Sygn. akt: KIO 5816/25

WYROK

Warszawa, dnia 16 lutego 2026 r.

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodnicząca:Katarzyna Odrzywolska

Protokolantka:Karina Karpińska

po rozpoznaniu na rozprawie w Warszawie w dniu 13 lutego 2026 r. odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w dniu 22 grudnia 2025 r. przez wykonawcę Bissa
Sp. z o.o. z siedzibą w Stargardzie
w postępowaniu prowadzonym przez zamawiającego, którym jest: Uzdrowisko Kołobrzeg S.A. z siedzibą w Kołobrzegu

orzeka:

1.Umarza postępowanie w zakresie naruszenia art. 16 w zw. z art. 7 pkt 3, art. 18 ust. 1 i art. 17 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych poprzez nieopublikowanie Regulaminu Zespołu Degustacyjnego z powodu uwzględnienia zarzutów przez zamawiającego;

2.Oddala odwołanie;

3.Kosztami postępowania obciąża odwołującego wykonawcę Bissa Sp. z o.o. z siedzibą w Stargardzie, i:

3.1.zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 15 000 zł 00 gr (piętnaście tysięcy złotych zero groszy) uiszczoną przez odwołującego tytułem wpisu od odwołania;

3.2.zasądza od odwołującego na rzecz zamawiającego Uzdrowiska Kołobrzeg S.A. z siedzibą w Kołobrzegu kwotę 6 283 zł 60 gr (słownie: sześć tysięcy dwieście osiemdziesiąt trzy złote sześćdziesiąt groszy) stanowiącą uzasadnione koszty strony poniesione z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika, dojazdu na rozprawę oraz koszty noclegu.

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.

Przewodnicząca: ……..

Sygn. akt KIO 5816/25

Uzasadnienie

Uzdrowisko Kołobrzeg S.A. z siedzibą w Kołobrzegu (dalej „zamawiający") prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego
na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U.
z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) - dalej „ustawa Pzp" na dostawę mięsa wieprzowego i wędlin wieprzowych do obiektów „Uzdrowisko Kołobrzeg" S.A. w Kołobrzegu; znak sprawy DPZ.271.54.2025 (dalej „postępowanie" lub „zamówienie").

Wartość szacunkowa zamówienia przekracza kwoty progów unijnych, o których mowa
w art. 3 ust. 1 ustawy Pzp.

Ogłoszenie o zamówieniu opublikowane zostało w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej w dniu 12 grudnia 2025 r., numer publikacji ogłoszenia: 828313-2025, numer wydania Dz.U. S: 240/2025.

W dniu 22 grudnia 2025 r. przez wykonawcę Bissa Sp. z o.o. z siedzibą w Stargardzie (dalej „odwołujący") zostało wniesione do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej odwołanie
o d poszczególnych postanowień specyfikacji warunków zamówienia (dalej „SWZ") lub braku postanowień SWZ, zamieszczonej w dniu 15 grudnia 2025 r. na stronie postępowania oraz naruszenie zasady jawności poprzez brak ujawnienia wszelkich dokumentów stanowiących dokumenty postepowania istotne dla oceny ofert.

Odwołujący zaskarżył następujące zaniechania i czynności zamawiającego:

1)zaniechanie publikacji dokumentów zamówienia; tj. Regulaminu Zespołu Degustacyjnego, pomimo że zawiera postanowienia do których zamawiający odwołuje się, inne niż ogłoszenie, służące do określenia lub opisania warunków zamówienia;

2)postanowienia SWZ zawarte w Rozdziele V - opis przedmiotu zamówienia punkt 1 i 2; Rozdziale XI Opis sposobu przygotowania oferty Część II cześć towarowa punkt 3, 4, 5; Rozdziale XXXVI Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów
i sposobu oceny ofert, całość oraz ocena jakościowa, załącznik 2 i załącznik 1, 2 i 8.

Odwołujący zarzucił zamawiającemu naruszenie następujących przepisów ustawy Pzp:

1)art. 16 w związku z art. 7 pkt 3 i art. 18 ust. 1 oraz art. 17 ust 3 ustawy Pzp poprzez nieopublikowanie Regulaminu Zespołu Degustacyjnego określającego zasady oceny jakościowej ofert wykonawców oraz nieujawnienie składu

Zespołu Degustacyjnego zamawiającego;

2)art. 99 ust. 4, 5 i 6 oraz art. 16 pkt 1 i 2 w związku z art. 17 ust. 2 ustawy Pzp poprzez:

- użycie w załączniku numer 2 do SWZ nazw własnych oraz znaków towarowych produktów mających wskazywać na cechy produktów, jakie mają być przedmiotem dostawy (dotyczy pozycji 14, 20, 21, 24) w sytuacji, gdy nie wszystkie podmioty zajmujące się obrotem wędlinami mają dostęp do tych produktów, co eliminuje je z postępowania oraz oferowane przez nie produkty równoważne,
- opisane w załączniku numer 2 w pozycjach 14, 20,21, 24 produkty mogą być dostarczone wyłącznie przez konkretnego wykonawcę współpracującego z konkretnym producentem co eliminuje cześć wykonawców,
- opisane w załączniku numer 2 w pozycjach 14, 20, 21, 24 można opisywać w sposób jasny, zrozumiały i precyzyjny bez użycia nazw własnych poprzez odwołanie się do ich cech lub wartości odżywczej albo składu, co nie utrudniałoby uczciwej konkurencji,

w szczególności:

- zamawiający w załączniku numer 2 w pozycjach 14, 20, 21, 24 używając nazw własnych nie wskazał, aby nie zezwolił na użycie produktów równoważnych używając sformułowania „lub równoważny",
- zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia kryteriów stosowanych w celu oceny równoważności,

Zarzut dotyczy postanowień SWZ Rozdziału V. Opis przedmiotu zamówienia w tym punkt 1 i 2 oraz załącznik do SWZ w całości i załącznik 2;

3)art. 99 ust. 1 i 2 oraz art. 239, art. 102 w związku z art. 16 pkt 1, 2 i 3 ustawy Pzp poprzez:

- opisanie przedmiotu zamówienia w sposób niejasny, posługując się określeniami niejednoznacznymi i niezrozumiałymi, brak jest przy opisie przedmiotu zamówienia dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń - dotyczy załącznika numer 1 do SWZ,
- zamawiający opisując przedmiot zamówienia odwołuje się do nazw własnych i nie podaje żadnych cech produktu, którego nazwę własną wymienia, dot. poz. 14, 20, 21, 24 załącznika nr 1 do SWZ,
- kryteria oceny ofert powinny odnosić się do cech produktów, a cech tych w SWZ nie określono,
- zamawiający w SWZ, w Rozdziale V punkt 2 Opis przedmiotu zamówienia wskazuje,

że dostarczany towar powinien odpowiadać polskiej normie lub opisowi cech danego wyrobu oraz nadanej przez producenta nazwie. Tymczasem należy stwierdzić, że dla żadnego produktu opisanego w załączniku numer 1 do SWZ, zawierającego wykaz produktów nie ma obowiązującej Polskiej Normy, w konsekwencji wykonawca nie jest w stanie ustalić wedle jakich cech produkty będą oceniane i kwalifikowane,

- wykonawca dla niektórych produktów wskazał produkty określonego producenta będące marką własną, ogół wykonawców nie ma dostępu do opisu cech danego wyrobu określonego producenta produkowanego pod marką własną,
- zamawiający nie określił żadnych cech produktów odwołując się do ich potocznych nazw rodzajowych, a biorąc pod uwagę, że kryterium oceny ofert jest smak i określone inne cechy organoleptyczne wykonawca nie jest w stanie przygotować oferty w dostosowanej do potrzeb wykonawcy, zamawiający nie podaje cech produktów równoważnych.

Zarzut dotyczy postanowień SWZ Rozdziału V. Opis przedmiotu zamówienia w tym punkt 1 i 2 oraz załącznik 1 do SWZ w całości i załącznik 2.

4)art. 222 w związku z art. 16 ust. 2 i 3 oraz art. 17 ust 2 i 3 ustawy Pzp poprzez naruszenie zasady konkurencji, równego traktowania wykonawców oraz proporcjonalności:

- zamawiający nie zapewnia zachowania zasady obiektywizmu w ocenie ofert, albowiem opisany przez zamawiającego sposób przygotowania i złożenia oferty w części towarowej pozwalają na to, aby przed rozpoczęciem oceny jakościowej oferty z łatwością ustalić, która z ofert jest przypisana do danego wykonawcy, w konsekwencji może dyskrecjonalnie za pomocą oceny jakościowej wpłynąć na wynik postępowania w sposób naruszający zasady uczciwej konkurencji;

Zarzut dotyczy postanowień Rozdział XI. Część II Wstęp, punkt 3, 4, 5 Rozdział XXXVI Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

5)art. 241 ust. 1 i 2 oraz art. 240 ust. 2 w związku z art. 16 pkt 1-3 oraz art. 17 ust. 3 ustawy Pzp poprzez:

- niejednolite stosowanie kryteriów oceny ofert w stosunku do dostaw oferowanych przez wykonawcę w zakresie kryterium oceny ofert to jest „jakość produktu"; w SWZ pominięto ocenę jakościową ofert w zakresie mięsa. Kryterium „Jakość dostaw" pozostaje bez związku z grupą I oferty cenowej stanowiącej załącznik numer 1 do SWZ ponieważ mięso nie podlega ocenie według kryterium „jakość" i nie ma znaczenia dla oceny ofert,
- taki opis sposobu przygotowania części towarowej oferty, który pozwala na to, aby

po otwarciu ofert w części cenowej ustalić, która oferta w części towarowej pochodzi od konkretnego wykonawcy poprzez porównanie propozycji degustacyjnej ze złożonym załącznikiem

odpowiadającym załącznikowi numer 8 do SWZ,

- taka konstrukcja kryterium oceny ofert za pomocą kryterium „jakość" wpływa

na wybór konkretnego wykonawcy poprzez umożliwienie subiektywnej punktacji celem wyboru określonego wykonawcy;

Zarzut dotyczy postanowień Rozdział XI. Część II Wstęp, punkt 3,4,5 Rozdział XXXVI Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Wskazując na powyższe odwołujący domagał się nakazania zamawiającemu:

1)unieważnienia postępowania, albowiem dotknięte jest wadą niemożliwą do usunięcia, uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;

ewentualnie:

2)opublikowania Regulaminu Zespołu Degustacyjnego oraz składu tego zespołu;

3)usunięcia z załącznika numer 1 do SWZ nazw własnych produktów, ewentualnie zobowiązanie zamawiającego do opisania cech produktów oraz ewentualnie kryteriów oceny równoważności dla tych produktów;

4)zmiany SWZ lub załącznika numer 1 do SWZ w taki sposób, aby zamawiający zamieścił cechy właściwe dla danego rodzaju wyrobu lub dla nadanej przez producenta nazwy wyrobu, aby możliwe było dokonanie oceny, czy zaoferowany produkt posiada cechy opisane przez zamawiającego, a oferta nie podlega odrzuceniu;

5)usunięcia oceny jakościowej produktów poprzez wyłącznie tego kryterium z uwagi na to, że nie jest stosowane jednolicie lub zmianę zasad i objęcie tym kryterium wszystkich produktów składających się na ofertę;

ewentualnie:

6)dokonania zmiany Rozdziału XI wstęp, oraz pkt 3, 4, 5 poprzez zmianę zasad przygotowania oferty i wprowadzenie zasady, że opis produktu powinien ograniczać się wyłącznie do pozycji załącznika numer 1 i hasła wykonawcy, oraz aby nie było możliwe zestawienie oferty z treścią załącznika 8 składającego się na ofertę oraz zakazanie grupowania produktów według wykonawcy, a według grup produktów opisanych w SWZ;

7)dokonania zmiany zasad oceny ofert poprzez dokonanie oceny jakościowej - degustacji przed otwarciem ofert cenowych.

W dniu 6 lutego 2026 r. zamawiający złożył odpowiedź na odwołanie, w której wniósł o oddalenie odwołania w całości; ewentualnie w zakresie w jakim zarzuty dotyczą postanowień SWZ już zmienionych przez zamawiającego - umorzenie postępowania w tej części z uwagi na bezprzedmiotowość.

Zamawiający oświadczył, że dokonał zmian w treści SWZ po wniesieniu odwołania, w tym w zakresie objętym zarzutami, tj.:

- dołączył Regulamin Zespołu Degustacyjnego, jako załącznik do zmienionej SWZ;
- wprowadził dopuszczenie produktów równoważnych („lub równoważny") oraz opisy wędlin
- karty charakterystyki dla pozycji 14, 20, 21, 24;
- dołączył załącznik do SWZ określający minimalny procentowy udział mięsa w 1 kg produktu (proponowanych wędlinach).

W zakresie, w jakim zamawiający wnosił o oddalenie odwołania, w złożonej odpowiedzi przedstawił uzasadnienie faktyczne i prawne swojego stanowiska.

Odwołujący w piśmie z 12 lutego 2026 r. odniósł się do stanowiska zamawiającego wskazując, że zamawiający jednie częściowo uwzględnił argumentację zawartą w poszczególnych zarzutach odwołania, stąd też odwołujący nie widzi podstaw, aby którykolwiek z zarzutów wycofać w całości. Ponadto wskazał, że zamawiający nie złożył oświadczenia, które konkretnie zarzuty uwzględnia i w jakim zakresie.

Zamawiający, na posiedzeniu w dniu 13 lutego 2026 r. podtrzymał swoje stanowisko zawarte w odpowiedzi na odwołanie. Złożył jednocześnie oświadczenie, że uwzględnia odwołanie w zakresie naruszenia art. 16 w zw. z art. 7 pkt 3, art. 18 ust. 1 i art. 17 ust. 3 ustawy Pzp poprzez nieopublikowanie Regulaminu Zespołu Degustacyjnego, co też zostało faktycznie przez zamawiającego wykonane poprzez załączenie treści Regulaminu do dokumentacji przetargowej. Izba w tym zakresie umorzyła postępowanie, orzekając w pkt 1 sentencji.

W pozostałym zakresie, wobec tego, że odwołujący podtrzymał zarzuty i domagał się rozpoznania odwołania przez Izbę w pozostałym zakresie - Izba skierowała sprawę do rozpoznania na rozprawie.

Krajowa Izba Odwoławcza, po przeprowadzeniu rozprawy w przedmiotowej sprawie, na podstawie zebranego materiału dowodowego, po zapoznaniu się z dokumentacją postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, przesłaną przez zamawiającego w formie elektronicznej, po zapoznaniu się z treścią odwołania, odpowiedzią na nie, a także po wysłuchaniu stanowisk stron, złożonych ustnie do protokołu w toku rozprawy ustaliła i zważyła, co następuje

Izba ustaliła, że nie zaszła żadna z przesłanek, o których stanowi art. 528 ustawy Pzp, skutkujących odrzuceniem

odwołania.

Izba dokonała również badania spełnienia przez odwołującego przesłanek określonych w art. 505 ustawy Pzp, to jest kwestii posiadania przez niego legitymacji do wniesienia odwołania uznając, że jego interes we wniesieniu odwołania przejawia się w następujący sposób. Odwołujący jest przedsiębiorcą specjalizującym się w sprzedaży mięsa i artykułów wędliniarskich na rzecz podmiotów zajmujących się zbiorowym żywieniem. W przypadku pozostawienia w obrocie zaskarżonych regulacji SWZ odwołujący może ponieść szkodę
w sytuacji, gdy jego oferta oceniana będzie w oparciu o nieprzejrzyste i niekonkurencyjne kryteria, bez zachowania zasady jawności albo nie będzie mógł złożyć oferty. Tym samym
na skutek działań zamawiającego odwołujący może ponieść szkodę, polegającą
na uniemożliwieniu mu wzięcia udziału w postępowaniu lub uzyskania zamówienia,
a w konsekwencji osiągnięcia korzyści w postaci zysku, który zamierza osiągnąć w wyniku jego realizacji.

Izba dopuściła dowód z dokumentacji postępowania, przesłanej przez zamawiającego do akt sprawy.

Izba dopuściła i oceniła dowody złożone przez odwołującego na rozprawie,
na okoliczności przez niego wskazane.

Krajowa Izba Odwoławcza ustaliła, co następuje

Zamawiający prowadzi postępowanie, którego przedmiotem, zgodnie z Rozdziałem V SWZ - Opis przedmiotu zamówienia są sukcesywne dostawy do punktów żywienia w obiektach zamawiającego mięsa wieprzowego oraz wyrobów wędliniarskich i garmażeryjnych wieprzowych według następującego podziału:
Grupa 1. Mięso, podroby, kości i tłuszcze świeże będące elementami rozbioru tuszy wieprzowej oraz w niewielkim zakresie tuszy wołowej. Ogólna masa zamawianego mięsa
i podrobów w okresie 12 miesięcy - około 31.291 kg.
Grupa 2. Wędliny z mięsa wieprzowego, wysokogatunkowe, wykonane w różnej technologii
w postaci różnorodnych szynek, kiełbas, bloków itp. o różnym stopniu rozdrobnienia
i kompozycji oraz podwyższonej trwałości, możliwe do spożycia bez specjalnego przygotowania na zimno, np.: szynki, polędwice, kiełbasy suche i podsuszane, kabanosy, wędzonki itp. Ogólna przewidywana masa zamawianych wędlin w tej grupie: około 22.925 kg.
Grupa 3. Wędliny z mięsa wieprzowego pozostałe wykonane w różnej technologii w postaci różnego rodzaju kiełbas i batonów o różnym stopniu rozdrobnienia, z nadzieniem lub przyprawami, możliwe do spożycia na zimno lub po podgrzaniu, a także wyroby garmażeryjne w postaci pasztetów, pieczeni, salcesonów itp. Ogólna przewidywana masa zamawianych wyrobów w tej grupie: około 20.575 kg.
Zamawiający zastrzegł, że podana ilość zamawianych produktów nie jest wielkością ostateczną i może się wahać w zależności od potrzeb zamawiającego, łączna wartość zmian jest mniejsza od 10 % wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie, w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony zamawiającego, z jednoczesnym zachowaniem cen jednostkowych podanych przez wykonawcę w ofercie. Zamawiający dokonał szacowania
na podstawie zgłoszonej liczby gości w roku 2025. Zapotrzebowanie na dostawy produktów może ulec zmianie w przypadku zmiany ilości gości hotelowych, w tym komercyjnych
i kuracyjnych ze skierowaniem z NFZ.
Szczegółowy wykaz asortymentowy pożądanych towarów przedstawiony jest w załączniku
nr 1 do niniejszej specyfikacji.
Dostarczany towar powinien odpowiadać Polskiej Normie lub opisowi cech właściwych dla danego wyrobu oraz nadanej przez producenta nazwie. Opis ten należy zamieścić w „Wykazie wyrobów proponowanych do realizacji zamówienia” sporządzonym przez wykonawcę
i dołączonym do oferty.
Każda dostarczana partia towaru winna być zaopatrzona w aktualne świadectwo badań weterynaryjnych oraz powinna mieć określony i oznaczony termin przydatności do spożycia.
Dopuszcza się rozszerzenie asortymentu zamawianych towarów w trakcie trwania umowy
o wyroby nowo wprowadzane na rynek.
Z dostawą wiąże się usługa transportowa i rozładunek u zamawiającego.
Dostawa towaru w ciągu maksymalnie 12 godzin od złożenia zamówienia.
Identyfikowalność partii produktu - specyfikacja każdej partii.
Produkty najwyższej jakości, nie mrożone, bez hermetycznych opakowań.
Książeczka zdrowia dostawcy oraz książeczka sanitarna pojazdu do wglądu przy każdej dostawie.
W przypadku stwierdzenia na dostarczanym towarze uszkodzeń, niewłaściwego zapachu
- dostawca wymieni całą partię towaru do godziny 15.00 w tym samym dniu.

Z kolei w Rozdziale XI SWZ, pkt II. część towarowa oferty zamawiający wskazał,

że wykonawca, wraz z dokumentami składającymi się na ofertę i złożonymi w formie elektronicznej musi przedstawić komisji zamawiającego wyroby wędliniarskie i garmażeryjne z grupy 2 i 3 przedmiotu zamówienia, które wykonawca proponuje jako artykuły mogące być przedmiotem dostaw.
Prezentacji wyrobów należy dokonać z zachowaniem następujących zasad: (1) Wyroby przewidziane do prezentacji należy podzielić na wyroby wysokogatunkowe i wyroby pozostałe. W każdej z wymienionych grup należy zaprezentować taką ilość asortymentów, jaka opisana została w „Wykazie wyrobów proponowanych do realizacji zamówienia" i dla jakiej określone zostały ceny. (2) Wielkość prezentowanej próbki powinna wynosić 100 - 150 g.
(3) Prezentowany wyrób powinien być ułożony na jednorazowej podkładce i zabezpieczony przeźroczystą folią. W wyrobie musi być widoczna jego osłonka oraz przekrój poprzeczny.
(4) Każdy prezentowany produkt opatrzony będzie etykietą z numerem odpowiadającym numerowi pozycji w „Wykazie wyrobów proponowanych do realizacji zamówienia" i nazwą handlową. (5) Oferta towarowa złożona zostanie na stanowisku prezenterskim przygotowanym przez zamawiającego dla każdego wykonawcy oddzielnie. Całość oferty należy okazać
w sposób zapobiegający identyfikacji wykonawcy przed dokonaniem oceny jakości prezentowanych wyrobów. (6) W celu zachowania anonimowości wykonawcy do czasu zakończenia oceny jakości, wykonawca i jego oferta towarowa oznaczone będą ustalonym przez wykonawcę hasłem składającym się z co najmniej 6 znaków cyfrowych lub literowych.
Z kolei zgodnie z Rozdziałem XII - Sposób oraz termin składania ofert, pkt 2 Próbki wchodzące w skład oferty towarowej oznaczone hasłem wykonawcy należy złożyć
na wskazanym stanowisku w Sali konferencyjnej (numer 5) w Sanatorium Uzdrowiskowym MEWA A, ul. Ściegiennego 5 - 6 w Kołobrzegu.
Kryteria, jakimi zamawiający zamierza kierować się przy wyborze oferty zostały opisane w Rozdziale XXXVI - Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.
Zgodnie z zapisami w pkt 1 ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu a wybór oferty dokonany zostanie na podstawie niżej przedstawionych kryteriów:
- cena brutto z podatkiem VAT - C1 waga 45% = 45 pkt.
- jakość oferowanych produktów - C2 waga 45% = 45 pkt.
- termin dostaw cząstkowych (maksymalnie 12 godzin) - C 3 waga 5% = 5 pkt.
- czas reakcji na reklamację (maksymalnie 5 godzin) - C4 waga 5% = 5 pkt.
gdzie łączna ocena punktowa oferty (OPO) = C1 + C2 + C3 + C4
W zakresie kryterium „jakość oferowanych produktów" zamawiający opisał:
Jakość oferowanych wyrobów oceniana będzie przez Zespół Degustacyjny z zachowaniem anonimowości wykonawcy, którego wyroby będą oceniane. Zasady działania zespołu określa Regulamin Zespołu Degustacyjnego - załącznik nr 10 (dodany po zmianach SWZ). W ramach kryterium "jakość oferowanych wyrobów" wyróżnia się następujące podkryteria odnoszące się do cech wyrobu, którym przyznano wagę punktów sumującą się do 45 punktów:
1. smak - od 0 do 23 punktów,
2. zapach - od 0 do 9 punktów,
3. konsystencja - od 0 do 7 punktów,
4. wygląd zewnętrzny - 0d 0 do 6 punktów.
Preferencje zamawiającego w zakresie stosowanych podkryteriów:
a) smak: swoisty dla danego rodzaju wyrobu, wyraźny dla użytych dodatków, łagodny;
b) zapach: czysty, wyraźny dla użytych dodatków, bez obcych posmaków;
c) konsystencja: typowa dla danego rodzaju wędliny, tj. np. pastowata, ścisła, jednorodna,
nie rozsypująca się po pokrojeniu, widoczne części użytych dodatków;
d) wygląd zewnętrzny: barwa jednolita wskazująca na świeżość, charakterystyczna dla
dodatków, osłonka naturalna i łatwa do usuwania.
Ocena jakości dokonywana jest przez degustację oraz badanie organoleptyczne przedstawionych przez wykonawców wyrobów wędliniarskich.
Zespół degustacyjny dokonujący oceny jakości sumuje liczbę punktów przyznanych poszczególnym produktom z danej grupy wyrobów w ramach każdego podkryterium.
Następnie wylicza średnią arytmetyczną punktów danego podkryterium dla produktów danego wykonawcy.
Jeżeli w określonym w podkryterium parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim oferentom
- wykonawcom przyznawana jest maksymalna liczba punktów. Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny produktów w zakresie określonego podkryterium,
to wskazuje się produkt najlepszy, któremu przyznaje się maksymalną liczbę punktów oraz produkt najgorszy, któremu

przyznaje się 0 punktów. Produktom ocenionym jako lepsze
od najgorszego i gorsze od najlepszego przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy
0 a liczbą maksymalną.
Izba ustaliła ponadto, że zamawiający dokonał zmian treści SWZ po wniesieniu odwołania, w tym w zakresie dotyczącym zarzutów podnoszonych w jego treści.

W szczególności w piśmie z 19 stycznia 2026 r. zamawiający, odpowiadając na pytanie 1 dotyczące składu Zespołu Degustacyjnego wyjaśnił, że: „O składzie Zespołu Degustacyjnego decyduje Zamawiający, są to pracownicy działu żywienia, przygotowani merytorycznie i mający wieloletnie doświadczenie". W odpowiedzi na pytanie 2 w jakim czasie poda do wiadomości wykonawców skład tego zespołu wyjaśnił, że: „Zamawiający przed terminem otwarcia ofert nie będzie podawał składu Zespołu Degustacyjnego". Odnosząc się
z kolei do wątpliwości wykonawcy w zakresie dotyczącym zachowania anonimowości oceny w kryterium pozacenowym (pytanie 5) zamawiający zadeklarował: „Jest zachowana anonimowość, członkowie Zespołu Degustacyjnego nie mają wglądu do złożonych ofert. Członkowie Zespołu Degustacyjnego oceniają poszczególne produkty z każdej oferty,
nie wiedząc jaki wykonawca złożył badane próbki".

Zamawiający dokonał także zmian treści SWZ, które dotyczyły zarzutów odwołania,
tj.:
- dołączył do SWZ Regulamin Zespołu Degustacyjnego;
- dopuścił możliwość zaoferowania produktów równoważnych oraz w spornych pozycjach 14, 20, 21 i 24 załączył karty charakterystyki, zawierające opisy wędlin;
- załączył do SWZ załącznik nr 8 określający minimalny, procentowy udział mięsa w 1 kg. produktu (wędlinach).

Krajowa Izba Odwoławcza zważyła, co następuje

Biorąc pod uwagę zgromadzony w sprawie materiał dowodowy, stanowiska stron oraz zakres zarzutów podnoszonych w odwołaniu Izba uznała, że odwołanie nie zasługiwało
na uwzględnienie.

Na wstępie Izba przywoła treść przepisów, które mają znaczenie dla rozpoznania
w przedmiotowej sprawie.

Art. 16 ustawy Pzp stanowi, że zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób: (1) zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców; (2) przejrzysty; (3) proporcjonalny.

Zgodnie z art. 17 ust. 3 ustawy Pzp czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia wykonują osoby zapewniające bezstronność i obiektywizm.

Z kolei art. 18 ust. 1 ustawy Pzp wprowadza zasadę, zgodnie z którą postępowanie
o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.

Zgodnie z art. 99 ust. 1 ustawy Pzp przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. W ust. 2 tego przepisu wskazano, że zamawiający określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagane cechy dostaw, usług lub robót budowlanych. Cechy te mogą odnosić się
w szczególności do określonego procesu, metody produkcji, realizacji wymaganych dostaw, usług lub robót budowlanych, lub do konkretnego procesu innego etapu ich cyklu życia, nawet jeżeli te czynniki nie są ich istotnym elementem, pod warunkiem że są one związane
z przedmiotem zamówienia oraz proporcjonalne do jego wartości i celów. Z kolei w ust. 4 wskazano, że przedmiotu zamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję, w szczególności przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić
do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów. Zgodnie
z ust. 5 przedmiot zamówienia można opisać przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób, a wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy "lub równoważny". Ust. 6 stanowi, że jeżeli przedmiot zamówienia został opisany w sposób, o którym mowa w ust. 5, zamawiający wskazuje w opisie przedmiotu zamówienia kryteria stosowane w celu oceny równoważności.

W myśl art. 240 ust. 1 ustawy Pzp zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały. W ust. 2 wskazano, że kryteria oceny ofert i ich opis nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty oraz umożliwiają weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach.

W świetle art. 241 ust. 1 ustawy Pzp kryteria oceny ofert muszą być związane z przedmiotem zamówienia. Z kolei ust. 2 stanowi, że związek kryteriów oceny ofert z przedmiotem zamówienia istnieje wówczas, gdy kryteria te dotyczą robót budowlanych, dostaw lub usług, będących przedmiotem zamówienia w dowolnych aspektach oraz w odniesieniu do dowolnych etapów ich cyklu życia, w tym do elementów składających się na proces produkcji, dostarczania lub wprowadzania na rynek, nawet jeżeli elementy te nie są istotną cechą przedmiotu zamówienia.

Przepis art. 516 ust. 1 pkt 7 - 10 ustawy Pzp stanowi, że odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie zamawiającego, którym zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania. Zarzut odwołania stanowi wskazanie czynności lub zaniechanej czynności zamawiającego oraz okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających jego wniesienie. Wykonawca w odwołaniu powinien podać treść przepisu, który został przez zamawiającego naruszony, opisać w czym konkretnie upatruje tego naruszenia oraz przedstawić w uzasadnieniu okoliczności faktyczne i prawne potwierdzające zasadności swoich twierdzeń.

W świetle art. 555 ustawy Pzp - Izba nie może orzekać co do zarzutów, które nie były zawarte w odwołaniu.

Art. 552 ust. 1 ustawy Pzp stanowi, że wydając wyrok, Izba bierze za podstawę stan rzeczy ustalony w toku postępowania odwoławczego.

Na wstępie Izba pragnie podkreślić, że jak wskazano wyżej przepis art. 516 ust. 1 pkt 7 - 10 ustawy Pzp określa wymogi formalne, jakie spełniać musi odwołanie. Określone w przepisie wymogi konstrukcyjne odwołania przesądzają, że treść zarzutu nie jest ograniczona wyłącznie do twierdzeń zawartych we wstępnej części odwołania (petitum) i nie ogranicza się jedynie do podania podstawy prawnej oraz opisania stanu faktycznego, a dotyczy również okoliczności faktycznych zawartych w sformułowanej przez odwołującego argumentacji będącej uzasadnieniem jego stanowiska. Odwołanie powinno wyrażać zastrzeżenia wobec dokonanych przez zamawiającego czynności lub zaniechań, co oznacza obowiązek zaprezentowania przez odwołującego nie tylko podstawy prawnej takich zastrzeżeń, ale przede wszystkim argumentacji odnoszącej się do postulowanej oceny. Oznacza to konieczność odniesienia się do elementów stanu faktycznego w taki sposób, który pozwoli Izbie na ocenę z jakich przyczyn odwołujący twierdzi, że doszło do naruszenia przepisów ustawy Pzp, a w przypadku, gdy odwołujący kwestionuje zapisy SWZ w jaki sposób, w jego ocenie należy ukształtować nowe, poprawione zapisy aby doprowadzić do zgodności dokumentów zamówienia z przepisami ustawy Pzp.

Powyższe jest istotne z jednej jeszcze przyczyny. Tak postawiony i opisany zarzut, jak wskazuje cytowany wyżej przepis zakreśla granice zaskarżenia, a w konsekwencji granice rozpoznania sprawy przez skład orzekający. W świetle bowiem art. 555 ustawy Pzp - Izba nie może orzekać co do zarzutów, które nie były zawarte w odwołaniu. Jeżeli wykonawca nie opisał w sposób wyczerpujący w odwołaniu określonego zarzutu, tj. co i z jakiej przyczyny kwestionuje, to nie jest możliwe następczo, w toku postępowania odwoławczego, rozszerzenie podstaw faktycznych i prawnych odwołania.

Zarówno w orzecznictwie Izby, jak też orzecznictwie Sądów Okręgowych, rozpoznających skargi na orzeczenia Izby, zwraca się uwagę na kwestię kluczową dla postępowania toczącego się przed Izbą, tj., że ta nie może orzekać w przedmiocie zarzutów, które nie były przedmiotem odwołania. Innymi słowy Izba nie ma ani obowiązku, ani też podstaw prawnych aby kontrolować czynności zamawiającego w zakresie, w jakim odwołujący ich nie kwestionuje. Trafnie wskazał Sąd Okręgowy w Warszawie XXIII Wydział Gospodarczy Odwoławczy w swoim wyroku z dnia 27 września 2023 r., sygn. akt XXIII Zs 46/23, że: „Izba nie jest strażnikiem całego postępowania o udzielnie zamówienia publicznego i w momencie złożenia odwołania nie ma uprawnień do badania każdej czynności bądź zaniechania Zamawiającego w postępowaniu, które miały miejsce do chwili złożenia odwołania, ale jest związana ramami odwołania wyznaczonymi przez Odwołującego w zarzutach. Izba nie może również brać pod uwagę przy orzekaniu naruszeń przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych niebędących przedmiotem zarzutów, a ujawnionych w toku postępowania odwoławczego. To Wykonawca, który złożył odwołanie jest niejako gospodarzem zakresu postępowania odwoławczego, to jego decyzje wpływają bezpośrednio na kształt procedowania nad odwołaniem przez Krajową Izbę Odwoławczą. (...) postępowanie odwoławcze przed Krajową Izbą Odwoławczą nie ma charakteru całościowego postępowania kontrolnego, obejmującego ogólną prawidłowość przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przez zamawiającego, a Izba jest władna badać ściśle konkretnie te kwestie, które zostały jej poddane przez odwołującego - i tak przedstawiony jej zakres zaskarżenia i zarzutów poddać konfrontacji z regulacją art. 554 ust. 1 pkt 1 ustawy PZP oraz art. 555 ustawy PZP". Podobnie w wyroku Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 26 lutego 2025 r., sygn. akt XXIII Zs 150/24, Sąd Zamówień Publicznych wskazał, że: „Regulacja art. 555 ustawy PZP oznacza, że niezależnie od wskazania w odwołaniu

przepisu, którego naruszenie jest zarzucane zamawiającemu, Izba jest uprawniona do oceny prawidłowości zachowania zamawiającego (podjętych czynności lub zaniechania czynności), jedynie przez pryzmat sprecyzowanych w odwołaniu okoliczności, przede wszystkim faktycznych, ale i prawnych. Mają one decydujące znaczenie dla ustalenia granic kognicji Izby przy rozpoznaniu sprawy, gdyż konstytuują zarzut podlegający rozpoznaniu. Zarzut odwołania stanowi wskazanie czynności lub zaniechanej czynności zamawiającego oraz okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających jego wniesienie. Izba nie może orzekać co do zarzutów, które nie były zawarte w odwołaniu, przy czym stawianego przez wykonawcę zarzutu nie należy rozpoznawać wyłącznie pod kątem wskazanego przepisu prawa, ale również jako wskazane okoliczności faktyczne, które podważają prawidłowość czynności zamawiającego i mają wpływ na sytuację wykonawcy (wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z 8 września 2022 roku, sygn. akt KIO 2217/22)".

Powyższe wywody należy uzupełnić o jeden jeszcze przepis, a mianowicie art. 552 ust. 1 ustawy Pzp, który stanowi, że wydając wyrok, Izba bierze za podstawę stan rzeczy ustalony w toku postępowania odwoławczego.

Mając na uwadze powyższe Izba wydając orzeczenie w tej sprawie miała na uwadze stan faktyczny ustalony w oparciu o dokumentację postępowania złożoną do akt sprawy, w tym SWZ, jak również odpowiedzi zamawiającego udzielone w postępowaniu przetargowym już po wniesieniu odwołania oraz dokonane modyfikacje dokumentacji przetargowej.

W pierwszej kolejności Izba uznała za niezasadne zarzuty naruszenia przez zamawiającego art. 16 w związku z art. 7 pkt 3 i art. 18 ust. 1 oraz art. 17 ust. 3 ustawy Pzp poprzez nieujawnienie składu Zespołu Degustacyjnego zamawiającego.

Izba w tym zakresie stwierdziła, że odwołujący nie wykazał w żaden sposób z jakich powodów nieujawnienie składu tego organu pomocniczego, który będzie dokonywał oceny ofert w zakresie pozacenowego kryterium pn. „jakość oferowanych produktów", narusza wymienione przez niego przepisy. Wskazuje w tym zakresie na zasady obowiązujące w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, jednak nie wyjaśnia która z tych zasad została naruszona i w jaki sposób.

Z kolei z dokumentów zamówienia wynika jakie osoby wchodzą w skład Zespołu
- pracownicy działu żywienia, posiadający wieloletnie doświadczenie, znana jest ich rola w procesie oceny oferty, jak też zasady według których będą one dokonywały oceny złożonych ofert (opisano to w SWZ, w części odnoszącej się do sposobu oceny ofert - Rozdział XXXVI
- Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert).

Tym samym należy uznać, że zamawiający nie miał obowiązku ujawniania personaliów osób na etapie SWZ, żaden przepis ustawy Pzp nie nakazuje bowiem zamawiającemu publikowania składu organu, który będzie dokonywał tejże oceny.

Izba nie stwierdziła także, aby zamawiający opisując przedmiot zamówienia naruszył przepisy art. 99, art. 239, art. 102 czy też art. 16 pkt 1 i 2 w związku z art. 17 ust. 2 ustawy Pzp.

Odwołujący w tym zakresie argumentował, że zamawiający w załączniku numer 1 do SWZ „Zestawienie ilościowo-asortymentowe. Mięso i wędliny wieprzowe" przynajmniej czterokrotnie używa nazw własnych produktów, wskazując w tym zakresie określone pozycje tj. 14, 20, 21 i 24 w których, jego zdaniem wskazano nazwy własne należące do Zakładów Mięsnych Duda, Zakładów Mięsnych Kier oraz Zakładów Mięsnych GS Samopomoc Chłopska w Pruszczu. Przywołał przepis art. 99 ust 2 ustawy Pzp, zgodnie z którym przedmiotuzamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję, w szczególności przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, który to opis charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę. Odwołujący nie ma w swojej ofercie tych konkretnych produktów, a producenci w znaczącej części samodzielnie określają krąg odbiorców. W konsekwencji wykonawca może być wyeliminowany z postępowania, a inni wykonawcy uprzywilejowani warunkiem. Zarzucał, że zamawiający w żadnej części SWZ nie określił, aby dopuścił produkty równoważne oraz nie określił kryteriów pozwalających na ocenę cechy równoważności. Zamawiający nie wykazał w dokumentach zamówienia, aby użycie nazw własnych było konieczne z uwagi na to, że nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób. Produkty określone w SWZ są powszechne w obrocie i mają określone cech znane konsumentom.

Zamawiający z kolei, mając na uwadze stawiane mu zarzuty, dokonał zmiany w dokumentach zamówienia w spornych pozycjach poprzez dopuszczenie produktów równoważnych oraz udostępnił karty charakterystyki wędlin, zawierające opisy, które pozwalają na ustalenie przez potencjalnego wykonawcę ich składu, parametrów i cech.

To z kolei umożliwi odwołującemu ustalenie minimalnych wymagań zamawiającego i umożliwi mu złożenie oferty zawierającej produkty równoważne.

Izba uznała, że dokonanie powyższych zmian w zakresie opisu przedmiotu zamówienia, przy czym co podkreślić należy dotyczy to tych elementów przedmiotu zamówienia co do których odwołujący wnosił zastrzeżenia, a w których zamawiający przekazał szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - czyni zadość wymaganiom ustawodawcy określonych w przepisie art. 99 ustawy Pzp. Zamawiający, uznając że wskazany opis może wskazywać na określonego producenta, dopuścił rozwiązania równoważne, jednocześnie opisując szczegółowo parametry produktów, które zamierza zamówić. Powyższe pozwoli wykonawcom, w tym odwołującemu złożyć ofertę zgodną z wymaganiami, szczegółowo w tym zakresie sprecyzowanymi.

W zakresie zarzutów odwołującego, który wskazywał, że zamawiający w załączniku numer 2 opisał przedmiot zamówienia nie odnosząc się do jakichkolwiek cech produktu, posługując się nazwami handlowymi lub nazwami własnymi, z kolei produkty występujące pod daną nazwą handlową różnią się nie tylko w zależności od producenta, ale nawet regionu kraju, w szczególności odwołujący wskazywał na kwestie różnic co do: ilości mięsa (wyższa mięsność to z reguły wyższy gatunek wyrobu), zawartości dodatków i przypraw oraz procesu produkcji, który determinuje to czym on jest (np. wędzenie to inny proces niż parzenie). Zarzucał zamawiającemu, że ten pozostawił sobie zupełną swobodę w doborze tych cech, które jego zdaniem stanowią o tym, czy dany produkt jest takim, jakiego oczekuje, co z kolei stanowi rażące naruszenie zasady przejrzystości, ponieważ właśnie w oparciu o cechy produktu można dokonać oceny jakościowej produktu. Wywodził też, że cechy produktu wynikające z jego składu i sposobu wykonania mają także decydujący wpływ na cenę. Brak podania cech produktu determinuje zatem złożenie oferty o niskich walorach jakościowych, ale o cechach smakowych wywołanych dodatkami smakowymi i polepszającymi konsystencję produktu, takimi jak wzmacniacz smaku, aromat dymu, czy białka sojowe oraz barwniki.

Izba pragnie zauważyć, że oczywistym jest, że określenie wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia należy do zamawiającego, który jest gospodarzem postępowania
i przyszłym nabywcą określonych towarów czy usług. Opisując przedmiot zamówienia zamawiający ma obowiązek opisać go w sposób jasny, precyzyjny i za pomocą określeń zrozumiałych dla profesjonalnych uczestników rynku. Musi też pamiętać o konieczności zachowania uczciwej konkurencji, niedopuszczalne jest bowiem takie opisanie przedmiotu zamówienia, które ogranicza możliwość złożenia ofert, a które nie jest konieczne dla zaspokojenia racjonalnych i obiektywnie uzasadnionych potrzeb zamawiającego.

Izba stwierdziła, że kierując się powyższą dyrektywą zamawiający, w sposób zgodny
z przepisami ustawy Pzp, posługując się wystarczająco precyzyjnymi i zrozumiałymi dla działających w tej branży wykonawców, opisał przedmiot zamówienia. Użył bowiem nazw, które są zrozumiałe i powszechnie stosowane, jak np. szynka, polędwica. Dodatkowo,
po zmianach SWZ dokonanych po wniesieniu odwołania, w załączniku nr 11 do SWZ określił jaka ma być wymagana, minimalna mięsność wędlin.

Izba podziela stanowisko zamawiającego, że nie istnieje żaden przepis ustawy Pzp, który nakazywałby zamawiającemu opisanie każdego zamawianego produktu na poziomie receptury technologicznej, przy tym jednak zwraca uwagę, że im szczegółowiej zamawiający określi jakie są minimalne cechy, którymi powinien się dany produkt charakteryzować, tym lepsze jakościowo produkty otrzyma. Tym niemniej opis dokonany przez zamawiającego nie narusza obowiązujących przepisów, spełniając minimalne wymagania ustawodawcy. Izba
z kolei w postępowaniu odwoławczym, ocenia wyłącznie zgodność czynności zamawiającego z przepisami, tym samym zarzuty w tym zakresie uznała za niepotwierdzone.

Jeśli z kolei odwołujący obawiał się, jak wskazywał w odwołaniu, że bez szczegółowego opisania cech poszczególnych produktów, zamawiający nie będzie miał możliwości porównania jakościowego poszczególnych towarów, ponieważ ich cechy mogą być zupełnie różne i, z tego powodu, nie jest w stanie przygotować oferty dla zamawiającego - Izba wskazuje, że po pierwsze minimalne wymagania dla poszczególnych produktów zostały opisane (chociażby poprzez podanie wymaganej mięsności), z kolei pozostałe cechy dostarczanych wyrobów dla pozycji kwestionowanych zostały określone w kartach charakterystyki, dla pozostałych z kolei zamawiający uznał, że te nie są dla niego kluczowe, jeśli zdecydował się z wymagań w tym zakresie zrezygnować. Po drugie, jeśli odwołujący obawia się, że ocena zamawiającego zostanie z tych powodów dokonana w sposób dowolny, gdyż zamawiający nie będzie miał odniesienia do poszczególnych, szczegółowych cech oferowanego asortymentu, to powinien domagać się nie zmiany opisu przedmiotu zamówienia, ale dokonania zmian w Rozdziale XXXVI SWZ, odnoszącym się do sposobu, w jaki zamawiający przewidział w jaki sposób będzie dokonywana ocena złożonych ofert w kryterium „jakość oferowanych produktów". Tych zapisów z kolei odwołujący nie kwestionował
w odniesieniu do tego w jaki sposób i jak precyzyjnie zamawiający określił preferencje
w zakresie podkryteriów takich jak: smak, zapach, konsystencja czy wygląd zewnętrzny.

Izba za niepotwierdzone uznała zarzuty naruszenia przez zamawiającego przepisów art. 222 w związku z art. 16 ust. 2 i 3 oraz art. 17 ust 2 i 3 ustawy Pzp poprzez naruszenie zasady konkurencji, równego traktowania wykonawców

oraz proporcjonalności z tego powodu, że jak twierdził odwołujący opisany przez zamawiającego sposób przygotowania i złożenia oferty
w części towarowej pozwalają na to, aby przed rozpoczęciem oceny jakościowej oferty
z łatwością ustalić, która z ofert jest przypisana do danego wykonawcy, w konsekwencji może dyskrecjonalnie za pomocą oceny jakościowej wpłynąć na wynik postępowania w sposób naruszający zasady uczciwej konkurencji.

Argumentacja odwołującego w tym zakresie sprowadzała się do przywołania zapisów
w Rozdziale XI Część II, pkt 3, 4, 5 SWZ, w których wskazano, że najpierw dokonana zostanie ocena w części cenowej, a następnie w części jakościowej oferty. Taki sposób oceny miał powodować, że zamawiający znając całość oferty, w szczególności dysponując załącznikiem numer 8 z którego jasno wynika, jakiego producenta produkt oferowany jest przez konkretnego wykonawcę, dodatkowo widząc etykietę z numerem odpowiadającym numerowi pozycji
w "Wykazie wyrobów proponowanych do realizacji zamówienia" z nazwą handlową - pozwoli mu na ustalenie, oferta którego z wykonawców jest oceniana. Oznacza to w dalszej części,
że Zespół Degustacyjny znając treść oferty cenowej i jej punktację z łatwością ustali do którego z wykonawców należy próbka, co z kolei prowadzi do wniosku, że oferty nie są anonimowe
w chwili ich oceny. Także warunek „zabezpieczenia próbek folią" pozwala na ustalenie, który z wykonawców daną ofertę towarową dostarczył zważywszy, że w postępowaniu biorą udział wykonawcy dotychczas wykonujący dostawy dla zamawiającego. Okoliczność ta stanowi naruszenie zasady równego traktowania wykonawców oraz przejrzystości postępowania, zaś rozwiązanie takie stanowi naruszenie zasady uczciwej konkurencji.

Wszelkie wywody odwołującego w tym zakresie Izba uznała wyłącznie za niczym niepotwierdzone obawy i zastrzeżenia, nie znajdujące oparcia ani w dokumentach zamówienia, ani w zgromadzonym materiale dowodowym.

W SWZ (Rozdział XXXVI, pkt 3) zamawiający w kryterium jakość przewidział, że ta będzie oceniana przez Zespó Degustacyjny „z zachowaniem anonimowości wykonawcy, którego wyroby będą oceniane". Szczegółowo opisał w jaki sposób owa anonimowość
ma zostać zapewniona, tj. poprzez oznaczenie próbek wyłącznie numerem pozycji i hasłem wykonawcy (co najmniej 6 znaków), za powyższe przygotowanie próbek zgodnie
z powyższymi wytycznym odpowiada z kolei sam wykonawca.

Odwołujący nie wykazał w żaden sposób, że owa anonimowość w procesie oceny próbek może zostać naruszona, a tym bardziej, że Zespół Degustacyjny w procesie dokonywania oceny będzie kierował się zasadami innymi niż te, które określone zostały
w regulaminie jego pracy. Zamawiający, odpowiadając na pytania wykonawców, w sposób jednoznaczny zapewnił, że członkowie Zespołu Degustacyjnego nie znają ani nazw wykonawców, którzy złożyli oferty, nie mają dostępu do ofert cenowych, ani też do załącznika nr 8 opisującego skład i cechy produktów, pracują wyłącznie na próbkach opatrzonych numerem i hasłem.

W tym zakresie dowody odwołującego, który na zdjęciach prezentował w jaki sposób przywożone są i składane próbki, które następnie będą poddawane degustacji, nie wnosi niczego do sprawy. Nie podważają one w żaden sposób twierdzeń zamawiającego,
że anonimowość dokonywanej oceny, którą sam przewidział w SWZ będzie w jakikolwiek sposób naruszona.

Izba nie dopatrzyła się także naruszenia przez zamawiającego przepisów art. 241 ust. 1 i 2 oraz art. 240 ust. 2 w związku z art. 16 pkt 1-3 oraz art. 17 ust. 3 ustawy Pzp poprzez niejednolite stosowanie kryteriów oceny ofert w stosunku do dostaw oferowanych przez wykonawcę w zakresie kryterium oceny ofert to jest „jakość produktu".

Odwołujący twierdził, że pominięcie w SWZ oceny jakościowej ofert w zakresie mięsa powoduje, że kryterium „Jakość dostaw" pozostaje bez związku z grupą I oferty cenowej stanowiącej załącznik numer 1 do SWZ ponieważ mięso nie podlega ocenie według kryterium „jakość" i nie ma znaczenia dla oceny ofert.

Izba wskazuje, że przepisy ustawy Pzp stanowią, że zamawiający powinien opisać kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały (art. 240 ust. 1 ustawy Pzp). Dodatkowo powinna cechować je: zgodność z zasadami przejrzystości, niedyskryminacji, równego traktowania oraz gwarancja, że oferty są oceniane w warunkach efektywnej konkurencji. Z kolei opis stosowania kryteriów oceny ofert powinien być jednoznaczny
i czytelny dla wykonawców.

Odnosząc powyższe dyrektywy do sposobu oceny ofert w zakresie, w jakim zamawiający przewidział w SWZ, że dokona oceny jakościowej wyłącznie dla Grupy II i III (wędliny), pominął zaś ocenę jakościową w przypadku Grupy I (mięso) - należy stwierdzić, że powyższe mieści się w granicach określonych przez ustawodawcę.

Rację ma zamawiający, że nie sposób oceniać jakości mięsa surowego, podrobów czy kości w taki sam sposób, w jaki można to uczynić w odniesieniu do wędlin, te bowiem dostarczane są jako produkty gotowe do spożycia. Zróżnicowanie, czy też ograniczenie oceny w kryterium jakość wyłącznie do określonej grupy produktów jest zatem w pełni uzasadnione, nie narusza też dyrektyw określonych przez ustawodawcę. Ten bowiem wskazał

na następujące cechy, którymi mają charakteryzować się kryteria: mają być jednakowe i jasne dla wszystkich wykonawców (i takie są bo każdy oferent z treści SWZ wie, że ocena jakościowa odbywa się wyłącznie dla Grupy II i III - wędliny); zapewniające obiektywizm (nie zaburza tego ustalenie, że ocena jakościowa dotyczy wędlin, zaś w przypadku mięsa decyduje cena); proporcjonalne (zamawiający ustalił jakie cechy są dla niego istotne i w przypadku wędlin uznał, że obok ceny kluczowe dla niego są cechy takie jak smak, zapach, konsystencja czy wygląd zewnętrzny).

Mając na uwadze powyższe, Izba uznała, że zarzuty odwołującego nie znajdują oparcia w dokumentach zamówienia, z uwzględnieniem zmian dokonanych przez zamawiającego
po wniesieniu odwołania i oddaliła odwołanie.

O kosztach postępowania odwoławczego orzeczono stosownie do jego wyniku
na podstawie art. 557 i 575 ustawy Pzp oraz § 8 ust. 2 pkt 1 w zw. z § 5 pkt 1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie szczegółowych rodzajów kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania z dnia 30 grudnia 2020 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2437).

Zgodnie z art. 557 ustawy Pzp w wyroku oraz w postanowieniu kończącym postępowanie odwoławcze Izba rozstrzyga o kosztach postępowania odwoławczego. Art. 575 ustawy Pzp stanowi, że strony oraz uczestnik postępowania odwoławczego wnoszący sprzeciw ponoszą koszty postępowania odwoławczego stosownie do jego wyniku. § 8 ust. 2 pkt 1 ww. Rozporządzenia stanowi, że w przypadku oddalenia odwołania przez Izbę w całości, koszty ponosi odwołujący. Izba zasądza koszty, o których mowa w § 5 pkt 2, od odwołującego na rzecz zamawiającego. Kosztami, o którym mowa w § 5 pkt 2, są uzasadnione koszty stron postępowania odwoławczego, w wysokości określonej na podstawie rachunków lub spisu kosztów, złożonych do akt sprawy obejmujące: a) koszty związane z dojazdem na wyznaczone posiedzenie lub rozprawę, b) wynagrodzenie i wydatki jednego pełnomocnika, jednak nieprzekraczające łącznie kwoty 3600 złotych, c) wynagrodzenie biegłych oraz zwrot poniesionych przez nich wydatków, jeżeli dowód z opinii biegłego został dopuszczony przez Izbę na wniosek strony lub uczestnika postępowania odwoławczego, d) inne uzasadnione wydatki, w tym koszty przeprowadzenia innych dowodów w postępowaniu odwoławczym niż dowód z opinii biegłego, dopuszczonych przez Izbę na wniosek strony lub uczestnika postępowania odwoławczego. Do kosztów postepowania odwoławczego zgodnie z § 5 ust. 1 ww. Rozporządzenia zalicza się także wpis od odwołania.

Wobec oddalenia odwołania w całości Izba kosztami postępowania obciążyła odwołującego, zaliczając do kosztów wpis od odwołania uiszczony przez odwołującego. Izba uwzględniła wniosek zamawiającego, złożony na rozprawie o zasądzenie na jego rzecz uzasadnionych kosztów. Zamawiający złożył do akt sprawy spis kosztów, który potwierdzał wysokość poniesionych kosztów z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika, koszty dojazdu na posiedzenie i rozprawę oraz koszty noclegu.

Przewodnicząca: ……