

WYROK

Warszawa, dnia 5 czerwca 2026 roku

Krajowa Izba Odwoławcza – w składzie:

Przewodnicząca: Beata Pakulska-Banach

Protokolantka: Karina Karpińska

po rozpoznaniu na rozprawie w dniu 2 czerwca 2026 roku w Warszawie odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w dniu 26 kwietnia 2026 roku przez Odwołującego - B.S., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: SAMBOR Luxury Moments B.S. we Wrocławiu w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego - Uniwersytet Wrocławski

przy udziale Uczestnika po stronie Zamawiającego wykonawcy – S.L., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: S.L. we Wrocławiu, zgłaszającego przystąpienie do postępowania odwoławczego

orzeka:

1. Uwzględnia odwołanie w części, tj. w zakresie zarzutów odnoszących się do oferty wykonawcy S.L., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: S.L. i nakazuje Zamawiającemu: unieważnienie czynności wyboru oferty najkorzystniejszej oraz powtórzenie czynności badania i oceny ofert, w tym odrzucenie oferty wykonawcy S.L., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: S.L. na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. W pozostałym zakresie oddala odwołanie.

3. Kosztami postępowania obciąża Odwołującego – wykonawcę B.S., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: SAMBOR Luxury Moments B.S. we Wrocławiu w części 1/2 i Zamawiającego – Uniwersytet Wrocławski w części 1/2 i:

3.1. zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 7500 zł (słownie: siedem tysięcy pięćset złotych) uiszczoną przez Odwołującego tytułem wpisu od odwołania oraz kwotę 3600 zł (słownie: trzy tysiące sześćset złotych) poniesioną przez Odwołującego tytułem wynagrodzenia pełnomocnika;

3.2. zasądza od Zamawiającego – Uniwersytetu Wrocławskiego na rzecz Odwołującego - wykonawcy B.S., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: SAMBOR Luxury Moments B.S. we Wrocławiu kwotę 5 550 zł (słownie: pięć tysięcy pięćset pięćdziesiąt złotych) stanowiącą należną Odwołującemu część kosztów postępowania odwoławczego.

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:.....

UZASADNIENIE

Uniwersytet Wrocławski (dalej jako: „Zamawiający”) prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 311 ust. 1 pkt 2 w zw. z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320, ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, na realizację zadania pn.: „Świadczenie usług cateringowych na rzecz Uniwersytetu Wrocławskiego w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w celu zawarcia umowy ramowej”, numer referencyjny: BZP.2711.4.2026.MR.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 16 marca 2026 roku, numer ogłoszenia: 2026/BZP 00156904. Wartość zamówienia nie przekracza progów unijnych, określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ust. 3 ustawy Pzp.

W dniu 26 kwietnia 2026 roku - B.S., prowadzący działalność gospodarczą pod firmą: SAMBOR Luxury Moments B.S. we Wrocławiu (zwany dalej: „Odwołującym”) wniósł odwołanie na:

1)czynność Zamawiającego polegającą na wyborze jako oferty najkorzystniejszej oferty złożonej przez S.L. Virtual Partner,

2)zaniechanie dokonania czynności, do których Zamawiający był zobowiązany na podstawie ustawy Pzp tj.:

- a)zaniechania odrzucenia oferty złożonej przez S.L. Virtual Partner oraz oferty Diapol Catering D.S., jako niezgodnych z SWZ,
- b)zaniechanie wyboru oferty Odwołującego jako oferty najkorzystniejszej.

Odwołujący zarzucił Zamawiającemu naruszenie:

- 1)art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp poprzez zaniechanie odrzucenia ofert, których treść jest niezgodna z warunkami zamówienia (SWZ),
- 2)art. 16 pkt 1 ustawy Pzp (poprawność i równe traktowanie wykonawców) poprzez ocenę ofert niespełniających wymogów SWZ,
- 3)art. 239 ust. 1 ustawy Pzp poprzez dokonanie oceny ofert w sposób nierzetelny i nieporównywalny,
- 4)art. 107 ust. 3 ustawy Pzp poprzez de facto dopuszczenie ofert niespełniających wymagań mimo braku możliwości uzupełnienia próbek.

W oparciu o powyższe Odwołujący wnosil o uwzględnienie odwołania oraz o:

- 1)nakazanie unieważnienia czynności Zamawiającego polegającej na wyborze najkorzystniejszej oferty, złożonej przez S.L. Virtual Partner,
- 2)odrzućenie ofert złożonych przez S.L. Virtual Partner oraz DIAPOL Catering D.S., jako ofert niespełniających warunków SWZ i podlegających odrzuceniu.

Krajowa Izba Odwoławcza ustaliła co następuje:

Zgodnie z rozdziałem II ust. 1 i 2 Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej: „SWZ”):

- 1. *Postępowanie prowadzone jest w celu zawarcia umowy ramowej, o której mowa w art. 7 pkt 26 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm. zwaną dalej „uPzp”), z zastosowaniem przepisów dotyczących trybu podstawowego bez negocjacji, na podstawie art. 275 pkt 1 oraz z art. 359 pkt 2 uPzp w związku z art. 311 ust. 1 pkt 2 uPzp, zwanej dalej „uPzp”, oraz w oparciu o zapisy niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SWZ”.*
- 2. *Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w celu zawarcia umowy ramowej z jednym Wykonawcą. Umowa ramowa nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawierania umów realizacyjnych.*

Zgodnie z rozdziałem III ust. 1 i 2 SWZ:

- 1. *Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Uniwersytetu Wrocławskiego w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w celu zawarcia umowy ramowej.*
- 2. *Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (OPZ).*

W rozdziale III ust. 14 SWZ Zamawiający opisał przedmiotowe środki dowodowe składane wraz z ofertą:

14.1. *Zamawiający żąda złożenia następujących przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 106 ust. 1 uPzp, potwierdzających spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego oraz potwierdzających kryteria oceny ofert.*

Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą próbki w postaci prezentacji:

Prezentacja przez Wykonawców stołu z nakryciem, niezbędnym sprzętem do świadczenia usług cateringowych oraz dostarczenie nw. potraw i napojów:

- *kanapki konferencyjne po 2 sztuki na osobę jedna na białym druga na ciemnym pieczywie – (w tym jedna wegańska) – porcja dla 8 osób*
- *mieszane sałaty z kozim serem i ziołami, karmelizowanymi jabłkami i gruszkami, z sosem malinowo – żurawinowym – porcja dla 8 osób*
- *Ciasto kostka po 1 szt. na osobę – sernik – porcja dla 8 osób*
- *filet z łososia, dodatkowo osobno w sosierce sos cytrynowy do polania - porcja dla 8 osób*
- *kluski śląskie 3 szt. na osobę – porcja dla 8 osób*
- *Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych z dodatkami 500ml - porcja dla 8 osób Wielkość prezentowanych potraw ma być symboliczna.*

Wykonawca zapewni naczynia i sztućce na 8 osób.

Wykonawca zapewni stolik koktajlowy.

Wykonawca przedstawi jeden stół cateringowy oraz jeden stolik koktajlowy, nakryte estetycznie i elegancko, zgodnie z dowolną aranżacją Wykonawcy, z zachowaniem spójnej kolorystyki obu elementów.

Stół oraz stolik koktajlowy nie mogą być oznaczone w żaden sposób, w szczególności nie mogą zawierać logo, symbolu, nazwy Wykonawcy ani innych elementów umożliwiających jego identyfikację.

Na stole nie należy umieszczać żadnych tabliczek, kart czy innych oznaczeń dotyczących Wykonawcy lub nazwy firmy. Na stole powinien się znaleźć jedynie wykaz składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów – wymóg konieczny.

Dopuszczalne jest jedynie przygotowanie potraw i elementów aranżacji zgodnie z koncepcją Wykonawcy, bez ujawniania jego tożsamości.

Zamawiający zapewni dostęp do energii elektrycznej jednak, jeżeli Wykonawca chciałby skorzystać z dostępu do prądu zobowiązany jest do posiadania przedłużacza do prądu min. 20 metrów.

Uczestnicy po przybyciu na miejsce prezentacji podpisują listę obecności oraz otrzymują od Przedstawiciela Zamawiającego indywidualny numer, który musi zostać umieszczony na stole w widocznym miejscu.

(...)

Zaoferowane próbki będą stanowiły wzór dostarczanych posiłków, estetyki przedstawianych stołów pod względem spełniania wymagań określonych odpowiednio w Załączniku nr 3 do SWZ oraz będą odzwierciedlały jakość ocenianą w kryteriach oceny ofert.

Dostarczane próbki, w postaci prezentacji muszą być zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

Próbki w postaci prezentacji stanowią część oferty i będą podstawą do oceny oferty w Kryterium Jakość. W związku z powyższym na podstawie art. 107 ust. 3 uPzp Zamawiający nie będzie wzywał w trybie art. 107 ust. 2 uPzp do złożenia lub uzupełnienia próbek jako przedmiotowych środków dowodowych.

W rozdziale XVII SWZ zamawiający zawarł opis kryteriów oceny ofert wskazując, co następuje:

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

1) Cena jednostkowa brutto za „obsługę cateringową 1-4” (C1) – 50 pkt;

2) Cena ofertowa brutto jako suma wszystkich pozycji z przykładowego menu oraz usług dodatkowych (C2) – 30 pkt; 3)

Jakość (J) - 20pkt.

(...)

2.3 Jakość (J) – 20 pkt:

Ocena za niniejsze kryterium zostanie dokonana na podstawie przedstawionej próbki podczas prezentacji zgodnie z poniższą punktacją:

- Organizacja i infrastruktura cateringu -5 pkt

- Wygląd, smak, aromat i odpowiednia temperatura serwowanych potraw/napojów – 15 pkt

2.3.1 Punkty w tym kryterium zostaną przyznane jako uśredniona suma punktów przyznanych według indywidualnej oceny członków Komisji Przetargowej za kryterium Jakość na podstawie przedstawionej przez Wykonawcę próbki w postaci prezentacji.

2.3.2 Oceny dokonają członkowie Komisji Przetargowej na podstawie podkryteriów wskazanych poniżej – oceny jakości dokona zespół powołany spośród użytkowników w składzie 8 osobowym.

2.3.3 W celu dokonania oceny oferty w kryterium jakość, Wykonawca przedstawi nakryty stół cateringowy z niezbędnym sprzętem do świadczenia usługi cateringowej. Wykonawca może przedstawić jeden stół oraz jeden stolik koktajlowy. Stół oraz stolik koktajlowy powinny być nakryte estetycznie i elegancko, wg dowolnej aranżacji Wykonawcy.

Na stole nie należy umieszczać żadnych tabliczek, kart czy innych oznaczeń dotyczących Wykonawcy lub nazwy firmy.

Na stole powinien się znaleźć jedynie wykaz składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów – wymóg konieczny – bez oznaczeń dotyczących Wykonawcy lub nazwy firmy. Dopuszczalne jest jedynie przygotowanie potraw i elementów aranżacji zgodnie z koncepcją Wykonawcy, bez ujawniania jego tożsamości.

Zamawiający zapewni dostęp do energii elektrycznej, jednak jeżeli Wykonawca chciałby skorzystać z dostępu do prądu zobowiązany jest do posiadania przedłużacza do prądu min. 20 metrów.

Na stole Wykonawca do degustacji członków KP przedstawi:

- kanapki konferencyjne po 2 sztuki na osobę jedna na białym druga na ciemnym pieczywie – (w tym jedna wegańska) – porcja dla 8 osób

- mieszane sałaty z kozim serem i ziołami, karmelizowanymi jabłkami i gruszkami, z sosem malinowo – żurawinowym – porcja dla 8 osób

- Ciasto kostka po 1 szt. na osobę – sernik – porcja dla 8 osób

- filet z łososia, dodatkowo osobno w sosserce sos cytrynowy do polania - porcja dla 8 osób

- kluski śląskie 3 szt. na osobę – porcja dla 8 osób

- Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych z dodatkami 500ml - porcja dla 8 osób Wielkość prezentowanych potraw ma być symboliczna.

Wykonawca zapewni naczynia i sztućce na 8 osób.

Wykonawca zapewni stolik koktajlowy.

2.3.4 Start prezentacji rozpocznie się o godz. 12:00 w dniu otwarcia ofert w miejscu wskazanym w rozdziale II pkt 14 SWZ. Uczestnicy po przybyciu na miejsce prezentacji podpisują listę obecności oraz otrzymują od Przedstawiciela Zamawiającego indywidualny numer, który musi zostać umieszczony na stole w widocznym miejscu. Na stole nie należy umieszczać żadnych tabliczek, kart czy innych oznaczeń dotyczących Wykonawcy lub nazwy firmy.

W celu udokumentowania prezentacji będą robione przez Zamawiającego zdjęcia stołów. Zabrania się utrwalania prezentacji przez Wykonawców na własnym sprzęcie (kamery, aparaty itp.).

Ocena przygotowanej prezentacji, potraw przez Komisję Przetargową będzie się odbywać bez udziału przedstawicieli Wykonawcy. Podczas prezentacji w pomieszczeniu mogą przebywać jedynie członkowie komisji. Zamawiający przewiduje, że prezentacja będzie trwała ok. 1,5 - 2 godziny - w zależności od ilości złożonych ofert. Wykonawcy są zobowiązani do zabrania asortymentu cateringowego, wyposażenia cateringowego oraz wszystkich wytworzonych odpadów powstałych podczas prezentacji tj. pozostawienia miejsca usługi w niezmiennym stanie, w jakim ono zostało zastane – w ciągu 30 minut od zakończenia prezentacji.

2.3.5 Każda oferta będzie oceniana w kryterium jakości w skali od 0 do 20 punktów wg indywidualnej oceny członka Komisji przetargowej zgodnie z liczbą punktów przyznawaną za dane podkryterium.

Przy ocenie jakości Zamawiający będzie oceniał:

2.3.5.1 Organizacja i infrastruktura cateringu, oceniane w szczególności:

- ogólny wygląd stołu: estetyka i spójność aranżacji stołu tj. obrus, zastawy, naczynia, sprzęt, dekoracje, serwetki w spójnych kolorach, estetycznie ułożone, czyste;
- dbanie o szczegóły na stole tj. perfekcja w ułożeniu zastawy stołowej, dekoracji, serwetek, łatwość w dostępie do potraw ułożonych na stole, ciekawe dekoracje;

Wykonawca może otrzymać maksymalnie 5 pkt, w tym za:

- niekorzystne wrażenie – 0 pkt.
- przeciętne wrażenie – 1-2 pkt.
- dobre wrażenie – 3-4 pkt.
- bardzo dobre wrażenie 5 pkt.

2.3.5.2 Wygląd, smak, aromat i odpowiednia temperatura potraw/napojów, oceniane w szczególności:

- ogólny wygląd wszystkich rodzajów posiłków – estetyczny i spójny sposób ułożenia, różnorodność aranżacji;
- wygląd potrawy: świeży, apetyczny, regularne kształty dla danego typu produktu, nieposklejane między sobą, barwa odpowiednia dla produktu, zachowany kształt produktu po obróbce termicznej, konsystencja odpowiednia dla produktu, bogata zawartość nadzienia, dodatków, po przekrojeniu potraw spójna konsystencja;
- smak i zapach – smaczny, świeży, charakterystyczny dla danego asortymentu, odpowiednio doprawione, niejałowy, zharmonizowany, wyraźnie wyczuwalny, aromatyczny, odpowiedni smak i zapach przypraw; - odpowiednia, dostosowana temperatura dla danej potrawy/napoju

- Wykonawca może otrzymać maksymalnie 15 pkt, w tym za:
- niekorzystne wrażenie, niesmaczne/produkty niskiej jakości – 0-3 pkt.
 - przeciętne wrażenie, średnio smaczne – 4-7 pkt.
 - dobre wrażenie, smaczne – 8-12 pkt.
 - bardzo dobre wrażenie, bardzo smaczne – 13-15 pkt.

2.3.6 Z przeprowadzonej oceny jakości, każdy z oceniających członków Komisji Przetargowej sporządza kartę indywidualnej oceny z przyznaną ilością punktów i oceną prezentacji badanej oferty.

(...)

4. Złożenie próbek niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego, brak złożenia próbek lub nieprzygotowanie próbek w wyznaczonym terminie skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c uPzp.

5. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów.

W przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w celu zawarcia umowy ramowej zostało złożonych 5 ofert, w tym oferta Odwołującego, oferta Uczestnika postępowania odwoławczego po stronie Zamawiającego – wykonawcy S.L., prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: S.L. (dalej jako: „S.L.”) oraz oferta wykonawcy D.S., prowadzącej działalność gospodarczą pod firmą: DIAPOL Catering D.S. (dalej jako: „DIAPOL”).

Wszyscy oferenci pojawili się na prezentacji próbek w dniu 26 marca 2026 roku. Został sporządzony *Raport z prezentacji Wykonawców – protokół przyjęcia stanowisk Wykonawców* 2 osoby z Komisji przetargowej dokonały odebrania przygotowanych prezentacji, stwierdzając ich prawidłowość. Nie dokonywały one oceny jakości potraw. Członkowie

Komisji Przetargowej zrobili zdjęcia stanowisk celem udokumentowania prezentacji (stanowiące część dokumentacji postępowania), przy czym zdjęcia te nie stanowiły podstawy do oceny próbek w kryterium „jakość”). W ww. Raporcie przedstawiono również wyniki odbioru.

W zakresie próbki Wykonawcy S.L. stwierdzono m.in.:

- „*Kanapki konferencyjne łącznie 32 szt. w tym 8 szt. wegańskich, 24 szt. mięsnych i rybnych, 20 szt. na jasnym pieczywie, 12 szt. na ciemnym. 8 rodzajów po 4 szt. — duża różnorodność. Przyozdobione kwiatami*”;
- „*Sernik 19 szt. — 3 różne rodzaje sernika*”;
- „*Lista składników w postaci nazw posiłków w plexi przy każdej potrawie wraz z podanymi numerami alergenów. Numerowana lista alergenów osobno w plexi na stoliku koktajlowym – dwujęzyczna*”.

Członkowie Komisji Przetargowej dokonujący odbioru prezentacji Wykonawców dopuścili wszystkie stanowiska do oceny w kryterium „Jakość”.

W dniu 21 kwietnia 2026 roku Zamawiający poinformował Wykonawców biorących udział w postępowaniu o wyborze najkorzystniejszej oferty, tj. oferty złożonej przez S.L. (łączna liczba punktów: 80,87). Oferta Odwołującego uzyskała 78,29 punktów. Natomiast oferta Wykonawcy DIAPOL uzyskała 67,97 punktów. Z kolei oferty dwóch pozostałych Wykonawców zostały odrzucone.

Na powyższą czynność Zamawiającego oraz na zaniechanie odrzucenia ofert Wykonawców: S.L. i DIAPOL Odwołujący wniósł odwołanie w dniu 26 kwietnia 2026 roku.

W dniu 28 kwietnia 2026 roku Zamawiający przekazał Wykonawcom odwołanie za pomocą środków komunikacji elektronicznej.

W dniu 4 maja 2026 roku Wykonawca S.L. zgłosił przystąpienie do postępowania odwoławczego po stronie Zamawiającego, przedstawiając jednocześnie swoje stanowisko w sprawie.

W dniu 7 maja 2026 roku Zamawiający złożył do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej odpowiedź na odwołanie wnosząc o jego oddalenie w całości jako bezzasadnego.

Ponadto, w dniu 1 czerwca 2026 roku Odwołujący złożył do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej dodatkowe stanowisko pisemne wraz ze zdjęciami stanowisk wykonanymi zarówno przez Komisję Przetargową, jak i przez siebie – przed rozpoczęciem prezentacji.

Krajowa Izba Odwoławcza rozpoznając na rozprawie złożone odwołanie i uwzględniając dokumentację z niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz dowody i stanowiska Stron i Uczestnika postępowania odwoławczego złożone na piśmie i podane do protokołu rozprawy zważyła, co następuje.

Izba ustaliła wystąpienie przesłanek z art. 505 ust. 1 ustawy Pzp, tj. istnienie po stronie Odwołującego interesu w uzyskaniu zamówienia oraz możliwość poniesienia przez niego szkody z uwagi na kwestionowane czynności Zamawiającego.

Ponadto, Izba stwierdziła, że nie została wypełniona żadna z przesłanek ustawowych skutkujących odrzuceniem odwołania, wynikających z art. 528 ustawy Pzp.

Tytułem wstępu Izba przytoczy brzmienie przepisów przywołanych przez Odwołującego w ramach podstaw prawnych podnoszonych zarzutów:

Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.

Zgodnie z art. 16 pkt 1 ustawy Pzp zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców.

Stosownie do art. 239 ust. 1 ustawy Pzp zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia.

Z kolei art. 107 ust. 1 - 3 ustawy Pzp stanowi, że:

1. Jeżeli zamawiający żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych, wykonawca składa je wraz z ofertą.
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.

3. Przepisu ust. 2 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

Ponadto, Izba zwraca uwagę na rozdział XVII ust. 4 SWZ, w którym Zamawiający wskazał, że *złożenie próbek niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego, brak złożenia próbek lub nieprzygotowanie próbek w wyznaczonym terminie skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c uPzp*.

Zgodnie zaś z art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli została złożona przez wykonawcę, który nie złożył w przewidzianym terminie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, lub podmiotowego środka dowodowego, potwierdzających brak podstaw wykluczenia lub spełnianie warunków udziału w postępowaniu, przedmiotowego środka dowodowego, lub innych dokumentów lub oświadczeń.

W ocenie Izby odwołanie należało uwzględnić w części.

Odnosząc się do zarzutów przedstawionych w odwołaniu Izba stwierdziła co następuje.

Po pierwsze, Izba uwzględniła zarzuty odwołania wyłącznie te, które były kierowane w stosunku do oferty Wykonawcy S.L., gdyż tylko w kwestionowaniu tej oferty Odwołujący miał interes, o którym mowa w art. 505 ustawy Pzp.

Zgodnie bowiem z art. 505 ustawy Pzp środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.

Zatem, z uwagi na brak interesu w podnoszeniu zarzutów w stosunku do oferty Wykonawcy DIAPOL, która została sklasyfikowana za ofertą Odwołującego (uzyskując jedynie 67,97 punktów), Izba oddaliła zarzuty podniesione w stosunku do tej oferty.

Natomiast w zakresie zarzutów dotyczących oferty S.L. Izba podzieliła stanowisko Odwołującego, że Wykonawca ten złożył próbkę niezgodną z wymaganiami określonymi w SWZ.

W punkcie 2.3.3. w Rozdziale XVII SWZ Zamawiający jasno wskazał, że *na stole powinien się znaleźć jedynie wykaz składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów – wymóg konieczny*.

Nie ulega wątpliwości, że próbka dostarczona przez wykonawcę S.L. nie zawierała listy składników, a jedynie wykaz serwowanych potraw (powyższe wynika zarówno z przedstawionej dokumentacji zdjęciowej wykonanej przez członków Komisji Przetargowej, jak i z *Raportu z prezentacji Wykonawców – protokół przyjęcia stanowisk Wykonawców*).

W Raporcie – w zakresie próbki przedstawionej przez Wykonawcę S.L. stwierdzono: *Lista składników w postaci nazw posiłków w plexi przy każdej potrawie wraz z podanymi numerami alergenów. Numerowana lista alergenów osobno w plexi na stoliku koktajlowym – dwujęzyczna*. Tymczasem zgodnie z treścią wymagania opisanego w SWZ Wykonawcy winni byli przedstawić nakryty stół cateringowy, na którym: *powinien się znaleźć jedynie wykaz składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów – wymóg konieczny – bez oznaczeń dotyczących Wykonawcy lub nazwy firmy* (wymaganie opisane w powołanym powyżej punkcie 2.3.3. Rozdziału XVII SWZ).

Powyższe wymaganie jest jednoznaczne. Wykonawca winien przedstawić wykaz składników. Jest to pojęcie jednoznaczne i oznacza wyliczenie (listę, spis) składników). Izba w pełni podziela stanowisko Odwołującego, że winietek z nazwami potraw nie można traktować jako wykazu składników.

Powyższe oznacza niespełnienie wymogu obligatoryjnego w zakresie przedstawionej próbki stołu cateringowego.

Dalej Izba zgadza się z twierdzeniami Odwołującego, że przygotowana próbka uniemożliwia sprawiedliwą ocenę w sytuacji, gdy Wykonawca nie przedstawił wymaganych porcji tego samego rodzaju serwowanej potrawy dla 8-osobowej Komisji.

Zgodnie z wymaganiami opisanymi w przywoływanym wielokrotnie punkcie 2.3.3. Rozdziału XVII SWZ:

Na stole Wykonawca do degustacji członków KP przedstawi:

- *kanapki konferencyjne po 2 sztuki na osobę jedna na białym druga na ciemnym pieczywie – (w tym jedna wegańska) – porcja dla 8 osób*
- *mieszane sałaty z kozim serem i ziołami, karmelizowanymi jabłkami i gruszkami, z sosem malinowo – żurawinowym*

– porcja dla 8 osób

• *Ciasto kostka po 1 szt. na osobę – sernik – porcja dla 8 osób*

• *filet z łososia, dodatkowo osobno w sosie sos cytrynowy do polania - porcja dla 8 osób*

• *kluski śląskie 3 szt. na osobę – porcja dla 8 osób*

• *Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych z dodatkami 500ml - porcja dla 8 osób Wielkość prezentowanych potraw ma być symboliczna.*

Wykonawca zapewni naczynia i sztućce na 8 osób.

Wykonawca zapewni stolik koktajlowy.

Jak wynika z dokumentacji zdjęciowej, ale także i z *Raportu z prezentacji Wykonawców – protokół przyjęcia stanowisk Wykonawców*, Wykonawca S.L. przedstawił próbkę, która uniemożliwiała dokonanie rzetelnej oceny w ramach kryterium „Jakość” (J), gdyż w przypadku niektórych potraw brakowało 8 porcji tego samego rodzaju serwowanej potrawy. Utrudniało to *de facto* dokonanie sprawiedliwej oceny. Przykładowo Wykonawca S.L. przedstawił 8 rodzajów kanapek konferencyjnych po 4 szt., a w przypadku sernika przedstawił 3 różne rodzaje sernika, ale w żadnym przypadku nie było to 8 sztuk tego samego rodzaju.

Natomiast wymagania opisane w SWZ (punkt 2.3.3. Rozdział XVII SWZ) to:

• *kanapki konferencyjne po 2 sztuki na osobę jedna na białym druga na ciemnym pieczywie – (w tym jedna węgierska) – porcja dla 8 osób,*

• *Ciasto kostka po 1 szt. na osobę – sernik – porcja dla 8 osób*

Powyższe postanowienia SWZ jasno wskazują, że Zamawiający chciał zapewnić 8 -porcji każdej potrawy dla 8-osobowej Komisji Przetargowej. Nawet jeśli uznać, że postanowienia SWZ nie wyłączały możliwości zaprezentowania kilku rodzajów danej potrawy, to jednak należałoby uznać, że każdy rodzaj potrawy (czy to sernik, czy sernik z wiśniami czy kanapka z rosbefem) winien być przygotowany w 8 porcjach.

Izba podziela również stanowisko Odwołującego, że aby próbka była miarodajna i pozwalała na ocenę ofert na jednolitych zasadach powinna być przygotowana według tych samych zasad.

Jak już powyżej wskazano w rozdziale XVII w ust. 4 SWZ Zamawiający wskazał, że złożenie próbek niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego skutkować będzie odrzuceniem ofert na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp.

Odwołujący w podstawach prawnych nie powołał się wprawdzie na przepis art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp, jednakże Izba działając w granicach zarzutów podniesionych w odwołaniu dokonała samodzielnej subsumpcji i nakazała odrzucenie oferty Uczestnika – Wykonawcy S.L. na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp - z uwagi na złożenie próbki niezgodnej z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w punkcie 2.3.3. Rozdziału XVII SWZ. Należy przy tym podkreślić, że zarzuty podniesione przez Odwołującego nakierowane były na odrzucenie oferty S.L., z tej właśnie przyczyny, iż w ocenie Odwołującego, próbka złożona przez tego Wykonawcę jest niezgodna z wymaganiami SWZ.

Skoro zatem potwierdziły się zarzuty odwołania, że Wykonawca S.L. przedstawił próbkę niezgodną z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SWZ, to mimo braku powołania się przez Odwołującego na przepis art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp, należało uznać, że zarzuty Odwołującego w odniesieniu do oferty Wykonawcy S.L. potwierdziły się oraz, że to przepis art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp powinien stanowić podstawę odrzucenia oferty tego Wykonawcy (nie zaś przepis art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, który stanowi o odrzuceniu oferty z uwagi na niezgodność treści oferty z warunkami zamówienia).

W konsekwencji powyższych naruszeń potwierdziły się także zarzuty dotyczące naruszenia art. 16 i art. 239 ustawy Pzp.

Wobec powyższego Izba uwzględniła odwołanie w części, tj. w zakresie zarzutów odnoszących się do oferty Wykonawcy S.L. i nakazała Zamawiającemu: unieważnienie czynności wyboru oferty najkorzystniejszej oraz powtórzenie czynności badania i oceny ofert, w tym odrzucenie oferty Wykonawcy S.L. na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp.

O kosztach postępowania orzeczono stosownie do wyniku, na podstawie art. 557 i art. 575 ustawy Pzp oraz w oparciu o § 7 ust. 2 pkt 1 i ust. 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 roku w sprawie szczegółowych rodzajów kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania (Dz.U. z 2020 r. poz. 2437).

Mając powyższe na uwadze Izba orzekła jak w sentencji.

Przewodnicząca:.....