszt produkcji posiłków.

W świetle orzecznictwa Krajowej Izby Odwoławczej nie budzi wątpliwości, że stwierdzenie wystąpienia przesłanki odrzucenia oferty z powodu niezgodności z warunkami zamówienia może mieć miejsce na podstawie treści wyjaśnień ceny przedstawionych przez wykonawcę (tak m.in. wyrok KIO z 30.07.2021 r., KIO 1904/21).

2. Niezgodności dotyczące składników poszczególnych posiłków:

Zgodnie z załącznikiem nr 11 do SWZ pkt 1 ppkt 2 i 3 w ramach śniadania wykonawca powinien zaplanować kakao – 2 razy w tygodniu oraz herbatę lub kawę zbożową – każdorazowo. Wykonawca Naprzód Catering w przedłożonym jadłospisie wykazał w dwukrotnie kakao, jednakże pominął obowiązek jednoczesnego podania herbaty lub kawy zbożowej.

Dalej, zgodnie z załącznikiem nr 11 zamawiający wymagał, aby na drugie danie obiadowe trzy razy w dekadzie zostało zaplanowane danie rybne. Tymczasem, zgodnie z jadłospisem przedstawionym przez wykonawcę, ryba została zaplanowana jedynie jeden raz w ciągu 10 dni. Jest to oczywista i istotna sprzeczność z treścią dokumentacji przetargowej i warunkami zamówienia. Zaplanowanie jedynie jednego dania rybnego, pomimo że wymogiem zamawiającego było zaplanowanie trzech takich dań ma również istotny wpływ na wysokość rzeczywistego wsadu do kotła, w taki sposób, że znacznie go zaniża.

Tym samym, wyjaśnienia rażąco niskiej ceny złożone przez Naprzód Catering a także wartość zaoferowanego wsadu do kotła należy uznać za nieadekwatne.

W związku z powyższym, skoro jadłospis przedłożony przez Naprzód Catering, którego celem było wykazanie prawidłowości zaoferowanej ceny i zgodności przyjętej kalkulacji z warunkami zamówienia, jest dotknięty szeregiem nieprawidłowości wykazanych przez odwołującego, nie ulega wątpliwości, że oferta wykonawcy podlega odrzuceniu również na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy.

III. Zaniechanie wezwania NAPRZÓD CATERING do uzupełnienia podmiotowych środków dowodowych

Zgodnie z pkt V ust. 2 lit. c ppkt. 1 SWZ o udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy spełniają warunek dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej, który zamawiający uzna za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że osoby skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego (wykaz osób zgodnie z załącznikiem nr 7 do SWZ), w szczególności odpowiedzialne za świadczenie usług posiadają:

1) w przypadku osób pracujących w styczności z żywnością –orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby,

Zamawiający 18 lipca 2025 r. wezwał wykonawcę Naprzód Catering do złożenia podmiotowych środków dowodowych, w tym wyżej wskazanego załącznika nr 7 do SWZ wraz z kopią orzeczeń lekarskich oraz dokumentacji o przeprowadzonych szkoleniach lub udzielonym instruktażu.

Wykonawca udzielił odpowiedzi na wezwanie pismem z 29 lipca 2025 r. W uzupełnionym załączniku nr 7 do SWZ wykonawca wskazał 14 osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia. Wśród tych pracowników wykonawca wskazał:

- 1.Kierownika obiektu;
- 2.Szefa kuchni;
- 3.Dietetyka;
- 4.2 osoby na stanowisku Kucharza;
- 5.Magazyniera
- 6.8 osób na stanowisku Pomoc kuchenna (w tym m.in. dystrybucja posiłków/utrzymanie czystości/obróbka surowców)

Nie ulega wątpliwości, że w zakres obowiązków wszystkich z ww. pracowników wchodzi czynności, które sprawiają że pracowników tych należy zakwalifikować jako osoby pracujące w styczności z żywnością. Pomimo tego, Naprzód Catering w odpowiedzi na wezwanie do złożenia podmiotowych środków dowodowych przedłożył jedynie dwa takie orzeczenia dotyczące dwóch osób zatrudnionych na stanowisku Pomoc kuchenna/Pracownik dystrybucji – p. A.W. oraz O.K. (a przynajmniej takie dokumenty otrzymał od zamawiającego odwołujący).

Pozostałe orzeczenia lekarskie, które zostały przedstawione przez wykonawcę potwierdzają jedynie brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku w warunkach pracy opisanych w skierowaniu na badania lekarskie (art. 229 § 4 ustawy Kodeks pracy). Tymczasem zamawiający jasno określił, że wymaga od wykonawcy przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Zamawiający był zobowiązany do wezwania wykonawcy do uzupełnienia złożonych podmiotowych środków dowodowych o wskazane brakujące dokumenty.

1 września 2025 r. zamawiający poinformował o wniesieniu odwołania.

2 września 2025 r. wykonawca Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi, ul.

Traktorowa 126 lok 301 b zgłosił swój udział w sprawie po stronie zamawiającego. Zgłoszenia dokonał pełnomocnik na podstawie pełnomocnictwa z 22 sierpnia 2025 r. udzielonego przez prezesa zarządu. Do zgłoszenia dołączono dowody jego przekazania stronom.

Przystępujący wskazał, że ma interes prawny w zgłoszeniu przystąpienia, gdyż prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług objętych przedmiotem zamówienia i złożył ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Oferta przystępującego została wybrana jako najkorzystniejsza. W konsekwencji, przystępującemu zależy na oddaleniu odwołania, aby mieć możliwość zawarcia z zamawiającym umowę w sprawie zamówienia publicznego. Wniósł o oddalenie odwołania w całości.

2 października 2025 r. zamawiający złożył odpowiedź na odwołanie i wniósł o

1.oddalenie odwołania w całości,

2.zasądzenie od odwołującego na rzecz zamawiającego kosztów postępowania odwoławczego, w tym kosztów zastępstwa procesowego według norm przepisanych.

3.Przeprowadzenie dowodu z zeznań świadka Ł.K. (wezwanie na adres zamawiającego) – Kierownika Działu Zakupów Kociewskiego Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Starogardzie Gdańskim

- na okoliczność: rodzaju oraz prawidłowości czynności podejmowanych przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługi w zakresie żywienia zbiorowego pacjentów Kociewskiego Centrum Zdrowia sp. z o. o. W Starogardzie Gdańskim” - Numer postępowania: FDZ.242.7.2025 oraz warunków ww. zamówienia określonych przez zamawiającego.

Odwołanie jest bezzasadne i nie zasługuje na uwzględnienie.

Zamawiający przytoczył treść art. 224 ust. 5 i 6 ustawy. Zamawiający podejmuje decyzję o odrzuceniu oferty w dwóch przypadkach. Pierwszy z nich dotyczy sytuacji, w której zamawiający stwierdzi, że złożona oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia (art. 226 ust. 1 pkt 8 ustawy). Drugi z kolei ma miejsce w przypadku w którym, jak stanowi przepis art. 224 ust. 6 ustawy, będący rozwinięciem poprzedniego przepisu - wykonawca wezwany przez zamawiającego do złożenia wyjaśnień w przedmiocie rażąco niskiej ceny nie udzielił odpowiedzi lub też, złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny. Tym samym z przepisów ustawy wynika, co słusznie podnosi Krajowa Izba Odwoławcza, min. w wyroku z 14.07.2025 r., KIO 2421/25, że „odrzuceniu podlega taka oferta, w której bezsprzecznie stwierdzono, bez żadnych wątpliwości, zaniżenie ceny w sposób rażący, jak też oferta wykonawcy, który wezwany przez zamawiającego nie złożył wyjaśnień lub, gdy wyjaśnienia przez niego złożone, nie uzasadniają podanej w ofercie ceny (a zatem są nierzetelne, niepełne, nie odpowiadają na zadane przez zamawiającego pytania).” Co istotne, decyzja o tym, czy mamy do czynienia z ceną rażąco niską, zapada każdorazowo po zapoznaniu się z wyjaśnieniami złożonymi przez danego wykonawcę w postępowaniu. Zamawiający, zanim podejmie decyzję o odrzuceniu oferty, zobligowany jest bowiem w każdym przypadku wezwać wykonawcę do złożenia wyjaśnień w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Dopiero w przypadku, gdy ocena złożonych przez wykonawcę wyjaśnień wraz z dowodami doprowadzi zamawiającego do wniosku, że podana w ofercie cena lub koszt są rażąco zaniżone tj. za daną cenę nie jest możliwa realizacja zamówienia lub też, jeśli dany wykonawca nie udzielił stosownych wyjaśnień w wyznaczonym terminie - zamawiający zobligowany jest taką ofertę odrzucić.

Zgodnie z powyższym, rolą zamawiającego jest zatem skierowanie do wykonawcy stosownego wezwania, jeśli zajdą wymienione w art. 224 ust. 1 ustawy okoliczności, a następnie ocena złożonych wyjaśnień. Przy czym istotne jest, aby zamawiający oceniając złożone wyjaśnienia uwzględnił wszystkie okoliczności występujące na danym rynku oraz, aby miał na uwadze treść wezwania skierowanego do wykonawcy i oczekiwania w tym piśmie sformułowane. Z kolei wykonawca, odpowiadając na wezwanie zamawiającego, zobligowany jest w sposób pełny, wyczerpujący i nie budzący wątpliwości, w pierwszej kolejności odnieść się do wątpliwości zamawiającego, które artykułuje on w treści pisma, przedstawić pełne i rzetelne wyliczenia, jak też przedłożyć dowody, które w danych okolicznościach są adekwatne tj. takie, które potwierdzają wymieniane przesłanki pozwalające na obniżenie ceny oferty. Wyjaśnienia wykonawcy muszą być na tyle konkretne i szczegółowe, aby na ich podstawie zamawiający był w stanie dowiedzieć się, jakie to okoliczności właściwe wzywaniem do wyjaśnień wykonawcy, spowodowały obniżenie ceny jego oferty, a także w jaki sposób i w jakim stopniu okoliczności te wpłynęły na możliwość obniżenia ceny.

W tej sprawie wykonawca Naprzód Catering Sp. z o.o. w postępowaniu zaoferował cenę 10.025.519,04 zł. Wartość zamówienia powiększona o należny podatek od towarów i usług, ustalona przed wszczęciem postępowania wynosi 16.218.220,45 zł.

Jak wynika z powyższego zaoferowana przez wykonawcę cena oferty jest niższa o ponad 38,18 % od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług. W związku z tym, zamawiający, działając na podstawie art. 224 ust. 1 ustawy, 13 maja 2025 roku wezwał wykonawcę do udzielenia wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, w zakresie wyliczenia ceny. W treści wezwania zamawiający podniósł, że „Cena Państwa oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania

przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego. (...) W związku z powyższym prosimy o wyjaśnienie czy Państwa oferta uwzględnia wszystkie wymagania zawarte w SWZ, w tym w warunkach umowy, Opisie przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jej wykonaniu.". Ponadto, zamawiający wskazał, że prosi o „(...) wyjaśnienie czy Państwa oferta uwzględnia wszystkie wymagania zawarte w SWZ, w tym w warunkach umowy, Opisie przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jej wykonaniu.” Tym samym, zamawiający wezwał do udzielenia wyjaśnień oraz wykazania, że oferta wykonawcy nie zawiera rażąco niskiej ceny, została skalkulowana prawidłowo i uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz zawiera zysk.

20 maja 2025 roku wykonawca udzielił odpowiedzi na wezwanie, gdzie min. przedstawił dwie tabele, które odnoszą się do kosztów realizacji zamówienia w zakresie Pakietu nr 1 i 2, zgodnie z pozycjami i strukturą przedstawioną w formularzu cenowym w skali miesięcznej.

W ocenie zamawiającego na sformułowane przez niego wezwanie odwołujący udzielił odpowiedzi, przedstawiając sposób, w jaki kalkulował cenę oferty, wyjaśnił jakie elementy składają się na tą cenę i przedstawił najistotniejsze jej składowe. Wskazał również i podał jaką wartość zysku przyjął.

Z przedstawionej tabeli nr 1 wynika, że wykonawca kalkulując cenę uwzględnił:

1. Średni wsad do kotła bez nocnego posiłku,
2. Koszty wynagrodzeń personelu uwzględniające minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 oraz inne koszty związane z zatrudnieniem.
3. Amortyzację sprzętu
4. Media
5. Materiały
6. Usługi obce
7. Zysk

Z przedstawionej tabeli nr 2 wynika, że wykonawca kalkulując cenę uwzględnił:

1. Średni wsad do kotła posiłku nocnego
2. Wszystkie koszty związane z wytworzeniem posiłku
3. Zysk

W dalszej części wyjaśnień wykonawca precyzuje powyższe punkty oraz przedstawia dowody na ich poparcie.

Zamawiający zauważył, że ustawodawca w art. 224 ust. 3 ustawy wprowadził przykładowy, otwarty katalog czynników wpływających na wysokość ceny lub kosztu, których dotyczyć mogą wyjaśnienia wykonawcy. Prawo zamówień publicznych nie ogranicza więc wykonawcy do argumentacji w oparciu o inne, niewymienione w przepisie okoliczności. Treść art. 224 ust. 4 ustawy, podobnie jak art. 224 ust. 3 ustawy, jest pewną wytyczną dla obu stron postępowania. Należy zatem uznać, że w przypadku zamówień na roboty budowlane lub usługi tak samo, jak zamawiający zobowiązany jest do żądania wyjaśnień w zakresie wyliczenia kosztów pracy oraz zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, tak samo wykonawca zobowiązany jest do udzielenia wyjaśnień w tym zakresie.

Zamawiający zauważył, że sposób przedstawienia rozbicia na składowe ceny, skłania do wniosku, że kalkulacja sporządzona została w sposób rzetelny, z ujęciem wszystkich elementów.

Wykonawca wyjaśnił, że podany koszt wynagrodzeń personelu uwzględnia zatrudnienie personelu zapewniające całodienne wyżywienie pacjentów z dostawą do łóżka (również w systemie bimarowym) i przygotowanie posiłków na miejscu – w kuchni zamawiającego, zachowanie ciągłości świadczenia usług 365 dni w roku, dostarczanie i aktualizacja jadłospisów 14-dniowych z gramaturą, odbiór i przygotowanie posiłków w sytuacjach awaryjnych (do 90 dni poza szpitalem), prowadzenie dokumentacji HACCP oraz próbki żywności. Uwzględniono pełne koszty zatrudnienia m.in. personelu kuchennego, pomocniczego dietetyka (min. 1/3 etatu) i inne, proporcjonalnie do liczby posiłków, z uwzględnieniem systemu zmianowego, weekendów i świąt.

Ponadto, wykonawca wprost oświadczył, że koszt ten obejmuje: minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, składki pracodawcy, koszty zastępstw i urlopów oraz inne koszty związane z wynagrodzeniami i opisane w SWZ i dokumentacji.

Odwołujący podniósł, że w swoich wyjaśnieniach wykonawca nie wskazał liczby pracowników, których zamierza skierować do realizacji zamówienia, wymiaru ich etatów, wysokości wynagrodzenia poszczególnych osób, w tym wymiaru składek społecznych. Zamawiający, opierając się na dotychczasowym doświadczeniu w udzielaniu zamówień o podobnym charakterze i zakresie, uznał, że wskazana kwota jest realna oraz adekwatna do przedmiotu zamówienia. Pogląd ten wynika z obserwacji i analizy wcześniejszych realizacji, które pozwalają ocenić, jaka liczba osób oraz jakie zasoby są niezbędne do należytego wykonania zamówienia. Na tej podstawie zamawiający przyjął, że przewidziana kwota uwzględnia zarówno rzeczywiste potrzeby kadrowe, jak i organizacyjne, niezbędne do prawidłowej realizacji

usługi. Zdaniem zamawiającego wskazana kwota umożliwia wykonanie zamówienia na odpowiednim poziomie jakościowym, przy założeniu rzetelnego podejścia wykonawcy oraz racjonalnego gospodarowania zasobami.

Zamawiający w dokumentach postępowania nie wskazał liczby osób, które wykonawca ma zatrudnić do realizacji zamówienia, ponieważ sposób realizacji przedmiotu zamówienia należy do indywidualnej decyzji wykonawcy. Zgodnie z postanowieniami SWZ wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia – na wezwanie zamawiającego, przed wyborem najkorzystniejszej oferty – wykazu osób skierowanych do realizacji zamówienia (załącznik nr 7 do SWZ), w szczególności osób odpowiedzialnych za świadczenie usług. Wykaz ten powinien zawierać informacje na temat kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia tych osób, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakres wykonywanych przez nie czynności oraz podstawę do dysponowania tymi osobami – wraz ze stosowną dokumentacją. Jednocześnie, zgodnie z rozdziałem III pkt 18 SWZ, zamawiający wymaga zatrudnienia, w wymiarze co najmniej 1/3 etatu (lub równoważnika etatu), dietetyka posiadającego co najmniej jedno z kwalifikacji określonych w §1 ust. 4 załącznika nr 4 do SWZ – Umowa o świadczenie usług żywienia zbiorowego pacjentów szpitala. Z treści wyjaśnień wynika jednoznacznie, że wykonawca jest świadomy tego obowiązku, a związane z nim koszty zostały uwzględnione w kalkulacji oferty.

Co więcej, zamawiający wskazał, że w tej sprawie obowiązek przedstawienia szczegółowych wyliczeń zwłaszcza w zakresie kosztów pracy nie wynikał z treści wezwania zamawiającego do wyjaśnień. Zamawiający jako podmiot doświadczony w udzielaniu zamówień, analizując wyjaśnienie rażąco niskiej ceny przesłane przez Naprzód Catering, zgodnie z treścią wyjaśnień, uwzględnił wysokość płacy minimalnej obowiązującej w dniu składania ofert tj. 4.666,00 zł brutto oraz ilość 14 osób wykazanych w podmiotowych środkach dowodowych. Zakładając, że Naprzód Catering będzie zatrudniał 14 osób w pełnym wymiarze czasu pracy przy minimalnym wynagrodzeniu powiększony o ok. 20% kosztów pracodawcy związanych z zatrudnieniem, koszt oferenta będzie szacowała się na poziomie około 78.388,80 zł (14x 4.666,00 x 20%). Naprzód Catering wykazał koszty wynagrodzeń na poziomie 75.167,78 zł w tabeli 1 oraz 4500,00 zł w tabeli 2. Łączny koszt wynagrodzeń na poziomie 79.667,78. Różnica pomiędzy wyjaśnieniami oferenta a analizą zamawiającego na poziomie ok. 1.278,98 (79.667,78 - 78.388,80).

W zakresie amortyzacji sprzętu wykonawca wskazał, że koszt został obliczony na podstawie wartości już posiadanego sprzętu trwałego, niezbędnego do prowadzenia usług w kuchni szpitalnej. Na potwierdzenie tego faktu, wykonawca załączył wykaz częściowo zamortyzowanego sprzętu.

Argumenty odwołującego, kwestionujące wiarygodność tego wykazu oraz fakt posiadania sprzętu przez wybranego wykonawcę, opierają się głównie na treści odwołania złożonego przez Naprzód Catering sp. z o.o. 7 lipca 2025 r., w tym samym postępowaniu. W odwołaniu tym Naprzód Catering, odnosząc się do wyceny innego wykonawcy – ADK Serwis sp. z o.o. – oszacował koszt pełnego wyposażenia kuchni szpitalnej na kwotę 560 000 zł netto.

Zamawiający nie podziela stanowiska odwołującego, że wskazana przez wykonawcę stawka amortyzacyjna budzi wątpliwości. Przeciwnie, zamawiający zauważył, że Naprzód Catering w przywołanym odwołaniu wskazuje, że sprzęt wykazany przez niego jako punkt odniesienia ma wartość około 560 000 zł netto. Tymczasem z treści odwołania jednoznacznie wynika, że nie była to deklaracja kosztów, jakie sam Naprzód Catering musi ponieść w celu realizacji zamówienia, lecz jedynie szacunkowa wycena, którą musiałby ponieść inny wykonawca ADK Serwis sp. z o.o. Naprzód Catering wprost powołuje, że jedynie „(...) szacuje te koszty na kwotę co najmniej ok. 560 tys. zł netto”, nie wskazując, że są to koszty własne.

Nie można zatem uznać wykazu sprzętu przedłożonego przez Naprzód Catering sp. z o.o. wraz z odwołaniem za dokument wiarygodny w kontekście porównania z ofertą wybranego wykonawcy. Zamawiający zauważył, że w postępowaniach odwoławczych strony, które są jednocześnie konkurentami w walce o to samo zamówienie, często przedstawiają argumenty mające na celu zdyskredytowanie ofert innych uczestników postępowania.

Zamawiający wskazał ponadto, że wykonawca, oprócz wykazu sprzętu, załączył również decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z dnia 11 marca 2022 r. o zatwierdzeniu zakładu i jego zgodności z przepisami sanitarnymi. Dokument ten stanowi urzędowe potwierdzenie, że zakład spełnia wymagania określone w przepisach dotyczących żywności, materiałów do kontaktu z żywnością oraz recyklingu. Tym samym potwierdzono, że wykonawca pozytywnie przeszedł proces weryfikacji dokumentów oraz kontrolę zakładu przeprowadzoną przez inspektora Sanepidu, obejmującą m.in. ocenę zgodności wyposażenia oraz systemu HACCP (sprzętu, który aktualnie posiada).

Odwołujący wskazał również, że porównał sprzęt wykazany w podmiotowych środkach dowodowych oraz ten, który został ujęty w odwołaniu Naprzód Catering dotyczącym oferty ADK Serwis sp. z o.o. W ocenie zamawiającego, takie porównanie, oparte jedynie na datach nabycia sprzętu, jest niewystarczające i nieuzasadnione. Sama data nabycia nie przesądza bowiem o przydatności i stanie technicznym sprzętu, ani o jego użyteczności. Założenie odwołującego, że sprzęt nabyty przez Naprzód Catering wcześniej niż data produkcji sprzętu wskazana w wykazie stanowi podstawę do przyjęcia jego nieprzydatności, a tym samym do stosowania kosztów z odwołania odnoszącego się do ADK Serwis sp. z o.o., jest całkowicie błędne i nie znajduje potwierdzenia w materiale dowodowym.

Niezależnie od powyższego zamawiający uznał za błędne stwierdzenie odwołującego że „poszczególne elementy wyposażenia zaplecza kuchennego zaklasyfikowane w grupie 5 (podgrupa 578) Klasyfikacji Środków Trwałych (Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 3 października 2016 r. w sprawie Klasyfikacji Środków Trwałych (KŚT) (Dz. U. poz. 1864) powinny być amortyzowane według stawki 14%. W związku z powyższym, przy uwzględnieniu ww. danych, miesięczny odpis z tytułu amortyzacji powinien wynosić ok. 6000 złotych, a nie 1500 zł jak wskazał wykonawca w sporządzonych wyjaśnieniach rażąco niskiej ceny.” Każdy podmiot prowadzący działalność gospodarczą prowadzi własną politykę rachunkowości zgodnie z ustawą o rachunkowości i innymi przepisami prawa tj. Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 3 października 2016 r. w sprawie Klasyfikacji Środków Trwałych (KŚT) (Dz. U. poz. 1864 z których wynika, że przedsiębiorca amortyzuje środki trwałe o wartości powyżej 10.000,00 zł oraz dopuszcza zastosowanie jednorazowej stawki amortyzacji w określonych przypadkach. W wykazie sprzętu do odwołania Naprzód Catering do oferty ADK Serwis Sp. z o.o. znajduje się wiele pozycji sprzętowych o wartości poniżej 10.000 zł czego odwołujący nie uwzględnił w swoim odwołaniu, tym samym wskazana kwota 6.000 zł jest błędna.

Jako jednym z elementów składowej ceny wykonawca wskazał koszt mediów, podnosząc że w tej pozycji ujęto koszty m.in.: energii elektrycznej i ciepłej, wody, ścieków i gazu, odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych i inne.

Należało zgodzić się z twierdzeniem wykonawcy, że są to koszty zużycia mediów niezbędnych do produkcji, mycia, utrzymania porządku i utylizacji odpadów. Jak podniósł wykonawca „Łączny koszt został wyliczony na podstawie obecnie realizowanej usługi. Koszty mediów są rozliczane na podstawie wskazań liczników i podliczników zainstalowanych w kuchni szpitalnej oprócz energii cieplnej rozliczanej proporcjonalnie do wielkości najmowanej powierzchni zgodnie z zapisami umowy najmu.”

Wyjaśnienia w powyższym zakresie i wskazana kwota nie budzi wątpliwości zamawiającego. Ponadto, celem rzetelnego rozważenia wskazanej kwestii, zamawiający porównał wysokość wskazanego przez wykonawcę kosztu na poziomie 6600 zł do kosztów mediów, które zamawiający refakturuje na obecnego wykonawcę. Koszty te są zbieżne. Wskazał, że obowiązek przedstawienia szczegółowych wyliczeń kosztów w powyższym zakresie nie wynikał z treści wezwania zamawiającego do wyjaśnień.

Wykonawca, w zestawieniu miesięcznym, ujął również koszt materiałów obejmujących m.in.: środki czystości i chemię profesjonalną, opakowania jednorazowe, ubrania ochronne, środki higieniczne, materiały biurowe, zakupy doraźne (części zamienne, eksploatacyjne, uzupełnianie zastawy i sztućców) oraz inne. Koszty te odnoszą się do wszystkich zużywalnych składników niezbędnych do codziennego funkcjonowania kuchni.

W celu udokumentowania ponoszonych wydatków wykonawca przedłożył oświadczenia dostawców dotyczące przysługujących mu rabatów. Odwołujący uznaje oświadczenia złożone przez wykonawcę jako nieprzydatne. W szczególności odnosi się do oświadczenia wystawionego przez H.K. Polska Sp. z o.o., które w jego ocenie dotyczy współpracy z zakresu usług utrzymania czystości. Odwołujący pomija, że jak wynika z treści oświadczenia, współpraca między wykonawcą a wskazanym przedsiębiorcą dotyczy również dostaw opakowań jednorazowych. Zamawiający zwraca uwagę, że zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia (Rozdział III SWZ) do obowiązków wykonawcy należy m.in.: wyposażenie pracowników odpowiedzialnych za ekspedycję posiłków oraz pracowników kuchni w ubrania ochronne i środki higieniczne w postaci nakrycia głowy, rękawiczek jednorazowych oraz fartucha ochronnego, czy zapewnienie we własnym zakresie wyposażenia niezbędnego do ekspedycji posiłków tj. sprawnych wózków beczkowych (jezdnych), termosów do podawania napojów gorących, termoizolacyjnych naczyń jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz sztućców przeznaczonych do ekspedycji i konsumpcji potraw przez pacjentów.

W ocenie zamawiającego przedłożone dokumenty potwierdzają, że wykonawca nabywa materiały i usługi po cenach niższych niż katalogowe, co niewątpliwie ma wpływ na kalkulację ceny. Ponadto, wykazują, że wykonawca jest dobrze zapoznany z warunkami zamówienia oraz uwzględnia wszystkie koszty jego realizacji.

Naprzód Catering Sp. z o.o. wyjaśnił również, że jego kalkulacja uwzględnia usługi obce. Jak twierdzi wykonawca, koszty te obejmują wszystkie usługi zewnętrzne, niezbędne do zapewnienia pełnej funkcjonalności kuchni i realizacji usługi i w ramach tej pozycji ujęto m.in.: najem i dzierżawa pomieszczeń – stała opłata za użytkowanie kuchni szpitalnej (wraz z podatkiem od nieruchomości, usługi DDD (dezynfekcja, deratyzacja), koszty remontowe – uwzględnione w usługach własnych i materiałach eksploatacyjnych tj. mniejsze naprawy urządzeń, drobne prace w kuchni (zgodnie z obowiązkami najemcy), podatek od nieruchomości, badania kaloryczności posiłków, usługi pocztowe, ubezpieczenie OC (OC rozliczane proporcjonalnie do liczby realizowanych zamówień) i inne koszty opisane w SWZ i dokumentacji.

Wykonawca w sposób prawidłowy i szczegółowy uzasadnił strukturę kosztów, wykazując, szereg składników powiązanych z realizacją zamówienia. W ocenie zamawiającego, zastosowana metodologia uwzględnia realne, niezbędne elementy kosztowe, które mają bezpośredni wpływ na jakość i ciągłość świadczenia usług żywieniowych. Także ich wysokość nie budzi wątpliwości. Przy ocenie złożonych wyjaśnień na tle treści wezwania, które miało charakter ogólny, Zamawiający wskazał, że koszty podatku od nieruchomości jest elementem znanym i dostępnym publicznie. Tak samo, stała opłata za użytkowanie kuchni szpitalnej została jednoznacznie określona w dokumentacji

zamówienia - w załącznik nr 8 do SWZ (wzór umowy najmu pomieszczeń kuchni szpitalne), co oznacza, że jej wysokość była znana zarówno wykonawcy, jak i odwołującemu. Powyższe pozwoliło zamawiającemu ocenić wskazane koszty. Zgodnie z treścią umowy, najemca płacić będzie wynajmującemu miesięczny czynsz netto w wysokości. Dodatkowo, wykonawca przedstawił polisę OC wraz z dowodem uiszczenia opłaty, który pozwolił zamawiającemu uznać, że wyliczenia są spójne.

Powyższe okoliczności, w tym dostępność danych wynikających z dokumentacji postępowania oraz charakter powszechnie znanych i mierzalnych kosztów operacyjnych, umożliwiły zamawiającemu dokonanie rzetelnej i obiektywnej oceny przedstawionej przez wykonawcę kalkulacji, w tym wskazanej kwoty.

I wreszcie, zgodnie z treścią wezwania, wykonawca potwierdził, że jego kalkulacja uwzględnia zysk w ujęciu miesięcznym w wysokości 3 067,84 zł dla pakietu nr 1 oraz 1 763,40 zł dla pakietu nr 2, wskazując, iż „jest integralną częścią ceny ofertowej, zgodną z zasadami rynkowymi i przepisami ustawy Pzp. Jest to bezpieczna, realistyczna marża zapewniająca opłacalność świadczenia usługi przy zachowaniu pełnej zgodności z OPZ i SWZ.”

W zakresie istotnego składnika ceny, tj. wsadu do kotła, wykonawca wskazał, że miesięczna cena wsadu do kotła bez posiłku nocnego wynosi 79 993,88 zł, natomiast miesięczna cena wsadu do kotła obejmującego posiłek nocny wynosi 10 896,60 zł. Wykonawca słusznie zauważył, że zamawiający nie określił szczegółowych wymagań dotyczących tego składnika w dokumentacji postępowania (brak też był np. ceny minimalnej itp.). Również treść wezwania do złożenia wyjaśnień nie zawierała precyzyjnych wskazówek co do formy, w jakiej zamawiający oczekuje przedstawienia danych potwierdzających zgodność wsadu z wymaganiami i jego ceny.

Jak wskazał wykonawca, przedmiotowe koszty zostały oszacowane przez jego Centralną Dietetykę na podstawie informacji zawartych w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ), załącznikach do SWZ, a także odpowiedzi udzielonych przez zamawiającego w toku postępowania.

Zamawiający zważył, że zgodnie z treścią wezwania, wykonawca przedstawił spójne argumenty oraz udzielił konkretnych informacji związanych z realizacją zamówienia. W swoich wyjaśnieniach wykonawca odniósł się zarówno do kosztów wsadu do kotła, a także wynagrodzeń personelu uwzględniając przepisy o minimalnym wynagrodzeniu oraz kosztów towarzyszących wykonaniu umowy – koszt amortyzacji sprzętu, koszt mediów, czy materiałów eksploatacyjnych i kosztów usług podmiotów trzecich, a także poparł je odpowiednimi dowodami. Z wyjaśnień wynika również, że wykonawca uwzględnił w swojej cenie zysk.

Zamawiający w wystosowanym do wykonawcy wezwaniu w sposób ogólny wskazał w odniesieniu do jakich elementów ceny oferty mają odnosić się kalkulacje kosztów realizacji umowy, a wykonawca w sposób rzetelny złożył dotychczasowe wyjaśnienia, kierując się ogólnymi zasadami prowadzenia postępowania, w tym zasadą przejrzystości, postanowił 7 sierpnia 2025 r. wezwać wykonawcę Naprzód Catering sp. z o.o. do „udzielenia szerszych informacji w zakresie udzielonych wyjaśnień dot. poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca pakiet 1 – bez posiłku nocnego” oraz w poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca – pakiet 2 posiłek nocny” przez wskazanie cen jednostkowych przedmiotowych pozycji w oparciu o przykładowy jadłospis.” W szczególności, że zamawiający nie przewidział na gruncie SWZ obowiązku przedłożenia wraz z ofertą powyższej Kalkulacji kosztów miesięcznych czy cen jednostkowych. Jednocześnie, zamawiający udzielonych uprzednio wyjaśnień nie zakwestionował. W treści kolejnego wezwania nie polemizował w żaden sposób z tak przedstawionymi wyjaśnieniami, nie wskazał też, że któryś z elementów budzi jego wątpliwości. Wskazał, że Krajowa Izba Odwoławcza stoi jednolicie na stanowisku, iż "ponowne wezwanie do złożenia wyjaśnień nie jest co do zasady wykluczone. Niemniej możliwość żądania od wykonawcy doprecyzowania elementów kalkulacji lub udzielenia szerszych informacji w zakresie pierwotnie wskazanych wyjaśnień, jest uzasadniona w przypadku szczegółowego i rzetelnego udzielenia przez wykonawcę wyjaśnień na pierwsze żądanie." (wyrok KIO z dnia 19 czerwca 2024 r., KIO 1817/24). Krajowa Izba Odwoławcza wyroku z 28.04.2021 r. ,sygn. akt KIO 806/21, stwierdziła, że: „Izba podziela pogląd, że ustawodawca nie określił, ile razy zamawiający może ponawiać wezwania do wyjaśnienia w zakresie rażąco niskiej ceny. Wezwanie do złożenia wyjaśnień może być skierowane do wykonawcy nawet kilkakrotnie w sytuacji, gdy na podstawie złożonych wyjaśnień powstają dalsze kwestie i nowe wątpliwości wymagające wyjaśnienia.” Zatem, zamawiający uznał, że w tym stanie faktycznym ponowne wezwanie wykonawcy było w pełni zasadne, dlatego też argumentacja odwołującego nie zasługuje na uwzględnienie.

W odpowiedzi na wezwanie, wykonawca udzielił żądanych informacji, przedstawiając m. in. przykładowy jadłospis dla diety podstawowej na 14 dni, obejmujący śniadanie, obiad, kolację, szczegółową kalkulację kosztów surowców dla każdego posiłku i każdego dnia, wykaz cen jednostkowych netto produktów spożywczych, które stanowią podstawę naszej kalkulacji. Jak wyjaśnił wykonawca „Ceny te są wynikiem naszych wieloletnich umów z hurtowniami i dostawcami, optymalizacji logistyki oraz zakupów w dużych wolumenach.” W aktach postępowania znajdowały się stosowane oświadczenia dostawców. W ocenie zamawiającego przedstawione wyjaśnienia odpowiadają treści wezwania i zawierają wyczerpujące, logiczne i spójne argumenty.

Odnosząc się do twierdzeń odwołującego, nie sposób zgodzić się z zarzutem, jakoby dopiero przedstawienie

przykładowych jadłospisów wygenerowanych w programie MPI1 wraz z wyliczonym wsadem do kotła lub innego porównywalnego dowodu, miało umożliwić ocenę, czy zaoferowany przez wykonawcę wsad spełnia wymagania zamawiającego. Stanowisko odwołującego jest w tym zakresie niezasadne. Po pierwsze, nie znajduje ono oparcia w treści dokumentacji postępowania, zamawiający nie przewidział obowiązku przedkładania konkretnych jadłospisów, ani nie określił narzędzi czy formy kalkulacji wsadu, w przesłanym wezwaniu do wyjaśnień również nie wskazano takiego obowiązku. Po drugie, brak jest podstaw do uznania, że tylko za pomocą konkretnego programu lub jednego określonego narzędzia (nawet obecnie używanego przez wykonawcę), wykonawca może skutecznie wykazać zgodność oferowanego wsadu z wymaganiami. Zauważył, że „nie istnieje jeden optymalny i powinny kształt czy sposób dowodzenia okoliczności związanych z kalkulacją ceny dokonanej przez wykonawcę i sposobu prezentowania okoliczności umożliwiających mu jej zaoferowanie. Sposób wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny zależy od indywidualnych okoliczności sprawy, zwłaszcza w związku z rodzajem podawanych informacji, będzie można ocenić i przyjąć konieczny sposób i stopień uwiarygodnienia podawanych danych. Nie ma podstawy żądania określonego katalogu dowodów. Zamawiający nie ma obowiązków określania katalogu dowodów, wręcz nie jest do tego uprawniony, aby określać katalog dowodów, jakie ma złożyć wykonawca, bowiem zakreślenie danego katalogu dowodów stanowiłoby ograniczenie w możliwości prezentacji stanowiska wykonawcy.” (P. Wiśniewski [w:] J. E. Nowicki, P. Wiśniewski, Prawo zamówień publicznych. Komentarz, wyd. V, Warszawa 2023, art. 226.).

Stanowisko odwołującego, jakoby wykonawca nie przewidział środków na realizację II śniadań i podwieczorków, nie zasługuje na aprobatę. Przede wszystkim zamawiający wskazał, że wykonawca został poproszony o przedstawienie kalkulacji kosztowej dla przykładowej diety, przy czym w wezwaniu nie określono jej rodzaju ani zakresu posiłków. Przedłożony przez wykonawcę jadłospis dotyczył diety podstawowej, która, zgodnie z dokumentacją postępowania, w szczególności załącznikiem nr 9, może nie obejmować posiłków takich jak II śniadanie czy podwieczorek. Co więcej, brak jest jakichkolwiek dowodów potwierdzających, że wykonawca świadomie pominął koszty związane z tymi dodatkowymi posiłkami. Przedstawiona przez wykonawcę szczegółowa kalkulacja kosztowa odpowiada kwocie miesięcznego wsadu do kotła, zarówno dla pakietu nr 1, jak i pakietu nr 2, co świadczy o rzetelnym i precyzyjnym oszacowaniu kosztów zgodnie z wymaganiami zamawiającego. W świetle powyższego, argumentacja odwołującego oparta na domniemanym pominięciu środków na II śniadania i podwieczorki jest nieuzasadniona, gdyż wykonawca zrealizował swoje obowiązki zgodnie z treścią wezwania, a przedstawiona pozwala uznać, że wyliczenia wykonawcy są rzetelne.

Nie można pominąć faktu, że, jak wynika z Opisu Przedmiotu Zamówienia (rozdział III, punkt 20 SWZ), zamawiający szacuje, że to właśnie diety w rodzaju podstawowym będą występować w największej liczbie. Zgodnie z szacunkami, średnia miesięczna liczba poszczególnych rodzajów diet przedstawia się następująco:

- podstawowa – 1900,
- lekkostrawna – 900,
- cukrzycowa – 1300,
- wątrobowo- żołądkowa – 130,
- płynna – 200,
- zmiksowana – 230,
- bezsolna – 5,
- bezresztkowa – 5,
- wysokobiałkowa – 45,
- bezmleczna – 20,
- dziecięca do 6 roku życia – 150,
- dziecięca od 7 – 18 roku życia – 130,
- położnicza – 220,
- bezglutenowa – 15,

dlatego też w ocenie zamawiającego, przedstawienie kosztów w oparciu o ten rodzaj diety jest najbardziej miarodajny i pozwalający na rozpatrzenie sugerowanej przez wykonawcę ceny.

Wobec powyższego, zamawiający uznał, że w tej sprawie wykonawca sprostął obowiązkowi i wykazał, że zaoferowana przez niego cena nie jest rażąco niska.

Nie można zgodzić się z zarzutem, jakoby wykonawca złożył ofertę niezgodną z warunkami zamówienia, w szczególności przez oparcie jej na jadłospisach, których treść nie spełnia zarówno ilościowych, jak i jakościowych wymagań określonych przez zamawiającego w załącznikach do Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).

Zamawiający podkreślił, że w informacjach zawartych w załączniku nr 10 do SWZ, wprost wskazano, że: „Podane minimalne racje pokarmowe są średnią ważoną zapotrzebowania ogółu pacjentów. W rzeczywistości, w przypadku niektórych diet lub grup pacjentów, gramatura racji żywienia może się różnić od wskazanych wartości.” Oznacza to,

że dokumentacja postępowania zawiera jedynie przykładowe dzienne racje pokarmowe dla poszczególnych diet, w tym również dla diety podstawowej (vide: załącznik nr 9 do SWZ), a nie sztywne, niezmiennie normy. Co więcej, zgodnie z zapisami rozdziału III punkt 27 SWZ (Opis Przedmiotu Zamówienia), zamawiający zastrzegł sobie prawo do modyfikacji jadłospisu w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności w przypadku: konieczności dostosowania diety do aktualnych potrzeb pacjentów (np. zmiany w zaleceniach dietetycznych, wprowadzenie nowych diet specjalistycznych), uwzględnienia sezonowości produktów spożywczych, czy innych uzasadnionych powodów wynikających z realizacji usługi żywienia szpitalnego. Zatem, odnosząc się do twierdzeń odwołującego w zakresie:

a.braku II śniadań i podwieczorków w przedłożonym jadłospisie

Zamawiający wskazał, że wykonawca został poproszony o przedstawienie kalkulacji kosztowej dla przykładowej diety, przy czym nie wskazano jej rodzaju. Przedłożony jadłospis dotyczył diety podstawowej, która nie obejmuje dodatkowych posiłków takich jak II śniadanie czy podwieczorek. Nie oznacza to jednak, że wykonawca nie uwzględnił ich w ofercie, są one przewidziane w dietach specjalistycznych, np. cukrzycowej, położniczej, pediatrycznej oraz w innych sytuacjach na zlecenie lekarza lub dietetyka- zgodnie załącznikiem nr 11.

b.liczby porcji ryby w jadłospisie dekadowym

W odwołaniu wskazano, że ryba pojawia się tylko raz w ciągu dekady. Analiza jadłospisów wykazuje jednak, że uwzględniono trzy porcje ryby: pastę z morskiczka z warzywami (środa, jadłospis I), pulpety z dorsza (piątek, jadłospis I) oraz ponownie pastę z morskiczka z warzywami (wtorek, jadłospis II). Zazaczył, że pasty rybne również stanowią pełnowartościową porcję ryby. Przyznać jednocześnie należy, że zapis w dokumentacji nie został wystarczająco precyzyjnie sformułowany, intencją zamawiającego było wskazanie, że ryba powinna wystąpić trzy razy w dekadzie, ale nie wyłącznie w formie drugiego dania obiadowego.

c.Gramatury owoców świeżych

Zgodnie z treścią dokumentów zamówienia minimalna gramatura owoców świeżych została określona na poziomie 200 g. Wykonawca wskazał ilości owoców w sztukach, co jest praktyką stosowaną w żywieniu zbiorowym, szczególnie w przypadku owoców podawanych w całości (jabłka, gruszki, kiwi, pomarańcze, nektarynki). Masa jednostkowa owocu zależy od dostawy i nie jest możliwe jej dokładne określenie na etapie planowania jadłospisu próbnego. Sposób zapisu nie oznacza pominięcia wymaganego standardu gramatury.

d.Gramatury dań mącznych

W przedłożonym jadłospisie zaplanowano pyzy z mięsem o gramaturze 250 g, podczas gdy w dokumentacji wskazano 300 g jako wartość orientacyjną. Różnica ta nie wpływa istotnie na koszt całodziennego żywienia (ok. 0,40 zł na porcję), ani na realizację norm żywieniowych. Gramatury zawarte w dokumentacji mają charakter wyjściowy, a ostateczne jadłospisy dekadowe opracowywane są przez dietetyków, którzy dbają o spełnienie wartości energetycznych i odżywczych zgodnie z aktualnymi normami. W związku z tym mogą występować niewielkie różnice w gramaturze poszczególnych dań.

e. Gramatury dodatków warzywnych do śniadań i kolacji

W odwołaniu podniesiono, że zamawiający nie wskazał jednoznacznie, że 120 g warzyw dotyczy łącznej gramatury dla śniadania i kolacji. Zamawiający potwierdził, że zapis mógł zostać uściślony. Wykonawca w jadłospisie uwzględnił po 60 g warzyw do śniadania i kolacji, co spełnia wymagania i jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego (PZH), wskazującymi, że całkowita podaż warzyw i owoców w diecie powinna wynosić minimum 400 g dziennie.

f. Gramatury pulpetów rybnych

Odwołujący wskazuje rozbieżność w gramaturze pulpetów rybnych, które w załączniku nr 10 do SWZ określono na poziomie 120 g. Zamawiający podkreśla, że w żywieniu zbiorowym dopuszczalne są wahania gramatury w granicach ok. 20%. Wynika to m.in. z technologii przygotowania potraw, różnic surowcowych oraz praktyki kuchni szpitalnych. Takie odchylenia nie wpływają na wartość odżywczą całodziennej racji pokarmowej ani na koszt porcji, a całość jadłospisu pozostaje zgodna z wymaganiami norm żywieniowych.

Zamawiający jednoznacznie stwierdził, że zarzut, jakoby wykonawca złożył ofertę niezgodną z warunkami zamówienia, w szczególności przez oparcie jej na jadłospisach niespełniających wymogów ilościowych i jakościowych określonych w dokumentacji, jest bezzasadny. Niewątpliwie dokonana przez odwołującego analiza wybranych elementów jadłospisu próbnego opiera się na wybiórczych ocenach oraz błędnym założeniu, że przykładowy jadłospis miał w pełni odzwierciedlać wszystkie aspekty zamówienia. Tymczasem zamawiający nie wskazał rodzaju diety, której kalkulacja miała dotyczyć, a przekazane przez wykonawcę dane odnosiły się do diety podstawowej, która, co do zasady, nie obejmuje niektórych posiłków takich jak II śniadania czy podwieczorki. Ich brak w jadłospisie nie stanowi więc uchybienia ani nie oznacza, że nie zostały one przewidziane w ramach innych diet specjalistycznych. Zasadnym jest podkreślenie stanowiska KIO wyrażonego w wyroku z dnia 13.0.2025 roku, sygn. akt KIO 584/24, gdzie podniesiono, iż w ocenie Izby - nieuzasadnione i nieproporcjonalne jest badanie wszystkich cen jednostkowych, poza treścią przesłanek z art. 224 ust. 1

ustawy, w celu wykazania wykonawcom konkurencyjnym określonych i ewentualnych nieścisłości w ich kalkulacjach zmierzających do doprowadzenia ich eliminacji z przedmiotowego przetargu.

Niezasadne jest twierdzenie odwołującego, że wybrany wykonawca nie wykazał spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej.

Zgodnie z pkt V ust. 2 lit. c ppkt 1 SWZ o udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy spełnią warunek dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej, który zamawiający uzna za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że osoby skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego (wykaz osób zgodnie z załącznikiem nr 7 do SWZ), w szczególności odpowiedzialne za świadczenie usług posiadają - w przypadku osób pracujących w styczności z żywnością –orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W odpowiedzi na wątpliwości odwołującego dotyczące spełnienia warunku określonego w pkt V ust. 2 lit. c ppkt 1 SWZ przez wybranego wykonawcę, zamawiający zwrócił uwagę, że z powołanej wyżej treści SWZ jednoznacznie wynika, że warunek ten odnosi się do osób wskazanych w wykazie osób (załącznik nr 7 do SWZ), które są "w szczególności odpowiedzialne za świadczenie usług", a nie do wszystkich pracowników Wykonawcy. Użycie zwrotu „w szczególności” wskazuje, że zamawiający nie oczekuje bezwzględnego spełnienia tego wymogu przez wszystkie osoby zatrudnione po stronie wykonawcy, lecz jedynie przez te, których zakres obowiązków wiąże się bezpośrednio ze świadczeniem usług objętych przedmiotem zamówienia, i które rzeczywiście mogą pracować w styczności z żywnością. Wykonawca, zgodnie z tą interpretacją, wskazał osoby mające kontakt z żywnością i załączył wymagane orzeczenia sanitarnoepidemiologiczne, tym samym spełnił warunek udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej. Brak precyzyjnego sformułowania, że orzeczenia mają dotyczyć "wszystkich pracowników", a jedynie osób w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, oznacza, że intencją zamawiającego nie było zobowiązanie wykonawców do przedłożenia orzeczeń dla wszystkich pracowników, co więcej zamawiający pozostawił wykonawcom pewną elastyczności w doborze osób kluczowych dla realizacji zamówienia i objęcie ich wymogiem posiadania odpowiednich orzeczeń. Jednocześnie zamawiający wskazał, że wykonawcy mają możliwość dokonywania zmian w przedłożonym wykazie, to też zamawiający w dokumentach postępowania zastrzegł możliwość kontrolowania wykonawców, w tym w powołanym zakresie (posiadania orzeczenia do celów sanitarnoepidemiologicznych).

Zamawiający prawidłowo dokonał wyboru najkorzystniejszej oferty, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia.

Odwołanie pozostaje zatem bezzasadne i winno być oddalone w całości.

Przystępujący Naprzód Catering przedstawił pisemne stanowisko wnosząc o oddalenie odwołania w całości. Przystępujący przytoczył fragmenty wezwania zamawiającego z 13 maja 2025 r. Wskazał, że 20 maja 2025 roku złożył wyjaśnienia, w których potwierdził, że uwzględnił wszystkie wymagania zamawiającego. Mimo że zamawiający w wezwaniu tego nie wymagał, przystępujący w wyjaśnieniach zawarł kalkulację cenową w ujęciu miesięcznym (z podziałem na pakiet nr 1 i pakiet nr 2) zawierającą wskazanie poszczególnych głównych kosztów realizacji usługi, takich jak: koszt wsadu do kotła, koszty pracownicze, amortyzacja sprzętu, media, materiały, usługi obce i zysk). Przystępujący wyjaśnił również, że niski koszt wsadu do kotła jest wynikiem rabatów uzyskanych od dostawców (25% od cen producentów), na dowód czego przedłożył oświadczenia dostawców.

Treść wyjaśnień – wbrew temu, co twierdzi odwołujący – nie jest lakoniczna. Przystępujący zawarł w wyjaśnieniach te informacje, które uznał za zasadne, wobec braku wyspecyfikowania przez zamawiającego, jakich informacji oczekuje.

W doktrynie i orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przyjmuje się, że to treść wystosowanego przez zamawiającego wezwania determinuje zakres i kształt odpowiedzi udzielonej przez wykonawcę. Wezwanie do złożenia wyjaśnień w zakresie wyliczenia ceny powinno mieć formę konkretnych zagadnień (pytań), które budzą wątpliwości zamawiającego i które następnie będą podlegały wyjaśnieniu przez wykonawcę. Wykonawca powinien mieć wiedzę, które elementy wyceny oferty wzbudziły zastrzeżenia zamawiającego i w jakim kierunku mają iść jego wyjaśnienia. Nie można oczekiwać od wykonawcy, aby ten domyślał się, które elementy wyceny oferty zamawiający zakwestionował (które budzą jego wątpliwości), albo spodziewać się, że wykonawca w takiej sytuacji szczegółowo przeanalizuje każdą pozycję cenową oferty (tak słusznie Gawrońska-Baran Andrzelą i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz aktualizowany, opublikowano: LEX/el. 2025; por. także wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 30 stycznia 2020 r. KIO 82/20, LEX nr 2911982).

Wobec braku precyzyjnego wezwania do wyjaśnień, wykonawca uprawniony był zaprezentować tylko te elementy, które uznał za kluczowe. Nie jest obowiązkiem wykonawcy każdorazowo składanie wyjaśnień co do wszystkich składowych mających wpływ na cenę oferty. Wykonawca obowiązany jest rozwiązać wątpliwości zamawiającego przede wszystkim w zakresie, jaki wynika z wezwania do wyjaśnień. Wobec tego zamawiający musi dołożyć szczególnej staranności przy formułowaniu pytań do wykonawcy. Okoliczność, że ciężar wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na wykonawcy, nie zwalnia zatem zamawiającego z obowiązku precyzyjnego sformułowania

wezwania do wyjaśnień dotyczących rażąco niskiej ceny oferty, w granicach których następnie zamawiający będzie dokonywał oceny oferty wykonawcy. Nie można uznać za prawidłowe działania zamawiającego, który formułuje lakoniczne wezwanie, a potem podejmuje decyzję o odrzuceniu oferty wykonawcy na podstawie swoich oczekiwań, które nie zostały wyartykułowane w treści wezwań wystosowanych do wykonawcy. To samo dotyczy dowodów przedkładanych przez wykonawcę. Skoro zamawiający nie pytał o konkretne elementy cenotwórcze, to przystępujący uprawniony był do podjęcia decyzji dotyczącej tego, który element swoich wyjaśnień udokumentuje. Warto przy tym zwrócić uwagę na stanowisko KIO zawarte w wyroku z 15.05.2023 r., KIO 1191/23, LEX nr 3588607. Izba wskazała w nim, „że nie istnieje jeden optymalny i właściwy kształt czy sposób dowodzenia okoliczności związanych z kalkulacją ceny dokonanej przez wykonawcę i sposobu prezentowania okoliczności umożliwiających mu jej zaoferowanie. Sposób wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny zależy od indywidualnych okoliczności sprawy, zwłaszcza w związku z rodzajem podawanych informacji, będzie można ocenić i przyjąć konieczny sposób i stopień uwiarygodnienia podawanych danych”.

Przystępujący, mimo braku wyraźnego żądania zamawiającego, w swoich wyjaśnieniach przedstawił kalkulację ceny. W kalkulacji tej wskazał wartość wsadu kotła i wiedząc, że wartość ta może wydawać się zamawiającemu zaniżona, wyjaśnił zgodnie z art. 224 ust. 3 pkt 2) ustawy, co miało wpływ na obniżenie tego kosztu i przedłożył na to dowody. Przystępujący wykazał, że nabywa produkty spożywcze po cenach niższych o 25% od cen hurtowych (producentów). Informacja ta ma wymierny charakter, bowiem zamawiający znając ceny hurtowe (producentów) produktów spożywczych, może oszacować wartość obniżenia kosztów przystępującego. Oświadczenie dostawcy jest wystarczającym i wiarygodnym środkiem dowodowym, bowiem pochodzi od podmiotu trzeciego (nie jest to oświadczenie samego wykonawcy). Żądanie dalszych dokumentów uzasadniających obniżenie kosztów wsadu do kotła byłoby niezasadne. Wiedzą powszechną jest, że dostawcy oferujący szczególne rabaty swoim największym kontrahentem, oczekują od nich wzmożonej poufności. W tym zakresie ryzyko ujawnienia umów, cenników i faktur, czyli dokumentów zawierających informacje o cenach, warunkach handlowych oraz wolumenie dostaw, jest nieakceptowalne z punktu widzenia przystępującego i jego dostawców.

Przystępujący nie przedstawił dowodów na potwierdzenie pozostałych kosztów wskazanych w kalkulacji, bowiem w świetle doświadczenia przystępującego nie powinny one budzić wątpliwości. Przystępujący zaprezentował wysokość kosztów pracowniczych w sposób nie budzący najmniejszych wątpliwości. Tym samym nie istnieje potrzeba przedkładania dowodów potwierdzających te koszty. Jeśli zamawiający nie sprecyzuje wezwania, wykonawca w ramach składanych wyjaśnień winien przedkładać jedynie takie dowody, które jego zdaniem uzasadniają przyjętą wycenę przedmiotu zamówienia (por. wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 10 sierpnia 2018 r., KIO 1453/18, opubl. w LEX nr 2567877).

W przepisach ustawy nie została sformułowana zasada „jednokrotnego wzywania” do wyjaśnień w przypadku podejrzenia rażąco niskiej ceny. Wielokrotne przedstawianie wyjaśnień przez wykonawcę jest dopuszczalne w sytuacji, gdy wezwanie zamawiającego było niekonkretne, niepełne, nie zawierało wyartykułowanych wątpliwości, a kolejne wyjaśnienia odnoszą się do wątpliwości, które nie zostały uprzednio wyartykułowane albo były wyartykułowane w sposób enigmatyczny, chaotyczny czy też bardzo ogólnikowy i uniemożliwiały wykonawcy prawidłowe wypełnienie obowiązku wykazania, że jego oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny (por. wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 26.01.2024 r., KIO 45/24, opubl. w LEX nr 3694095).

Tym samym zamawiający był uprawniony do wezwania przystępującego do udzielenia dalszych, szerszych informacji w zakresie udzielonych wyjaśnień dotyczących wsadu do kotła poprzez wskazanie cen jednostkowych przedmiotowych pozycji w oparciu o przykładowy jadłospis.

Skoro zamawiający nie wyartykułował w wezwaniu z dnia 13 maja 2025 r. żądania przedstawienia cen jednostkowych poszczególnych produktów spożywczych w oparciu o przykładowy jadłospis, to przystępujący nie mógł się domyślać, że zamawiający będzie oczekiwał złożenia takiego wyszczególnienia.

#### a) Wsad do kotła

W wezwaniu z 11.08.2025 r. zamawiający poprosił jedynie o przedstawienie przykładowego jadłospisu potwierdzającego koszty wsadu do kotła dla pakietu podstawowego i pakietu z posiłkiem nocnym. W treści wezwania nie było żądania przedstawienia jadłospisów dla wszystkich pozycji formularza cenowego. Zamawiający nie narzucił również formy jadłospisu. Dlatego przystępujący przedstawił jadłospis dla diety podstawowej 3-posiłkowej – najczęściej stosowanej – wraz z cenami potwierdzającymi wartość wsadu do kotła. Twierdzenie odwołującego, że należało złożyć jadłospisy dla wszystkich diet, jest próbą rozszerzenia wymagań zamawiającego.

W OPZ określono rozkład wartości kalorycznej posiłków. Rozkład ten różni się w zależności od tego, czy dieta obejmuje 3 czy 5 posiłków dziennie. Przy diecie 3-posiłkowej 30% zapotrzebowania przypada na śniadanie, 45% na obiad i 25% na kolację. Przy diecie 5-posiłkowej proporcje są inne, ponieważ część wartości energetycznej przypada na II śniadanie i podwieczorek. Oznacza to, że koszty jednostkowe poszczególnych posiłków rozkładają się inaczej, ale całkowity koszt

wsadu do kotła pozostaje niezmienny. Przedstawiony jadłospis był więc adekwatny i wystarczający do wykazania realności kalkulacji. Zamawiający nie wymagał dołączenia jadłospisów dla II śniadań czy podwieczorków. Sugerowanie przez odwołującego konkretnych produktów i cen jest wyłącznie jego domysłem, który nie ma podstaw w treści oferty i nie może służyć za kryterium oceny zgodności oferty z wymaganiami SWZ.

#### b) Koszty wynagrodzeń personelu

Zarzut odwołującego, jakoby przystępujący był zobowiązany do przedłożenia szczegółowych danych dotyczących liczby pracowników, wymiaru ich etatów oraz wysokości poszczególnych składników wynagrodzenia, jest całkowicie chybiony. Zamawiający w treści wezwania do wyjaśnień nie żądał przedstawienia tego rodzaju danych, a tym bardziej nie nakładał obowiązku ujawnienia szczegółowej listy płac.

Zgodnie z art. 224 ust. 1 ustawy, to zamawiający określa zakres wyjaśnień, jakich oczekuje od wykonawcy. Wykonawca udzielił wyjaśnień zgodnie z zakresem wezwania, potwierdzając jednoznacznie, że zaoferowana cena obejmuje wszystkie koszty wynikające z obowiązujących przepisów, w tym minimalne wynagrodzenie, pełne składki pracodawcy, koszty zastępstw, urlopów i inne koszty zatrudnienia przewidziane w SWZ.

Wbrew twierdzeniom odwołującego, brak szczegółowego rozpisania wysokości składek czy wynagrodzeń poszczególnych pracowników nie oznacza, że koszty te nie zostały ujęte w kalkulacji. Oświadczenie wykonawcy o ich uwzględnieniu jest wystarczające, aby zamawiający mógł ocenić, czy oferta odpowiada wymogom SWZ. Co więcej, ujawnianie tego rodzaju danych wykraczałoby poza zakres wezwania i mogłoby naruszać tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

#### c) Amortyzacja sprzętu

Odnosząc się do zarzutu odwołującego, przystępujący podkreślił, że argumenty, na które się powołuje, odnoszą się do wcześniejszego odwołania z dnia 7 lipca 2025 r., w którym analizowano sytuację wykonawcy nieposiadającego własnego wyposażenia kuchni. W tamtym przypadku szacowano hipotetyczny koszt zakupu pełnego zestawu urządzeń i sprzętów kuchennych. Sytuacja przystępującego jest całkowicie odmienna – już obecnie świadczy usługi żywienia szpitalnego i dysponujemy niezbędnym sprzętem trwałym, który został w dużej mierze zamortyzowany. Nie ponosi kosztów zakupu całego nowego wyposażenia, a jedynie koszty związane z bieżącym użytkowaniem i częściową amortyzacją posiadanych urządzeń.

Z tego względu wskazany w wyjaśnieniach koszt amortyzacji na poziomie ok. 1 500 zł miesięcznie odpowiada faktycznym obciążeniom wynikającym z wykorzystania posiadanego sprzętu, a nie hipotetycznym kosztom zakupu nowego wyposażenia, które były przedmiotem wcześniejszych analiz.

Argumentacja odwołującego, jakoby należało przyjąć koszt w wysokości 560 tys. zł netto, odnosi się do sytuacji, w której wykonawca nie posiada żadnego sprzętu i musi od podstaw wyposażyć kuchnię. W przypadku przystępującego taki koszt w ogóle nie występuje. Co więcej, koszty transportu, montażu czy serwisu urządzeń, o których wspomina odwołujący, są w przypadku przystępującego pomijalne – sprzęt jest już użytkowany, sprawny i przeznaczony do dalszej eksploatacji.

Przedstawione przez przystępującego wyjaśnienia są kompletne, poparte dowodem w postaci wykazu sprzętu i odpowiadają rzeczywistym kosztom, jakie będą ponoszone przy realizacji zamówienia. Podniesiony przez odwołującego zarzut opiera się na nieuprawnionym założeniu, że całość sprzętu powinna być liczona jako nowa inwestycja i amortyzowana według pełnych stawek KŚT. Tymczasem zamawiający oczekiwał wyjaśnień co do rzeczywistych kosztów ponoszonych przez przystępującego i takie wyjaśnienia wraz z dowodem zostały przedstawione.

#### d) Media, materiały, usługi obce

Odnosząc się do zarzutów dotyczących pozycji „media”, „materiały” i „usługi obce”, należy wskazać, że przystępujący udzielił wyjaśnień w sposób pełny i zgodny z zakresem wezwania skierowanego przez zamawiającego. Zamawiający nie wymagał przedłożenia faktur VAT, umów czy szczegółowych zestawień, a jedynie zobowiązał wykonawcę do wykazania, że cena ofertowa obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Przystępujący jako wykonawca aktualnie świadczący usługę na rzecz zamawiającego oszacował koszty w oparciu o rzeczywiste dane dotyczące bieżącej realizacji kontraktu – m.in. odczyty liczników i podliczników dla mediów, faktyczne zużycie materiałów eksploatacyjnych oraz realnie ponoszone koszty usług zewnętrznych. Wskazane kwoty odpowiadają średniomiesięcznym kosztom ponoszonym w toku realizacji usług i uwzględniają wszystkie elementy wymagane przez SWZ.

Podnoszony przez odwołującego zarzut, że wyjaśnienia są niewystarczające, stanowi nadinterpretację. Brak przedłożenia faktur czy szczegółowych zestawień nie świadczy o nierzetelności wyjaśnień, skoro zamawiający nie żądał tego rodzaju dokumentów. Dowód w postaci polisy OC stanowi dodatkowe potwierdzenie, że koszty usług obcych zostały ujęte w kalkulacji.

Wyjaśnienia przystępującego spełniają wymagania ustawy oraz wezwania zamawiającego i pozwalają na rzetelną ocenę oferty. Podkreślenia wymaga, że zamawiający ma wiedzę na temat rzeczywistych kosztów mediów – dlatego

wystarczająca jest dla niego informacja, że koszty te zostały uwzględnione. Nie budzi i nie musi budzić wątpliwości wysokość kosztów mediów, skoro zamawiający ma aktualną wiedzę na ten temat.

#### e) Zysk

Koszty związane z wytwarzaniem i dostarczaniem dodatku nocnego zostały wyszczególnione w odniesieniu do wymogów SWZ, w tym § 4 ust. 10 SWZ oraz § 6 wzoru umowy. Przystępujący wskazał, że obejmują one zatrudnienie personelu kuchennego, przygotowanie, pakowanie, oznaczenie i wydanie posiłków nocnych do oddziałów (w tym w opakowaniach jednorazowych, jeśli wymagane), koszty energii, wody, zużycia sprzętu, środków sanitarnych, środków ochrony osobistej, amortyzacji i inne koszty.

Zysk został wprost wskazany jako integralna część ceny ofertowej, kalkulowany na podstawie realnych kosztów związanych z bieżącą realizacją usług żywienia oraz zgodnie z zasadami rynkowymi.

Zarzut odwołującego, że przystępujący powinien dodatkowo przedstawić szczegółowe rozbieżności udziału poszczególnych kosztów w globalnej kwocie czy też faktury na zakup jednostkowych produktów, jest całkowicie chybiony. Po pierwsze, zamawiający w treści wezwania nie żądał tak szczegółowych dokumentów, a jedynie wyjaśnień pozwalających stwierdzić, że cena nie jest rażąco niska. Po drugie, wyjaśnienia jednoznacznie wskazują, że cena obejmuje wszystkie elementy wymagane przez SWZ – zarówno wsad do kotła, jak i pozostałe koszty osobowe, materiałowe, organizacyjne oraz marżę zysku.

Przystępujący zauważył, że zgodnie z orzecznictwem Krajowej Izby Odwoławczej wykonawca nie ma obowiązku przedstawiania faktur ani kalkulacji w rozbiciu na każdy składnik, jeżeli zamawiający tego wprost nie wymagał, a wyjaśnienia są spójne, logiczne i pozwalają stwierdzić, że oferta jest realna. Tak właśnie jest w tym przypadku.

Zamawiający udostępnił odwołującemu wyjaśnienia przystępującego 19 sierpnia 2025 roku wraz z załącznikami, pomimo że nie upłynął termin na zaskarżenie przez przystępującego decyzji zamawiającego o odtajnieniu tych dokumentów. Tym samym, pomimo iż w dniu 1 września 2025 roku (czyli w terminie) przystępujący wniósł odwołanie w celu ochrony tajemnicy przedsiębiorstwa, odwołujący zapoznał się z tymi wyjaśnieniami i załącznikami i na ich podstawie sformułował zarzuty odwołania. Zatem odwołujący zapoznał się z tymi dokumentami w sposób niezgodny z przepisami.

#### 1. Niezgodności dotyczące gramatur.

a) Odwołujący zarzuca, że przystępujący w przedstawionym jadłospisie każdorazowo pominął gramaturę uwzględnionych w diecie owoców, wskazując jedynie „sztukę”. Powyższe sprawia, że nie jest możliwa weryfikacja zgodności jadłospisu przedłożonego przez wykonawcę z wymaganiami zamawiającego. Zgodnie z załącznikiem nr 10 do SWZ, poz. 34 w Tabeli zamawiający wskazał, że minimalna dopuszczalna gramatura dla Owoców świeżych, sezonowych, tropikalnych to 200 gram.

Podkreślenia wymaga, że przykładowy jadłospis złożony przez przystępującego stanowi jedynie element kalkulacji wsadu do kotła w ramach wyjaśnień rażąco niskiej. Pod pojęciem sztuka przystępujący rozumie gramaturę owoców zgodną z SWZ. Należy pamiętać o tym, iż przystępujący w formularzu ofertowym wskazał, iż „Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę uwzględniającą wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w SWZ.

b) Odwołujący zarzuca, że przystępujący w przedstawionym jadłospisie wskazał gramaturę 100g pulpetów z ryby, podczas gdy SWZ wymagał 120 gramów. Odwołujący pomija przy tym, że w załączniku nr 10 do SWZ gramatura 120 g odnosi się do filetu z dorsza, morszczuka, mintaja bez skóry, śledzi matiasów itp. Wymaganie to nie dotyczy pulpetów rybnych. Ponadto zamawiający w odpowiedzi na pytanie 22 z dnia 24.04.2025 wskazał, że gramatury podane w Załączniku nr 10 mają charakter orientacyjny/przykładowy. Ich celem jest zobrazowanie oczekiwanych porcji, a nie sztywne narzucenie ich w każdym posiłku. Istotne jest spełnienie norm ilościowo-jakościowych wynikających z aktualnych zaleceń żywieniowych. Zatem jadłospis złożony przez przystępującego jest zgodny z wymogami zawartymi w SWZ.

c) Odwołujący zarzuca, że Przystępujący w jadłospisie wskazał pyzy z mięsem w gramaturze 250g, podczas gdy dania mączne, zgodnie z poz. nr 22, powinny mieć minimalną gramaturę w wysokości 300 gramów. Odwołujący pomija przy tym treść odpowiedzi zamawiającego na pytanie 22 z dnia 24.04.2025, iż gramatury podane w Załączniku nr 10 mają charakter orientacyjny/przykładowy. Ich celem jest zobrazowanie oczekiwanych porcji, a nie sztywne narzucenie ich w każdym posiłku. Istotne jest spełnienie norm ilościowo-jakościowych wynikających z aktualnych zaleceń żywieniowych. Zatem jadłospis złożony przez wykonawcę jest zgodny z wymogami zawartymi w SWZ, ponieważ gramatury zaproponowane przez wykonawcę zostały dobrane w taki sposób, aby jadłospis był zgodny z wymaganiami dotyczącymi wartości energetycznych i odżywczych oraz aby spełniał zalecane normy dotyczące wartości kalorycznej posiłków.

d) Odwołujący zarzuca, że przystępujący w przedłożonym jadłospisie przewidział porcje warzyw, stanowiących dodatki do śniadań i kolacji, mających jedynie po 60g, podczas gdy powinny mieć 120g. Odwołujący źle wyłożył przy tym treść załącznika nr 11 pkt 18. zamawiający wymagał dodatków warzywnych do śniadań i kolacji (np. pomidor, ogórek świeży,

ogórek kiszony, rzodkiewka, papryka, sałata, sałatki warzywne, surówki, warzywa konserwowe) w łącznej ilości 120g. Sformułowanie „do śniadań i kolacji” należy rozumieć jako łączną ilość warzyw przypadającą na oba posiłki w ciągu dnia, czyli na śniadanie i kolację razem. Wskazuje na to przede wszystkim konstrukcja zapisu – zamawiający użył liczby mnogiej „śniadań i kolacji”, a następnie podał jedną wartość gramatury – 120g. Gdyby intencją zamawiającego było przypisanie 120g do każdego posiłku oddzielnie, zapis brzmiałby: „dodatki warzywne do śniadania – 120g oraz do kolacji – 120g”. Zatem jadłospis złożony przez przystępującego jest zgodny z wymogami zawartymi w SWZ.

2. Niezgodności dotyczące składników poszczególnych posiłków:

a) Odwołujący zarzuca, że Przystępujący w przedłożonym jadłospisie wykazał dwukrotnie kakao, jednakże pominał obowiązek jednoczesnego podania herbaty lub kawy zbożowej. Zgodnie z załącznikiem nr 11 do SWZ pkt 1 ppkt 2 i 3 w ramach śniadania Wykonawca powinien zaplanować kakao - 2 razy w tygodniu oraz herbatę lub kawę zbożową - każdorazowo.

Kakao jest napojem dodatkowym. Przystępujący w jadłospisie uwzględnił kakao z mlekiem oraz herbatę czarna ekspresową tego samego dnia do tego posiłku. Cena jednostkowa pozycji "kakao z mlekiem" (0,88 zł netto) została skalkulowana w taki sposób, aby zawierała w sobie również koszt herbaty (0,08 zł netto). Przystępujący zastosował takie uproszczenie, zakładając podanie obu napojów, co niestety nie zostało precyzyjnie odzwierciedlone w jadłospisie. Wykonawca w formularzu ofertowym wskazał, iż „Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę uwzględniającą wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w SWZ”. To oświadczenie oznacza, że wykonawca, składając ofertę za określoną cenę całkowitą, zobowiązał się do dostarczenia wszystkiego, czego wymaga SWZ – w tym zarówno herbaty/kawy zbożowej codziennie, jak i dodatkowo kakao dwa razy w tygodniu.

b) Odwołujący zarzuca, że Przystępujący w przedstawionym jadłospisie zaplanował rybę zaplanowana jedynie jeden raz w ciągu 10 dni, podczas gdy wymagana jest trzy razy w dekadzie.

Zamawiający w załączniku nr 11 do SWZ pkt II wskazał, iż na drugie danie obiadowe musi być:

a) potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety) - co najmniej pięć razy na dekadę;

b) filet z ryby bez ości i skóry (trzy razy w dekadzie, w tym przynajmniej raz na dekadę tłuste ryby morskie) lub w jarzynach itp.;

c) potrawy półmięsne i bezmięsne (gołąbki, pyzy, pierogi leniwe, z mięsem, gulasz z nasionami roślin strączkowych, kotlety warzywne, kotlety jajeczne itp.) trzy razy w dekadzie.

Na podstawie powyższego należy przyjąć, że w każdej dekadzie (obejmującej 10 kolejnych dni) powinno znaleźć się łącznie 11 dań obiadowych, przy czym rozkład ich rodzajów może kształtować się przykładowo następująco:

Dekada 1:

- 5 dni – potrawa mięsna
- 3 dni – potrawy półmięsne/bezmięsne
- 2 dni – potrawy rybne Dekada 2:
- 5 dni – potrawa mięsna
- 2 dni – potrawy półmięsne/bezmięsne
- 3 dni – potrawy rybne

Przystępujący, przygotowując jadłospis, przyjął racjonalną interpretację wymogów zamawiającego, zgodnie z którą wskazane liczby poszczególnych rodzajów potraw należy traktować jako średnią do osiągnięcia w dłuższym okresie rozliczeniowym, a nie jako sztywny wymóg liczbowy dla każdej dekady z osobna. Dodatkowo, wykonawca przedłożył jadłospis obejmujący 14 dni, a nie dwa odrębne jadłospisy przygotowane dla dwóch osobnych dekad. W związku z tym nie jest możliwe jednoznaczne wyznaczenie granic pomiędzy dekadami na podstawie złożonego dokumentu. W konsekwencji nie można stwierdzić, że w konkretnej dekadzie brakuje wymaganej liczby dań rybnych. Gdyby jadłospis został przygotowany oddzielnie dla dwóch dekad, wymóg zaplanowania trzech potraw rybnych w każdej dekadzie byłby widoczny i możliwy do jednoznacznej weryfikacji.

Przedłożone przez przystępującego orzeczenia lekarskie w pełni spełniają wymogi określone w pkt V ust. 2 lit. c ppkt 1 SWZ, tj. potwierdzają brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w styczności z żywnością. W złożonym zestawie znajdują się zarówno orzeczenia lekarskie wydane na podstawie art. 229 Kodeksu pracy (profilaktyczne), jak i orzeczenia wydane do celów sanitarnoepidemiologicznych (np. O.K. – orzeczenie wyraźnie wskazujące zdolność do wykonywania prac w procesie produkcji i w obrocie żywnością). Oznacza to, że pracownicy kierowani do realizacji zamówienia zostali przebadani właśnie pod kątem ryzyka przeniesienia zakażeń w związku z pracą przy żywności.

Przystępujący wykazał 14 osób przeznaczonych do realizacji zamówienia – wszystkie te osoby posiadają aktualne orzeczenia lekarskie, obejmujące charakter wykonywanych czynności (kucharz, pomoc kuchenna, dietetyk, magazynier, kierownik obiektu, szef kuchni). Nieprawdziwe jest twierdzenie odwołującego, że przedłożono jedynie dwa orzeczenia

sanitarne. Dokumenty wykazują, że pracownicy zostali skierowani i przebadani właśnie w trybie wymaganym ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi, a nie wyłącznie na podstawie badań ogólnych z art. 229 KP. W praktyce jednostki medycyny pracy posługują się różnym nazewnictwem formularzy – część orzeczeń zawiera wprost wskazanie „do celów sanitarno-epidemiologicznych”, inne odwołują się do art. 229 § 4 KP i zawierają opis warunków pracy w kontakcie z żywnością. Każde z nich jednak jednoznacznie potwierdza zdolność pracownika do pracy w styczności z żywnością, co odpowiada literalnemu wymogowi SWZ.

Wobec powyższego, zarzut dotyczący wyboru oferty Przystępującego jako oferty najkorzystniejszej, jest niezasadny. 6 października 2025 r. odwołujący przedstawił pisemną replikę. Po zapoznaniu się z treścią odpowiedzi przystępującego na odwołanie, odwołujący odniósł wrażenie, że strona przystępująca bagatelizuje wagę procedury wyjaśniania rażąco niskiej ceny oferty. Przystępujący wskazuje bowiem, że złożył wyjaśnienia, w których potwierdził, że uwzględnił wszystkie wymagania zamawiającego.

Tymczasem procedura, o której mowa w art. 224 ustawy nie polega jedynie na potwierdzeniu, ale wykazaniu za pomocą stosownych dowodów, że zaoferowana cena nie jest rażąco niska. W razie podzielenia stanowiska przystępującego należałoby uznać, że aby obalić domniemanie rażąco niskiej ceny wystarczającym byłoby zaledwie oświadczenie przez wykonawcę, że zaoferowana cena uwzględnia wszystkie wymagania zamawiającego i nie jest rażąco niska. Zaaprobowanie takiego stanowiska odwołujący uznał za niedopuszczalne.

Przystępujący wskazał, że w wyjaśnieniach zawarł kalkulację cenową, mimo że zamawiający w wezwaniu tego nie wymagał oraz że zawarł w wyjaśnieniach te informacje, które uznał za zasadne. Już pomijając fakt, że przedstawienie kalkulacji cenowej w ramach wyjaśnień rażąco niskiej ceny należy uznać za absolutne minimum, to nawet jeśli zamawiający w wezwaniu nie sprecyzuje kwestii wymagających wyjaśnień i wykonawca sam będzie musiał zdecydować, które okoliczności wpływają na sposób wyliczenia ceny jego oferty w takim stopniu, że powinny zostać wyjaśnione, to w zakresie tych właśnie okoliczności jego wyjaśnienia powinny być szczegółowe, rzetelne, spójne oraz poparte dowodami. Tym samym nawet w przypadku takiego ogólnego wezwania wykonawca powinien złożyć wyjaśnienia w takim zakresie, jaki sam uznaje za istotny dla wyliczenia ceny oferty i w tym zakresie wyjaśnienia te powinny być szczegółowe, rzetelne, spójne oraz poparte dowodami. (tak: wyrok KIO z dnia 31 października 2023 r., KIO 3005/23).

Skoro więc przystępujący uznał za istotne wskazanie poszczególnych głównych kosztów realizacji usługi, takich jak: koszt wsadu do kotła, koszty pracownicze, amortyzacja sprzętu, media, materiały, usługi obce i zysk), powinien również wykazać, w jaki sposób została wyliczona właśnie taka, a nie inna cena oferty. Tymczasem przystępujący ograniczył się do wskazania poszczególnych głównych kosztów realizacji usługi, bez jednoczesnego wyjaśnienia w jaki sposób skalkulował taką, a nie inną cenę. Istotą wyjaśnień nie jest wyłącznie następcze dostosowanie poszczególnych kosztów w taki sposób, aby składały się na całość ceny ofertowej i uwzględniały zysk, ale jednoczesne przedstawienie sposobu wyliczenia tych kosztów oraz złożenie stosownych dowodów uzasadniających możliwość zaoferowania takiej ceny.

Tymczasem przystępujący nie przedstawił sposobu wyliczenia żadnego ze wskazanych poszczególnych kosztów realizacji usługi. Najlepszym tego przykładem są koszty wynagrodzeń personelu. Przystępujący ograniczył się bowiem do wskazania, że brak szczegółowego rozpisania wysokości składek czy wynagrodzeń poszczególnych pracowników nie oznacza, że koszty te nie zostały ujęte w kalkulacji, oraz że oświadczenie wykonawcy o ich uwzględnieniu jest wystarczające, aby zamawiający mógł ocenić, czy oferta odpowiada wymogom SWZ. W świetle brzmienia i istoty procedury z art. 224 ustawy takie lekceważące stanowisko należy uznać za niedopuszczalne. Dane podane przez przystępującego (łącznie miesięczny koszt wynagrodzeń) w żaden sposób nie pozwalają na zweryfikowanie zgodności tych kosztów z jego deklaracją, jakoby koszt ten obejmował: minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, składki pracodawcy, koszty zastępstw i urlopów oraz inne koszty związane z wynagrodzeniami i opisane w SWZ i dokumentacji. Przystępujący nie zawarł bowiem w wyjaśnieniach tak elementarnej informacji, jaką jest liczba pracowników skierowanych do realizacji zamówienia, dla których został wyliczony łączny miesięczny koszt wynagrodzeń, wraz z informacją o wymiarze ich czasu pracy. Uniemożliwia to weryfikację prawidłowości i rzetelności skalkulowania tych kosztów. Nie wiadomo bowiem czy wynagrodzenia zostały skalkulowane dla 10, 20, a może dla 100 pracowników.

Następnie odwołujący nie może zgodzić się co do tego, że zamawiający powinien był wprost wyartykułować, które elementy wyceny oferty przystępującego wzbudziły jego wątpliwości. Skoro na gruncie tego stanu faktycznego zachodzi sytuacja, o której mowa w art. 224 ust. 2 pkt 1) ustawy (obligatoryjne wezwanie do wyjaśnienia rażąco niskiej ceny) odwołujący uznał, że wątpliwości budzi całkowita cena oferty i takiego właśnie zakresu powinny te wyjaśnienia dotyczyć.

Dalej, przystępujący argumentuje zaniechanie przedłożenia dokumentów uzasadniających obniżenie kosztów wsadu do kotła ryzykiem ujawnienia umów, cenników i faktur, czyli dokumentów zawierających informacje o cenach, warunkach handlowych oraz wolumenie dostaw. Przystępujący wskazał, że byłoby to niedopuszczalne z punktu widzenia jego, jak i jego dostawców. Odwołujący zwrócił uwagę, że nie było to dla przystępującego nieakceptowalne w sytuacji wniesienia

odwołania przeciwko innemu wykonawcy biorącemu udział w przedmiotowym postępowaniu (ADK Serwis). W tymże odwołaniu przystępujący (ówczesny odwołujący) zarzucał wykonawcy ADK Serwis, że jego oferta jest rażąco niska, na potwierdzenie czego dołączył do odwołania dokumenty zawierające informacje o cenach, tj. faktury z uwidocznionymi cenami od następujących dostawców: TransGourmet Polska Sp. z o.o., PHU Wiesław Dowhań oraz Farutex Sp. z o.o. Odwołujący zaznaczył, że dokumenty te nawet nie zostały zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa.

Odwołujący uznał więc zaniechanie przedłożenia jakichkolwiek dokumentów uzasadniających nie tylko obniżenie kosztów wsadu do kotła, ale uzasadniających wysokość zadeklarowanego wsadu w ogóle, za równoznaczne z niewykazaniem realności tego kosztu.

Nie zgodził z twierdzeniem przystępującego, jakoby sugerowanie przez odwołującego konkretnych produktów i cen jest wyłącznie jego domysłem, który nie ma podstaw w treści oferty i nie może służyć za kryterium oceny zgodności oferty z wymaganiami SWZ. Wymóg zaplanowania na II śniadanie i podwieczerek konkretnych produktów wynika bezpośrednio z ust. 1 pkt 5 i 7 Załącznika nr 11 do SWZ. Natomiast cena tych produktów wynika z dokumentów przedłożonych przez przystępującego wraz z wyjaśnieniami ceny z 19 sierpnia 2025 r. Nie są to więc żadne domysły, a dane wynikające z dokumentacji przetargowej i wyjaśnień przystępującego, które prowadzą do wniosku, że cena zaoferowana przez przystępującego za II śniadanie i podwieczerek (1,01 zł netto) jest nierealna.

Jeśli chodzi o koszt amortyzacji sprzętu, przystępujący w wyjaśnieniach ograniczył się zaledwie do wskazania, że ten koszt został obliczony na podstawie wartości już posiadanego sprzętu trwałego, niezbędnego do prowadzenia usług w kuchni szpitalnej- jako dowód załączamy wykaz częściowo zamortyzowanego sprzętu. Podobnie jak w przypadku kosztów wynagrodzeń pracowniczych i wsadu do kotła, przystępujący w żaden sposób nie wyjaśnił, dlaczego przyjął koszt akurat w takiej, a nie innej wysokości. Przystępujący powinien był, w przypadku jak deklaruje sprzętu używanego, częściowo zamortyzowanego, co najmniej przedstawić tabele amortyzacyjne wskazujące wartość początkową, okres dotychczasowej eksploatacji oraz pozostałą do zamortyzowania część, co pozwoliłoby zweryfikować realność zadeklarowanego kosztu.

Co istotne, stanowisko przystępującego opiera się na twierdzeniu, że to przystępujący jest wykonawcą aktualnie świadczącym usługę na rzecz zamawiającego, dlatego też nie ponosi kosztów zakupu nowego wyposażenia, czy też, że oszacował koszty w oparciu o rzeczywiste dane dotyczące bieżącej realizacji kontraktu. Odwołujący przypomniał, że to nie przystępujący jest wykonawcą obecnie realizującym usługę żywienia na rzecz zamawiającego, ale Konsorcjum składające się z Wykonawców: Catermed Sp. z o.o. i Jol-Mark Sp. z o.o. (w momencie wyboru, przed przekształceniem – CATERMED S.A., dalej jako: Konsorcjum Catermed).

Na potwierdzenie tego faktu odwołujący przedłożył Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia z 28 sierpnia 2021 r. (435045-2021-PL).

W związku z powyższym, powoływanie się przez przystępującego na właściwości obecnego wykonawcy Konsorcjum Catermed w sytuacji, w której nie jest on ani członkiem konsorcjum przystępującego, z którym wspólnie ubiega się o udzielenie zamówienia, ani też nie jest podmiotem, na którego zasoby powołuje się przystępujący w tym postępowaniu jest bezpodstawne.

W związku z powyższym za całkowicie chybione należy uznać stanowisko przedstawione przez przystępującego w odpowiedzi na odwołanie, zgodnie z którym sytuacja przystępującego jest całkowicie odmienna – już obecnie świadczy usługi żywienia szpitalnego i dysponuje niezbędnym sprzętem trwałym, który został w dużej mierze zamortyzowany. Nie ponosi kosztów zakupu całego nowego wyposażenia, a jedynie koszty związane z bieżącym użytkowaniem i częściową amortyzacją posiadanych urządzeń.

W rzeczywistości bowiem, jeśli przystępujący ma zamiar korzystać z aktualnego wyposażenia kuchni zamawiającego, które stanowi własność obecnego wykonawcy, to powinien wykazać, że posiada tytuł prawny do dysponowania tym sprzętem oraz uwzględnić w cenie oferty należność z tytułu np. zawartej umowy dzierżawy. Stanowisko przystępującego oraz twierdzenia zawarte w wyjaśnieniach rażąco niskiej ceny potwierdzają natomiast, że na gruncie tej sprawy nieuprawnione było zastosowanie wskazanej stawki amortyzacyjnej. W konsekwencji nie zgodził się ze stanowiskiem zawartym w odpowiedzi na odwołanie, że w przypadku przystępującego taki koszt (koszt wyposażenia kuchni – przyp. odwołującego) w ogóle nie występuje. Co więcej, koszty transportu, montażu czy serwisu urządzeń, o których wspomina odwołujący, są w przypadku przystępującego pomijalne – sprzęt jest już użytkowany, sprawny i przeznaczony do dalszej eksploatacji.

Odwołujący uznał, że wyjaśnienia przedstawione przez przystępującego są niekompletne, nieoparte odpowiednimi środkami dowodowymi tj.: w szczególności odpowiednim dowodem wykazującym istnienie tytułu prawnego do dysponowania sprzętem należącym do innego podmiotu gospodarczego Konsorcjum Catermed i w konsekwencji, w ocenie odwołującego nie odpowiadają rzeczywistym zasobom oraz kosztom jakie będzie zobowiązany ponieść przystępujący w celu realizacji zamówienia.

Niezależnie od powyższego, nawet w przypadku uznania, że pomiędzy przystępującym a Konsorcjum Catermed istnieje

jakikolwiek stosunek prawny umożliwiający korzystanie ze środków trwałych Konsorcjum Catermed, to przystępujący sam pozbawił się możliwości ewentualnego wykazania zasadności zastosowanej stawki z tytułu niezbędnego sprzętu, udzielając lakonicznych wyjaśnień.

Następnie, za zupełnie pozbawioną podstaw zarówno faktycznych jak i prawnych należy odwołujący uznać argumentację przystępującego co do tożsamości orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku pracy oraz orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno-epidemiologicznych.

To pierwsze ma swoje umocowanie w art. 229 § 4 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy, natomiast drugie w art. 6 ust. 1 pkt 5) ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Zgodnie z Ustawą, badania te przeprowadza się w szczególności u osób podejmujących lub wykonujących prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby. Badania te wykonywane są więc u osób, które pracują na stanowiskach związanych m.in. z wytwarzaniem, pakowaniem, dystrybucją lub przechowywaniem nieopakowanej żywności oraz w przypadku osób zajmujących się przygotowaniem i wydawaniem posiłków, a także m.in. myciem naczyń i pojemników przeznaczonych na żywność, wodę lub leki.

Różnicę między podstawą oraz zakresem przeprowadzanych badań potwierdza wprost treść przedłożonych przez przystępującego orzeczeń, w których zostały podane podstawy prawne ich wydania. W szczególności fakt braku tożsamości tych dokumentów potwierdzają dokumenty przedłożone dla p. A.W., bowiem przedłożone zostało zarówno orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, jak i „zwykłe” orzeczenie lekarskie.

Ponadto we wszystkich przedłożonych przez przystępującego skierowaniach na badania lekarskie zaznaczono, że dotyczą one badań wstępnych, pomimo że w skierowaniu była możliwość zaznaczenia: do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W punkcie V ust. 2 lit. c ppkt 1 SWZ zamawiający wskazał jednoznacznie, że uzna warunek zdolności technicznej lub zawodowej za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że osoby skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialne za świadczenie usług posiadają: w przypadku osób pracujących w styczności z żywnością – orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W związku z powyższym błędne jest utożsamianie przez przystępującego orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych i orzeczeń o zdolności do wykonywania pracy na wskazanym stanowisku. Są to bowiem dwa odrębne dokumenty, a orzeczenie o zdolności do wykonywania danej pracy potwierdza zdolność do realizacji określonych czynności w ramach wykonywanego zawodu, jednakże nie potwierdza najważniejszego aspektu, który był wymagany przez zamawiającego, a więc możliwości wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby lub istnienia trwałej bądź czasowej przeszkody uniemożliwiającej wykonywanie takiej pracy.

Tym samym przystępujący z całą pewnością nie wykazał, że spełnia warunek udziału w postępowaniu określony w SWZ przez zamawiającego.

Zamawiający wskazał, że w jego ocenie wyjaśnienia przystępującego dotyczące kalkulacji ceny były wystarczające, a ich treść – w połączeniu z doświadczeniem zamawiającego w podobnych postępowaniach – pozwalała na przyjęcie, że zaoferowana kwota jest realna i adekwatna do przedmiotu zamówienia. Stanowisko to należy uznać za błędne i nieznajdujące oparcia w ustawie.

Zgodnie z art. 224 ust. 5 ustawy, to wykonawca jest zobowiązany do wykazania, że jego oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny. Ciężar dowodu w tym zakresie spoczywa wyłącznie na wykonawcy, nie zaś na zamawiającym. Tymczasem w złożonych wyjaśnieniach przystępujący nie przedstawił żadnych konkretnych danych pozwalających zweryfikować realność zaoferowanej ceny – w szczególności nie wskazał liczby pracowników, ich wymiaru etatów, wysokości wynagrodzeń, składek na ubezpieczenia społeczne ani innych elementów kosztowych.

Zamawiający przyznał wprost, że wyjaśnienia nie zawierały takich danych, jednakże uznał, że „na podstawie własnego doświadczenia” może przyjąć, że kwota jest wystarczająca. Takie działanie pozostaje w oczywistej sprzeczności z art. 224 ust. 1–5 ustawy. Zamawiający nie może bowiem zastępować wyjaśnień wykonawcy własnymi szacunkami, domniemaniami czy doświadczeniem, ponieważ prowadziłoby to do całkowitego pozbawienia znaczenia instytucji wezwania do wyjaśnienia rażąco niskiej ceny.

Należy w pełni podzielić stanowisko Izby wyrażone w wyroku z dnia 20 sierpnia 2021 r. (KIO 2249/21) gdzie wskazano, że to wyłącznie na podstawie złożonych wyjaśnień zamawiający dokonuje oceny czy oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt, czy też rażąco niskie ich istotne części składowe. Tymczasem zamawiający w odpowiedzi na odwołanie powołuje się na Wykaz osób złożony przez przystępującego w dniu 29 lipca 2025 r. (tj. prawie 2 miesiące po udzieleniu wyjaśnień) jako podmiotowy środek dowodowy, z którego wynikać ma liczba 14 pracowników. Odwołujący podkreślił, że

ten dokument nie stanowi części wyjaśnień rażąco niskiej ceny i nie może być brany pod uwagę przy ocenie ich prawidłowości.

Tym samym za sprzeczne z ustawą należy uznać twierdzenie zamawiającego, że jako podmiot doświadczony w udzielaniu zamówień, analizując wyjaśnienie rażąco niskiej ceny przesłane przez Naprzód Catering, zgodnie z treścią wyjaśnień, uwzględnił wysokość płacy minimalnej obowiązującej w dniu składania ofert tj. 4.666,00 zł brutto oraz ilość 14 osób wykazanych w podmiotowych środkach dowodowych. Zamawiający przyznaje tym samym, że był w stanie zweryfikować rzetelność kalkulacji w zakresie kosztów wynagrodzenia personelu, ponieważ dysponował liczbą pracowników skierowanych do realizacji przedmiotowego zamówienia. A contrario, abstrahując od faktu przejścia na siebie ciężaru obalenia domniemania rażąco niskiej ceny, zamawiający nie był w stanie zweryfikować rzetelności kalkulacji bez informacji o liczbie pracowników skierowanych do realizacji zamówienia. Jak już wielokrotnie wskazano – informacje te nie znalazły się w wyjaśnieniach z dnia 20 maja 2025 r., a zostały przedstawione Zamawiającemu dopiero 29 lipca 2025 r.

Zgodnie z utrwalonym orzecznictwem Krajowej Izby Odwoławczej Zamawiający dokonuje oceny realności ceny wyłącznie na podstawie treści wyjaśnień złożonych w odpowiedzi na wezwanie, a nie w oparciu o inne dokumenty czy dane złożone w toku postępowania lub wynikające z późniejszej analizy. Oparcie oceny na dokumentach złożonych w innym trybie lub po upływie terminu na złożenie wyjaśnień stanowi przekroczenie granic dopuszczalnej oceny i prowadzi do naruszenia zasady równego traktowania wykonawców (art. 16 pkt 1 ustawy).

Niezależnie od powyższego wskazać należy, że w swoich obliczeniach zamawiający uwzględnił jedynie wysokość minimalnego wynagrodzenia oraz obowiązkowe ubezpieczenia społeczne pracodawcy. Zamawiający nie uwzględnił natomiast zadeklarowanych przez przystępującego kosztów zastępstw i urlopów, kształtujących się na poziomie dodatkowych ok. 8 tysięcy złotych miesięcznie (przy założeniu 26 dni urlopowych).

Zamawiający w odpowiedzi na odwołanie wskazał także, że nie podziela stanowiska odwołującego w zakresie wątpliwości dotyczących stawki amortyzacyjnej, argumentując, że Przystępujący nie odnosił wartości 560 000 zł netto do własnych kosztów, lecz jedynie przytoczył szacunkową wycenę, którą musiałby ponieść inny wykonawca (ADK Serwis sp. z o.o.).

Stanowisko to potwierdza jednak zasadniczy problem podnoszony przez odwołującego.

Jeżeli przystępujący wskazał, że sam nie musiałby ponosić kosztów sprzętu o wartości 560 000 zł, ponieważ sprzęt ten stanowi wyposażenie innego podmiotu (obecnego wykonawcy) – to oznacza, że w swojej kalkulacji przystępujący uwzględnił okoliczności obniżające cenę, które nie dotyczą jego własnej sytuacji gospodarczej, lecz sytuacji innego przedsiębiorcy.

Odwołujący podkreślił, że przystępujący – Naprzód Catering sp. z o.o. nie jest podmiotem aktualnie świadczącym usługę żywienia na rzecz Zamawiającego. Wykonawcą obecnie realizującym tę usługę jest inny podmiot z tej samej grupy kapitałowej.

W konsekwencji przystępujący nie może powoływać się na okoliczności, które wynikają z działalności, zaplecza lub zasobów tego innego podmiotu, chyba że wykaze, że zasoby te faktycznie pozostają do jego dyspozycji. Tymczasem brak takiego wykazania w wyjaśnieniach Wykonawcy przesądza o tym, że stawka amortyzacyjna została oparta na błędnych i nierealnych założeniach, a zaoferowana cena została zaniżona w sposób sztuczny – przez powołanie się na zasoby, którymi wykonawca faktycznie i formalnie może nie dysponować.

Podkreślenia wymaga, że korzyści kosztowe wynikające z wcześniejszego świadczenia usług przez inny podmiot z grupy kapitałowej nie mogą być automatycznie przypisywane innemu wykonawcy, który sam nie ponosił nakładów inwestycyjnych i nie posiada sprzętu.

Po drugie, zamawiający nie dokonał żadnej merytorycznej weryfikacji zasadności przyjętej stawki amortyzacyjnej. Samo oświadczenie przystępującego, że sprzęt jest „częściowo zamortyzowany”, nie stanowi dowodu realności kosztów. Brak danych o wartości sprzętu, stopniu jego zużycia, planowanym okresie eksploatacji, kosztach serwisowania czy wymiany.

Jeśli chodzi o wykazanie spełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w punkcie V ust. 2 lit. c ppkt 1 SWZ zamawiający wskazał jednoznacznie, że uzna warunek zdolności technicznej lub zawodowej za spełniony, jeżeli wykonawca wykaze, że osoby skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialne za świadczenie usług posiadają: w przypadku osób pracujących w styczności z żywnością – orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Tak jak wskazano w odwołaniu, w uzupełnionym załączniku nr 7 do SWZ Wykonawca wskazał 14 osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia. Wśród tych pracowników wykonawca wskazał:

1. Kierownika obiektu;
2. Szefa kuchni;

3. Dietetyka;
4. 2 osoby na stanowisku Kucharza;
5. Magazyniera
6. 8 osób na stanowisku Pomoc kuchenna (w tym m.in. dystrybucja posiłków/utrzymanie czystości/obróbka surowców)

Nie ulega wątpliwości, że w zakres obowiązków wszystkich z ww. pracowników wchodzi czynności, które determinują, zakwalifikowanie ich jako osoby pracujące w styczności z żywnością. Pomimo tego, Naprzód Catering w odpowiedzi na wezwanie do złożenia podmiotowych środków dowodowych przedłożył jedynie dwa takie orzeczenia dotyczące dwóch osób zatrudnionych na stanowisku Pomoc kuchenna/Pracownik dystrybucji – p. A.W. oraz O.K. (a przynajmniej takie dokumenty otrzymał od zamawiającego odwołujący).

Pozostałe orzeczenia lekarskie, które zostały przedstawione przez wykonawcę potwierdzają jedynie brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku w warunkach pracy opisanych w skierowaniu na badania lekarskie (art. 229 § 4 ustawy Kodeks pracy). Tymczasem zamawiający jasno określił, że wymaga od wykonawcy przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

#### **Stan faktyczny:**

W SWZ zamawiający wskazał:

#### III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia zbiorowego pacjentów Kociewskiego Centrum Zdrowia Sp. z o. o. w Starogardzie Gdańskim.

2. Przygotowywanie posiłków dla pacjentów odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchni szpitalnej Zamawiającego, oddanych Wykonawcy w tym celu w najem na podstawie odrębnej umowy, której wzór stanowi załącznik nr 8 do SWZ

3. Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności:

1) przygotowywanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia do łóżek pacjentów poszczególnych oddziałów szpitala prowadzonego przez Zamawiającego, zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) i jej załącznikach, w tym także w postanowieniach umowy, na bazie oddanych Wykonawcy w tym celu w najem pomieszczeń kuchni szpitalnej, na podstawie odrębnej umowy,

2) zapewnienie spełniania przez pomieszczenia kuchni szpitalnej wszelkich wymagań wynikających z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności z przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. z 2022 r. poz. 402 z późn. zm.), w celu uzyskania decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że zakład żywienia zbiorowego w pomieszczeniach kuchni szpitalnej Zamawiającego spełnia wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące pomieszczeń, wyposażenia, sprzętu i urządzeń, w szczególności wynikające z przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.),

3) pełne wyposażenie kuchni szpitalnej Zamawiającego w niezbędne urządzenia i sprzęty kuchenne, umożliwiające przygotowywanie posiłków na miejscu, w najmowanych pomieszczeniach,

4) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia niezbędnego do ekspedycji posiłków tj. sprawnych wózków bemaowych (jezdnych), termosów do podawania napojów gorących, termoizolacyjnych naczyń jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz sztućców przeznaczonych do ekspedycji i konsumpcji potraw przez pacjentów. Warunkowo po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się stosowanie tradycyjnych naczyń i sztućców pod warunkiem posiadania przez Wykonawcę urządzeń niezbędnych do wyparzania i dezynfekcji ich po użyciu oraz stosowania się do zasad HACCP.

5) Wykonawcę zobowiązuje się do wyposażenia pracowników odpowiedzialnych za ekspedycję posiłków oraz pracowników kuchni w ubrania ochronne i środki higieniczne w postaci nakrycia głowy, rękawiczek jednorazowych oraz fartucha ochronnego.

6) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odbioru i gospodarowania odpadami pokonsumpcyjnymi (bioodpadami) oraz pozostałymi odpadami, w szczególności naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku po każdym posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2021 poz. 779 tj.) oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

7) W przypadku dostarczenia posiłków w naczyniach wielorazowych Wykonawca zobowiązuje się do zbierania ich w ciągu maksymalnie 2 godzin od chwili wydania z sal chorych do zamykanych pojemników.

8) Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia w wymiarze co najmniej 1/3 etatu lub równoważnika etatu, dietetyka posiadającego co najmniej jedno z wymaganych, o których mowa w §1 ust. 4 załącznika nr 4 do SWZ - umowa o świadczenie usług żywienia zbiorowego pacjentów szpitala.

4. Dietetyk, powinien posiadać kwalifikacje zgodne rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U. z 2023 r. poz. 1515).

5. Zadania dietetyka, zostały określone w §1 ust 5 załącznika nr 4 do SWZ - umowa o świadczenie usług żywienia zbiorowego pacjentów szpitala.

6. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać 14-dniowy jadłospis wraz z gramaturą i przekazywać go Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 5 dni przed terminem jego obowiązywania. Zamawiający dopuszcza zmiany w uzgodnionym jadłospisie na wniosek Wykonawcy tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych i tylko po uzyskaniu uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo wniesienia ewentualnych poprawek w uzgodnionym jadłospisie w porozumieniu z Wykonawcą (np. zastąpienie niektórych produktów innymi, czasowa rezygnacja z wybranych produktów, itp.).

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w receptury potraw oraz ich skład, w szczególności w celu:

- 1) weryfikacji zgodności dostarczanych posiłków z wymaganiami dietetycznymi,
- 2) kontroli wartości odżywczych i kaloryczności posiłków,
- 3) sprawdzenia zgodności stosowanych surowców z obowiązującymi normami żywienia w szpitalach,
- 4) eliminacji potencjalnych alergenów oraz składników niepożądanych w określonych dietach.

8. Wykonawca zobowiązuje się do udostępniania na bieżąco do akceptacji Zamawiającemu receptur posiłków, wraz z wykazem składników, gramaturą oraz metodą przygotowania.

9. Wykonawca zobowiązuje się do udostępniania Zamawiającemu archiwalnych receptur posiłków, wraz z wykazem składników, gramaturą oraz metodą przygotowania w terminie 1 dnia od dnia wystąpienia żądania.

10. Jeżeli, w celu uzyskania decyzji, o której mowa w rozdziale III ust. 3 pkt 2 SWZ, konieczne będzie przeprowadzenie prac adaptacyjnych, skutkiem czego nie będzie możliwości przygotowywania posiłków w kuchni szpitalnej, Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać pacjentom gotowe posiłki przygotowane poza siedzibą Zamawiającego w zakładzie Wykonawcy spełniającym wszelkie wymagania prawne w okresie nie przekraczającym 90 dni.

11. Szacunkowa miesięczna ilość posiłków do przygotowania przez Wykonawcę wynosi:

- śniadanie – 5.300,
- II śniadanie – 1.530,
- obiad – 5.550,
- podwieczorek – 1.620,
- kolacja – 5.500,
- posiłek nocny – 4.290.

Szacunkowe ilości poszczególnych posiłków do przygotowania przez Wykonawcę zostały określone w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Zamawiający może skorzystać z prawa opcji i zastrzega sobie w okresie realizacji umowy możliwość zmiany:

- a) ilości posiłków w ramach ich poszczególnych rodzajów lub
- b) ilości rodzajów posiłków.

Przy czym Realizacja umowy musi wynieść minimum 60% jej wartości.

Ewentualne zwiększenie zakresu przedmiotu umowy i wartości wynagrodzenia Wykonawcy nie wyniesie więcej niż 20% wartości zamówienia podstawowego.

Ewentualne zmniejszenie zakresu przedmiotu umowy i wartości wynagrodzenia Wykonawcy nie wyniesie więcej niż 40% wartości zamówienia podstawowego.

Konieczność zwiększenia albo zmniejszenia zakresu przedmiotu umowy może wynikać w szczególności z faktu zwiększenia albo zmniejszenia ilości hospitalizowanych u Zamawiającego pacjentów lub zaprzestania realizowania przez Zamawiającego programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach pod nazwą „Dobry posiłek w szpitalu”.

L.p. Nazwa Oddziału śniadania obiady kolacje

1 Oddział Kardiologiczny 8478; 8712; 8780

2 Oddział Wewnętrzny 10427; 10481; 10483

3 Oddział Intens. Terapii 251; 260; 253

4 Oddział Dziecięcy 4324; 4447; 4399

5 Oddział Chirurgiczny 8960; 9124; 9265

6 Oddział Ortopedyczny 6928; 7647; 7668

7 Oddział Okulistyczny 1489; 2003; 1343

8 Blok Porodowy 428; 615; 551

9 Oddział Ginekologiczny 3462; 4609; 4123

10 Oddział Położniczy 2809; 2867; 2890  
11 Oddział Neurologiczny 4806; 4866; 4886  
12 Oddział Udarowy 3038; 3091; 3117  
13 Oddział Rehabilitacji 7486; 7558; 7543  
14 Kardiologia Inwazyjna 0 0 0  
15 Szpital Oddział Ratunk. 759; 795; 768  
SUMA 63645; 67075; 66072

12. Posiłki będą wydawane pacjentom 3 razy dziennie w godzinach:

- 1) śniadanie /wraz z II śniadaniem, jeżeli przewiduje je dieta/ - godz. 08.00-08.30
- 2) obiad /wraz z podwieczorkiem, jeżeli przewiduje je dieta/ - godz. 13.00-13.30
- 3) kolacja /wraz z dodatkiem nocnym, jeżeli przewiduje je dieta/ - godz. 17.30-18.30

13. Posiłki, a także sposób ich przygotowywania, dostarczania i podawania, jak również pozostałe czynności składające się na przedmiot niniejszej umowy powinny uwzględniać wszelkie wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa odnoszących się do żywienia zbiorowego w zakładach typu zamkniętego, w szczególności określone przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, a także być zgodne z zasadami systemu HACCP.

14. Jadłospis musi zawierać:

- 1) gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, produktów i potraw dozwolonych i przeciwwskazanych zgodnych z nomenklaturą diet – załącznik nr 9 do SWZ;
- 2) wymagane minimalne normy gramowe wyżywienia – załącznik nr 10 do SWZ;
- 3) wymogi dotyczące składników poszczególnych posiłków – załącznik nr 11 do SWZ;

15. Całodzienne wyżywienie winno spełniać określone wymogi kaloryczne i normy gramowe oraz składniki odżywcze dla poszczególnych diet i powinno uwzględniać ewentualne zalecenia lekarskie dla indywidualnych potrzeb pacjentów.

16. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków przy użyciu zapewnionych we własnym zakresie surowców, przy zachowaniu najwyższej ich jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel.

17. Technologia przygotowania posiłków:

- 1) Dopuszcza się przygotowywanie i dostarczanie posiłków przez Wykonawcę w następujących technologiach:
  - Cook & Chill – wcześniejsze przygotowanie dań, ich szybkie schłodzenie do temperatury przechowalniczej (0–3°C) i ponowne podgrzanie przed podaniem.
  - Cook & Freeze – przygotowanie posiłków, szybkie zamrożenie (-18°C lub niżej) i ich przechowywanie zgodnie z wymogami sanitarnymi, a następnie rozmrożenie i podanie pacjentom po odpowiednim podgrzaniu.
  - Sous-vide – gotowanie próżniowe w kontrolowanej temperaturze, co pozwala na zachowanie wartości odżywczych i walorów smakowych.
  - Cook & Serve – bieżące przygotowywanie posiłków i ich dostarczanie w stanie gotowym do spożycia, przy zachowaniu odpowiednich warunków transportu i higieny.

2) Wszystkie posiłki przygotowane w powyższych technologiach muszą spełniać normy jakościowe i sanitarne określone w przepisach prawa, w tym m.in. Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, a także wytycznych systemu HACCP.

3) Posiłki muszą być przygotowywane na terenie Polski, a preferowane jest ich przygotowanie w obrębie województwa pomorskiego, co zapewni krótszy czas transportu i lepszą kontrolę nad jakością dostaw.

18. Dopuszczenie dostaw potraw przygotowywanych w innym miejscu

1) Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania sałatek, past, surówek, pieczywa oraz innych produktów przygotowywanych w innym miejscu, pod warunkiem zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania, transportu i higieny, zgodnych z obowiązującymi normami HACCP.

2) Wykonawca zobowiązuje się do zachowania wysokiej jakości dostarczanych potraw oraz zapewnienia ich świeżości i wartości odżywczych.

3) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu dokumentacji procesu produkcji i przechowywania, w tym daty przygotowania, temperatury przechowywania i terminu przydatności do spożycia.

4) Dostawy potraw przygotowywanych poza kuchnią szpitalną muszą pochodzić z zakładów produkcyjnych zlokalizowanych na terenie Polski, a preferowane są obiekty znajdujące się w województwie pomorskim.

19. Warunki transportu i przechowywania:

1) Wszystkie posiłki dostarczane do szpitala, niezależnie od technologii przygotowania, muszą być transportowane w warunkach zgodnych z normami HACCP oraz przepisami sanitarnymi obowiązującymi w Polsce.

2) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości łańcucha chłodniczego, w szczególności dla potraw

przygotowanych metodami Cook & Chill oraz Cook & Freeze.

3) Każda partia dostarczanych posiłków musi być odpowiednio oznakowana, zawierać informacje o dacie i godzinie produkcji oraz maksymalnym terminie spożycia.

20. Zamawiający szacuje, iż rodzaje wymaganych diet z średnią miesięczną ilością wynoszą:

- podstawowa – 1900,
- lekkostrawna – 900,
- cukrzycowa – 1300,
- wątrobowo-żołądkowa – 130,
- płynna – 200,
- zmiksowana – 230,
- bezsolna – 5,
- bezresztkowa – 5,
- wysokobiałkowa – 45,
- bezmleczna – 20,
- dziecięca do 6 roku życia – 150,
- dziecięca od 7 – 18 roku życia – 130,
- położnicza – 220,
- bezglutenowa – 15

Przedstawiona wyżej ilość diet stanowi wyłącznie szacunek Zamawiającego i nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zamówienia ilości diet nim określonej.

21. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz.545). Pobrane próbki potraw są udostępniane przez Wykonawcę organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

22. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do wstępu do wszystkich pomieszczeń kuchni szpitalnej Zamawiającego oraz do zakładu Wykonawcy w celu kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

- 1) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
- 2) jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu,
- 3) oceny wsadu do kotła,
- 4) uczestnictwa przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania,
- 5) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
- 6) gramatury i temperatury wydawanych posiłków,
- 7) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

23. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie wszystkich diet, dokonania kontroli wagi, temperatury i estetyki zestawionego posiłku.

24. Wykonawca jest zobowiązany do przekazywania dwa razy w roku oraz na wniosek Zamawiającego wszelkich protokołów kontroli przeprowadzanych przez Powiatową Stację Sanitarno-epidemiologiczną oraz inne organy do tego zobowiązane.

25. Zamawiający, nie częściej niż raz na kwartał, zleca, na koszt Wykonawcy, wykonanie badań kaloryczności posiłków przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

26. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać 14-dniowy jadłospis wraz z gramaturą i przekazywać go Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 5 dni przed terminem jego obowiązywania. Zamawiający dopuszcza zmiany w uzgodnionym jadłospisie na wniosek Wykonawcy tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych i tylko po uzyskaniu uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo wniesienia ewentualnych poprawek w uzgodnionym jadłospisie w porozumieniu z Wykonawcą (np. zastąpienie niektórych produktów innymi, czasowa rezygnacja z wybranych produktów, itp.).

27. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności w przypadku:

- 1) konieczności dostosowania diety do aktualnych potrzeb pacjentów (np. zmiany w zaleceniach dietetycznych, wprowadzenie nowych diet specjalistycznych),
- 2) uwzględnienia sezonowości produktów spożywczych,

3) innych uzasadnionych powodów wynikających z realizacji usługi żywienia szpitalnego.

28. Szczegółowe zapotrzebowanie na ilość posiłków (w tym diety) Zamawiający będzie składał za pomocą dedykowanego oprogramowania komputerowego dostarczonego przez Wykonawcę z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 09:00. Do godz. 15:00 tego dnia Zamawiający będzie miał prawo dokonać zmian w złożonym zapotrzebowaniu. W przypadku awarii systemu lub konieczności zamówienia posiłku dla pacjenta przyjętego po czasie składania zamówień dopuszcza się zgłoszenie telefoniczne. W niedziele, święta i dni wolne od pracy uaktualnienie zamówienia może być również dokonywane telefonicznie.

29. W związku z używaniem przedmiotu najmu i wynikającymi z jego kosztami, koszty te ponosi Wykonawca. Podstawą do wyliczeń kosztów zużytej wody, ścieków, energii elektrycznej, gazu i energii cieplnej stanowią będą faktury wystawiane przez dostawców mediów. Rozliczenie kosztów w/w mediów następować będzie na podstawie wskazań liczników i podliczników zainstalowanych u Zamawiającego oprócz energii cieplnej. Cena za zużytą energię ciepłą w budynku, w którym znajdują się najmowane pomieszczenia stanowiące przedmiot umowy, rozliczane będą proporcjonalnie do wielkości najmowanej powierzchni. Szczegółowe warunki najmu pomieszczeń kuchni szpitalnej i zasady rozliczania mediów zostały określone w załączniku nr 8 do SWZ (umowa najmu). Liczniki i podliczniki są już zainstalowane i Wykonawca nie będzie zobowiązany do poniesienia kosztu ich instalacji. Koszty z tytułu eksploatacji dźwigów leżą po stronie Zamawiającego.

30. Wykonawca przed złożeniem oferty powinien zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń kuchni szpitalnej Zamawiającego. Pomieszczenia te można oglądać u Zamawiającego po wcześniejszym umówieniu w godz. od 10.00 do 12.00.

31. Wykonawca zapewni odbiór i gospodarowanie odpadami zgodnie z przepisami ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2023.1587 t.j. z dnia 2023.08.10.), aktami wykonawczymi wydanymi na jej podstawie oraz aktami prawa miejscowego obowiązującymi w gminie, w której siedzibę ma Zamawiający. W dniu rozpoczęcia obowiązywania umowy Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami.

32. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić świadczenie usług przez wszystkie dni w roku, bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości świadczenia usług żywienia zbiorowego również w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowych (np. klęsk żywiołowych, uwolnienia lub użycia środków biologicznych, chemicznych lub promieniotwórczych itp.), a także zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny.

33. Obowiązek wzajemnego informowania o awarii:

1) Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Wykonawcy o wystąpieniu awarii windy uniemożliwiającej standardowy transport posiłków na oddziały. Informacja powinna zostać przekazana w najkrótszym możliwym czasie od momentu stwierdzenia awarii.

2) Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego poinformowania Zamawiającego o problemach z transportem posiłków wynikających z awarii windy oraz do uzgodnienia alternatywnego sposobu dostawy.

3) Obie strony zobowiązują się do współpracy w celu jak najszybszego rozwiązania problemu i zapewnienia terminowej dostawy posiłków pacjentom.

V. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu, na zasadach określonych w Rozdziale VI SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

c) zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że osoby skierowane przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego (wykaz osób zgodnie z załącznikiem nr 7 do SWZ), w szczególności odpowiedzialne za świadczenie usług posiadają:

1) w przypadku osób pracujących w styczności z żywnością –orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby,

2) osobom wykonującym prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w Zakładzie odbyły szkoleniach lub został im udzielony instruktaż,

XVII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena winna określać jednoznacznie jakie składniki wchodzi w jej skład.

2. Cena oferty winna być określona w walucie polskiej.

3. Wartość brutto należy obliczyć zgodnie ze wzorem:

$Cena\ netto \times ilość\ m-cy = wartość\ netto + podatek = wartość\ brutto$

4. Oferowana przez Wykonawcę cena oferty to cena brutto. Cena brutto jest traktowana jako ostateczna cena

do zapłaty przez Zamawiającego, określona do dwóch miejsc po przecinku.

Załącznik nr 9 po zmianie 30.04.2025:

#### 1. DIETA PODSTAWOWA

Żywnie podstawowe zaleca się chorym leczonym w szpitalach, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane dzienne normy energii i składników odżywczych dla poszczególnych grup ludności.

W planowanej diecie podstawowej:

– Białko powinno stanowić 10-15% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego, przy czym zaleca się, aby pokrywało ono najlepiej 15% dobowego zapotrzebowania na energię;

– Tłuszcz – 25-30% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego (w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10% energii, natomiast z wielonienasyconych kwasów tłuszczowych od 6 do 10 % energii, dzienna zawartość cholesterolu w diecie nie powinna w zasadzie przekraczać 300 mg);

– Węglowodany – 55-65% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego

Przyjmuje się (+/-) 5 % margines błędu w ocenie gotowych jadłospisów.

Wartość energetyczna i odżywcza diety:

Wartość energetyczna 2400 - 2600 kcal (wartość średnia ważona)

Białko ogółem (60-90 g) – (65-97 g) (Białko zwierzęce około 45 g)

Tłuszcz (66-80 g) – (72-86 g)

Węglowodany ogółem (330-390 g) – (357-422 g) (w tym błonnik pokarmowy od 30-40 g)

Wapń 0,9 g

Żelazo 17 mg

Witamina A 750 j.m.

Witamina B1 1,8 mg

Witamina B2 2,2 mg

Witamina C 70 mg

Rozkład wartości kalorycznej posiłków powinien wyglądać następująco:

a) przy 3 posiłkach dziennie:

– na śniadanie przypada 30 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

– na obiad przypada 45 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

– na kolację przypada 25 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

b) przy 5 posiłkach dziennie:

– na śniadanie przypada 25 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

– na II śniadanie przypada 5 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

– na obiad przypada 45 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

– na podwieczorek przypada 5 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

– na kolację przypada 20 % dziennego zapotrzebowania w kcal;

PRZYKŁADOWA DZIENNA RACJA POKARMOWA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH WYRAŻONA W GRAMACH  
DIETY PODSTAWOWEJ (DLA 2300 kcal)

NR GRUPY NAZWA PRODUKTU ILOŚĆ W GRAMACH ZAMIENNIKI

I Produkty zbożowe: pieczywo mieszane

mąka, kasza, makarony

250

60

100g pieczywa to: 75g mąki kaszy, 100g mąki, kaszy to: 135g pieczywa

II Produkty mleczne: mleko ser twarogowy lub ser żółty

400

50

(30)

15g sera białego to: 100g mleka

10 g sera żółtego to: 100g mleka

III Jaja

15

1szt. jaja to: 50g mięsa lub 50g sera białego

IV Mięso i przetwory: mięso lub drób lub filet z ryby, wędliny

90

(110)

25-30

100g mięsa to: 80g szynki, wędlin,

100g świeżych wędlin, 100g sera

białego, 85g filetów

V Masło i śmietana przeliczona na masło

20

20g śmietany to 4g masła

VI Inne tłuszcze, oleje, margaryny miękkie

25

12

VII Ziemniaki (z odpadkami)

300

VIII Warzywa i owoce bogate w wit. C

200

IX Warzywa i owoce bogate w karoten

150

X Pozostałe warzywa i owoce

300

XI Suche strączkowe

10

XII Cukier i słodycze: cukier i słodycze

45

100g cukru to: 125g miodu lub 150g dżemu, marmolady

W żywieniu podstawowym dozwolone są wszystkie produkty żywnościowe. Ze względu na to, że już sam pobyt w szpitalu zmienia warunki i tryb życia pacjenta, wskazane jednak są pewne ograniczenia co do niektórych produktów zaliczanych do trudno strawnych lub działających wzdymająco, jak suche nasiona roślin strączkowych, warzywa kapustne, pieczarki. Dotyczy to również dodatku przypraw, szczególnie pikantnych – powinny one być łącznie z solą stosowane z umiarem.

Sposoby przygotowywania potraw:

- gotowanie w wodzie i na parze
- duszenie
- pieczenie w rękawie, folii aluminiowej, pergaminie, naczyniach żaroodpornych
- smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu

Wszystkie procesy technologiczne powinny być przeprowadzone prawidłowo, aby nie powodowały dodatkowych strat składników odżywczych, aby nie obniżały ich strawności i nie pogarszały właściwości organoleptycznych gotowych potraw.

Dieta powinna być:

- urozmaicona
- pełnowartościowa
- smacznie przyrządzona
- atrakcyjnie zestawiona kolorystycznie i podana

Załącznik nr 10 do SWZ

WYMAGANE MINIMALNE NORMY GRAMOWE WYŻYWIENIA

L. p. Nazwa produktu Gramatura porcji

1. Zupa mleczna: z płatkami zbożowymi, müsli, z makaronem, ryżem, kaszą itp. (na śniadanie) 200ml
2. Kakao (na śniadanie) 250ml
3. Kawa zbożowa bez mleka i z mlekiem (na śniadanie) 250ml
4. Pieczywo jasne lub razowe: chleb, bułka, rogal 200g
5. Masło/ margaryna miękka 20g
6. Ser biały (np. twarogowy półtłusty) 50g
7. Ser świeży (np. mozzarella) 50 g
8. Ser twardy 40g

9. Serek śmietankowy/ typu Fromage 40g
  10. Wędliny 50g
  11. Jaja kl. A 1 szt.
  12. Drób z kością (uda) 150g
  13. Mięso bez kości (chude filet drobiowy, udziec drobiowy, cielęcina, szynka, schab,) 100g
  14. Jajecznica bez dodatków 80g
  15. I danie - zupa (zawartość warzyw w porcji zupy co najmniej 100g) 250g
  16. Ziemniaki do II dania 200g
  17. Dżemy, powidła niskosłodzone 30g
  18. Dodatki warzywne do śniadań i kolacji np. pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, rzodkiewka, papryka, sałata, sałatki warzywne, surówki, warzywa konserwowe itp. 120g
  19. Dodatki: chrzan, musztarda, ketchup itp. 30g
  20. Miód naturalny wielokwiatowy 20g
  21. Ryż z owocami, makaron z owocami (zapiekane), risotto 350g
  22. Pierogi leniwe, knedle z owocami, pyzy z mięsem, pyzy z warzywami i serem, pierogi z mięsem, pierogi z warzywami, krokietki ziemniaczane, racuchy z jabłkami, naleśniki z serem, owocami, warzywami itp. 300/350g
  23. Gulasz warzywny z nasionami roślin strączkowych 200g
  24. Kotlety/ burgery warzywne z serem lub nasionami roślin strączkowych, kotlety z jaj 100 g
  25. Galarety drobiowe 120g
  26. Ryż biały, brązowy, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana, 170g  
makaron biały, pełnoziarnisty do II dania
  27. Sałatki, surówki, jarzynki do II dania - minimalna łączna waga obu dodatków warzywnych do II dania. 150g
  28. Kompoty, soki zagęszczone (1:10) 250ml
  29. Filety z dorsza, morszczuka, mintaj bez skóry, śledzie matiasy itp. 120g
  30. Filety z łososia, pstrąga łososiowego 100 g
  31. Ryby wędzone 70g
  32. Pasty z ryby wędzonej, pasty z jaj, pasty z sera białego, roślin strączkowych z dodatkiem warzyw 50g
  33. Budyń, kisiel z owocami, galaretki z owocami, napoje mleczno-owocowe, napoje owocowe, koktajl z mleka i owoców itp. 200g
  34. Owoce świeże, sezonowe, tropikalne 200g
  35. Bakalie i nasiona 30g
  36. Pieczywo cukiernicze i półcukiernicze 100g
  37. Jogurty naturalne, jogurty z owocami / kefir, maślanki naturalne, desery mleczne, soki owocowe, warzywne 150g / 200g
  38. Herbata: owocowa, ziołowa, zielona, czarna z cytryną/bez cytryny 250ml
  39. Sosy: koperkowy, pomidorowy, potrawkowy, śmietankowy, pieczeniowy itp. 50/70g
- Uwaga: Podane minimalne racje pokarmowe są średnią ważoną zapotrzebowania ogółu pacjentów. W rzeczywistości w przypadku niektórych diet lub grupy pacjentów gramatura racji żywienia może się różnić od wskazanych wartości.
- Załącznik nr 11 do SWZ

#### WYMAGANIA DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW

I.1. ŚNIADANIE – w zestaw śniadaniowy winny wchodzić wszystkie następujące składniki:

- 1) zupa mleczna (z makaronem, płatkami zbożowymi, ryżem, kaszą itp.) codziennie;
  - 2) kakao – 2 razy w tygodniu;
  - 3) herbata: owocowa, ziołowa, zielona, czarna z cytryną / bez cytryny lub kawa zbożowa bez mleka i z mlekiem;
  - 4) chleb krojony (jasny pszenny, żytni oraz razowy);
  - 5) bułka pszenna, graham, pełnoziarnista, rogal;
  - 6) masło/ margaryna miękka (zamiennie lub tylko margaryna, jeśli tak wskazuje dieta);
  - 7) dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);
  - 8) opcjonalnie dżem, powidła lub miód naturalny jako jeden z dodatków na zimno (wyjątek – dieta cukrzycowa);
  - 9) warzywa sezonowe (w każdym posiłku śniadaniowym);
  - 10) świeży owoc
2. OBIAD – w zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki:
- 1) zupa
  - 2) drugie danie;
  - 3) dodatek witaminowy (z warzyw surowych lub gotowanych);

4) sok lub kompot.

3. KOLACJA – w zestaw kolacji winny wchodzić wszystkie następujące składniki:

1) herbata: owocowa, ziołowa, zielona, czarna z cytryną/ bez cytryny lub kawa zbożowa bez mleka i z mlekiem;

2) chleb krojony (jasny pszenny, żytni oraz razowy);

3) masło / margaryna miękka;

4) dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);

5) opcjonalnie dżem lub powidła jako jeden z dodatków na zimno (wyjątek – dieta cukrzycowa);

6) warzywa sezonowe (do każdej kolacji).

4. II ŚNIADANIE I PODWIECZOREK – dla diety cukrzycowej, dziecięcej, położniczej, bogatobiałkowej i diet specjalnych jeśli tego wymagają

5. II ŚNIADANIE – dla diety cukrzycowej

1) chleb krojony żytni razowy

2) masło/ margaryna miękka

3) jeden dodatek do pieczywa (na zimno)

4) porcja warzyw lub świeży owoc

6. II ŚNIADANIE – dla pozostałych diet

1) koktajl owocowo-jogurtowy, owoc, jogurt naturalny lub kefir, budyń śmietankowy/ czekoladowy, sok 100% lub – tak jak w przypadku diety cukrzycowej

7. PODWIECZOREK

1) świeży owoc, sok warzywny, budyń śmietankowy/ czekoladowy, biszkopty, jogurt naturalny, kefir; na diecie cukrzycowej desery bez dodatku cukru

8. DODATEK NOCNY – w przypadku kontynuacji programu Dobry Posiłek posiłek nocny obejmuje wszystkie diety. Poza programem tylko dietę cukrzycową lub diety specjalistyczne, jeśli tego wymagają zalecenia lekarskie/ dietetyczne. Zaleca się stosowanie produktów niewymagających przechowywania w warunkach chłodniczych:

1) dla większości diet: mleko UHT 200 ml 1,5%, herbatniki, mus owocowy lub owocowo-warzywny, sok 100%, biszkopty, chrupki kukurydziane, pieczywo chrupkie, banan, deser sojowy

2) dla diety cukrzycowej: kanapka o składzie podobnym do II śniadania (kromka chleba, margaryna miękka, dodatek na zimno, porcja warzyw)

Ponadto w każdą niedzielę podwieczorek dla wszystkich rodzajów diet (z wyjątkiem diety cukrzycowej i niektórych diet specjalnych) w postaci:

1) Ciasta, drożdżówki (z wykluczeniem ciast przygotowywanych z proszku) itp.

lub

2) Kisiel, budyń, galaretki, koktajle owocowe itp.

Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:

na zimno: wędliny, galarety z mięsa drobiowego, sery (twaróg chudy, twarde, serek śmietankowy lub fromage), pasty z dodatkiem warzyw (rybne, jajeczne, serowe, z nasion roślin strączkowych), sałatki jarzynowe,

na ciepło: jajecznica, wędlina (parówki minimum 80% mięsa).

II. Na drugie danie obiadowe musi być:

a) potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety) - co najmniej pięć razy na dekadę;

b) filet z ryby bez ości i skóry (trzy razy w dekadzie, w tym przynajmniej raz na dekadę tłuste ryby morskie) lub w jarzynach itp.;

c) potrawy półmięsne i bezmięsne (gołąbki, pyzy, pierogi leniwe, z mięsem, gulasz z nasionami roślin strączkowych, kotlety warzywne, kotlety jajeczne itp.) trzy razy w dekadzie;

Dla śniadań i kolacji:

a) udział wędlin wysokogatunkowych (o zawartości mięsa co najmniej 90%) około 50 %;

b) udział wędlin średniej jakości (o zawartości mięsa co najmniej 70%) około 30 %;

c) udział wędlin niższej jakości (parówki minimum 80% mięsa, pasztety minimum 85% mięsa) około 20%.

Ponadto wędliny nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM, MDOM).

II. Do drugiego dania obiadowego ziemniaki natomiast kasza, ryż, makaron – pięć razy na dekadę.

IV. Chleb krojony, dodatki do pieczywa – porcjowane (wędliny bez ości, jajko gotowane obrane z łupin – szczególnie przy dietach dziecięcych). Zestaw śniadaniowy można dobierać dowolnie: chleb i bułka, chleb albo bułka.

V. W czasie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców.

VI. Nie dopuszcza się stosowania zup, sosów i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).

VII. Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np.: świeże zioła (pietruska, koperek, bazylija), sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup itp. Ketchup/musztardę/mus chrzanowy nie są traktowane jako jeden z wymaganych dwóch dodatków do śniadań/ kolacji. Dodatek soli i cukru należy ograniczać do minimum.

VIII. Codziennie do śniadania i kolacji należy wymiennie podawać herbatę lub kawę zbożową. Kakao jest napojem dodatkowym. Należy w jadłospisie uwzględnić również herbatę lub kawę zbożową. Ponadto należy planować różne rodzaje herbat do śniadań i kolacji.

IX. Zgodnie z założeniami diety należy planować codziennie do wyboru na śniadanie lub na kolację raz masło, raz margarynę miękką.

X. Jadłospisy dekadowe nie mogą się powtarzać.

XI. W zupach zawartość jarzyn nie może być mniejsza niż 100g w 1 porcji, zabielać śmietaną, nie mąką.

XII. Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę w momencie dostarczenia do pacjentów:

- zupy: 70 – 75 st. C

- drugie danie: 60 – 65 st. C

- napoje gorące: + 75 – 80 st. C

- sałatki, surówki i inne potrawy serwowane na zimno: + 3 – 5 st. C

XIII. W jadłospisie przy potrawach mięsnych należy podać z jakiego mięsa jest przyrządzona potrawa oraz sposób zastosowanej obróbki cieplnej.

XIV. Preferowane mięso w całości w postaci: sztuki mięsa, fileta, udka, roladki, pieczeni, kotleta - co najmniej 5 x w dekadzie.

XV. Z potraw z ryb wyklucza się używanie paluszków rybnych do drugiego dania obiadowego.

XVI. Dodatki do pieczywa podawane do śniadań i kolacji oraz dodatek warzywny powinny być wyciorowane. Natomiast wędliny i parówki podane bez niejadalnych osłonek.

XVII. Przy żywieniu dzieci należy stosować opisane w zał. 8 do przetargu zasady żywienia wskazujące na konieczność stosowania do przygotowania potraw odpowiedniej jakości i rodzaju produktów oraz metod obróbki cieplnej. Potrawy z diet dziecięcych powinny być w odpowiedni sposób wyciorowane, pozbawione niejadalnych części takich jak skorupki, kości, ości czy osłonki w przypadku wędlin.

Pytanie 18:

Zamawiający w Załączniku 9 Nomenklatura diet, powołuje się na stosowanie się do dziennych racji pokarmowych. Wnosimy o eliminację wymogu, ponieważienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 roku.

Odpowiedź 18:

Zamawiający potwierdza, żeienne racje pokarmowe w rozumieniu wcześniejszych aktów normatywnych (obowiązujących do 2008 roku) nie są obecnie formalnym wymogiem w zakresie żywienia szpitalnego. Niemniej jednak, zawarte w dokumentacji wartości mają charakter orientacyjny i pomocniczy - stanowią punkt odniesienia do planowania odpowiedniej objętości oraz kaloryczności posiłków. Ostateczne bilansowanie diet powinno odbywać się zgodnie z aktualnymi zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB oraz zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach.

Pytanie 22:

Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załączniku nr. 10 mają charakter przykładowy?

Odpowiedź 22:

Tak, gramatury podane w Załączniku nr 10 mają charakter orientacyjny/przykładowy. Ich celem jest zobrazowanie oczekiwanych porcji, a nie sztywne narzucenie ich w każdym posiłku. Istotne jest spełnienie norm ilościowo-jakościowych wynikających z aktualnych zaleceń żywieniowych.

Pytanie 23:

Czy Zamawiający potwierdza, że do śniadania i kolacji wymaga warzyw i owoców zamiennie?

Odpowiedź 23:

Tak, Zamawiający potwierdza, że do śniadania i kolacji wymagane jest uwzględnienie warzyw i/lub owoców, zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.

Ostateczny wybór składnika zależy od charakteru diety i sezonowości produktów.

1 NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o., ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź Cena 10 025 519,04

2 Adk Serwis Sp. z o.o., Ul. Michała Kleofasa Ogińskiego 11/9, 26-600 Warszawa Cena 9 491 297,47

3Fudeko SA, Spokojna 4, 81-549 Gdynia Cena 12 324 960,00

13 maja 2025 zamawiający wezwał Naprzód Catering do udzielenia wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, w zakresie wycięcenia ceny.

Zamawiający zwrócił się o udzielenie wyjaśnień w celu ustalenia, czy zaoferowana cena nie jest rażąco niska w

stosunku do przedmiotu zamówienia.

Cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego.

Ponadto cena oferty jest niższa o ponad 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów.

Cena oferty wynosi: 10.025.519,04 zł

Wartość zamówienia powiększona o należny podatek od towarów i usług, ustalona przed wszczęciem postępowania wynosi 16.218.220,45 zł

Jak wynika z powyższego cena oferty jest niższa o ponad 38,18 % od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług.

W związku z powyższym prosił o wyjaśnienie czy oferta uwzględnia wszystkie wymagania zawarte w SWZ, w tym w warunkach umowy, Opisie przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jej wykonaniu.

Tym samym, zamawiający wezwał do udzielenia wyjaśnień oraz wykazania, że oferta wykonawcy nie zawiera rażąco niskiej ceny, została skalkulowana prawidłowo i uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz zawiera zysk.

Dowody jawne:

decyzja o zatwierdzeniu zakładu z 11 marca 2022 r. znak HZZ.9022.1.2022.KD.20,

certyfiakat nr 3310/1 o zgodności z ISO 22000:2018 w zakresie m. in. żywienia szpitalnego ważny do 27.06.2026,

certyfiakat nr 3310/2 w zakresie wdrożenia systemu HACCP m. in. w zakresie żywienia szpitalnego ważny do 27.06.2026 r.,

certyfiakat nr 3310 dotyczący zgodności z normami ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015,

polisa ubezpieczeniowa nr 998B146879 grupy REKEEP w tym Naprzód Catering sp. z o.o. ważna do 21 sierpnia 2025 r. na sumę gwarancyjną 15 mln PLN na jeden i 30 mln PLN na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe ze składką 199 900, wraz z dowodem opłacenia składki.

20 maja 2025 r. Naprzód Catering złożył wyjaśnienia rażąco niskiej ceny, które objął tajemnicą przedsiębiorstwa i oświadczył, że zaoferowana cena w ofercie została skalkulowana rzetelnie, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą Prawo zamówień publicznych oraz wymaganiami SWZ, OPZ i projektu umowy.

Wykonawca uwzględnił w kalkulacji koszty wymagań zamawiającego wynikające z OPZ do formularza cenowego dotyczącego jakości posiłków i bezpieczeństwa produkcji, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, a co za tym idzie ich czystość mikrobiologiczną oraz fizykochemiczną.

Jednocześnie poinformował, że jako obecny wykonawca usługi nie ponosi kosztów związanych z adaptacją pomieszczeń, zakupem i instalacją nowego sprzętu kuchennego oraz systemów logistycznych. Wymagania sanitarne zostały już spełnione, co potwierdza aktualna decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego – dołączona do wyjaśnień- dowód nr 1

Jest doświadczonym podmiotem działającym na rynku gastronomicznym zbiorowym od lat. Wykonawca świadczy usługi podobne do usług objętych przedmiotem zamówienia i usługi te nie odbiegają standardami, wymaganiami od oczekiwania zamawiającego opisanych w SWZ, dodatkowo nie budzą żadnych zastrzeżeń ze strony klientów. Wykonawca należy do grupy kapitałowej Rekeep Polska S.A., która jest wiodącym dostawcą rozwiązań z obszaru facility management, opieki zdrowotnej, cateringu oraz transportu medycznego. Przynależności do grupy kapitałowej Rekeep Polska S.A. umożliwia korzystanie z autorskich rozwiązań logistycznych, stanowiących majątek przedsiębiorstwa, rozwiązania techniczne oraz posiadanie wielu oddziałów w całym kraju pozwala na efektywną obsługę wielu podmiotów, z zachowaniem odpowiednich standardów w zakresie świadczenia usług żywienia.

Dzięki centralizacji systemów planowania produkcji oraz dietyki może zmniejszyć kadrę odpowiedzialną za planowanie posiłków, układanie jadłospisów, rozliczanie magazynowe oraz usługi. Dział centralnej dietyki układa jadłospisy i dysponuje programem MAPI 2, który zarządza planowaniem produkcji oraz opracowuje jadłospisy dla poszczególnych klientów w ramach swoich obowiązków. Identyczna sytuacja jest z rozliczaniem księgowym, kadrowym technologami, kontrolą jakości. Posiada wyspecjalizowane grupy zarządzające-kontrolujące od surowca do wyjścia produktu centralnie. Wykonawca dzięki temu nie musi zatrudniać dodatkowych dietyków, technologów, księgowych, kadry, specjalistów ds. jakości ponieważ aktualni pracownicy administracyjni grupy są w stanie wykonać je w ramach swoich dotychczasowych obowiązków.

Wykonawca jako usługobiorca działający w skali krajowej i centralnej korzysta z zawartych umów na dostawy produktów żywnościowych, profesjonalnych środków chemicznych, dezynfekcyjnych, a przede wszystkim opakowań jednorazowych, co umożliwia korzystanie z bardzo wysokich rabatów handlowych. Rabaty handlowe umożliwiają uzyskanie rabatów od naszych centralnych dostawców na poziomie nawet do 20-25% - na dowód załączył oświadczenia dostawców w zakresie uzyskiwanych rabatów- dowód nr 2

Kalkulacja bazuje na doświadczeniu wykonawcy z realizacji tożsamyh zamówień publicznych z uwzględnieniem

własnego know-how wykonywania czynności, wymiaru etatów, zakresu obowiązków i innych szczególnych uwarunkowań.

Wykonawca poprzez centralizację systemów zarządzających tj. kadr, płac, BHP umożliwi znaczne obniżenie kosztów zarządzania.

Wykonawca posiada odpowiednie przygotowanie kadrowe, jakościowe potwierdzone odpowiednim doświadczeniem, co potwierdzają posiadane certyfikaty: ISO 22000, HACCP. Badania sanitarne, wymazy itp. wykonywane są standardowo na kuchni, co stanowi potwierdzenie zgodności w zakresie zarządzania procesem produkcji świadczonych usług oraz zgodności z przepisami z zakresu prawa i zabezpieczenia społecznego obowiązującego w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie oraz zgodności z przepisami w zakresie ochrony środowiska. Na dowód załączamy certyfikaty ISO 9001, ISO 22000, HACCP – dowód 3

Wykonawca w celu weryfikacji poprawności realizacji swoich zamówień posiada Licencje gotowego posiłku, które są potwierdzeniem jakości całodziennego zestawu żywnościowego (śniadanie, obiad, kolacja). W ramach danej diety (w próbie z całego zestawu żywnościowego – śniadanie, obiad, kolacja) stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie. Wartości odżywcze i energetyczne badane są zgodnie z określonymi normami, metodami oraz rozporządzeniami m.in. wartość energetyczna zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, węglowodany zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, białka zgodnie z PB-116 wyd. III z dn. 11.08.2020, tłuszcze zgodnie z normą PN-A-82100:1985. Badane są również inne parametry np. błonnik, sól i itp. Na podstawie badanych parametrów akredytowane laboratorium stwierdza, czy dana dieta przeszła pomyślnie proces weryfikacji jakości posiłków, czyli czy badany zestaw żywnościowy potwierdza, że został przygotowany zgodnie z deklarowaną recepturą i wartościami odżywczymi i energetycznymi w posiłkach jakie są podawane pacjentowi. Na dowód załączamy certyfikaty – dowód nr 4

Kalkulacja ceny ofertowej uwzględnia m.in.:

- a) Zarządzanie procesem świadczenia usług,
- b) Korzystne warunki dostaw i usług wynikające z wieloletniej współpracy z dostawcami,
- c) Wypracowane przez lata doświadczeń rozwiązania techniczne,
- d) Przepisy dotyczące kosztów pracy tj. Ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz inne przepisy właściwe dla realizowanego zamówienia.
- e) Koszty związane z przepisów z zakresu ochrony środowiska

Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia zostały w pełni skalkulowane i przedstawione w ujęciu miesięcznym w niżej opisanych tabelach.

Tabela nr 1 odnosi się do kalkulacji kosztów realizacji zamówienia w zakresie Pakietu nr 1, zgodnie z pozycjami i strukturą przedstawioną w formularzu cenowym – Pakiet nr 1 stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ

Tabela nr 2 odpowiada kalkulacji dotyczącej Pakietu nr 2, tj. posiłku nocnego, zgodnie z układem i zakresem wskazanym w formularzu cenowym – Pakiet nr 2 zawartym w tym samym załączniku.

Tabela 1.

Koszty w skali miesiąca pakiet 1 – bez posiłku nocnego

1. Średni wsad do kotła nocnego posiłku:	79 993,88 zł
2. Koszty wynagrodzeń personelu uwzględniające minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 oraz inne koszty związane z zatrudnieniem.	75 167,78 zł
3. Amortyzacja sprzętu	1 500,00 zł
4. Media	6 600,00 zł
5. Materiały	3 600,00 zł
6. Usługi obce	6 304,00 zł
7. Zysk	3 067,84 zł
Suma:	176 233,50 zł

1. Średni wsad do kotła bez nocnego posiłku- Zamawiający nie wskazał szczegółowych wymagań dotyczących „wsadu do kotła” dlatego został on oszacowany przez Centralną Dietetykę wykonawcy na podstawie wymogów zawartych w SWZ, załącznikach do SWZ oraz udzielonych odpowiedziach.

2. Koszty wynagrodzeń personelu uwzględniające minimalne wynagrodzenie- koszt ten uwzględnia zatrudnienie personelu zapewniające całodziennie wyżywienie pacjentów z dostawą do łóżka (również w systemie bimarowym) i przygotowanie posiłków na miejscu – w kuchni zamawiającego, zachowanie ciągłości świadczenia usług 365 dni w roku, dostarczanie i aktualizacja jadłospisów 14-dniowych z gramaturą, odbiór i przygotowanie posiłków w sytuacjach awaryjnych (do 90 dni poza szpitalem), prowadzenie dokumentacji HACCP oraz próbki żywności. Uwzględniono pełne koszty zatrudnienia m.in. personelu kuchennego, pomocniczego dietetyka (min. 1/3 etatu) i inne, proporcjonalnie do

liczby posiłków, z uwzględnieniem systemu zmianowego, weekendów i świąt. Koszt ten obejmuje: minimalne wynagrodzenie zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, składki pracodawcy, koszty zastępstw i urlopów oraz inne koszty związane z wynagrodzeniami i opisane w SWZ i dokumentacji

3. Amortyzacja sprzętu- ten koszt został obliczony na podstawie wartości już posiadanego sprzętu trwałego, niezbędnego do prowadzenia usług w kuchni szpitalnej- jako dowód załączamy wykaz częściowo zamortyzowanego sprzętu- dowód nr 5

4. Media- wliczono koszty m.in.: energii elektrycznej i ciepłej, wody, ścieków i gazu, odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych i inne. Są to koszty zużycia mediów niezbędnych do produkcji, mycia, utrzymania porządku i utylizacji odpadów

Łączny koszt został wyliczony na podstawie obecnie realizowanej usługi. Koszty mediów są rozliczane na podstawie wskazań liczników i podliczników zainstalowanych w kuchni szpitalnej oprócz energii cieplnej rozliczanej proporcjonalnie do wielkości najmowanej powierzchni zgodnie z zapisami umowy najmu.

5. Materiały Koszt materiałów obejmuje m.in.: środki czystości i chemia profesjonalna, opakowania jednorazowe, ubrania ochronne, środki higieniczne, materiały biurowe, zakupy doraźne (części zamienne, eksploatacyjne, uzupełnianie zastawy, sztućców) i inne. Koszty te obejmują wszystkie zużywalne składniki codziennego funkcjonowania kuchni.

6. Usługi obce Koszty te obejmują wszystkie usługi zewnętrzne, niezbędne do zapewnienia pełnej funkcjonalności kuchni i realizacji usługi W ramach tej pozycji ujęto m.in.: najem i dzierżawa pomieszczeń – stała opłata za użytkowanie kuchni szpitalnej (wraz z podatkiem od nieruchomości, usługi DDD (dezynfekcja, deratyzacja), koszty remontowe – uwzględnione w usługach własnych i materiałach eksploatacyjnych tj. mniejsze naprawy urządzeń, drobne prace w kuchni (zgodnie z obowiązkami najemcy), podatek od nieruchomości, badania kaloryczności posiłków, usługi pocztowe, ubezpieczenie OC (OC rozliczane proporcjonalnie do liczby realizowanych zamówień) i inne koszty opisane w SWZ i dokumentacji-polisa OC-dowód 6

7. Zysk -jest integralną częścią ceny ofertowej, zgodną z zasadami rynkowymi i przepisami ustawy. Jest to bezpieczna, realistyczna marża zapewniająca opłacalność świadczenia usługi przy zachowaniu pełnej zgodności z OPZ i SWZ.

#### Tabela 2

Koszty w skali miesiąca-pakiet 2 posiłek nocny

1. Średni wsad do kotła nocnego posiłku: 10 896,60 zł
  2. Wszystkie koszty związane z wytworzeniem posiłku 4 500,00 zł
  3. Zysk 1 763,40 zł
- Suma 17 160,00 zł

1. Średni wsad do kotła dla nocnego posiłku- Zamawiający nie wskazał szczegółowych wymagań dotyczących „wsadu do kotła” dlatego został on oszacowany przez Centralną Dietetykę wykonawcy na podstawie wymogów zawartych w SWZ, załącznikach do SWZ oraz udzielonych odpowiedziach. Obejmuje surowce niezbędne do przygotowania dodatku nocnego zgodnie z wymaganiami załącznika nr 11 SWZ – np. mleko UHT 200 ml 1,5%, herbatniki, mus owocowy, pieczywo chrupkie, banan lub kanapka (w przypadku diety cukrzycowej) i inne

2. Koszty związane z wytwarzaniem i dostarczaniem dodatku nocnego koszt ten obejmuje m.in.: zatrudnienie personelu kuchennego (na podstawie umowy o pracę – zgodnie z §6 umowy), przygotowanie, pakowanie, opis, wydanie i dostarczenie dodatków nocnych do oddziałów (również w jednorazowych opakowaniach, jeśli wymagane – §4 ust. 10 SWZ), koszty energii, wody, zużycia sprzętu, środków sanitarnych, środki ochrony osobistej, amortyzacja i inne

3. Zysk-Zysk stanowi integralną część ceny ofertowej i został ustalony zgodnie z zasadami rynkowymi oraz przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych. Kalkulacja marży zysków oparta została na analizie realnych kosztów ponoszonych przez Wykonawcę przy świadczeniu usług objętych zakresem pakietu 2 oraz w odniesieniu do specyfiki i wymogów określonych w dokumentacji SWZ. Marża zysku została określona w sposób zapewniający opłacalność i bezpieczeństwo finansowe wykonania przedmiotu zamówienia z jednoczesnym zachowaniem pełnej zgodności z OPZ, SWZ oraz wymaganiami zamawiającego w zakresie jakości, bezpieczeństwa sanitarnego i logistyki dystrybucji posiłków.

#### Załączniki:

1. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa- w tym dowody
2. Oświadczenia o rabatach-dowód 2-tajny
3. Wykaz sprzętu – dowód 5- tajny

Do wyjaśnień dołączono oświadczenie Wetrok na kompleksową usługę zakupu nowego sprzętu, jego serwisowania i przeprowadzenia regularnych przeglądów technicznych dla Grupy Kapitałowej REKEEP, która stale korzysta z upustu 25-30% od cen katalogowych,

Oświadczenie H.K. Polska w zakresie dostaw chemicznych, akcesoriów do sprzątania, środków dezynfekcyjnych, urządzeń do mycia, opakowań jednorazowych - wynegocjowany upust 25-31% od cen producenta,

Oświadczenie Gobasta spółka akcyjna - rabat 25% od cen producenta,

Oświadczenie Transgourment Polska - rabat 25% od cen producenta

Wykaz sprzętu,

Oświadczenie administratora REKEEP Polska,

Zaświadczenia Hamilton Poland na podstawie wyników badań zawartych w sprawozdaniach z badań nr 118576/25/TYC, 118577/25/TYC, 118578/2/TYC, 167723/25/TYC, 167724/25/TYC stwierdziło, że w próbie całodziennego zestawu żywieniowego w ramach podstawowej, łatwostrawnej, łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczów, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, bogatobiałkowej zgodność badanych pomiarów z wartościami deklarowanymi w jadłospisie. Badane zestawy żywieniowe zostały przygotowane zgodnie z recepturą.

11 sierpnia 2025 r. zamawiający wezwał Naprzód Catering do udzielenia szerszych informacji w zakresie udzielonych wyjaśnień dot. poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca pakiet 1 – bez posiłku nocnego” oraz w poz. nr 1 w tabeli „Koszt w skali miesiąca – pakiet 2 posiłek nocny” poprzez wskazanie cen jednostkowych przedmiotowych pozycji w oparciu o przykładowy jadłospis.

Wykonawca, w odpowiedzi na wezwanie z dnia 13.05.2025r., dotyczące udzielenia wyjaśnień rażąco niskiej ceny, zgodnie z treścią wezwania, przedstawił spójne argumenty oraz udzielił konkretnych informacji związanych z realizacją zamówienia. W swoich wyjaśnieniach Wykonawca odniósł się zarówno do kosztów wsadu do kotła, a także wynagrodzeń personelu uwzględniając przepisy o minimalnym wynagrodzeniu oraz kosztów towarzyszących wykonaniu umowy – koszt amortyzacji sprzętu, koszt mediów czy materiałów eksploatacyjnych i kosztów usług podmiotów trzecich, a także poparł je odpowiednimi dowodami. Z wyjaśnień wynika również, że wykonawca uwzględnił w swojej cenie zysk.

Zamawiający zauważył, że wykonawca w swoich wyjaśnieniach przedstawił kalkulację w zestawieniu tabelarycznym w ujęciu miesięcznym w rozbiciu na „Koszt w skali miesiąca pakiet 1 – bez posiłku nocnego” oraz „Koszt w skali miesiąca – pakiet 2 posiłek nocny”.

Zamawiający w wystosowanym do wykonawcy wezwaniu w sposób ogólny wskazał w odniesieniu do jakich elementów ceny oferty mają odnosić się kalkulacje kosztów realizacji umowy, a Wykonawca w sposób rzetelny złożył dotychczasowe wyjaśnienia, wskazać należy, iż Krajowa Izba Odwoławcza stoi jednolicie na stanowisku, iż "ponowne wezwanie do złożenia wyjaśnień nie jest co do zasady wykluczone. Niemniej możliwość żądania od wykonawcy doprecyzowania elementów kalkulacji lub udzielenia szerszych informacji w zakresie pierwotnie wskazanych wyjaśnień, jest uzasadniona w przypadku szczegółowego i rzetelnego udzielenia przez wykonawcę wyjaśnień na pierwsze żądanie" (wyrok KIO z dnia 19 czerwca 2024 r., KIO 1817/24).

Wykonawca utajnił dokument dotyczący uzupełnienia wyjaśnień złożonych w zakresie rażąco niskiej ceny, jak i dokumentów dołączonych do tych wyjaśnień.

Dokumenty jawne:

1. Regulamin pracy
2. Oświadczenie o zobowiązaniu do zachowania poufności
3. Kodeks etyki

Tajemnica przedsiębiorstwa:

Załączniki stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa :

1. Kompletny przykładowy jadłospis dla diety podstawowej na 14 dni - tajne
2. Przykładowy jadłospis dotyczący nocnego posiłku na 14 dni - tajne
3. Wykaz cen za składniki służące do wyprodukowania posiłku – tajne
4. Zaświadczenia administratora systemów informatycznych o stosowanych przez

Wykonawcę zabezpieczeniach poufności danych – tajne

1. Wyjaśnienie kosztu wsadu do kotła dla Pakietu 1 – średnio 14,41 zł netto / osobodzień

W złożonej ofercie wskazał, że koszt wsadu do kotła dla Pakietu 1 (bez posiłku nocnego) wynosi średnio 14,41 zł netto za osobodzień . Wartość ta wynika z naszej kalkulacji, opartej na łącznej kwocie 79 993,88 zł netto podzielonej przez 182 dni realizacji zamówienia podzielone przez 30,5 ( $79\,993,88\text{ zł} / 182\text{ dni} / 30,5 = 14,41\text{ zł}$ ).

W celu pełnego zobrazowania realności tej stawki, jako dowód załączył szczegółową kalkulację kosztową dla przykładowej diety podstawowej opartą na 14 dniowym jadłospisie. Koszty wsadu to kotła dla poszczególnych diet rozkładają się w innych proporcjach, ale stanowią łączną zadeklarowaną wartość wsadu do kotła tj. 79 993,88 zł netto oraz 10 896,60 zł netto.

W załączonym dokumencie znajdzie się:

- Przykładowy jadłospis dla diety podstawowej na 14 dni, obejmujący śniadanie, obiad, kolację.
- Szczegółową kalkulację kosztów surowców dla każdego posiłku i każdego dnia
- Wykaz cen jednostkowych netto produktów spożywczych, które stanowią podstawę kalkulacji. Ceny te są wynikiem wieloletnich umów z hurtowniami i dostawcami, optymalizacji logistyki oraz zakupów w dużych wolumenach.

Jak wynika z załączonej kalkulacji, średni dzienny koszt wsadu do kotła oscyluje w zaoferowanej kwocie 14,41 zł netto. Stawka ta jest możliwa do utrzymania dzięki:

- Efektowi skali i wynegocjowanym rabatami u stałych, sprawdzonych dostawców.
- Racjonalnemu planowaniu jadłospisów z wykorzystaniem produktów sezonowych, co naturalnie obniża koszty zakupu.
- Zaawansowanym procedurom zarządzania magazynem i kuchnią, które minimalizują straty i marnotrawstwo żywności.

## 2. Wyjaśnienie kosztu posiłku nocnego dla Pakietu 2 – 2,54 zł netto

W ofercie dla Pakietu 2 wskazał cenę wsadu do posiłku nocnego w wysokości 2,54 zł netto. Stawka ta wynika z podzielenia łącznej kwoty 10 896,60 zł netto przez szacowaną miesięczną liczbę posiłków wynoszącą 4290 sztuk (10 896,60 zł / 4290 szt. = 2,54 zł).

Utrzymanie tak skalkulowanej ceny jest w pełni realne, co pragnie udowodnić, przedstawiając jako dowód kalkulację kosztową dla przykładowych wariantów posiłku nocnego w oparciu o przykładowy jadłospis dla diety podstawowej (Załącznik nr 2).

Posiłek nocny, zgodnie ze swoją specyfiką, jest posiłkiem lekkim i mniej złożonym niż posiłki główne. W załączniku przedstawiamy kalkulację, która opiera się na tych samych, optymalnych cenach zakupu surowców, co w przypadku Pakietu 1.

### Podsumowanie

Wykonawca potwierdza, że przedstawione powyżej szczegółowe wyjaśnienia oraz załączone dowody w postaci kalkulacji opartych na jadłospisach w pełni dowodzą, że zaoferowane przez Wykonawcę ceny jednostkowe wsadu do kotła (14,41 zł netto) oraz posiłku nocnego (2,54 zł netto) nie noszą znamion rażąco niskich. Są one wynikiem świadomej i precyzyjnej kalkulacji, uwzględniającej doświadczenie, możliwości optymalizacyjne oraz uwarunkowania rynkowe.

Wykonawca zapewnił, że jest w stanie zrealizować zamówienie z zachowaniem najwyższych standardów jakościowych i żywieniowych w ramach zaoferowanego budżetu.

KCZ dieta podstawowa 1

Śniadanie pomidor 60g jabłko 1 szt

Kolacja ogórek kiszony 60g

KCZ dieta podstawowa 2

Śniadanie pomidor 60 g jabłko 1 szt

Kolacja sałata zielona 35g

KCZ dieta podstawowa 3

Śniadanie pasta warzywna 50g jabłko 1 szt

Kolacja sałata zielona 60g

KCZ dieta podstawowa 4

Śniadanie pomidor 60g banan 1 szt

Kolacja pomidor 60g

KCZ dieta podstawowa 5

Śniadanie pomidor 60g jabłko 1 szt

Obiad pulpet z ryby 100 g

Kolacja sałatka jarzynowa 150g

KCZ dieta podstawowa 6

Śniadanie pomidor 85 g jabłko 1 szt

Obiad pyzy z mięsem 250g

Kolacja sałata lodowa 35g

KCZ dieta podstawowa 7

Śniadanie pomidor 60g pomarańcza 1 szt

Kolacja pomidor 60g

KCZ dieta podstawowa 8

Śniadanie rzepa biała 60 banan 1 szt

Obiad gulasz warzywny z ciecierzycą 20g

Kolacja pomidor 60g

KCZ dieta podstawowa 9

Śniadanie pomidor 60g jabłko 1 szt

Kolacja ogórek kiszony 60g

KCZ dieta podstawowa 10

Śniadanie pomidor 60g banan 1 szt

Kolacja pomidor 60g

KCZ dieta podstawowa 11  
Śniadanie pomidor 60 jabłko 1 szt  
Kolacja marchew mini gotowana 60g  
KCZ dieta podstawowa 12  
Śniadanie pomidor 60g banan 1 szt  
Obiad ryba gotowana  
Kolacja pomidor 60g  
KCZ dieta podstawowa 13  
Śniadanie sałata zielona 35g banan1 szt  
Kolacja pomidor 80g  
KCZ dieta podstawowa 14  
Śniadanie pomidor 60 jabłko 1 szt.  
Kolacja rzepa biała 60g

Z podmiotowych środków dowodowych wynika, że

W ramach wykazu osób skierowanych do wykonania zamówienia Naprzód \Catering wykazał 14 osób.

Przedstawił orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na określonym stanowisku na str. 4, 21, 26, 27, 35, 36, 37, 40, 42, 44, 45 i 48 dotyczące takich stanowisk jak pomoc kuchenna, dystrybutor posiłków, szef kuchni, magazynier, zmywalna, kierownik kuchni, monitor ekranów. Orzeczenie z badań prowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych przedstawiono na str. 31 dla pracownika dystrybucji posiłków i na str. 37 dla pomocy kuchennej.

17 lipca 2025 r. zamawiający poinformował o odtajnieniu tajemnicy przedsiębiorstwa Naprzód Catering w zakresie pierwszych wyjaśnień dotyczących ceny:

W niniejszym postępowaniu Wykonawca Naprzód Catering Sp. z o.o. do złożonych wyjaśnień dotyczących rażąco niskiej ceny załączył następujące dokumenty:

1. wyjaśnienia rażąco niskiej ceny wraz z kalkulacją
2. wykaz sprzętu,
3. oświadczenia dot. Rabatów,
4. zaświadczenia administratora systemów informatycznych o stosowanych przez Wykonawcę zabezpieczeniach poufności danych.

11 sierpnia 2025 r. zamawiający poinformował o odtajnieniu tajemnicy przedsiębiorstwa Naprzód Catering w zakresie podmiotowych środków dowodowych:

W niniejszym postępowaniu Wykonawca w treści odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych oświadczył, iż zastrzega jako swoją tajemnicę treść dokumentów składanych w ramach podmiotowych środków dowodowych, „tj.:

- kopie orzeczeń lekarskich
- oświadczenia
- kopie udzielonych instruktaży
- umowy o pracę.

22 sierpnia 2025 r. zamawiający poinformował o odtajnieniu tajemnicy przedsiębiorstwa Naprzód Catering w ramach ponownych wyjaśnień zaofertowanej ceny wskazując:

Wykonawca Naprzód Catering Sp. z o.o. do złożonych wyjaśnień dotyczących rażąco niskiej ceny załączył m.in. następujące dokumenty:

1. Kompletny przykładowy jadłospis dla diety podstawowej na 14 dni,
2. Przykładowy jadłospis dotyczący nocnego posiłku na 14 dni,
3. Wykaz cen za składniki służące do wyprodukowania posiłku,
4. Zaświadczenia administratora systemów informatycznych o stosowanych przez Wykonawcę zabezpieczeniach poufności danych.

Dowód odwołującego:

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia z dnia 28 sierpnia 2021 r. (435045-2021-PL) z którego wynika, że zamówienia dla zamawiającego o tożsamym przedmiocie świadczy konsorcjum firm Jol-Mark i Catermed. Okoliczność ta nie była sporna pomiędzy stronami, jedynie uczestnik podnosił, że obaj członkowie Konsorcjum należą z uczestnikiem do tej samej grupy kapitałowej REKEEP zarządzanej przez tę samą osobę i posiadającej tego samego właściciela. Odwołujący z tego faktu wywodził, że uczestnik nie wykazał prawa do dysponowania sprzętem składającym się na kuchnię, którą uczestnik może realizować przedmiotowe zamówienie.

Dowód z zeznań świadka Pana K..

Świadek zeznał, że zamawiający wadliwie ustalił wartość zamówienia, gdyż zawyżył ją o 11 miesięcy, przyjmując do szacunków cały rok 2025 zamiast wyłącznie grudnia tego roku, co spowodowało, że wartość zamówienia została ustalona z uwzględnieniem okresu 59 miesięcy zamiast 48 miesięcy świadczenia usługi. Świadek zeznał, że koszt osobodnia, który ustalił w ramach ustalania wartości zamówienia był niższy, od kosztu podanego przez wykonawcę ADK i wykonawcę Naprzód Catering. Świadek zeznał, że do wykrycia pomyłki w szacowaniu wartości zamówienia doszło podczas prowadzenia badania ofert pod kątem możliwości złożenia ofert z rażąco niską ceną. Świadek zeznał, że na tym etapie zamawiający nie mógł skorygować wartości zamówienia i dlatego musiał wypełnić obowiązek ustawowy z art. 224 ust. 2 ustawy i wezwać wykonawców do wyjaśnienia zaoferowanych cen. Świadek zeznał, że usługę obecnie świadczy Jol-Mark i Catermed wykorzystując do tego 12 osób i jest to wystarczająca obsada osobowa. Świadek zeznał, że uczestnik przedstawił tylko dwa orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Świadek zeznał, że w zakresie badania zgodności jadłospisów uczestnika w zakresie gramatur kierował się udzieloną przez zamawiającego odpowiedzią na pytanie nr 22.

#### **Dowody:**

KIO dopuściła dowody z dokumentacji postępowania przekazane przez zamawiającego, dowód z ogłoszenia o udzieleniu zamówienia przedstawiony przez odwołującego oraz dowód z zeznań świadka Pana K..

#### **Rozważania Krajowej Izby Odwoławczej:**

Krajowa Izba Odwoławcza (KIO) dopuściła Naprzód Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi jako uczestnika postępowania po stronie zamawiającego.

KIO nie dopatrzyła się zaistnienia przesłanek odrzucenia odwołania, o których mowa w 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 jedynie częściowo to jest w zakresie zaniechania wezwania przez zamawiającego uczestnika postępowania w trybie art. 128 ust. 1 ustawy do uzupełnienia dla osób pracujących w styczności z żywnością orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, a w konsekwencji uwzględnienia tego zarzutu także zarzutu wynikowego naruszenia przez zamawiającego art. 239 ust. 1 ustawy przez przedwczesny wybór oferty najkorzystniejszej. W pozostałym zakresie odwołanie nie zasługiwało na uwzględnienie.

Zamawiający nie przeczył temu, że w ramach warunków udziału w postępowaniu w rozdziale V pkt. 2 lit. c ppkt. 1 wymagał w przypadku osób pracujących w styczności z żywnością –orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Zamawiający nie wskazał, że to wymaganie ma być spełnione dopiero na etapie podpisania umowy, czy skierowania osób do świadczenia pracy na rzecz zamawiającego, jak próbował przedstawiać to na rozprawie. Przeciwnie wymaganie to znalazło się w rozdziale poświęconym warunkom udziału w postępowaniu. To czy zamawiający następnie w trakcie badania ofert doszedł do przekonania, że zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. poz. 2415) nie miał podstaw prawnych, aby takiego dokumentu żądać jako podmiotowego środka dowodowego nie powodowało, że z chwilą otwarcia ofert pozostawał związany postanowieniami własnej SWZ, do której wymagań musieli dostosować się wszyscy wykonawcy. Odstąpienie od wymagania określonych w SWZ dokumentów na etapie po otwarciu ofert powodowało, że zamawiający nie zachował zasady równego traktowania wykonawców, bowiem jak słusznie podnosił odwołujący wymóg przedstawiania orzeczeń lekarskich mógł być powodem, dla którego zamawiający uzyskał taki, a nie innych zestaw złożonych ofert. Zasada równego traktowania jest naczelną zasadą postępowania o udzielenie zamówienia i z tego względu zamawiający nie może swobodnie modyfikować swoich postanowień SWZ już po otwarciu ofert. Gdyby taką możliwość dopuścić nie można byłoby zagwarantować wykonawcom udziału w postępowaniu na zasadach jednakowych dla wszystkich biorących w tym postępowaniu udział. Świadek Pan Klamann zeznał jednoznacznie i w sposób nie budzący wątpliwości, że zamawiający miał świadomość, że uczestnik Naprzód Catering złożył jedynie dwa orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Z zeznań świadka jednoznacznie wynikało również, że zamawiający rozróżnia orzeczenia lekarskie dopuszczające do pracy na danym stanowisku na podstawie art. 229 par. 4 kp jak i orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych, ktrych mowa w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r.o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Dz. U. 2008 Nr 234 poz. 1570 t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924, 1897 ze zm). Zgodnie z art. 2 pkt 1 badanie sanitarno-epidemiologiczne – badanie, w którego skład wchodzi badanie lekarskie, badania laboratoryjne oraz dodatkowe badania i konsultacje specjalistyczne, wykonywane w ramach nadzoru epidemiologicznego w celu wykrycia biologicznych czynników chorobotwórczych lub potwierdzenia rozpoznania choroby zakaźnej. Art. 6 ust. 1 ustawy określa kto podlega obowiązkowym badaniom sanitarno-epidemiologicznym i są to 5) osoby podejmujące lub wykonujące prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia

lub choroby zakaźnej na inne osoby, nieposiadające aktualnego orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby. Niewątpliwie wszyscy pracownicy nowo przyjmowani są zobowiązani zgodnie z Kodeksem pracy przejść wstępne badania lekarskie, które potwierdzą brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku. Niektóre jednak grupy pracowników zobowiązane są do wykonania dodatkowego badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Badanie to przeprowadza się u osób podejmujących lub wykonujących prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, jak również u osób uczących się, które wykonują prace, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia. Badania te wykonywane są więc u osób, które pracują na stanowiskach związanych z wytwarzaniem, pakowaniem, dystrybucją lub przechowywaniem nieopakowanej żywności i wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz leków doustnych. Niezbędne są również w przypadku osób zajmujących się przygotowaniem i wydawaniem posiłków, wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz leków, a także myciem naczyń i pojemników przeznaczonych na żywność, wodę lub leki.

Zatem oprócz przedstawionych licznie przez uczestnika badań lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań do zatrudnienia na określonym stanowisku, których akurat zamawiający w tym postępowaniu nie wymagał, wykonawcy byli obowiązani dla pracowników pracujących w styczności z żywnością przedstawić dodatkowe orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Takie zaś orzeczenie uczestnik przedstawił jedynie dla dwóch osób. W ocenie KIO słusznie podnosił odwołujący, że orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do zatrudnienia na danym stanowisku, które dotyczą wszystkich pracowników i wynikają z kodeksu pracy nie można utożsamiać z orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych, które są owszem wystawiane także przez lekarzy medycyny pracy, ale służą zupełnie innym celom, niż zaświadczenia lekarskie wstępne czy okresowe. Inny jest też zakres badań na podstawie których wydawane są orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych, bowiem one mają sprawdzić, czy osoba, która będzie pracowała z żywnością nie jest zakażona pałeczkami duru brzuszego, durów rzekomych A, B i C, innymi pałeczkami z rodzaju Salmonella i Shigella. Dodatkowo badanie lekarskie powinno wykryć, czy dana osoba jest nosicielem prątków gruźlicy lub innych czynników chorobotwórczych wykluczających możliwość pracy przy żywności. Badania prowadzą nie laboratoria analityczne, ale stacje sanitarno-epidemiologiczne i dopiero wyniki takich badań są przedstawiane lekarzowi medycyny pracy, których na ich podstawie wydaje orzeczenie

1. o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby;
2. o czasowych lub trwałych przeciwwskazaniach do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

Tym samym w ocenie KIO zasadne są twierdzenia odwołującego, że zamawiający wymagał dodatkowego orzeczenia lekarskiego, nie opartego na kodeksie pracy, ale na wskazanej wyżej ustawie i takich dokumentów uczestnik nie złożył dla wszystkich osób wskazanych w wykazie osób, które mogą mieć styczność z żywnością, a mimo to zamawiający nie wezwał uczestnika do uzupełnienia wymaganych przez siebie w SWZ dokumentów i w konsekwencji przedwcześnie dokonał wyboru oferty najkorzystniejszej. W tych względów KIO uwzględniła zarzut naruszenia przez zamawiającego art. 128 ust. 1 ustawy i art. 239 ust. 1 ustawy i nakazała zamawiającemu unieważnienie wyboru oferty najkorzystniejszej i powtórzenie czynności badania i oceny ofert, w tym dokonanie zaniechanej czynności wezwania uczestnika w trybie art. 128 ust. 1 ustawy do złożenia wymaganych w rozdziale V pkt. 2 lit. c pkt 1 orzeczeń lekarskich od osób kierowanych do wykonania zamówienia mających styczność z żywnością.

W pozostałym zakresie odwołanie nie zasługiwało na uwzględnienie. Rację należy przyznać uczestnikowi, że szczegółowość udzielanych wyjaśnień jest determinowana wezwaniem zamawiającego. W tym postępowaniu podstawą rozliczenia była cena całkowita brutto, co wynika z opisu sposobu obliczenia ceny, tym samym to właśnie ta cena podlegała wyjaśnieniom, skoro zamawiający nie wyszczególnił w pierwszym wezwaniu konkretnych czy to elementów przedmiotu zamówienia, których wykonanie za określoną cenę budziło wątpliwości. Zamawiający pierwsze wezwanie skoncentrował na różnicy procentowej pomiędzy ubrutowioną wartością zamówienia, a ceną uczestnika. Oczekiwał wykazania, że

oferta wykonawcy nie zawiera rażąco niskiej ceny, została skalkulowana prawidłowo i uwzględni wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz zawiera zysk. Przy czym dostrzec należy, że z tego wezwania nie wynikało jakie składniki cenotwórcze powinien uwzględnić odwołujący, jakim stopniem szczegółowości się wykazać i jaki sposób wykazania dla zamawiającego będzie satysfakcjonujący. Tym samym słusznie uczestnik podnosił, że zamawiający pozwolił mu na decyzję, które koszty uzna za istotne dla wykonania przedmiotowej usługi jak również pozwolił mu na dobór środków dowodowych. Zamawiający nie wymagał ani złożenia kalkulacji uproszczonej, czy szczegółowej, ani nie wskazywał, że oczekuje przedłożenia umów z osobami kierowanymi do realizacji zamówienia w celu wykazania wysokości kosztów pracowniczych, faktur zakupowych na materiały i produkty w tym spożywcze, czy przedkładania dokumentów księgowych świadczących o wysokości kosztów generowanych przez środki trwale niezbędne dla realizacji

zamówienia. Zamawiający nie żądał także opisu sposobu realizacji przedmiotowej usługi. Natomiast odwołanie odwołującego zmierza do wykazania, że w ramach usługi żywienia szpitalnego istnieje określony sposób dochodzenia do ustalenia ceny tej usługi i konkretny sposób udowodnienia prawidłowości tego ustalenia. Ustawa ani SWZ sporządzona przez zamawiającego nie narzucają określonego sposobu ustalenia danego przedmiotu zamówienia, czy sposobu udowodnienia ponoszonych kosztów. Przeciwnie ustawodawca wbrew wezwaniu zamawiającego nie oczekuje, że wykonawcy będą tłumaczyć się ze wszelkich kosztów, ale wskazuje na potrzebę wyjaśnienia istotnych elementów składowych ceny. Co więcej ustawodawca nie narzuca katalogu dowodów przeciwnie niż ma to miejsce w odniesieniu np. do podmiotowych środków dowodowych. Jest to podejście racjonalne i uwzględniające różne modele prowadzonej działalności gospodarczej, a także różne otoczenie biznesowe danego wykonawcy i jego pozycję na danym rynku. Tym samym oczekiwanie przedstawiania wynagrodzeń w określonym ujęciu szczegółowych z rozbiciem na etaty, ilość pracowników, czy koszty pracy netto, brutto czy brutto - brutto z potwierdzeniem ich umowami o pracę nie jest wymaganiem każdorazowo standardem wyjaśnień w zakresie zaoferowanej ceny. Uczestnik przedstawił koszty pracownicze w ujęciu całościowym oraz wskazując, że zatrudnia osoby za minimalne wynagrodzenie za pracę. Tu słusznie podnosił uczestnik, że te dwie dane umożliwiały zamawiającemu ustalenie ile pełnych etatów uczestnik przewiduje do świadczenia usługi. Zamawiający ma wiedzę, jak obecnie jest realizowana na jego rzecz usługa i ilu pracowników ją obsługuje. Ma też wiedzę, czy taka ilość pozwala na prawidłowe wykonanie usługi. Jak wynika z zeznań świadka K. obecnie usługa jest świadczona przez 12 pracowników. Świadek ocenił, że taka ilość jest wystarczająca do realizacji usługi. Tym samym mając dane podane przez uczestnika był w stanie oszacować ilość etatów przewidzianych przez uczestnika i ocenić, czy taka wielkość potwierdza możliwość wykonania zamówienia. KIO nie zgadza się odwołującym, że zamawiający nie może czynić własnych ustaleń na podstawie udzielonych wyjaśnień czy posiadanych od wykonawcy dokumentów. Przeciwnie skoro zamawiający ma dokonać oceny złożonych wyjaśnień, to tej oceny nie powinien dokonywać w próżni, w oderwaniu od posiadanej wiedzy i doświadczenia. Tylko bowiem odwołanie się do tych okoliczności umożliwi mu zweryfikowanie, czy dane przedstawiane przez wykonawcę przekładają się na możliwość prawidłowego wykonania usługi. Zamawiający nie może zastąpić wykonawcy w złożeniu wyjaśnień, ale może weryfikować udzielone mu wyjaśnienia w oparciu o wiedzę i doświadczenie, którym dysponuje także na podstawie dotychczasowych doświadczeń. Tym samym skoro uczestnik podał dane, które pozwoliły zamawiającemu na wyciągnięcie logicznych wniosków, co do przewidzianej ilości etatów i porównanie z aktualnie realizowaną usługą, to mógł w konsekwencji w sposób uprawniony dojść do wniosku, że uczestnik wykazał koszty pracownicze na poziomie pozwalającym na prawidłowe wykonanie zamówienia. KIO zatem nie uznała za zasadne argumentów odwołującego o konieczności wskazania dokładnie ilości osób i przypisanych im etatów w ramach składanych wyjaśnień. Co do braku złożenia dowodów w postaci umów, to odwołujący nie stawiał zarzutów, że wynagrodzenie pracowników na rynku żywienia szpitalnego kształtuje się istotnie powyżej minimalnego wynagrodzenia, przeciwnie jest wiedzą powszechną, że usługi żywienia podobnie jak usługi sprzątnięcia czy ochrony nie należą do usług wysokoopłacanych. Tym samym oświadczenie uczestnika o zatrudnianiu za płacę minimalną nie musiało budzić dalszych wątpliwości zamawiającego. Co do nieuwzględnienia w wyliczeniach kosztów urlopów i zastępstwa chorobowego, to poza podniesieniem tej okoliczności odwołujący nie przedstawił argumentów faktycznych wskazujących na wpływ tych czynników na prawidłowość kalkulacji uczestnika. Tym samym także ta okoliczność nie mogła być uznana za uzasadnioną. Odwołujący stara się stworzyć wrażenie, że w zamówieniach publicznych istnieje standard wykazywania kosztów pracowniczych przez ich rozbicie na stawkę netto składki emerytalno- rentowe, zdrowotne wymagane wpłaty na określone fundusze, czy koszty właśnie zastępstw chorobowych czy świadczeń urlopowych. Jednak zamawiający nie oczekiwał takiego ujęcia kosztów pracowniczych, a nawet przy kosztorysie szczegółowym elementem kosztowym jest stawka roboczo godziny netto. Tym samym nie ma jednego ustandaryzowanego sposobu wykazania kosztów pracowniczych, przeciwnie potrzeba szczegółowego rozbicia tych kosztów może zależeć od stopnia skomplikowania przedmiotu zamówienia, udziałów kosztów pracowniczych w cenie zamówienia, przyjętej organizacji pracy u danego pracodawcy, ale także tak jak w tym przypadku powszechnej wiedzy o stawkach wynagrodzeń pracowniczych dla usług o niskim stopniu skomplikowania i kwalifikacji zawodowych.

Jak już wskazywała KIO skoro zamawiający w wezwaniu nie określił stopnia szczegółowości kalkulacji, to uczestnik miał prawo ten stopień samodzielnie dobrać. Jedynym konkretem jakiego oczekiwał zamawiający w pierwszym wezwaniu było wykazanie zysku. Skoro tak to uczestnik zdecydował się na przedstawienie kalkulacji obejmującej średni wsad do kotła, amortyzację, koszty mediów, materiałów, usług obcych i zysku. Niewątpliwie jest to rodzaj kalkulacji o wysokim stopniu zagregowania, ale nie oznacza to, że uczestnik uchylił się od udzielenia wyjaśnień. Przeciwnie wskazał w jego ocenie istotne elementy składowe, wyjaśnił, co do nich zaliczył, a także na jakiej podstawie przyjął taki, a nie inny poziom kosztu. Odwołujący uznał ten poziom za zbyt ogólny i nieudowodniony, mimo, że uczestnik przedstawił oświadczenia o przyznanych jego grupie kapitałowej rabatach, w tym w zakresie opakowań jednorazowych i chemii, której wykorzystanie będzie niewątpliwie miało miejsce w tym postępowaniu. Wykazał jakim sprzętem zamierza dysponować i na jakim

poziomie uwzględnił amortyzację. Odwołujący natomiast wskazał jedynie, że w jego ocenie wykaz sprzętu jest niewystarczający, jednak nie napisał jakich sprzętów, czy urządzeń w tym wykazie brak, a zamawiający ich w SWZ wymagał, oraz kwestionował poziom odpisów amortyzacyjnych, z czym nie zgadzał się zamawiający wskazując na inny sposób obliczenia poziomu amortyzacji. Tym samym odwołujący w tym zakresie nie tyle przedstawił stany faktyczne wskazujące na wadliwość przyjętych wycień i czy niekompletność przedstawionych dowodów, ale przedstawił swoje wątpliwości i opinie, co nie mogło prowadzić do uwzględnienia zarzutów odwołania. Co do kosztów mediów i usług obcych, to tu także odwołujący podaje swoje wątpliwości i podnosi zarzut nieudowodnienia kosztów przez uczestnika wskazując na przykładowe dowody jakie mogły być złożone. Przy czym jak słusznie podnosił uczestnik kalkulacja przygotowana przez uczestnika jest także rodzajem dowodu. Nadto uczestnik wskazał na okoliczności mu sprzyjające - udział w grupie kapitałowej i możliwość korzystania z Centralnej Dietetyki, czy wysokich rabatów przyznawanych grupie. Co do rabatów, to fakt ten dowiódł oświadczeniami dostawców. Co do kosztów usług obcych, to również przedstawił dowód na koszty ubezpieczenia. To, że uczestnik nie sporządził wyjaśnień w taki sposób jak chciałby tego odwołujący i z wykorzystaniem takich dowodów jakie nasunęły się odwołującemu nie świadczy o niezłożeniu wyjaśnień na pierwsze wezwanie. Przeciwnie uczestnik złożył wyjaśnienia wraz z kalkulacją oraz przedstawił niektóre z dowodów. Z dokumentów tych nie dało się w ocenie KIO uznać, że wyjaśnienia nie zostały złożone, ani, że nie uzasadniają podanej w ofercie ceny. Przeciwnie zapoznając się z przedstawionymi kalkulacjami należało stwierdzić, że przyjęte koszty ich wysokość oraz zakładany zysk pozwalały uczestnikowi na zaoferowanej złożonej ceny. Wbrew stanowisku odwołującego zamawiający nie wymagał w SWZ składania jadłospisów, ani także nie zostało wykazane, że powszechną praktyką na rynku usług żywienia zbiorowego jest składanie jadłospisów w celu wykazania realności ceny. Przeciwnie nawet w ramach przedmiotowych środków dowodowych zamawiający usługi żywienia szpitalnego nie zawsze (tak jak w tym przypadku) wymagają jako przedmiotowego środka dowodowego jadłospisu. Nie jest to zatem uznany standard, czy wynikająca z powszechnej praktyki norma, która uzasadniałaby twierdzenia odwołującego, że realny poziom kosztów w tym zamówieniu można było wykazać jedynie przez złożenie jadłospisów dla wszystkich diet. W ocenie KIO jest to ocenie odwołującego, ale nie wymagany poziom wyjaśnień. Co do braku wykazania realności koszty 1,01 zł. dla II śniadań i podwieczorków, to w ocenie KIO skoro zamawiający nie wymagał od wykonawców przedstawiania jadłospisów dla wszystkich diet, a nie we wszystkich dietach wymagał II śniadań i podwieczorków, a dodatkowo biorąc pod uwagę fakt, że uwzględnienie II śniadań i podwieczorków nie zmieniało kaloryczności diety, a jedynie zmieniało rozkład tej kaloryczności w ramach wszystkich posiłków, to w ocenie KIO nie zostało wykazane, że 1,01 zł. to faktycznie zbyt mało na II śniadania i podwieczorki w ilości wymaganej w całym zamówieniu oraz że faktycznie tam, gdzie występują podwieczorki i II śniadania deklarowany przez uczestnika wsad do kotła powinien być droższy. Zdaniem KIO jest to ponownie opinia odwołującego, a nie przedstawienie stanu faktycznego, który mógłby być poddany ocenie. Odwołujący na rozprawie podnosił również, że uczestnik nie realizuje obecnie zamówienia na rzecz zamawiającego, przeciwnie tym wykonawcą jest konsorcjum Jol-Mark i Catermed i to na Catermed jest wystawiona decyzja zatwierdzająca dopuszczenie kuchni. W ocenie KIO ten fakt podany przez odwołującego nie wpływa w sposób istotny na ocenę prawidłowości złożonych przez Naprzód Catering wyjaśnień, bowiem uczestnik w żaden sposób nie krył w wyjaśnieniach faktu, że należy do grupy kapitałowej Rekeep. Przeciwnie odwoływał się do korzyści przekładające się na koszty wynikające z udziału w tej grupie: autorskie rozwiązania logistyczne, rozwiązania techniczne, wiele oddziałów w całym kraju, centralizację systemów planowania produkcji i dietetyki, zmniejszenie kadry odpowiedzialnej za planowanie posiłków, układanie jadłospisów, rozliczanie magazynowe oraz usługi centralizację rozliczania księgowego, kadrowego, technologii, kontroli jakości, posiadanie wyspecjalizowanych grup zarządzające-kontrolujące od surowca do wyjścia produktu centralnie, korzystanie z zawartych umów na dostawy produktów żywnościowych, profesjonalnych środków chemicznych, dezynfekcyjnych, a przede wszystkim opakowań jednorazowych z bardzo wysokimi rabatami handlowymi. Uczestnik nie wskazywał, że wykaz sprzętu jest wykazem sprzętu indywidualnie posiadanym przez uczestnika, nie krył faktu, że decyzja dotycząca kuchni nie jest wydana na niego, co przyznał sam odwołujący na rozprawie. Skoro tak, to zamawiający miał świadomość, że uczestnik odwołuje się do kosztów jakie poniesie uczestnik, ale w sprzyjających mu warunkach działania w jednej grupie kapitałowej. Co więcej skład tej grupy także był znany zamawiającemu, bo wynikał wprost z treści polisy ubezpieczeniowej przedstawionej przez uczestnika - była to polisa grupy Rekeep i wymieniała jakie podmioty w ramach tej grupy są objęte ochroną ubezpieczeniową. Wśród wymienionych byli też obecnie świadczący usługę zamawiającemu Jol-Mark i Catermed. Odwołujący mimo, że dysponował tymi dowodami przed wniesieniem odwołania, nie uczynił z nich zarzutów do złożonych wyjaśnień w odwołaniu. Okoliczności te jak słusznie zauważył uczestnik zostały podniesione dopiero na rozprawie. Odwołujący wskazywał, że nie miał wiedzy, że to nie uczestnik świadczy usługę zamawiającemu i dowiedział się dopiero ze stanowiska pisemnego przystępującego w ramach postępowania odwoławczego. W ocenie KIO to twierdzenie odwołującego nie zasługuje na wiarę, bo o wykorzystaniu kuchni i sprzętu na którym obecnie jest świadczona usługa była już mowa w pierwszych wyjaśnieniach uczestnika, a także ze złożonych dokumentów wynikało, że część korzyści pozwalających na oszczędności na kosztach, to korzyści

wynikające z działania w grupie. Tym samym jeśli odwołujący uważał, że uczestnik nie może powoływać się na dostępne mu uwarunkowania faktyczne, a powinien wykazać koszty jakie poniósłby samodzielnie, to jakby nie należał do grupy kapitałowej, to powinien był tę argumentację zawrzeć już w odwołaniu. Podniesienie jej na rozprawie w ocenie KIO wykracza poza granice postawionych zarzutów. Rację też należy przyznać uczestnikowi, że skoro odwoływał się do kosztów usługi znanych zamawiającemu z racji najmu pomieszczeń czy kosztów mediów w ramach obecnie świadczonej usługi, to wystarczające było wskazanie wysokości tego kosztu, bo zamawiający posiadał dane pozwalające mu na zweryfikowanie prawdziwości składanych oświadczeń. KIO ponownie podkreśla, że zamawiający ma prawo weryfikować twierdzenia wykonawców w oparciu o posiadaną wiedzę i doświadczenie, bo w ocenie KIO tak dokonywana jest ocena rzetelności i kompletności składanych przez wykonawców oświadczeń. Nie oznacza to zastępowania wykonawcy w obowiązku wyjaśnienia, ale znalezienie punktu odniesienia względem którego dokonywana jest ocena. Z tych względów KIO uznała, że pierwszych wyjaśnień nie można uznać za niezłożone, czy nieuzasadniające zaoferowanej ceny. W orzecznictwie jednomyślnie dopuszczona jest sytuacja, w której zamawiający ma prawo żądać dodatkowych wyjaśnień w zakresie zaoferowanej ceny, jeśli pierwsze wyjaśnienia zostały złożone i nie są tak lakoniczne lub ogólnikowe, że należy je ocenić jako niezłożone. Wówczas dopuszczalne jest żądanie uszczegółowienia wyjaśnień, jeśli udzielone wyjaśnienia nie rozwiązały wszystkich wątpliwości zamawiającego, lub gdy udzielenie wyjaśnień ujawniło nowe obszary, w których wyjaśnienia powinny być złożone. W ocenie KIO taka sytuacja miała miejsce w tym postępowaniu. Uczestnik złożył wyjaśnienia, przedstawił w jego ocenie kalkulację prezentującą istotne koszty realizacji zamówienia, przedstawił dowody wskazujące na to na czym oparł się przedstawiając kalkulację. Z przedstawionych kalkulacji wynikała cena całości zamówienia, a także wynikało z nich, że ta cena zakłada istnienie zysku po stronie uczestnika. Tym samym wyjaśnienia zostały złożone i uzasadniały zaoferowaną przez uczestnika cenę, co z resztą przyznał sam zamawiający kierując ponowne wezwanie do uczestnika. Zamawiający w tym wezwaniu wprost wskazał, że wyjaśnienia były złożone, były spójne i logiczne i uzasadniały cenę.

Skoro zamawiający ocenił wyjaśnienia jako złożone i poprawne, to miał prawo do skorzystania z ich uzupełnienia czy doszczegółowienia w sytuacji, gdy mimo jednoznacznego wyartykułowania swoich oczekiwań w pierwszym wezwaniu chciał pozyskać dokładniejszą wiedzę na temat, którego z kosztów. W tym przypadku zamawiający uznał, że uczestnik pomimo wskazania kosztu wsadu do kotła, to powinien był ten kosztów doszczegółowić przedstawiając jego wyliczenie na przykładzie jadłospisu. Sam zamawiający w drugim wezwaniu podkreślił ogólny charakter wezwania pierwszego, zatem zamawiający miał świadomość, że pozostawił uczestnikowi w pierwszych wyjaśnieniach pewną dowolność prezentacji kosztów. To także w ocenie KIO potwierdza niezasadność zarzutów odwołania dotyczących zaniechania odrzucenia oferty uczestnika jako zawierającej rażąco niską cenę już po pierwszym wezwaniu. Co do ponownego wezwania, to zamawiający określił jednoznacznie jakie ceny go interesują i że są to ceny jednostkowe oraz, że oczekuje ich udowodnienia na podstawie przykładowego jadłospisu. Zamawiający ponownie nie wskazał, zakresu prezentacji przykładowego jadłospisu. Zamawiający użył tu pojęcia w liczbie pojedynczej - jadłospis, a nie jadłospisy jak chciałby tego odwołujący, co więcej posłużył się pojęciem przykładowy, a więc to od wykonawcy zależało jakim przykładem się posłuży. Wobec takiej treści wezwania niezasadne są zarzuty odwołującego, że przystępujący powinien przedstawić przykładowe jadłospisy dla każdej z diet. To nie wynika z treści wezwania, co więcej z wezwania zamawiającego nie wynika, czy przykładowy jadłospis ma być dzienny, dekadowy, 14 dniowy, czy może miesięczny. Tu także zamawiający pozostawił swobodę uczestnikowi. Uczestnik zdecydował, że przedstawi jadłospis dla najpowszechniejszej diety - diety podstawowej i w ujęciu 14 dniowym. Pomiędzy stronami nie było sporu, że w tej diecie nie występują II śniadanie i podwieczorek. Skoro dobór jadłospisu jak i jego długości został pozostawiony swobodzie wykonawcy, to niezasadny jest zarzut odwołującego, że uczestnik był obowiązany przedstawić jadłospis uwzględniający produkty i ceny jednostkowe dla II śniadań i podwieczorków. W ocenie KIO jest to nadinterpretacja wezwania zamawiającego. W ocenie KIO uczestnik przedstawiając jadłospis w ujęciu 14 dniowym dla diety podstawowej i jadłospis dla posiłku nocnego, spełnił wezwanie zamawiającego i wykazał tym samym koszt wsadu do kotła, co do którego wątpliwości przedstawił zamawiający. W ocenie KIO oczekiwania odwołującego były nadmiarowe w stosunku do granic wyznaczonych ponownym wezwaniem. Co więcej uczestnik z własnej inicjatywy przedstawił również Wykaz cen za składniki służące do wyprodukowania posiłku, co wykraczało poza zakres wezwania, ale dodatkowo pozwalało zamawiającemu na zweryfikowanie poprawności kalkulacji. Tym samym w ocenie KIO zarzut 3 lit. a nie potwierdził się.

Co do zarzutu zaniechania odrzucenia oferty uczestnika z powodu jej niezgodności z warunkami zamówienia, to w ocenie KIO również ten zarzut nie zasługuje na uwzględnienie. Odnośnie gramatur czy to ich nie wskazania przy wykazywaniu owoców (posłużenie się pojęciem sztuka zamiast gramaturą), czy to podaniem zmniejszonej w stosunku do OPZ gramatury, to słusznie zarówno uczestnik w swoim pisemnym stanowisku, jak i świadek Pan Klamann wskazywali na odpowiedź nr 22 na zapytania do treści SWZ, z której wynikało, że zamawiający podał w SWZ gramatury jako przykładowe, a rozbieżności w tym zakresie pod warunkiem zachowania zasad zdrowego żywienia uznawał za nieistotne. Wobec takiego stanowiska zamawiającego trudno byłoby nadać SWZ stanowczą treść w zakresie gramatur i

uczynić z niej podstawę do porównania z treścią oferty. Tylko jednoznaczne i niebudzące wątpliwości rozbieżności pomiędzy warunkami zamówienia, a treścią oferty mogą być podstawą zastosowania art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy. Takie w odniesieniu do gramatur nie zachodziły. Co do zbyt małej ilości posiłków rybnych w prezentowanym jadłospisie, to w ocenie KIO stanowiska stron ujawniły dwojakie rozumienie postanowień SWZ w tym zakresie:

Zamawiający wskazywał, że posiłek rybny nie musiał być posiłkiem obiadowym i uznał, że skoro uczestnik poza pulpetami z dorsza zaoferował dwa razy pastę rybną, to spełnił wymaganie SWZ, z kolei odwołujący uważał, że chodzi o posiłek rybny w ramach dania obiadowego. W ocenie KIO faktycznie treść OPZ poza wskazaniem częstotliwości posiłku rybnego nie precyzowała, czy chodzi o posiłek obiadowy, czy inny, skoro mogła istnieć w tym zakresie wątpliwość na gruncie SWZ, to nie mogła być ona rozstrzygnięta na niekorzyść wykonawcy - uczestnika, zwłaszcza, że podnosił on, że dla ustalenia poprawności posiłków rybnych przykładowy jadłospis był o tyle zbędny, że zbyt krótki aby ocenić wymaganie, a nadto nie można było ustalić w jakim dniu tygodnia się rozpoczął. W odniesieniu do tego elementu podnoszonej przez odwołującego niezgodności treści oferty uczestnika z warunkami zamówienia, również nie dało się ustalić niezgodności w sposób jednoznaczny i nie budzący wątpliwości na gruncie tej SWZ. Co do braku wymienienia w jadłospisie herbaty do posiłku, to KIO dała wiarę w tym zakresie wyjaśnieniom przystępującego, że pokazał on jedynie napoje dodatkowo wymagane przez zamawiającego wliczając cenę herbaty w koszt tego dodatkowego napoju. W ocenie KIO to wyjaśnienie jest logiczne przede wszystkim na niewielki koszt tego napoju w stosunku do całego kosztu wsadu do kotła. KIO wzięła także pod uwagę, czemu miał służyć przykładowy jadłospis, nie miał on służyć zbadaniu zgodności oferty z warunkami zamówienia, bo taki przedmiotowy środek dowodowy nie był wymagany przez zamawiającego. Przykładowy jadłospis miał jedynie rozwiązać wątpliwości zamawiającego co do prawidłowości kalkulacji wsadu do kotła, a więc poprawności kalkulacji składnika cenotwórczego. Jak już KIO zauważyła wyjaśnieniom podlegają istotne części składowe ceny, biorąc zaś marginalny koszt herbaty, można było przyjąć, że nie stanowił on istotnego elementu składowego ceny i mógł być uwzględniony tak jak zrobił to uczestnik w koszcie napoju o większej wartości. Z tych względów również zarzut naruszenia przez zamawiającego art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy nie potwierdził się.

Odwołujący postawił 5 zarzutów głównych i dwa zarzuty ewentualne. Izba uznała zasadność tylko 2 zarzutów głównych. Mając na względzie, że do rozpoznania zarzutów ewentualnych dochodzi dopiero w sytuacji nieuwzględnienia zarzutu głównego, z którym powiązane są zarzuty ewentualne, to należało przyjąć, że ilość zarzutów ewentualnych nie wpływa na zwiększenie się ogólnej liczby zarzutów, uwzględnianych przy stosunkowym rozdzieleniu kosztów. Bowiem, gdy zarzut podstawowy powiązany z zarzutem głównym zostaje uwzględniony, to zarzutów ewentualnych się nie rozpoznaje, a dopiero, gdy zarzut podstawowy zostaje oddalony, to rozpoznaje się zarzut ewentualny w jego miejsce. Z tego względu ilość zarzutów ewentualnych nie może mieć wpływu na ogólną liczbę zarzutów uwzględnianych przy stosunkowym rozdzieleniu kosztów. W konsekwencji zamawiający wygrał w 3/5, a odwołujący w 2/5. Zamawiający złożył wniosek kosztowy, ale do zamknięcia rozprawy nie poparł go rachunkiem, zatem koszty zamawiającego nie podlegały stosunkowemu rozliczeniu. Odwołujący poniósł koszty 15 000zł. tytułem uiszczanego wpisu, koszty wydatków pełnomocnika w limitowanej rozporządzeniem kosztowym wysokości 3 600zł. (KIO nie uwzględniła wniosku odwołującego o zaliczenie w poczet kosztów - kosztów opłaty skarbowej, bowiem w ocenie KIO odwołujący przedstawił już wydatki pełnomocnika w kwocie przewyższającej limit wynikający z rozporządzenia kosztowego, tym samym powiększenie go o koszt opłaty skarbowej i tak nie zmieniłoby wysokości maksymalnej kosztu jaki w tej pozycji zgodnie z przepisami rozporządzenia mógł być uwzględniony), koszt dojazdu na rozprawę w kwocie 652zł., co dało łącznie kwotę 19 252zł. przy zaokrągleniu do pełnych złotych. Odwołującemu przysługiwał zwrot tych kosztów w wysokości 2/5 (19 252 zł razy 0,4 (2/5) daje wartość 7 701zł) i w takiej wysokości KIO nakazała zamawiającemu zwrot na rzecz odwołującego kosztów postępowania stosownie do jego wyników.

Przewodnicząca:.....