

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodniczący: Anna Wojciechowska

Protokolant: K.K.

po rozpoznaniu na rozprawie w Warszawie w dniu 9 października 2025 r. odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w dniu 22 sierpnia 2025 r. przez **wykonawcę „KANZEON Wrocławski Catering” sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu** w postępowaniu prowadzonym przez **zamawiającego Szkoła Podstawowa Nr 23 im. gen Stefana "Grota" Roweckiego z siedzibą we Wrocławiu**

przy udziale uczestnika po stronie zamawiającego – **wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego w Konsorcjum firm: K.S. prowadzący działalność gospodarczą pod firmą: I.K. z siedzibą w Gdańsku oraz P.S. i A.S. prowadzący wspólnie działalność gospodarczą pod firmą IGUANA CATERING S.C. ARIEL STOPIKOWSKI, PAWEŁ STRUCZYŃSKI z siedzibą w Kwidzynie**

orzeka:

1. Oddala odwołanie.

2. Kosztami postępowania obciąża odwołującego wykonawcę „KANZEON Wrocławski Catering” sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu i

2.1. zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 7500 zł 00 gr (siedem tysięcy pięćset złotych zero groszy) uiszczoną przez wykonawcę „KANZEON Wrocławski Catering” sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu tytułem wpisu od odwołania, kwotę 3600 zł 00 gr (trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) tytułem wynagrodzenia pełnomocnika zamawiającego, kwotę 3600 zł 00 gr (trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) tytułem wynagrodzenia pełnomocnika wnoszącego sprzeciw uczestnika postępowania, kwotę 346 zł 80 gr (trzysta czterdzieści sześć złotych osiemdziesiąt groszy) tytułem kosztów dojazdu wnoszącego sprzeciw uczestnika postępowania na posiedzenie i rozprawę,

2.2. zasądza od wykonawcy „KANZEON Wrocławski Catering” sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu na rzecz zamawiającego Szkoły Podstawowej Nr 23 im. gen Stefana "Grota" Roweckiego z siedzibą we Wrocławiu kwotę 3600 zł 00 gr (trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) stanowiącą uzasadnione koszty strony poniesione tytułem wynagrodzenia pełnomocnika,

2.3. zasądza od wykonawcy „KANZEON Wrocławski Catering” sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu na rzecz wnoszącego sprzeciw uczestnika postępowania wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego w Konsorcjum firm: K.S. prowadzący działalność gospodarczą pod firmą: I.K. z siedzibą w Gdańsku oraz P.S. i A.S. prowadzący wspólnie działalność gospodarczą pod firmą IGUANA CATERING S.C. ARIEL STOPIKOWSKI, PAWEŁ STRUCZYŃSKI z siedzibą w Kwidzynie kwotę 3946 zł 80 gr (trzy tysiące dziewięćset czterdzieści sześć złotych osiemdziesiąt groszy) stanowiącą uzasadnione koszty wnoszącego sprzeciw wykonawcy poniesione tytułem wynagrodzenia pełnomocnika oraz kosztów dojazdu na posiedzenie i rozprawę.

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

Przewodniczący:

Sygn. akt KIO 3552/25

Uzasadnienie

Zamawiający – Szkoła Podstawowa Nr 23 im. gen Stefana "Grota" Roweckiego z siedzibą we Wrocławiu - prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2024 r., poz. 1320 z późn. zm. – dalej „ustawa pzp”), pn. „Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 23 im. Gen. Stefana „Grota” Roweckiego we Wrocławiu”, znak postępowania: SP 23/1/2025. Ogłoszenie o zamówieniu opublikowane zostało w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 1 czerwca 2025 r., za numerem: 2025/BZP 00257226.

W dniu 22 sierpnia 2025 r. odwołanie wniósł wykonawca „KANZEON Wrocławski Catering” sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu – dalej Odwołujący. Odwołujący wniósł odwołanie wobec czynności wyboru jako najkorzystniejszej oferty wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego w Konsorcjum firm: K.S. prowadzący działalność gospodarczą pod firmą: I.K. z siedzibą w Gdańsku oraz P.S. i A.S. prowadzący wspólnie działalność gospodarczą pod firmą IGUANA CATERING S.C. ARIEL STOPIKOWSKI, PAWEŁ STRUCZYŃSKI z siedzibą w Kwidzynie – dalej Przystępujący lub Konsorcjum INWESTO, oraz wobec zaniechania odrzucenia oferty tego Wykonawcy.

Odwołujący zarzucił Zamawiającemu naruszenie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp w zw. z art. 239 ust. 1 ustawy pzp przez zaniechanie odrzucenia oferty Konsorcjum INWESTO, mimo że pozostaje ona niezgodna z warunkami zamówienia w odniesieniu do warunków zamówienia dotyczących:

- a) zakazu serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu),
- b) tego, iż każdy jadłospis musi obejmować 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady,
- c) zawarcia w jadłospisie opisanych posiłków,

co potwierdzają złożone przez Konsorcjum INWESTO jadłospisy stanowiące przedmiotowy środek dowodowy niepodlegający uzupełnieniu, czego konsekwencją jest nieprawidłowy wybór oferty Konsorcjum INWESTO jako najkorzystniejszej w postępowaniu oraz zaniechanie wyboru oferty Odwołującego jako najkorzystniejszej.

Odwołujący w oparciu o wyżej wskazane zarzuty wniósł o uwzględnienie odwołania, jak również nakazanie Zamawiającemu:

- 1) unieważnienia czynności wyboru najkorzystniejszej oferty.
- 2) dokonania czynności ponownego badania i oceny ofert.
- 3) odrzucenia oferty Konsorcjum INWESTO.
- 4) wyboru oferty Odwołującego jako najkorzystniejszej.

Odwołujący uzasadniając zarzuty odwołania wskazał:

1. Co do kwestii złożenia oferty sprzecznej z zakazem serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu) Odwołujący podniósł, że należy uwzględnić, iż w Projekcie umowy oraz załączniku do umowy pn. „Szczegółowe zasady sporządzania jadłospisów obiadowych i przygotowania posiłków” jest jednoznaczne postanowienie dotyczące sporządzenia zupy, zgodnie z którym niedopuszczalne było serwowanie zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu). Tymczasem w jadłospisach złożonych przez Konsorcjum wskazano na założenie przygotowywania zup na bazie tuszki z kurczaka, która to tuszka - zawiera kości. Określenie „tuszka” ma swoje ustalone znaczenie w sztuce kulinarnej oraz referuje do pojęcia „tusza”, definiowanego przez akty prawne oraz wymagania certyfikacyjne z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności. Zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz powszechną wiedzą branżową tuszka drobiowa to cały, wypatroszony ptak (np. kurczak) po usunięciu głowy, nóg i piór. Jednocześnie pojęcie „tuszy” (w znaczeniu tuszy drobiowej) jest definiowane w art. 2 lit. a Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego. Zgodnie z przywołanym przepisem: do celów niniejszego rozporządzenia: a) „tusza”: oznacza całą tuszę ptaka gatunków określonych w art. 1 ust. 1 po wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu; usunięcie nerek nie jest obowiązkowe; wypatroszoną tuszę można oferować do sprzedaży bez podrobów lub z podrobami, 5. sercem, wątrobą, żołądkiem i szyną, umieszczonymi w jamie brzusznej. Odwołujący wskazał, że w dokumencie pn. „System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP. Zeszyt branżowy. Tusze, elementy i mięso z kurczaka i indyka. Wymagania produkcyjne i jakościowe”: — w pkt. 2.2. ust. 1 — rozróżniono pojęcia: „tusza (tusza bez podrobów)” oraz „mięso z kawałków tusz bez kości” co oznacza, że tusza zawiera kości, a w przypadku usunięcia kości stosuje się pojęcie „mięsa z kawałków tusz bez kości”: 2.2 TUSZE (TUSZE BEZ PODROBÓW) I ELEMENTY (KAWRKI) KURCZAKA, w pkt. 2 lit. i) — wskazano, że tusze (tusze bez podrobów) elementy (kawałki) z kurczaka objęte znakiem QAFP muszą być wolne od złamań kostnych, co wskazuje że ww. elementy — zawierają kości. Wyciąg (s. 1,2,6,7) z wymagań produkcyjnych i jakościowych do certyfikatu QAFP w zakresie „Tusze, elementy i mięso z kurczaka i indyka” Odwołujący złożył jako załącznik nr 1 do odwołania. Co istotne, w sytuacji, gdy Konsorcjum w złożonych jadłospisach wskazuje na przygotowanie zup z użyciem ud z kurczaka oraz skrzydełek z indyka to w takim przypadku konkretyzuje, iż do procesu gotowania jest użyte mięso, a nie cała część. Tymczasem w przypadku tuszki — Konsorcjum nie podaje takiej informacji.
2. Co do kwestii złożenia oferty sprzecznej z obowiązkiem różnorodności owoców przewidzianych w jadłospisie należy zdaniem Odwołującego uwzględnić, że w załączniku do umowy pn. „Szczegółowe zasady sporządzania jadłospisów obiadowych i przygotowania posiłków” określono jednoznaczne postanowienie dotyczące uwzględnienia w każdym jadłospisie 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady. Istota ww. wymogu sprowadza się do tego, aby w kolejno następujących po sobie tygodniach nie były podawane uczniom te same owoce (należy w tym zakresie uwzględnić sformułowania: „10 różnorodnych owoców” oraz „kolejno występujących

po sobie tygodniach). W rezultacie niedopuszczalne na gruncie ww. wymogu było powtórzenie tych samych owoców pomiędzy: I i II tygodniem, II i III tygodniem oraz III i IV tygodniem jadłospisu. Przyjęcie innego wniosku niweczyłoby ce wymagania, jakim jest różnorodność 10 owoców podawanych uczniom w kolejno następujących po sobie tygodniach.

Tymczasem w jadłospisach złożonych przez Konsorcjum uwzględniono te same owoce w II i III tygodniu, czyli w kolejno występujących po sobie tygodniach. Jednocześnie każdy z wymienionych tygodni tj. II i III tydzień, jest tygodniem określonej dekady. Powyższe powoduje niezgodność oferty Konsorcjum z warunkami zamówienia dotyczącymi uwzględnienia w każdym jadłospisie 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady. Owoc śliwka w III tygodniu w piątek powtarza się, bowiem był już uwzględniony w II tygodniu w środę, podczas gdy każdy jadłospis musi obejmować 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady. Owoc nektarynka w III tygodniu w środę powtarza się, bowiem był już uwzględniony w II tygodniu we wtorek, podczas gdy każdy jadłospis musi obejmować 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady.

W takich okolicznościach Zamawiający całkowicie bezpodstawnie - a w szczególności wbrew treści złożonego przez wykonawcę jadłospisu - uznał, iż treść oferty tego wykonawcy pozostaje zgodna z warunkami zamówienia w zakresie uwzględnienia w każdym jadłospisie 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady.

3. Co do kwestii złożenia oferty sprzecznej z obowiązkiem opisanie posiłków Odwołujący wskazał, że należy uwzględnić, że w załączniku do umowy pn. „Szczegółowe zasady sporządzania jadłospisów obiadowych i przygotowania posiłków” określono jednoznaczne postanowienie dotyczące tego, by jadłospisy zawierały opisane posiłki. Opisanie posiłku obejmuje podanie informacji na temat składu poszczególnych dań (wykazu składników użytych do ich przygotowania).

Tymczasem w złożonych przez Konsorcjum jadłospisach w odniesieniu do dania „Pasternak i bakłażan grillowane w ziołach posypane zieloną pietruszką 100g”, nie podano wykazu składników tego dania, wskazując jedynie nazwę posiłku i jego gramaturę: Pasternak i bakłażan grillowane w ziołach posypane zieloną pietruszką 100g

Dotyczy to następujących pozycji jadłospisów złożonych przez Konsorcjum:

jadłospis jesienno-zimowy (dieta podstawowa, bezmleczna i bez glutenu), Tydzień II i IV, poniedziałek

— jadłospis wiosenno-letni (dieta podstawowa, bezmleczna i bez glutenu), Tydzień II i IV, poniedziałek.

Przywołane danie jest surówką, w której zaoferowany w niniejszym postępowaniu skład — poza pasternakiem, bakłażanem i pietruszką - jest nieznanym. Powyższe powoduje, że w przypadku ww. dania nie jest spełniony wymóg opisanie posiłku, stanowiący warunek zamówienia. W innych pozycjach jadłospisów Konsorcjum podawało informacje na temat składników poszczególnych dań, w tym również w zakresie surówek. Dopuszczalne wyjątki, w których nie występuje obowiązek podawania wykazu składników — wymieniono w art. 19 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004: 1. W przypadku następujących środków spożywczych nie jest konieczny wykaz składników: a) świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; b) woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla; c) ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem, że nie zostały dodane żadne inne składniki; d) ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji; e) środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy: nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika; lub nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

Danie wskazane w jadłospisie Konsorcjum tj. pasternak i bakłażan grillowane w ziołach posypane zieloną pietruszką 100g - nie zalicza się do żadnego z ww. wyjątków. W niniejszym stanie faktycznym w zakresie wskazanej surówki przedmiot oferty Konsorcjum nie został zidentyfikowany (posiłek nie został opisany), bowiem Konsorcjum nie podało informacji, jakie są składniki tej surówki poza pasternakiem, bakłażanem i pietruszką. W takich okolicznościach Zamawiający całkowicie bezpodstawnie - a w szczególności wbrew treści złożonego przez wykonawcę jadłospisu - uznał, iż treść oferty tego wykonawcy pozostaje zgodna z warunkami zamówienia w zakresie zawarcia w jadłospisach opisanych posiłków.

W okolicznościach postępowania brak jest możliwości wezwania Konsorcjum INWESTO przez Zamawiającego do uzupełnienia przedmiotowego środka dowodowego w postaci jadłospisów dekadowych wymaganych zgodnie z postanowieniem rozdziału 5 pkt 5.1 SWZ. Zamawiający w ramach rozdziału 5 pkt. 5.2 SWZ wyłączył bowiem możliwość zastosowania art. 107 ust. 2 ustawy pzp. W takiej sytuacji przepis art. 107 ust. 2 ustawy pzp - niezależnie od tego, że w przypadku oferty Konsorcjum nie zachodzą przesłanki uzupełnienia określone w tym przepisie dotyczące niezłożenia względnie niekompletności przedmiotowego środka dowodowego - nie znajduje w niniejszym stanie faktycznym zastosowania. W konsekwencji, Zamawiający powinien był odrzucić ofertę Konsorcjum INWESTO, jako że pozostaje ona niezgodna z warunkami zamówienia w zakresie zakazu serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu) oraz w zakresie uwzględnienia w każdym jadłospisie 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady oraz w zakresie zawarcia w jadłospisach opisanych posiłków. Zaniechanie odrzucenia tej oferty w takich warunkach stanowi naruszenie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp. Konsekwencją powyższych nieprawidłowości jest wybór oferty Konsorcjum INWESTO jako najkorzystniejszej, mimo że podlega ona odrzuceniu. Stanowi to naruszenie art. 239 ust. 1 ustawy pzp. To oferta Odwołującego powinna zostać wybrana jako najkorzystniejsza.

W dniu 26 września 2025 r. Zamawiający złożył odpowiedź na odwołanie, w której oświadczył, że uwzględnia zarzut z pkt I lit. b) odwołania i wnosi o oddalenie odwołania w pozostałym zakresie.

Pismem z dnia 6 października 2025 r. Przystępujący wniósł sprzeciw wobec częściowego uwzględnienia przez Zamawiającego odwołania, w tym wniósł o oddalenie odwołania w całości, przedstawiając uzasadnienie faktyczne i prawne swojego stanowiska.

W dniu 9 października 2025 r. Odwołujący złożył pismo procesowe z dalszym stanowiskiem w sprawie, wnosząc o uwzględnienie odwołania w całości.

Izba ustaliła, co następuje:

Izba ustaliła, że odwołanie czyni zadość wymogom proceduralnym zdefiniowanym w Dziale IX ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, tj. odwołanie nie zawiera braków formalnych oraz został uiszczony od niego wpis. Izba ustaliła, że nie zaistniały przesłanki określone w art. 528 ustawy pzp, które skutkowałyby odrzuceniem odwołania.

Izba stwierdziła, że Odwołujący posiada interes w uzyskaniu zamówienia oraz może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy pzp, a więc odwołanie mu przysługiwało w myśl art. 505 ust. 1 ustawy pzp.

Do postępowania odwoławczego po stronie Zamawiającego, zachowując termin ustawowy oraz wskazując interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść Zamawiającego zgłosili skuteczne przystąpienie wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego w Konsorcjum firm: K.S. prowadzący działalność gospodarczą pod firmą: I.K. z siedzibą w Gdańsku oraz P.S. i A.S. prowadzący wspólnie działalność gospodarczą pod firmą IGUANA CATERING S.C ARIEL STOPIKOWSKI, PAWEŁ STRUCZYŃSKI z siedzibą w Kwidzynie.

Izba postanowiła dopuścić dowody z dokumentacji przedmiotowego postępowania, odwołanie wraz z załącznikami, odpowiedź na odwołanie wraz z załącznikami, zgłoszenie przystąpienia wraz z załącznikami, pismo procesowe z wniesieniem sprzeciwu przez Przystępującego oraz pismo procesowe Odwołującego.

Na podstawie tych dokumentów, jak również biorąc pod uwagę oświadczenia, stanowiska i dowody złożone przez strony i uczestnika postępowania w trakcie posiedzenia i rozprawy, Krajowa Izba Odwoławcza ustaliła i zważyła:

Odwołanie podlegało oddaleniu.

W zakresie podniesionych zarzutów Izba ustaliła następujący stan faktyczny:

Zgodnie z SWZ:

- „*Rozdział 3 Przedmiot zamówienia (...) 3.2. Przedmiotem zamówienia są usługi przygotowania i wydania posiłków na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 23 im. Gen. Stefana „Grota” Roweckiego we Wrocławiu, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 8 do SWZ – Projekt umowy wraz z załącznikami. (...) 3.5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wymagania jakościowe, warunki skorzystania z prawa opcji znajdują się w projekcie umowy (wraz z jej załącznikami) stanowiącym Załącznik nr 8 do SWZ.*”

- „*Rozdział 5 Przedmiotowe środki dowodowe 5.1. Zamawiający wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych:*
a) Złożenia jadłospisów dekadowych (tj. 2 na sezon wiosenno – letni i 2 na sezon jesienno -zimowych) sporządzonych dla

uczniów szkolnych (zupa, drugie danie i deser) z uwzględnieniem diet eliminacyjnych, tj. diety bezmlecznej i diety bezglutenowej, sporządzonych przez dietetyka. Jadłospisy muszą być sporządzone zgodnie z zasadami zawartymi w załączniku do umowy: zasady sporządzania jadłospisów 5.2. Zamawiający nie przewiduje możliwości uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych."

Zgodnie z załącznikiem do umowy:

„SZCZEGÓŁOWE ZASADY SPORZĄDZANIA JADŁOSPISÓW OBIADOWYCH I PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW

Wszystkie posiłki wydawane dla przedszkola i szkoły muszą być przygotowywane na miejscu w kuchni najmowanej od Zamawiającego. Nie dopuszcza się dostarczania gotowych posiłków wytworzonych w innych miejscach niż kuchnia najmowana od Zamawiającego.

Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać w szczególności normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U z 2020 r. poz. 2021) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252). Jadłospisy winny być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka oraz podpisane przez Wykonawcę, zawierając opisane posiłki, gramatury oraz informacje o alergenach. Każdy jadłospis sporządzony na 10 + 10 kolejnych dni (2 dekady), musi zawierać co najmniej:

ZUPA

Każdy jadłospis musi obejmować 10 różnorodnych zup niepowtarzających się w kolejnych tygodniach dekady. Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane zupy.

Zasady sporządzania:

pomidorowa, ogórkowa, kapuśniak ze słodkiej kapusty, kwaśnej kapusty, barszcz biały, czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, ziemniaczana, szparagowa, dyniowa, botwinka, w tym zupy krem i inne. Zupy winne być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym, z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych.

Zupy z warzyw - do wyboru:

Zupy sporządzane z: cukinii, brokuła, kalafiora, buraka, botwinki, ziemniaków, dyni, fasolki szparagowej, pomidorów, zielonego groszku, szparagów i innych, zupy krem. Nacie, koper zielony przywożone i porcjowane na stołwce. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie koncentratu z puszki, zup instant lub wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu). Nie stosować szpinaku i szczawiu do sporządzania zup. Nie dodawać do zup mąki (za wyjątkiem żuru), nie zabielać zup. Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. Stosować dodatki ziaren/ pestek/ płatków i orzechów. (...) 3.

OWOCE

Każdy jadłospis musi obejmować 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady. Należy wyszczególnić nazwy owoców.

Do każdego II dania dodać owoc. Nie dopuszcza się dzielenia owocu, za wyjątkiem owoców typu arbuz, melon. Ovoc cytrusowy może być podawany max 1 x w dekadzie. Serwować owoce sezonowe: truskawki, maliny, czereśnie, brzoskwinie, nektaryny, jagody, śliwki, morele, borówki.

Wykorzystywać owoce dostępne w sezonie. Takie jak np. dla pory letniej: arbuz, melon, maliny, truskawki, porzeczki, borówki, jagody, czereśnie, nektaryny, brzoskwinie, morele; jesiennej: winogrono, śliwki, gruszki, brzoskwinie, nektaryny, jabłka, kaki, arbuz, melon, wiosenno-zimowej: winogrono, gruszki, jabłka, kiwi, nektarynki pomarańczowe, banany;

We wszystkich porach krajowe i importowane owoce dostępne w handlu takie jak pomelo, ananas, melon, gruszki, winogrona i śliwki inne."

Przystępujący złożył wymagane jadłospisy jako przedmiotowe środki dowodowe.

Pismem z dnia 12 sierpnia 2025 r. Zamawiający wezwał Przystępującego do złożenia wyjaśnień: „wzywa do wyjaśnienia złożonych przedmiotowych środków dowodowych. Uzasadnienie: Wykonawca, w przedłożonych jadłospisach, używa sformułowań typu "mieszanka ziołowa", "przyprawa ziołowa czy "zioła". Zamawiający wzywa do wyjaśnień czy, w

odniesieniu do powyższych określeń, Wykonawca stosuje dostępne w ogólnej sprzedaży mieszanki ziół czy są to autorskie mieszanki Wykonawcy. W przypadku gdy Wykonawca korzysta z gotowych mieszanek, proszę o wskazanie ich nazwy handlowej, a dla mieszanek autorskich, o wskazanie składu mieszanki.”

Pismem z dnia 14 sierpnia 2025 r. Przystępujący wyjaśnił: „W odpowiedzi na wezwanie wyjaśniam, że w odniesieniu do powyższych określeń, stosowane są gotowe mieszanki ziół pod nazwami handlowymi ziola prowansalskie, ziola włoskie. W skład ziół prowansalskich wchodzi: tymianek, rozmaryn, oregano, bazylia, cząber, majeranek. W skład ziół włoskich wchodzi: bazylia, oregano, tymianek, rozmaryn, cząber, czosnek. Poza gotowymi mieszankami ziół wykonawca sam komponuje mieszanki z dostępnych w handlu ziół naturalnych o nazwach: tymianek, rozmaryn, oregano, bazylia, cząber, majeranek, czosnek, dobierając ich odpowiednie proporcje w zależności od potrzeb.”

Przedmiot sporu w niniejszej sprawie sprowadzał się do odpowiedzi na pytanie czy jadłospisy złożone przez Przystępującego zostały przygotowane zgodnie z wymaganiami wynikającymi z postanowień SWZ względem przedmiotowych środków dowodowych. Odwołujący podnosił, że Przystępujący założył przygotowywanie zup wbrew zakazowi przyrządzania ich na bazie wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu), nie zastosował się do zastrzeżenia, aby każdy jadłospis obejmował 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady oraz nie zawarł w jadłospisie opisanych posiłków dla każdego dania, co powinno skutkować odrzuceniem oferty Przystępującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp. Analiza zgromadzonego w sprawie materiału dowodowego doprowadziła Izbę do przekonania o niezasadności zarzutów odwołania.

W pierwszej kolejności wskazania wymaga, że zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp: „1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli: (...) 5) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.” Natomiast w myśl art. 7 pkt 29 ustawy pzp: „Ilekcioć w niniejszej ustawie jest mowa o: 29) warunkach zamówienia – należy przez to rozumieć warunki, które dotyczą zamówienia lub postępowania o udzielenie zamówienia, wynikające w szczególności z opisu przedmiotu zamówienia, wymagań związanych z realizacją zamówienia, kryteriów oceny ofert, wymagań proceduralnych lub projektowanych postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego.” Podkreślić należy, że zamawiający aby odrzucić ofertę na podstawie przywołanego przepisu jest zobowiązany przeprowadzić analizę porównawczą treści oferty oraz warunków zamówienia (w szczególności, co do zakresu, ilości, jakości, warunków realizacji i innych elementów istotnych dla wykonania zamówienia ale również wymagań proceduralnych lub projektowanych postanowień umownych), które stanowią merytoryczne postanowienia oświadczeń woli odpowiednio: zamawiającego, który w szczególności przez opis przedmiotu zamówienia precyzuje i uszczegóławia, jakiego świadczenia oczekuje po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego, oraz wykonawcy, który zobowiązuje się do wykonania tego świadczenia w razie wyboru złożonej przez niego oferty (zdefiniowanej w art. 66 kodeksu cywilnego) jako najkorzystniejszej. Dokonanie takiego porównania przesądza o tym, czy treść złożonej w postępowaniu oferty odpowiada warunkom zamówienia w rozumieniu art. 7 pkt 29 ustawy pzp. Niezgodność treści oferty z warunkami zamówienia zachodzi więc, gdy zawartość merytoryczna złożonej w danym postępowaniu oferty nie odpowiada ukształtowanym przez zamawiającego i zawartym w SWZ wymaganiom. Istotnym jest, że niezgodność oferty z warunkami zamówienia musi po pierwsze być oczywista i niewątpliwa, czyli zamawiający musi mieć pewność co do niezgodności oferty z jego oczekiwaniami, przy czym postanowienia SWZ powinny być jasne i klarowne (tak też: wyrok z dnia 22 września 2020 roku, sygn. akt: KIO 1864/20; wyrok z dnia 20 stycznia 2020 roku, sygn. akt: KIO 69/20). Po drugie, odrzucenie oferty nie może nastąpić z błahych, czysto formalnych powodów nie wpływających na treść złożonej oferty, jak również, gdy zamawiający ma możliwość poprawienia błędów jakie zawiera oferta.

Izba dokonała analizy porównawczej złożonych przez Przystępującego przedmiotowych środków dowodowych z warunkami zamówienia w zakresie podnoszonych przez Odwołującego zastrzeżeń, która doprowadziła do konstatacji o niezasadności zarzutów odwołania.

Odnosząc się zbiorczo do wszystkich zarzutów odwołania należy podkreślić, że zgodnie z pkt 5.1. SWZ składane przez wykonawców jadłospisy, jako przedmiotowe środki dowodowe miały zostać sporządzone zgodnie z zasadami zawartymi w załączniku do umowy: zasady sporządzania jadłospisów. Niewątpliwie więc ocena zgodności jadłospisów z wymaganiami Zamawiającego powinna zostać przeprowadzona wyłącznie w oparciu o ww. zasady. Obowiązki wynikające z projektu umowy należy w konsekwencji rozpatrywać wyłącznie przez pryzmat przyszłego zobowiązania wykonawcy, a ewentualne postanowienia tego projektu rozszerzające zasady opisane w załączniku: „SZCZEGÓŁOWE ZASADY SPORZĄDZANIA JADŁOSPISÓW OBIADOWYCH I PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW.” pozostają bez znaczenia dla oceny przedmiotowych środków dowodowych.

Przechodząc więc do zarzutu dotyczącego zamiaru Przystępującego serwowania zup wbrew zakazowi przygotowywania ich na bazie wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu) wskazać na wstępie należy, że bezsporne było w sprawie, iż w złożonych wraz z ofertą jadłospisach w odniesieniu do części zup Przystępujący podał jako ich

składnik tuszkę kurczaka. Nie było również sporne, że tuszka kurczaka oznacza wypatroszonego kurczaka po usunięciu głowy, nóg i piór z podrobami lub bez podrobów, co zostało szeroko opisane w odwołaniu. Istotą sporu było natomiast czy zastosowanie wywaru z tuszki kurczaka nie naruszało wymagań opisanych w załączniku: „SZCZEGÓŁOWE ZASADY SPORZĄDZANIA JADŁOSPISÓW OBIADOWYCH I PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW.” Sięgając więc do przyrządzania zup Zamawiający niewątpliwie wymagał, aby były sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym oraz wskazał, że: „nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie koncentratu z puszkki, zup instant lub wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu).” W świetle tych zasad, zastosowanie do przygotowywania wywaru tuszki z kurczaka wbrew twierdzeniom Odwołującego spełnia wymagania Zamawiającego. Zakaz, na który Odwołujący się powoływał oznacza, że Zamawiający nie akceptuje wywaru na bazie samych kości. Wywar z kości to nie to samo co wywar z mięsa z kością, a Odwołujący niezasadnie próbuje te dwa wywary zrównać. Skoro tuszka z kurczaka to mięso z kością to oczywistym jest, że wywar na takiej bazie nie będzie wywarem z kości. Jednocześnie baza taka spełnia wymaganie wywaru warzywno-mięsnego. Zamawiający nie sprecyzował, co należy rozumieć pod pojęciem wywaru warzywno-mięsnego, w tym nie wskazał, że możliwe jest wyłącznie stosowanie mięsa bez kości. Zamawiający dopuścił zarówno wywar na samym mięsie jak i na mięsie z kością. Nie zmienia powyższej oceny okoliczność, że Przystępujący dla niektórych zup wskazał, że będą przygotowywane tylko na mięsie: „mięso ze skrzydeł indyka, bez skóry mięso z ud kurczaka.” Wykonawca w oparciu o zasady ustalone w ww. Załączniku był uprawniony zaoferować zupy zarówno na bazie samego mięsa, jak i mięsa z kością. Zakazem stosowania zostały objęte wyłącznie wywary kostne, czyli na bazie samych kości. Jadłospisy w tym zakresie spełniają wymagania Zamawiającego, dlatego zarzut należało oddalić.

Odnosząc się kolejno do zarzutu dotyczącego niezastosowania się Przystępującego do wymagania, aby każdy jadłospis obejmował 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady, Izba uznała zarzut za chybiony.

Zdaniem Izby Odwołujący dokonał nadinterpretacji ww. wymagania, w tym zarówno w odwołaniu jak i piśmie procesowym przedstawił argumentację wprowadzającą inne zasady niż faktycznie wynikające z załącznika: „SZCZEGÓŁOWE ZASADY SPORZĄDZANIA JADŁOSPISÓW OBIADOWYCH I PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW.” Odwołujący wskazuje wielokrotnie na obowiązek uwzględnienia 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach pomijając dodane w wymaganiach stwierdzenie: „tygodniach dekady”. Jak wynika z ww. Załącznika, Zamawiający określił, że: „Każdy jadłospis sporządzony na 10 + 10 kolejnych dni (2 dekady) (...).” Oznacza to, co przyznał Odwołujący, że 1 dekada to 10 dni. Mając na względzie, że jadłospisy przygotowywane są dla uczniów to 1 tydzień to 5 dni. Zatem 1 dekada (10 dni) to 2 tygodnie. Bezsporne było, że jeden jadłospis obejmował 4 tygodnie (2 dekady, czyli 10 plus 10 kolejnych dni). Odnosząc więc te znaczenia do wymagania: „Każdy jadłospis musi obejmować 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady.” to zdaniem Izby Zamawiający jednoznacznie określił, że „10 różnorodnych owoców niepowtarzających się” dotyczy dekady, czyli 10 dni. Następujące po sobie tygodnie dekady oznaczają, że wykonawca nie mógł w drugim z tygodni dekady założyć tych samych owoców, co w tygodniu poprzednim. Zamawiający zresztą w ww. Załączniku w odniesieniu do owoców odwołuje się ponownie do okresu dekady, czyli 10 dni: „Owoc cytrusowy może być podawany max 1 x w dekadzie.”, a więc raz na 10 dni wykonawca mógł serwować owoc cytrusowy. Odnosząc te zasady do jadłospisów Przystępującego to należy zauważyć i czego Odwołujący nie kwestionował, że w okresach 10 dniowych (dekady) Wykonawca serwuje inny owoc każdego dnia, co spełnia wymagania Zamawiającego.

Izba zauważa za Przystępującym, że Odwołujący niezasadnie dokonuje również numeracji tygodni jadłospisu, w sytuacji, gdy taka numeracja nie wynika z przedmiotowych środków dowodowych złożonych przez Przystępującego. Odwołujący w ten sposób dopasowuje własną interpretację ww. zasad dotyczących owoców do jadłospisów złożonych przez Przystępującego. Zamawiający nie wymagał numeracji tygodni w jadłospisach.

Odnosząc się natomiast do odpowiedzi na odwołanie to Zamawiający uwzględnił zarzut uzasadniając swoje stanowisko koniecznością zachowania różnorodności w zakresie dostarczanych wartości odżywczych. Izba nie neguje, że być może celem Zamawiającego było, aby w tygodniach następujących po sobie owoce się nie powtarzały, niemniej jednak taki wymóg nie znalazł odzwierciedlenia w SWZ. Niedopuszczalnym i naruszającym zasady postępowania jest natomiast rozszerzanie wymagań w odniesieniu do przedmiotowych środków dowodowych po terminie składania ofert, a tym bardziej wyciąganie z tych niewyrażonych w SWZ wymagań negatywnych konsekwencji w postaci odrzucenia oferty. Zamawiający, podobnie jak Odwołujący, przedstawia argumentację niewynikającą z zasad przygotowania jadłospisów. Zamawiający wskazuje w odpowiedzi na odwołanie: „Odwołujący słusznie zauważył, że we wskazanych w odwołaniu jadłospisach, owoce powtarzają się w kolejnych dekadach.” i „Zatem wskazanie, w następujących po sobie dekadach, jako wymaganego owocu „śliwki” wypacza zasadę wskazaną w dokumentach postępowania.” Izba zwraca uwagę, że

zasada brzmiała tak, że owoce nie mogły się powtarzać w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady, a nie, że owoce nie mogą się powtarzać w kolejnych dekadach. Niewątpliwie, gdyby Zamawiający wskazał, że każdy jadłospis musi obejmować owoce niepowtarzające się w kolejno występujących po sobie tygodniach, czyli jak wskazał w piśmie procesowym Odwołujący: inne owoce w tygodniu I i inne w II, inne owoce w tygodniu II niż w tygodniu III, a Zamawiający wymagałby numeracji tygodni jadłospisów, to można by było przyznać rację twierdzeniom Odwołującego i Zamawiającego. Taka sytuacja nie ma jednak miejsca, a postanowienia ww. Załącznika są wiążące zarówno dla Zamawiającego, jak i dla wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu. W świetle treści tych postanowień, jadłospisy Przystępującego spełniają wymagania Zamawiającego. Przystępujący przedstawił 10 różnorodnych owoców niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach dekady, więc kwestia „różnorodności” owoców pozostaje irrelevantna dla spełnienia wymagania. Zarzut Izba uznała za chybiony.

Na uwzględnienie nie zasługiwał również zarzut dotyczący złożenia oferty sprzecznej z obowiązkiem opisanie posiłków. W tym zakresie Odwołujący podnosił, że w złożonych przez Konsorcjum jadłospisach w odniesieniu do dania „Pasternak i bakłażan grillowane w ziołach posypane zieloną pietruszką 100g”, nie podano wykazu składników tego dania, wskazując jedynie nazwę posiłku i jego gramaturę, co zdaniem Odwołującego powinno skutkować odrzuceniem oferty Przystępującego.

Odnosząc się więc do wymagań załącznika: „SZCZEGÓŁOWE ZASADY SPORZĄDZANIA JADŁOSPISÓW I PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW” to Zamawiający określił, że jadłospisy powinny zawierać opis: posiłki, gramatury oraz informacje o alergenach. Zamawiający nie wskazał jak bardzo szczegółowe powinny być opisy posiłków, w tym w zakresie rodzajów ziół i przypraw. W konsekwencji opis kwestionowany przez Odwołującego: „Pasternak i bakłażan grillowane w ziołach posypane zieloną pietruszką 100g” spełnia wymagania dotyczące przedmiotowych środków dowodowych. Odwołujący wskazywał, że opisanie posiłku obejmuje podanie informacji na temat składu poszczególnych dań i w ocenie Izby, w spornym posiłku ten skład został podany: pasternak, bakłażan, zielona pietruszka, zioła. Odwołujący zarzucał, że skład poza pasternakiem, bakłażanem i pietruszką jest nieznany, przy czym Odwołujący wyłącznie na bazie własnych doświadczeń zakłada, że ww. posiłek może zawierać jeszcze inne składniki, jak ząbek czosnku czy ziarna słonecznika, co nie oznacza, że Przystępujący musiał takich składników użyć. Jeśli chodzi natomiast o brak wskazania tłuszczu, na którym będą grillowane warzywa to Izba zwraca uwagę, że każdy jadłospis zawiera ogólną informację, że: „*Do przygotowania surówek używany jest olej rzepakowy nierafinowany.”, a Odwołujący sam podnosił, że kwestionowane danie jest surówką. Nie zmienia tej oceny okoliczność, że w innych pozycjach jadłospisów Konsorcjum podawało informacje na temat składników poszczególnych dań, w tym również w zakresie surówek. Wszystkie składniki wynikają z samej nazwy dania co spełnia wymogi sposobu sporządzania jadłospisów, dlatego zarzut należało oddalić.

Mając na względzie powyższe orzeczono jak w sentencji.

O kosztach postępowania odwoławczego orzeczono stosownie do jego wyniku na podstawie art. 575 oraz art. 574 ustawy pzp, a także w oparciu o przepisy § 5 pkt 1 i 2 lit. b oraz § 8 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie szczegółowych rodzajów kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania (Dz. U. z 2020 r., poz. 2437 ze zm.) zaliczając na poczet niniejszego postępowania odwoławczego koszt wpisu od odwołania uiszczony przez Odwołującego, koszt wynagrodzenia pełnomocnika Zamawiającego, koszt wynagrodzenia pełnomocnika wnoszącego sprzeciw wykonawcy oraz koszty dojazdu Przystępującego na posiedzenie i rozprawę. Izba zasądziła od Odwołującego na rzecz Zamawiającego koszty postępowania odwoławczego poniesione z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika w wysokości 3600,00 zł na podstawie spisu kosztów złożonego na rozprawie. Izba zasądziła również od Odwołującego na rzecz wnoszącego sprzeciw wykonawcy koszty postępowania odwoławczego poniesione z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika w wysokości 3600,00 zł oraz z tytułu kosztów dojazdu na posiedzenie i rozprawę w wysokości 346,80 zł na podstawie spisu kosztów wraz z fakturami przesłanych do Izby w dniu 9 października 2025 r.

Przewodniczący: