KIO 834/26
KIO 850/26

WYROK

Warszawa, dnia 20 kwietnia 2026 r.

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodnicząca: Monika Kawa-Ogorzałek

Protokolantka: Klaudia Kwadrans

po rozpoznaniu na rozprawie odwołań wniesionych do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej:

A. w dniu 23 lutego 2026 r. przez wykonawcę FOOD4MED Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie (KIO 834/26)

B. w dniu 23 lutego 2026 r. przez wykonawcę Catermed Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (KIO 850/26)

w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego – Szpital Specjalistyczny w Chorzowie

przy udziale uczestników po stronie Zamawiającego:

A. wykonawcy Catermed Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi zgłaszającego przystąpienie do postępowania odwoławczego o sygnaturze akt KIO 834/26 po stronie zamawiającego,

B. wykonawcy FOOD4MED Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie zgłaszającego przystąpienie do postępowania odwoławczego o sygnaturze akt KIO 850/26 po stronie zamawiającego

orzeka:

1. oddala oba odwołania,

3. kosztami postępowania obciąża Odwołujących – wykonawcę FOOD4MED Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie (KIO 834/26) oraz wykonawcę Catermed Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (KIO 850/26) i:

3.1. zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 15 000 zł 00 gr (piętnaście tysięcy złotych zero groszy) uiszczoną przez obu Odwołujących tytułem wpisu od odwołania, oraz kwotę 7200 zł 00 gr (siedem tysięcy dwieście złotych) poniesioną przez Zamawiającego z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika w sprawach KIO 834/26 oraz KIO 850/26 oraz kwotę 312,17 zł (trzysta dwanaście złotych siedemnaście groszy) poniesioną przez Zamawiajacego z tytułu dojazdu na rozprawę oraz opłaty skarbowej od pełnomocnictwa,

3.2. zasądza od wykonawcy FOOD4MED Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie na rzecz Zamawiającego kwotę 3 756 zł (trzy tysiące siedemset pięćdziesiąt sześć złotych) jako zwrot kosztów poniesionych przez Zamawiającego tytułem wynagrodzenia pełnomocnika oraz połowę kosztów poniesionych tytułem uiszczonej opłaty skarbowej oraz dojazdu na rozprawę,

3.3. zasądza od wykonawcy Catermed Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi na rzecz Zamawiającego kwotę 3 756 zł (trzy tysiące siedemset pięćdziesiąt sześć złotych) jako zwrot kosztów poniesionych przez Zamawiającego tytułem wynagrodzenia pełnomocnika oraz połowę kosztów poniesionych tytułem uiszczonej opłaty skarbowej oraz dojazdu na 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.

Przewodnicząca:……

KIO 834/26
KIO 850/26

UZASADNIENIE

Zamawiający - Szpital Specjalistyczny w Chorzowie prowadzi na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.; dalej: „Pzp”) postępowanie w trybie podstawowym pn. „Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego w Chorzowie”.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 13 stycznia 2026 roku pod numerem: 2026/BZP 00028956.

KIO 834/26

W dniu 23 lutego 2026 r. do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej wpłynęło odwołanie wykonawcy FOOD4MED Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie (dalej „Odwołujący FOOD4MED” lub „Odwołujący1” wobec:

1.zaniechania wezwania Odwołującego do złożenia przedmiotowych środków dowodowych w trybie art. 107 § 2 Pzp,

2.odrzucenia oferty Odwołującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp.

Odwołujący1 zarzucił Zamawiającemu naruszenie:

1. art. 107 ust. 2 Pzp poprzez jego niezastosowanie i niewezwanie Odwołującego1 do przedłożenia

przedmiotowego środka dowodowego w postaci wzorcowego jadłospisu planowanego na okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno- zimowy i wiosenno- letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymogach Zamawiającego, pomimo że dokument ten — jeśli uznać go za wymagany — ma charakter przedmiotowego środka dowodowego i w przypadku jego niezłożenia wraz z ofertą, Zamawiający ma obowiązek wezwania wykonawcy do ich uzupełniania,

a w konsekwencji:

2. art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp w zw. z art. 16 Pzp poprzez bezpodstawne odrzucenie oferty Odwołującego1 pomimo, że jego oferta była zgodna z warunkami zamówienia, a brak złożenia wraz z niego wzorcowego jadłospisu nie mógł być zakwalifikowany jako niezgodność z warunkami zamówienia, albowiem stanowił on przedmiotowy środek dowodowy, który — w razie jego niezłożenia wraz z ofertą powinien podlegać uzupełnieniu na wezwanie Zamawiającego i dokonanie oceny oferty Odwołującego1 za pomocą środków, które są nieprzydatne i niewskazane w SWZ jako przedmiotowe środki dowodowe, co w konsekwencji doprowadziło do naruszenia zasady przejrzystości postępowania oraz zasady równego traktowania wykonawców.

W związku z tak sformułowanymi zarzutami Odwołujący FOOD4MED wniósł o:

1. uwzględnienie niniejszego odwołania w całości oraz o nakazanie Zamawiającemu:

a.unieważnienie czynności unieważnienia postępowania z dnia 17 lutego 2025 r.

b.unieważnienie czynności odrzucenia jego oferty,

c.wezwanie go na podstawie art. 107 ust. 2 Pzp do złożenia przedmiotowego środka dowodowego w postaci wzorcowego jadłospisu planowanego na okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów, zgodnie z wytycznymi wskazanymi w pkt 1 ust. 6 SPOZ,

d.dokonanie ponownie czynności badania i oceny ofert w postępowaniu, lub ewentualnie:

e.dokonanie ponownie czynności badania i oceny ofert w postępowaniu bez uwzględnienia jadłospisu, o którym mowa w pkt I ust. 6 załącznika nr 2 do SWZ jako nieprzydatnego do oceny oferty Odwołującego z warunkami zamówienia.

W uzasadnieniu zarzutów odwołania Odwołujący FOOD4MED przedstawił stanowisko faktyczne i prawne na poparcie zarzutów.

Zamawiający w odpowiedzi na odwołanie z dnia 10 kwietnia 2026 r. wniósł o oddalenie odwołania w całości.

Przystępujący do przedmiotowego postępowania odwoławczego – wykonawca Catermed Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi w złożonym stanowisku pisemnym wniósł o jego oddalenie.

KIO 850/26

W dniu 23 lutego 2026 r. do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej wpłynęło odwołanie wykonawcy CATERMED sp. z o. o. z siedzibą w Łodzi (dalej „Odwołujący Catermed" lub „Odwołujący2" wobec:

1.odrzucenia oferty Odwołującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp,

2.unieważnienia postępowania na podstawie art. 255 pkt 2 Pzp.

Odwołujący2 zarzucił Zamawiającemu naruszenie:

1. art. 226 ust 1 pkt 5 Pzp w związku z art. 16 Pzp poprzez odrzucenie jego oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia, w sytuacji, gdy Zamawiający w piśmie z dnia 17 lutego 2026 r. nie wykazał niezgodności treści oferty, tj. treści wzorcowego jadłospisu z treścią warunków zamówienia;

2. art. 255 pkt 2 Pzp wobec unieważnienia postępowania na tej podstawie, że nie złożono żadnej ważnej oferty, w sytuacji, gdy oferta Odwołującego2 powinna zostać wybrana jako oferta najkorzystniejsza.

Odwołujący Catermed wniósł o przeprowadzenie dowodu z publikacji J.M.., „Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach" celem wykazania jak w tej publikacji definiuje się cukry i jak jest limit poszczególnych cukrów w diecie.

W oparciu o sformułowane zarzuty Odwołujący2 wniósł o nakazanie Zamawiającemu:

1. unieważnienie czynności odrzucenia jego oferty,

2.unieważnienie czynności unieważnienia postępowania.

Zamawiający w odpowiedzi na odwołanie z dnia 10 kwietnia 2026 r. wniósł o oddalenie odwołania w całości.

Przystępujący do przedmiotowego postępowania odwoławczego – wykonawca FOOD4MED sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie w złożonym stanowisku pisemnym wniósł o jego oddalenie.

Krajowa Izba Odwoławcza, po przeprowadzeniu rozprawy, na podstawie zebranego materiału dowodowego wskazanego w treści uzasadnienia, jak też po zapoznaniu się z oświadczeniami i stanowiskami stron i uczestnika postępowania złożonymi pisemnie oraz ustnie do protokołu w toku rozprawy ustaliła i zważyła, co następuje:

Odwołania o sygnaturach KIO 834/26 oraz KIO 850/26 nie zasługiwały na uwzględnienie.

Izba stwierdziła, że obaj Odwołujący legitymują się interesem we wniesieniu środka ochrony prawnej, o którym mowa w art. 505 ust. 1 Pzp. Zakres zarzutów, w sytuacji ich potwierdzenia się, wskazuje bowiem na pozbawienie Odwołującego FOOD4MED (KIO 834/26) oraz Odwołującego Catermed (KIO 850/26) możliwości uzyskania zamówieni i jego realizacji, narażając tym samym Odwołujących na poniesienie w tym zakresie wymiernej szkody.

Izba dopuściła do udziału w postępowaniu wykonawców zgłaszających przystąpienie do postępowania odwoławczego KIO 834/26 oraz KIO 850/26 po stronie Zamawiającego.

Izba poczyniła następujące ustalenia faktyczne mające wpływ na rozstrzygnięcie obu odwołań:

I.Zamawiający w rozdziale 11 SWZ wskazał, że:

„1. Zamawiający żąda złożenia przez Wykonawcę wraz z ofertą następujących, przedmiotowych środków dowodowych: Certyfikat potwierdzający wdrożenie systemu HACCP obejmującego analizę zagrożeń, identyfikację krytycznych punktów kontroli, limity krytyczne, procedury monitorowania, działania korygujące oraz prowadzenie zapisów zgodnie z rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady, zapewniającego bezpieczeostwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego.

11.1. Zamawiający zaakceptuje równoważne przedmiotowe środki dowodowe, jeśli potwierdzą, że oferowane usługi spełniają określone przez Zamawiającego wymagania, cechy lub kryteria.

11.2. Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych w trybie art. 107 ustawy Pzp.”,

II.Zamawiający w rozdziale I pkt 6 załącznika nr 2 do SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia” wskazał, że „w oczekuje złożenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno- zimowy i wiosenno- letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymogach Zamawiającego. Do jadłospisów Wykonawca dołączy gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na jedną osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach i produktach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymogami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.”.

Ill. Zamawiający w rozdziale V pkt 9 załącznika nr 2 do SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia” wskazał, że:

„Jadłospis jest opracowany na co najmniej 10 dni i zawiera co najmniej:

a.informacje o rodzaju posiłku i jego składzie,

b.wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów,

c.informację o dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i sodu,

d.informację o sposobie obróbki termicznej potrawy, której przygotowanie jest możliwe z zastosowaniem różnych technik kulinarnych,

e.informację o obecności alergenów.”.

IV. Zamawiający w rozdziale VII pkt 3 załącznika nr 2 do SWZ „Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień” ustalił m.in.:

Węglowodany w tym cukry	Min. 250-360g, 45-65% zapotrzebowania dziennego maks. 55g, <10%

V. Zamawiający pismem z dnia 17 lutego 2026r. poinformował wykonawców o: „*Zamawiający mając na uwadze art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp w zw. z art. 266 ustawy Pzp dokonuje odrzucenia oferty Wykonawcy FOOD4MED Sp. z o.o., ul. Łokietka 135/23, 31-279 Kraków, NIP 9452266876, ponieważ jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia, tj. Wykonawca nie złożył wraz z ofertą wzorcowego jadłospisu planowanego na okres jednej dekady oddzielnie na sezon jesienno-zimowy oraz wiosenno-letni, dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/ bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów.*

W świetle powyższego oferta nie zawiera pełnego zakresu przedmiotu zamówienia.

Uzasadnienie:

Zgodnie z treścią ust. 6 Rozdziału I — „Przedmiot zamówienia” załącznika nr 2 do SWZ — Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia: „6. Zamawiający oczekuje złożenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres jednej dekady dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno- zimowy i wiosenno- letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymogach Zamawiającego. Do jadłospisów Wykonawca dołączy gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na jedną osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach i produktach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymogami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.” W ust. 5.8 rozdziału 5 SWZ — „Opis przedmiotu zamówienia” zastrzeżono zaś, że: „Oferty

nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone."
W ust. 5.5 tego rozdziału SWZ wskazano zaś: „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia oraz projektowane postanowienia umowy - załącznik nr 4 do SWZ."
W myśl art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp: „Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli: 5) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;"
Jak wskazała A. Gawrońska-Baran w Prawo zamówień publicznych. Komentarz aktualizowany — art. 226 ust. 1 pkt 5): „W ust. 1 pkt 5 komentowanego przepisu ustawodawca określa, że zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia. Zamawiający dokonuje zatem oceny oferty pod względem jej zgodności z warunkami zamówienia, a nie — jak na mocy przepisów Prawa zamówień publicznych z 2004 r. — z SIWZ. Dokonując analizy komentowanego pkt 5 przez pryzmat definicji warunków zamówienia zawartej w art. 7 pkt 29 p.z.p., należy przyjąć, że treść oferty jest niezgodna z warunkami zamówienia, jeżeli jest niezgodna z warunkami, które do-tyczą zamówienia lub postępowania o udzielenie zamówienia, wynikającymi w szczególności z opisu przedmiotu zamówienia, wymagań związanych z realizacją zamówienia, kryteriów oceny ofert, wymagań proceduralnych lub projektowanych postanowień umowy o zamówienie publiczne." Załączenie do oferty w.w. jadłospisu wzorcowego było wymogiem (warunkiem) SOPZ służącym ocenie zgodności oferowanej usługi (przedmiotu oferty) z opisem przedmiotu zamówienia. W związku z tym, że Wykonawca nie załączył go do oferty jego oferta winna podlegać odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp.
Jednocześnie Zamawiający mając na uwadze art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp w zw. z art. 266 ustawy Pzp dokonuje odrzucenia oferty Wykonawcy Catermed Sp. z o.o., ul. Ogrodowa 15A, 91-065 Łódź, NIP 6772164383, ponieważ jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia, tj. złożony przez Wykonawcę wraz z ofertą wzorcowy jadłospis planowany na okres jednej dekady, oddzielnie na sezon jesienno-zimowy oraz wiosenno-letni, dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów jest niezgodny z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ. W wyniku analizy jadłospisu złożonego przez Wykonawcę stwierdzono niezgodności z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ), w następującym zakresie:
1.Udział cukrów w całodziennej racji pokarmowej (dieta podstawowa):
-jadłospis jesienno-zimowy: 13,5%, -jadłospis wiosenno-letni: 12,3% wartości energetycznej.
Zgodnie z SOPZ udział cukrów nie może przekraczać 10% wartości energetycznej diety. Wymóg nie został spełniony.
2.Wartości odżywcze — sód:
W przygotowanym jadłospisie wskazano zawartość soli, podczas gdy SOPZ wymagał wskazania zawartości sodu. Parametry te nie są tożsame i nie mogą być traktowane jako równoważne bez przeliczenia. Tym samym oferta nie spełnia wymogu określonego w SOPZ.
3. Niepełne informacje dotyczące gramatury — jadłospis wiosenno-letni:
W pozycji obejmującej danie z makaronem, twarogiem i truskawkami brak jednoznacznej informacji dotyczącej gramatury poszczególnych składników posiłku. Dokumentacja nie pozwala na jednoznaczną ocenę zgodności z wymaganiami SOPZ.
Uzasadnienie:
Zgodnie z treścią ust. 6 Rozdziału I „Przedmiot zamówienia" załącznika nr 2 do SWZ Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia: „6. Zamawiający oczekuje złożenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres jednej dekady dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno- zimowy i wiosenno- letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymogach Zamawiającego. Do jadłospisów Wykonawca dołączy gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na jedną osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach i produktach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymogami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia." W ust. 5.8 rozdziału 5 SWZ— „Opis przedmiotu zamówienia" zastrzeżono zaś, że: „Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone."
W ust. 5.5 tego rozdziału SWZ wskazano zaś: „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia oraz projektowane postanowienia umowy - załącznik nr 4 do SWZ."
W myśl art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp: „Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli: 5) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;"
Jak wskazała A. Gawrońska-Baran w Prawo zamówień publicznych. Komentarz aktualizowany — art. 226 ust. 1 pkt 5): „W ust. 1 pkt 5 komentowanego przepisu ustawodawca określa, że zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia. Zamawiający dokonuje zatem oceny oferty pod względem jej zgodności z warunkami zamówienia, a nie — jak na mocy przepisów Prawa zamówień publicznych z 2004 r. — z SIWZ. Dokonując analizy

komentowanego pkt 5 przez pryzmat definicji warunków zamówienia zawartej w art. 7 pkt 29 p.z.p., należy przyjąć, że treść oferty jest niezgodna z warunkami zamówienia, jeżeli jest niezgodna z warunkami, które do-tyczą zamówienia lub postępowania o udzielenie zamówienia, wynikającymi w szczególności z opisu przedmiotu zamówienia, wymagań związanych z realizacją zamówienia, kryteriów oceny ofert, wymagań proceduralnych lub projektowanych postanowień umowy o zamówienie publiczne."

Załączenie do oferty ww. jadłospisu wzorcowego było wymogiem (warunkiem) SOPZ służącym ocenie zgodności oferowanej usługi (przedmiotu oferty) z opisem przedmiotu zamówienia. W związku z tym, że Wykonawca załączył do oferty wzorcowy jadłospis, który jest niezgodny z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia jego oferta podlega odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp.

W świetle powyższego, działając na podstawie art. 260 ust. 1 nawiązaniu do art. 254 pkt 2 ustawy Pzp Zamawiający zawiadamia o unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 255 pkt 2 ustawy Pzp — „Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli wszystkie złożone wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo oferty podlegały odrzuceniu".

Uzasadnienie faktyczne: W przedmiotowym postępowaniu złożono dwie oferty, które podlegają odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp:

„Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia"."

Izba w sprawie KIO 834/26 zważyła:

Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia, przy czym przez warunki zamówienia zgodnie z art. 7 pkt 29 Pzp należy 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. Jednocześnie podkreślić należy, że wystąpienie niezgodności treści oferty z warunkami zamówienia jest podstawą odrzucenia oferty tylko wtedy, gdy niezgodność ta ma charakter zasadniczy i nieusuwalny.

W analizowanej sprawie ocenie Izby podlega czynność Zamawiającego polegająca na odrzuceniu oferty Odwołującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp z uwagi na brak załączenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres jednej dekady dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno-zimowy i wiosenno-letni.

W sprawie nie ma sporu co do tego, że Odwołujący1 nie załączył wzorcowych jadłospisów do oferty. Spór wywołany odwołaniem natomiast dotyczy tego, czy ww. jadłospis stanowił – jak wywodził Odwołujący1 przedmiotowy środek dowodowy, czyli dokument podlegający uzupełnieniu na podstawie art. 107 ust. 2 Pzp czy też- jak wskazywał Zamawiający – dokument ten stanowił treść oferty niepodlegającą uzupełnieniu, a brak jego załączenia skutkował odrzuceniem oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia.

Izba w sporze rację przyznała Zamawiającemu.

Wskazać należy, że zgodnie z art. 107 ust. 1 Pzp, jeżeli zamawiający żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych, wykonawca składa je wraz z ofertą. Stosownie do treści ust. 2. Jeżeli wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, zamawiający wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, o ile przewidział to w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Wyjaśnić należy także, że zgodnie z art. 7 pkt 20 Pzp, przez przedmiotowe środki dowodowe należy rozumieć środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Z powyższych przepisów wynika, że funkcją przedmiotowych środków dowodowych jest potwierdzenie, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymogi zamawiającego.

Natomiast przez treść oferty należy rozumieć zobowiązanie wykonawców do spełnienia wymagań Zamawiającego przede wszystkim co do zakresu, ilości, jakości warunków realizacji i innych elementów istotnych dla wykonania zamówienia. Na tak rozumianą treść oferty składa się formularz ofertowy oraz wszystkie dokumenty dookreślające i precyzujące zobowiązanie wykonawcy, składane wraz z formularzem ofertowym.

Mając powyższe na uwadze Izba stwierdziła, że żądany przez Zamawiającego wzorcowy jadłospis stanowił treść oferty, gdyż na jego podstawie Zamawiający oceniał zgodność oferty z wymaganiami dokumentacji postępowania w tym wymagania wynikające ze Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia. Brak jego złożenia przez Odwołującego1 skutkował niezgodnością jego oferty z wymaganiem rozdziału 1 pkt 6 SOPZ, a więc oferta podlegała odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp.

Izba stwierdziła również, że powyższe stanowisko, że ww. dokument treść oferty stanowił, nie stanowił natomiast przedmiotowego środka dowodowego potwierdza również postanowienie rozdziału 11 SWZ, z którego wynika, że

jedynym przedmiotowym środkiem dowodowym żądanym w postępowaniu przez Zamawiającego jest Certyfikat potwierdzający wdrożenie systemu HACCP obejmującego analizę zagrożeń, identyfikację krytycznych punktów kontroli, limity krytyczne, procedury monitorowania, działania korygujące oraz prowadzenie zapisów zgodnie z rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady, zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego. Skoro więc Zamawiający w sposób precyzyjny ustalił jaki dokument stanowi treść oferty a jaki przedmiotowy środek dowodowy to niezasadne jest stanowisko Odowłującego1 rozszerzające wymagania wynikające z rozdziału 11 SWZ.

Skoro więc jadłospis wzorcowy nie stanowił przedmiotowego środka dowodowego tylko treść oferty, brak było możliwości jego uzupełnienia po terminie składania ofert.

W konsekwencji Izba zarzuty dotyczące naruszenia art. 107 § 2 oraz art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp.

Za niezasadny Izba uznała również zarzut dotyczący niejasności wymogów dotyczących konieczności złożenia jadłospisu wzorcowego wraz z ofertą. Jak bowiem wprost wynikało z rozdziału 1 pkt 6 SOPZ dokument ten miał być złożony wraz z ofertą. Fakt natomiast, że Zamawiający pierwotnie uznał ofertę Odwołującego1 za najkorzystniejszą pomimo jego niezłożenia nie może zmieniać nadanego mu znaczenia w dokumentacji przetargowej.

Mając powyższe na uwadze Izba w sprawie KIO 834/26 orzekła jak w sentencji.

KIO 850/26

Przechodząc do rozstrzygnięcia przedmiotowej sprawy ponownie przypomnieć należy, że zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia, przy czym przez warunki zamówienia zgodnie z art. 7 pkt 29 Pzp należy 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. Jednocześnie podkreślić należy, że wystąpienie niezgodności treści oferty z warunkami zamówienia jest podstawą odrzucenia oferty tylko wtedy, gdy niezgodność ta ma charakter zasadniczy i nieusuwalny.

Ponadto przypomnieć należy, że Zamawiający odrzucił ofertę Odwołującego2 na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp z uwagi na jej niezgodność z:

1) wymogiem wynikającym z rozdziału VII pkt 3 załącznika nr 2 do SWZ „Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień", tj. aby udział cukrów nie przekraczał 10% wartości energetycznej diety.

2) wymogiem zawartym w rozdziale V pkt 9 lit. b) oraz c) załącznika nr 2 do SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia" tj., aby jadłospis zawierał wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, oraz informację o ilości sodu.

Odnosząc się do wymogu dotyczącego udziału cukrów nie jest sporne pomiędzy stronami, że udział cukrów w całodziennej racji pokarmowej (dieta podstawowa) w jadłospisie jesienno-zimowym Odwołującego2 wynosił: 13,5%, a w jadłospisie wiosenno-letnim 12,3% wartości energetycznej. Odowołujacy2 wskazywał jednak, że przy wymaganych normach kalorii i składników pokarmowych liczonych na osobodzień Zamawiający odnosi się do *Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach M. Jarosza,* z którego wynika m.in., że wymóg ≤10% energii dotyczy tylko cukrów dodanych, a nie ogólnej zawartości cukrów w jadłospisie. Dlatego też zdaniem Odwołującego2 odrzucenie jego oferty z powodu średniego udziału cukrów ogólnych w wysokości 12,3–13,5% jest sprzeczne z literaturą i samym SWZ, ponieważ:

•udział cukrów ogólnych mieści się w zalecanym zakresie dla całodziennej racji pokarmowej,

•limit 10% dotyczy wyłącznie cukrów dodanych, które w oferowanym jadło-spisie nie przekraczają tego poziomu.

Izba z powyższym stanowiskiem Odwołującego2 się nie zgodziła. W ocenie Izby odwołanie się przez Zamawiającego do treści przytoczonego wyżej podręcznika w żaden sposób nie modyfikowało jasno i precyzyjnie określonego wymogu co do udziału ilości cukrów w diecie. W postanowieniu tym Zamawiający w żadnym miejscu nie wskazywał, że wymóg ten dotyczył tylko cukrów dodanych. Wyraźnie bowiem z postanowienia rozdziały VII pkt 3 SOPZ wynikało, że dotyczy on wszystkich cukrów, bez ich rozróżnienia, a więc aby „udział cukrów nie przekraczał 10% wartości energetycznej diety". Skoro więc oferta Odwołującego2 była niezgodna z powyższym wymogiem SOPZ podlegała odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp.

Kolejno Izba stwierdziła, że wbrew wymaganiom rozdziału V pkt 9 lit. b) załącznika nr 2 do SWZ Odwołujący2 w odniesieniu do posiłku znajdującego się jadłospisie wiosenno-letnim, tj. danie z makaronem, twarogiem i truskawkami wskazał wagę całego posiłku, czyli 450 g, a nie gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w jego skład, co jak wskazał Zamawiający było niezgodne z wymogiem podania gramatury poszczególnych składników posiłku. Izba nie podzieliła argumentów Odowłującego2, że „*w dokumentacji oferty wskazano jednoznacznie gramaturę poszczególnych składników dania w jednostkach masy (g) na osobę, tj. m.in. truskawki – 150 g, twaróg – 100 g, makaron – 80 g, cukier – 7,5 g, olej – 3 g, sól – 0,1 g. Dane te pozwalają na pełną ocenę wartości odżywczych oraz zgodności z wymaganiami SOPZ. Informacje te zostały przedstawione w sposób jednoznaczny i weryfikowalny, a zatem nie można uznać, że dokumentacja nie umożliwia oceny oferty*."

Po pierwsze wskazać należy, że sumując powyższą wagę produktów zgodnie z powyższymi danymi w żaden sposób nie uzyska się gramatury dania wskazanej przez Odwołującego2 w jadłospisie. Odwołujący2 wyjaśniał również, że „wobec tego, że w SWZ nie wskazano, że chodzi o produkty przed czy po obróbce termicznej Wykonawca wskazał w Księdze Receptur dla jadłospisów wzorcowych gramaturę przed obróbką termiczną. Ewentualne różnice pomiędzy sumą mas surowców a deklarowaną masą porcji wynikają z naturalnych zmian technologicznych zachodzących w procesie przygotowania posiłków (np. uwodnienie makaronu, zmiany struktury produktu), co jest standardowym zjawiskiem w żywieniu zbiorowym i nie stanowi braku danych.”. Powyższe argumenty w ocenie Izby nie znajdują potwierdzenia w treści jego oferty. Zauważyć bowiem należy, że w odniesieniu do wszystkich - poza zakwestionowanym przez Zamawiającego posiłkiem - Catermed był w stanie w sposób szczegółowy określić gramaturę poszczególnych składników. W żadnym miejscu nie wskazywał na to czy dotyczyło to wagi produktu przed czy po obróbce termicznej. W ocenie Izby powyższe stanowisko i argumentacja została przygotowana jedynie jako strategia procesowa Odwołującego2 mająca na celu wykazanie prawidłowości opisu ww. dania. W konsekwencji Izba uznała, że również w tym zakresie oferta ww. wykonawcy była niezgodna z warunkami zamówienia.

Izba nie podzieliła również argumentów i zarzutów dotyczących niezgodności oferty Odwołującego2 z wymogami rozdziału V pkt 9 lit. b) załącznika nr 2 do SWZ. Wykonawca ten wskazywał, że „Zamawiający nie wskazał obowiązku przedstawienia zawartości sodu jako odrębnego parametru.”. Izba z powyższym stanowiskiem się nie zgodziła. Jak bowiem wyżej ustalono Zamawiający żądał podania zawartości sodu. Odwołujący2 podał jednak tylko zawartość soli, co jak podkreślił Zamawiający nie jest tożsame. W konsekwencji również w tym zakresie oferta Odwołującego2 podlegała odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp.

Mając powyższe na uwadze, Izba stwierdziła, że Zamawiający w sposób prawidłowy dokonał odrzucenia ofert wykonawców FOOD4MED oraz Catermed, a w konsekwencji dokonał unieważnienia postępowania na podstawie art. 255 pkt 2 Pzp.

O kosztach postępowania odwoławczego KIO 834/26 oraz KIO 850/26 orzeczono stosownie do wyniku na podstawie art. 575 Pzp oraz w oparciu o przepisy 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).

Przewodnicząca: ……