

WYROK

Warszawa, dnia 24 czerwca 2026 r.

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodnicząca: Katarzyna Paprocka

Protokolant: Klaudia Kwadrans

po rozpoznaniu na rozprawie odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w dniu 18 maja 2026 r. przez wykonawcę IMPEL Catering Sp. z o.o. we Wrocławiu w postępowaniu prowadzonym przez Szpitale Pomorskie sp. z o.o. w Gdyni

przy udziale uczestnika po stronie Zamawiającego, wykonawcy Naprzód Catering Sp. z o.o. w Łodzi

orzeka:

1. oddala odwołanie,

2. kosztami postępowania obciąża Odwołującego i zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 15 000 zł 00 gr (słownie: piętnaście tysięcy złotych zero groszy) uiszczoną przez Odwołującego tytułem wpisu od odwołania oraz kwotę 3 600 zł 00 gr (słownie: trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) poniesioną przez Odwołującego tytułem wynagrodzenia pełnomocnika.

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 2380/26

Uzasadnienie

Zamawiający, Szpitale Pomorskie sp. z o.o. w Gdyni prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego pn. Usługa przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Pomorskich Sp. z o.o. w lokalizacjach: Szpital Specjalistyczny im. F. Ceynowy w Wejherowie, Szpital Morski im. PCK w Gdyni, Szpital Św. Wincentego a Paulo w Gdyni. Numer referencyjny: D25M/251/US/13-20rj/26. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej w dniu 2 kwietnia 2026 r., pod nr: 2026/S 65-230318. Wartość szacunkowa zamówienia przekracza progi unijne.

W dniu 18 maja 2026 r. do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej wpłynęło odwołanie wykonawcy Impel Catering Sp. z o.o. we Wrocławiu (dalej jako: „IMPEL” albo „Odwołujący”) wobec treści Opisu Przedmiotu Zamówienia (dalej jako: „OPZ”), zawartego w Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej jako: „SWZ”) w zakresie:

- 1) postanowienia rozdz. I pkt 7 oraz rozdz. X OPZ, stanowiącego Załącznik nr 10 do SWZ, w brzmieniu nadanym w dniu 8 maja 2026 r. – w związku z uwzględnieniem przez Zamawiającego odwołania z dnia 20 kwietnia 2026 roku,
- 2) postanowienia rozdz. VIII SWZ pkt 1 ppkt 1.9 w zw. z postanowieniem rozdz. III pkt 4 SWZ, w brzmieniu nadanym treścią wyjaśnień z dnia 8 maja 2026 r., w zakresie rozszerzającym obowiązek posiadania wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2018 – również na kuchni: główną i awaryjną (pierwotny wymóg dotyczył tylko i wyłącznie wykonawcy),
- 3) postanowienia Formularza oferty („FO”) tj., pkt 3 i pkt 4 Formularza oferty, stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ.

Odwołujący zarzucił Zamawiającemu naruszenie następujących przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm., dalej jako: „PZP”), tj.:

1. art. 99 ust. 1 i 4 PZP w zw. z art. 112 ust. 1. z art. 16 pkt PZP poprzez sformułowanie treści OPZ w sposób naruszający zasady uczciwej konkurencji, tj.:
 - a) opisanie sposobu realizacji usługi w sposób prowadzący do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców (jako „ukryty” warunek udziału w postępowaniu), pomimo, że dla prawidłowej realizacji usługi nie jest konieczne, aby kuchnia główna i kuchnia awaryjna znajdowały się poza siedzibą Zamawiającego,
 - b) rozszerzenie wymogu posiadania wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2018 również na kuchni: główną i awaryjną (wprowadzone do SWZ na skutek odpowiedzi na pytania, w tym nr 4 i 5 z dnia 8 maja 2026 r.),
- a w konsekwencji powyższego naruszenie:

2.art. 16 pkt 1-3 PZP poprzez przeprowadzenie postępowania w sposób niezapewniający zachowania uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, proporcjonalności i przejrzystości, wprost zmierzający do wyeliminowania wykonawcy z postępowania.

Podnosząc wskazane zarzuty, Odwołujący wniósł o uwzględnienie odwołania i nakazanie Zamawiającemu:

1) zmianę OPZ oraz Formularza oferty, poprzez powrót do pierwotnego brzmienia tych postanowień, tj. nadanie im następującego brzmienia,

a.w zakresie OPZ: „7. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby produkcja posiłków odbywała się na bazie Kuchni Wykonawcy, znajdującej się w odległości umożliwiającej prawidłowe wykonanie usługi. Pod pojęciem „Kuchni Wykonawcy” Zamawiający rozumie pomieszczenia, które stanowią własność Wykonawcy, lub którymi dysponuje na podstawie innych tytułów prawnych w celu realizacji przedmiotu zamówienia. Każdorazowo Wykonawca będzie zobowiązany do pisemnego powiadomienia Zamawiającego o zmianie miejsca przygotowywania posiłków w przypadku, gdy Wykonawca nie będzie mógł ich przygotowywać w miejscu wskazanym w ofercie. (...)

X. Najem i modernizacja pomieszczeń kuchni w lokalizacji w Wejherowie

1. Zamawiający przekaze Wykonawcy pomieszczenia w budynku kuchni w lokalizacji Wejherowo o powierzchni 1 178,76 m² a Wykonawca w ramach umowy wykona przebudowę i dostosuje powierzchnię kuchni, nie mniej niż 50% aktualnej powierzchni najmu, do własnych potrzeb.

2. Wykonawca usługi określi wielkość kuchni jako wielkość początkową. Na etapie prac remontowych i modernizacyjnych Wykonawca w jednym czasie wydzieli obszar na dwie funkcje – pierwsza część jako obszar wydawania posiłków w okresie przejściowym oraz druga część jako część remontowana pod nowy system wydawania posiłków.

3. Po wydzieleniu powierzchni do przebudowy Wykonawca z Zamawiającym protokolarnie ustali pozostałą powierzchnię kuchni niezbędną do świadczenia usługi w celu skorygowania kwoty za najem.

4. Po zakończeniu modernizacji, część pierwsza powierzchni zostanie zwrócona Zamawiającemu a część druga wyremontowana, zostanie przekazana Wykonawcy do pełnej operacyjnej pracy. Przekazanie powierzchni nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. (...)

7. Ze względu na planowane prace w zakresie wymiany głównych przyłączy w budynku kuchni Zamawiający udostępni w siedzibie Zamawiającego projekt koncepcyjny w zakresie głównych pionów instalacyjnych.

8. Zakres prac dotyczy jedynie pomieszczeń docelowej obsługi Kuchni.

9. Kuchnia po przebudowie musi spełniać wymagania obowiązujących przepisów w zakresie: budowlanym, p-poż, sanitarnym oraz odpowiadać wymaganiom dotyczącym żywienia w szpitalu.

10. Wykonawca zakończy prace w zakresie opracowania niezbędnej dokumentacji projektowej w terminie do 60 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Projekt powinien zawierać karty materiałowe w wersji skrócone (bez DTR).

11. Wykonawca przedstawi projekt prac wraz z harmonogramem prac. Zamawiający w terminie 20 dni roboczych zaopiniuje projekt. Po wniesieniu uwag przez Zamawiającego Wykonawca będzie miał 7 dni roboczych na ustosunkowanie się do uwag projektowych. Prace nad projektem uznaje się zakończone po pełnej akceptacji projektu przez Zamawiającego.”

b.w zakresie Formularza oferty: „3. Wykonawca oświadcza, że będzie realizował usługę żywienia w pomieszczeniach Kuchni Głównej mieszczącej się w lokalizacji (adres):

4. W sytuacjach awaryjnych Wykonawca będzie korzystał z Kuchni Rezerwowej mieszczącej się w lokalizacji (adres):

2) zmianę postanowienia rozdz. VIII SWZ pkt 1 ppkt 1.9 SWZ w zw. z postanowieniem rozdz. III pkt 4 SWZ, poprzez: wykreślenie z treści odpowiedzi na pytanie 4 i 5: „Dokument potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2018, tj. certyfikat/zaświadczenie wystawione przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego, dla kuchni głównej, jak i kuchni awaryjnej” – oraz powrót do pierwotnego brzmienia SWZ, odnoszącego obowiązek posiadania certyfikatu do wykonawcy.

Ponadto, Odwołujący wniósł o zasądzenie od Zamawiającego na rzecz Odwołującego kosztów postępowania odwoławczego, w tym kosztów zastępstwa procesowego, według norm przewidzianych przepisami prawa zgodnie z fakturą przedstawioną na rozprawie. Na rozprawie złożył fakturę na kwotę brutto 3.600,00 zł tytułem wynagrodzenia pełnomocnika.

Jak uzasadnił w odwołaniu, Zamawiający, w wyniku uwzględnienia odwołania wykonawcy Naprzód Catering sp. z o.o. w

Łodzi (dalej jako: „Naprzód Catering” lub „Przystępujący”) w sprawie o sygn. KIO 1841/26, dokonał zmiany SWZ, kwestionowanej obecnie przez Odwołującego, polegającej na rezygnacji z pierwotnego planu udostępnienia wykonawcy części kuchni w budynku Szpitala w Wejherowie, w którym planowane są prace remontowe (przy jednoczesnym udostępnieniu przez Zamawiającego części pomieszczeń w związku z realizacją usługi) oraz na wprowadzeniu do OPZ wymogu dysponowania dwiema kuchniami: główną oraz awaryjną – oboma znajdującymi się poza budynkiem Zamawiającego. Wyjaśnił, że pierwotne postanowienia wymagały również od wykonawcy posiadania kuchni awaryjnej na wypadek niemożności świadczenia usług z kuchni głównej, zaś wg Odwołującego było to jak najbardziej uzasadnione wymaganiem, w szczególności biorąc pod uwagę planowane prace remontowe, które mogą wpływać na możliwość świadczenia usług cateringowych i przygotowywania jedzenia. Jak wskazał Odwołujący, tak sformułowane wymaganie dotyczące sposobu realizacji usługi, znacznie ogranicza możliwość udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia wykonawców innych niż Przystępujący, który to jako jeden z nielicznych wykonawców realizujących usługi na rynku przygotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia pacjentów na terenie Pomorza, dysponuje na obecnym etapie takimi zasobami i zapleczem dostosowanym odpowiednio do realizacji usługi, tj. dwiema kuchniami. Odwołujący podniósł, że każda z takich kuchni musi uwzględniać wymagania techniczno-budowlane oraz sanitarne a dostosowanie takiego lokalu do wymagań dopuszczających użytkowanie i korzystanie z niego wiąże się każdorazowo z koniecznością poniesienia kosztów jeszcze przed przystąpieniem do realizacji postępowania, a zatem jest to nieproporcjonalne względem celu Zamawiającego. Ponadto, wskazał, że wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów dla trzech lokalizacji co najmniej w następującym zakresie: koszty zatrudnienia pracowników ww. kuchni (kucharzy, pomocy kuchennych i innych osób z obsługi kuchni, kierowców), koszty utrzymania ww. kuchni (koszt wody, energii i innych mediów związanych z bieżącym funkcjonowaniem kuchni), koszty administracyjne (koszty podatków i opłat), koszty bieżącego utrzymania czystości kuchni oraz koszty amortyzacji. Stwierdził również, że wprowadzenie w drodze ww. zmiany SWZ wymogu przedłożenia Zamawiającemu certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 2200:2018 również na kuchnie: główną i awaryjną (pierwotnie wymóg taki dotyczył tylko wykonawcy) – wprost zmierza do wyeliminowania Odwołującego z postępowania (który nie dysponuje obecnie takim certyfikatem) oraz ograniczenia konkurencji. W ocenie Odwołującego, w przypadku odpowiedniej organizacji i planowania prac remontowych oraz odpowiedniej współpracy Zamawiającego z wykonawcą możliwe jest takie przygotowanie przestrzeni w pomieszczeniach udostępnianych, które pozwoliłoby na świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia bez konieczności przygotowywania posiłków wyłącznie w kuchni znajdującej się poza siedzibą Zamawiającego przez cały czas remontu, zaś w okresie, gdy zajdzie konieczność przeprowadzenia prac nadmiernie uciążliwych z punktu widzenia świadczenia usług cateringowych, wykonawca wciąż będzie miał możliwość przygotowywania posiłków z kuchni awaryjnej – skąd wynika, że wprowadzona zmiana nie jest konieczna. Wskazał na brak proporcjonalności względem celu Zamawiającego oraz inne postępowania, w których Zamawiający nie tworzył takich barier, a spełniały one również stosowne cele. Wykonawca IMPEL podniósł, że jakkolwiek w orzecznictwie Izby wskazuje się na dużą swobodę Zamawiającego w zakresie opisu przedmiotu zamówienia (z uwzględnieniem jego potrzeb), to nie ulega wątpliwości, że uprawnienie to nie ma charakteru bezwzględnie. W ocenie Odwołującego, wprowadzony drogą kwestionowanej zmiany wymóg stanowi ukryty warunek udziału w postępowaniu, gdyż niewielu wykonawców jest w stanie na potrzeby niniejszego zamówienia przygotować dwie kuchnie w odległości pozwalającej na świadczenie usług cateringowych w sposób wymagany przez Zamawiającego. Ponadto, wykonawca IMPEL wskazał, że Zamawiający chce uzyskać sfinansowanie remontu przez wykonawcę wraz z kosztowną wymianą instalacji – by jednocześnie zabronić wykonawcy korzystać z tych pomieszczeń w takim zakresie, w jakim taki remont byłby dla wykonawcy logicznie i ekonomicznie uzasadniony, tj. wykorzystania przez wykonawcę tych pomieszczeń jako kuchni głównej. Co więcej, wg tego wykonawcy, ze względu na wprowadzone zmiany, Zamawiający otrzyma zapewne oferty na wyższym poziomie cenowym, ze względu na wzrost kosztów realizacji zamówienia.

W odpowiedzi z dnia 28 maja 2024 r. na odwołanie, Zamawiający wniósł o oddalenie odwołania w całości oraz o zasądzenie od Odwołującego na rzecz Zamawiającego kosztów postępowania w tym kosztów zastępstwa procesowego i opłat skarbowych od pełnomocnictw, według norm przepisanych. Na rozprawie nie złożył spisu kosztów, ani rachunków. Odniósł się do poprzedniego odwołania wykonawcy Naprzód Catering, w którym zarzucił on opisanie przedmiotu zamówienia w sposób niejednoznaczny i sprzeczny wewnętrznie, na skutek czego brak było dostatecznie zrozumiałych informacji, w oparciu, o które wykonawca miał sporządzić ofertę i wskutek którego, Zamawiający doprecyzował postanowienia SWZ. Wyjaśnił, że od początku intencją Zamawiającego było przeniesienie produkcji żywieniowej do kuchni zewnętrznej wykonawcy, tj. nie znajdującej się na terenie lokalizacji Zamawiającego, zaś najem powierzchni miał dotyczyć jedynie pomieszczeń, w których wykonawca będzie przygotowywał gotowe posiłki, zrealizowane uprzednio w zewnętrznej kuchni, do dystrybucji na oddziały szpitalne, stąd postanowienia SWZ w pierwotnym brzmieniu mogły wprowadzać wykonawców w błąd. Ponadto, w wyniku zmiany ograniczono zakres remontu, pozostawiając wytyczne do potrzeb wykonawcy, tym samym wykonawca nie będzie musiał wykonać remontu o

pierwotnie założonych rozmiarach, co będzie dla wykonawcy korzystniejsze finansowo. Wyjaśnił dodatkowo, że istotą wyznaczenia kuchni awaryjnej w OPZ jest zagwarantowanie nieprzerwanej i bezpiecznej realizacji usługi żywienia pacjentów w sytuacjach kryzysowych (np. awaria mediów, zdarzenia losowe w kuchni głównej). Zamawiający wyjaśnił, że koncepcja świadczenia usługi żywienia w sposób taki, aby wykonawca dysponował kuchnią zewnętrzną i dowoził posiłki do szpitali, jest obecnie powszechnie dostępna na rynku świadczenia usług szpitalnych. Niewątpliwie, zdaniem Zamawiającego umiejscowienie kuchni wykonawcy bliżej ośrodków gdyńskich aniżeli w Wejherowie, może spowodować polepszenie jakości w zakresie konsystencji i temperatury posiłków dowożonych do szpitali Zamawiającego znajdujących się w Gdyni, jednocześnie wszystkie ośrodki szpitalne Zamawiającego uzyskają podobny system przygotowania i dystrybucji posiłków, a na cele medyczne Szpital w Wejherowie pozyska ok. 789 m² dodatkowej powierzchni. Stąd, w ocenie Zamawiającego zmiana SWZ w tym zakresie wpisała się w realizację idei art. 99 ust. 1 PZP. Poza tym, jak wskazał w odpowiedzi na odwołanie, każdy z wykonawców będzie miał finalnie takie same kryteria dostępu do usługi, wobec czego zarzut naruszenia art. 99 ust. 1 i 4 PZP poprzez sformułowanie OPZ w sposób naruszający zasady uczciwej konkurencji jest bezpodstawny. W odpowiedzi na zarzut „ukrycia” warunku udziału w postępowaniu poprzez wprowadzenie kwestionowanej zmiany OPZ, Zamawiający podniósł, że w rzeczywistości Zamawiający ma prawo oraz swobodę w przedmiocie ustanowienia warunków udziału w postępowaniu celem sprawdzenia możliwości realizacji zamówienia przez wykonawców oraz ma prawo określić sposób wykonywania usługi w sposób zabezpieczający żywienie jego pacjentów. W zakresie zarzutu nr 1 b) Zamawiający wskazał, iż początkowo wymagał złożenia wraz z ofertą następującego przedmiotowego środka dowodowego: „Dokument potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN EN ISO 22000:2018 tj. certyfikat/zaświadczenie wystawione przez uprawniony do tego podmiot.” Jednak, Zamawiający uznał, iż dla zachowania bezpieczeństwa pacjentów, stosowny certyfikat potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2018 powinien dotyczyć zarówno kuchni podstawowej Wykonawcy, jak i kuchni rezerwowej. Wyjaśnił, że obniżenie standardów sanitarno-higienicznych i rezygnacja z wymogów ISO 22000 dla kuchni awaryjnej stanowiłoby bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia i życia pacjentów w momencie wystąpienia sytuacji kryzysowej, ponadto żywienie szpitalne dotyczy grupy konsumentów o podwyższonym ryzyku (osoby chore, z obniżoną odpornością, wymagające rygorystycznych diet specjalistycznych), zaś norma PN-EN ISO 22000:2018 opiera się na analizie ryzyk i zagrożeń (HACCP) w całym łańcuchu dostaw i produkcji. Zamawiający podkreślił, że zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający ma prawo i obowiązek opisać przedmiot zamówienia oraz warunki udziału w postępowaniu w sposób uzasadniony jego obiektywnymi potrzebami. Uznał zatem, że wymóg posiadania certyfikatu dla obu lokalizacji/kuchni jest bezpośrednio związany z przedmiotem zamówienia i proporcjonalny do stopnia ryzyka związanego z realizacją usług żywienia w podmiotach leczniczych. W zakresie zarzutu nr 2 stwierdził zaś, że w powyższym stanie rzeczy nieuzasadnione jest również zarzucanie Zamawiającemu naruszenia art. 16 PZP. Podniósł również, że Odwołujący nie wskazał, na czym konkretnie nie to naruszenie by miało polegać.

Do postępowania odwoławczego przystąpienie po stronie Zamawiającego złożył wykonawca Naprzód Catering Sp. z o.o. w Łodzi, który wniósł o oddalenie odwołania w całości, jako bezzasadnego. Wskazał, że obecne postanowienia SWZ odpowiadają rzeczywistym wymaganiom związanym z prawidłową realizacją usługi oraz uwzględniają okoliczności podnoszone uprzednio przez Przystępującego w odwołaniu z dnia 20 kwietnia 2026 r., w szczególności dotyczące konieczności zapewnienia zewnętrznego zaplecza produkcyjnego w związku z planowaną modernizacją infrastruktury kuchennej Zamawiającego. Podkreślił, że w przypadku modernizacji obiektów o funkcji technologicznie ciągłej (takich jak kuchnie szpitalne), dopuszczalność prowadzenia prac w trakcie eksploatacji obiektu istnieje wyłącznie w sytuacji, gdy zakres robót nie narusza ciągłości instalacji krytycznych ani nie powoduje ryzyka przerwania procesów technologicznych, zaś jego zdaniem, w niniejszym stanie faktycznym warunki te nie są spełnione, gdyż próba utrzymania funkcjonowania kuchni w trakcie realizacji robót budowlanych prowadziłaby do nieakceptowalnego ryzyka naruszenia norm sanitarnych (w szczególności w zakresie HACCP i wymagań dla żywienia w podmiotach leczniczych), bezpieczeństwa pożarowego, bezpieczeństwa instalacji gazowych i elektrycznych oraz jakości i ciągłości żywienia pacjentów. Dodał, że celem Przystępującego nie było ograniczenie konkurencji ani narzucenie konkretnego modelu organizacyjnego świadczenia usługi, lecz wyłącznie doprowadzenie do jednoznacznego i spójnego określenia, tj. gdzie faktycznie ma odbywać się produkcja posiłków, czym jest kuchnia główna, czym jest kuchnia awaryjna oraz jaki charakter mają pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego w Wejherowie. Zwrócił uwagę na treść odpowiedzi Zamawiającego na pyt. 3, gdzie Zamawiający wskazał, że nie przewiduje produkcji posiłków na terenie pomieszczeń w Wejherowie, lecz „(...) mają to być jedynie pomieszczenia pomocnicze w realizacji usługi.” Według Przystępującego, skoro Zamawiający sam przesądził, że pomieszczenia w Wejherowie nie mają stanowić miejsca produkcji posiłków, lecz wyłącznie zaplecze pomocnicze, to oczywistym i koniecznym było doprecyzowanie dokumentacji postępowania poprzez jednoznaczne rozróżnienie: kuchni głównej, kuchni awaryjnej oraz pomieszczeń pomocniczych udostępnianych przez Zamawiającego. Wykonawca Naprzód Catering wyjaśnił, że w przeciwnym razie dokumentacja pozostawałaby

wewnętrznie sprzeczna, ponieważ z jednej strony Zamawiający wskazywałby, że produkcja posiłków nie ma odbywać się w Wejherowie, a z drugiej strony dokumentacja mogłaby sugerować możliwość realizacji produkcji właśnie w tych pomieszczeniach, z kolei taki stan prowadziłby do niejednoznaczności OPZ oraz ryzyka odmiennej interpretacji przez wykonawców na etapie kalkulacji ofert. Dodał, że Odwołujący nie wykazał, aby wymóg jednoznacznego wskazania kuchni głównej i awaryjnej poza siedzibą Zamawiającego był obiektywnie niemożliwy do spełnienia przez innych profesjonalnych wykonawców działających na rynku usług żywienia szpitalnego. Za bezzasadny Przystępujący uznał również zarzut Odwołującego dotyczący rozszerzenia wymogu posiadania wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2018 również na kuchnię główną oraz kuchnię awaryjną, ponieważ jego zdaniem Odwołujący błędnie próbuje sprowadzić wymóg ISO wyłącznie do poziomu abstrakcyjnego „wykonawcy” jako podmiotu gospodarczego, podczas gdy norma PN-EN ISO 22000:2018 dotyczy realnego funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności w konkretnym zakładzie produkcyjnym. Odnosząc się do zarzutu, że wymóg ten ma prowadzić do ograniczenia konkurencji, Przystępujący wskazał, że Odwołujący nie wykazał, aby uzyskanie certyfikacji ISO 22000 dla kuchni produkcyjnych było obiektywnie niemożliwe lub nadzwyczajne dla profesjonalnych podmiotów działających na rynku żywienia szpitalnego. Podkreślił, że wymóg ten dotyczy żywienia pacjentów szpitalnych, a więc świadczenia o szczególnym znaczeniu z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego i epidemiologicznego.

Dnia 19 czerwca, do akt sprawy wpłynęło pismo procesowe Odwołującego, w którym przedstawił on stanowisko uzupełniające wraz z wnioskami dowodowymi. Odwołujący podniósł, iż jego zdaniem dysponowanie dwiema kuchniami (a tym bardziej dwiema kuchniami oraz dodatkowym pomieszczeniem np. u zamawiającego na potrzeby usługi cateringu) nie jest warunkiem niezbędnym do prawidłowej realizacji usługi – co potwierdza praktyka rynkowa, w której usługodawcy prowadzili żywienie zbiorowe nie dysponując kuchnią awaryjną, a wymóg ten nie był stawiany w analogicznych postępowaniach o udzielenie zamówienia. Wyjaśnił, że w systemie dostaw termosowych ciągłość żywienia jest zapewniana przez należyte zorganizowanie procesu produkcji i transportu posiłków w ramach jednej kuchni produkcyjnej wyposażonej w odpowiednie pojemniki transportowe. Zdaniem Odwołującego, dysponowanie dwiema kuchniami zewnętrznymi i dodatkowym pomieszczeniem u samego Zamawiającego jest wymogiem nieuzasadnionym, zaś Zamawiający nie przedstawił obiektywnej potrzeby istnienia takiego wymogu w kontekście konkretnego przedmiotu zamówienia i jego proporcjonalności. Ponadto, w odniesieniu do zarzutu nr 1b zwrócił uwagę, że Zamawiający nigdy dotychczas – w żadnym z historycznych postępowania dotyczących usług żywienia – nie stawiał wymogu posiadania certyfikatu ISO 22000:2018 odrębnie dla każdej kuchni, ponadto nie jest to standard rynkowy, ani warunek powszechnie uznawany za konieczny, zaś Zamawiający wprowadził go dopiero na etapie odpowiedzi na pytania do SWZ – a więc w momencie, gdy wykonawcy byli w już w fazie przygotowywania ofert. Zarzucił Zamawiającemu, że wiedząc o tym, że Odwołujący nie dysponuje certyfikatem na daną kuchnię na moment składania oferty, dążył do wyeliminowania Odwołującego z postępowania. Wskazał, że uzyskanie certyfikatu ISO 22000:2018 jest procesem złożonym i wieloetapowym, zaś całość zajmuje od 3 do 6 miesięcy, przy czym czas ten jest uzależniony od wielkości organizacji, liczby lokalizacji, złożoności procesów oraz poziomu jej wyjściowego przygotowania.

Krajowa Izba Odwoławcza ustaliła i zważyła, co następuje.

Izba stwierdziła, że odwołanie nie zawiera braków formalnych i terminowo został uiszczony wpis od odwołania w wymaganej wysokości. Ponadto, odwołanie nie podlega odrzuceniu na podstawie art. 528 PZP.

Izba uznała, że Odwołujący jest uprawniony do wniesienia odwołania do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w zakresie kwestionowania sporządzonego, a następnie zmienionego przez Zamawiającego OPZ, bowiem posiada interes w uzyskaniu zamówienia i może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów PZP. Jak wskazał Odwołujący, jest przedsiębiorcą świadczącym usługi cateringowe i zamierza złożyć ofertę w postępowaniu, jednak dokonana przez Zamawiającego zmiana OPZ ogranicza możliwość złożenia oferty przez Odwołującego w postępowaniu, podobnie jak zaostrenie wymogu dysponowania przez wykonawcę odpowiednim certyfikatem zgodnym z normą PN-EN ISO 22000-2018, co może skutkować poniesieniem przez Odwołującego szkody w postaci zysku możliwego do uzyskania z realizacji tego zamówienia oraz zdobycia odpowiedniego doświadczenia. Tym samym, spełnione są – wynikające z art. 505 ust. 1 PZP – przesłanki materialnoprawne skorzystania przez Odwołującego ze środka ochrony prawnej, jakim jest odwołanie.

Do niniejszego postępowania odwoławczego – po stronie Zamawiającego – skutecznie przystąpił Naprzód Catering Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi. Izba oddaliła opozycję Odwołującego przeciw przystąpieniu ww. wykonawcy, wskazując, że uzasadnionym interesem Przystępującego jest w tym wypadku dążenie do tego, by OPZ był zgodny z przepisami PZP, w

tym precyzyjny (art. 99 ust. 1 PZP).

Przedmiotem zamówienia są usługi wymienione w załączniku XIV do dyrektywy 2014/24/UE tj. usługi społeczne, polegające na świadczeniu usługi przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Pomorskich Sp. z o.o. w trzech lokalizacjach (Wejherowo i Gdynia). Usługa świadczona będzie dla trzech lokalizacji Zamawiającego tj.: Szpitala Morskiego im. PCK w Gdyni, przy ul. Powstania Styczniowego 1, Szpitala Św. Wincentego a Paulo w Gdyni, przy ul. Wójta Radtkego 1, Szpitala Specjalistycznego im.F. Ceynowy w Wejherowie, przy ul. dr A. Jagalskiego 10. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, asortyment i szacunkowe ilości podano w OPZ – Załącznik 10 do SWZ oraz Załączniku nr 5 do SWZ – Projekt umowy (rozdz. II pkt 1 i III pkt 1-3 SWZ).

Wykonawca winien posiadać wdrożony system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą PN-EN ISO 22000:2018, potwierdzony certyfikatem/zaświadczeniem należytego podmiotu zajmującego się poświadczeniem zgodności działań wykonawcy z wyżej wymienioną normą (rozdz. III pkt 4 SWZ).

W rozdz. VIII SWZ, Zamawiający zawarł wykaz przedmiotowych i podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów niezbędnych dla przeprowadzenia postępowania. Przedmiotowe środki dowodowe składane wraz z ofertą to: 1.8 oświadczenie wykonawcy – Załącznik nr 6 do SWZ, 1.9 dokument potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2018 tj. certyfikat/zaświadczenie wystawione przez uprawniony do tego podmiot, 1.10 dokument potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu HACCP na produkcję i dystrybucję żywności żywienia zbiorowego szpitalnego tj. certyfikat/zaświadczenie wystawione przez uprawniony do tego podmiot dla kuchni głównej wykonawcy.

W Formularzu oferty, stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ, w pkt 3 i 4 zawarto następujące oświadczenia: „3. Wykonawca oświadcza, że będzie realizował usługę żywienia w pomieszczeniach Kuchni Głównej mieszczącej się w lokalizacji (adres): 4. W sytuacjach awaryjnych Wykonawca będzie korzystał z Kuchni Rezerwowej mieszczącej się w lokalizacji (adres):”

Z kolei, w Załączniku nr 10 do SWZ, Zamawiający zamieścił OPZ

W rozdz. I pkt 7 wskazał, że „7. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby produkcja posiłków odbywała się na bazie Kuchni Wykonawcy, znajdującej się w odległości umożliwiającej prawidłowe wykonanie usługi. Pod pojęciem „Kuchni Wykonawcy” Zamawiający rozumie pomieszczenia, które stanowią własność Wykonawcy, lub którymi dysponuje na podstawie innych tytułów prawnych w celu realizacji przedmiotu zamówienia. Każdorazowo Wykonawca będzie zobowiązany do pisemnego powiadomienia Zamawiającego o zmianie miejsca przygotowywania posiłków w przypadku, gdy Wykonawca nie będzie mógł ich przygotowywać w miejscu wskazanym w ofercie.”

Następnie: „9. Wykonawca zobowiązany jest posiadać kuchnię „awaryjną” (II Kuchnia). II kuchnia powinna być umiejscowiona w odległości umożliwiającej szybkie reagowanie w sytuacjach awaryjnych przez 7 dni w tygodniu. II Kuchnia będzie wykorzystywana m.in. w następujących sytuacjach: awaria w kuchni głównej, wycofanie posiłku lub potrawy z dystrybucji w szpitalu z powodu złej jakości, braku porcji potrawy lub braku posiłków.”

W rozdz. X pt. Najem i modernizacja pomieszczeń kuchni w lokalizacji w Wejherowie, Zamawiający wskazał, co następuje:

„1. Zamawiający przekaze Wykonawcy pomieszczenia w budynku kuchni w lokalizacji Wejherowo o powierzchni 1 178,76 m² a Wykonawca w ramach umowy wykona przebudowę i dostosuje powierzchnię kuchni, nie mniej niż 50% aktualnej powierzchni najmu, do własnych potrzeb.

2. Wykonawca usługi określi wielkość kuchni jako wielkość początkową. Na etapie prac remontowych i modernizacyjnych Wykonawca w jednym czasie wydzieli obszar na dwie funkcje – pierwsza część jako obszar wydawania posiłków w okresie przejściowym oraz druga część jako część remontowana pod nowy system wydawania posiłków.

3. Po wydzieleniu powierzchni do przebudowy Wykonawca z Zamawiającym protokolarnie ustali pozostałą powierzchnię kuchni niezbędną do świadczenia usługi w celu skorygowania kwoty za najem.

4. Po zakończeniu modernizacji, część pierwsza powierzchni zostanie zwrócona Zamawiającemu a część druga wyremontowana, zostanie przekazana Wykonawcy do pełnej operacyjnej pracy. Przekazanie powierzchni nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.

5. W najmowanej przestrzeni znajduje się wyposażenie Zamawiającego, służące realizacji obecnej usługi żywienia. Po stronie Wykonawcy leży demontaż i utylizacja sprzętu, po uzgodnieniu z Zamawiającym zakresu sprzętu do utylizacji. (...) 15. W trakcie przebudowy pomieszczeń Wykonawca ma obowiązek zagwarantowania ciągłości usługi żywienia pacjentów przy spełnieniu wymagań sanitarnych, jakościowych i wymaganych diet.”

W odpowiedzi z dnia 10 kwietnia 2026 r. na pyt. nr 3 o treści: „Prosimy o potwierdzenie, że wykonawca dobrze rozumie zapisy dokumentacji przetargowej i usługa przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Pomorskich sp. z o.o. w lokalizacjach: Szpital Specjalistyczny im. F. Ceynowy w Wejherowie, Szpital Morski im. PCK w Gdyni, Szpital Św. Wincentego a Paulo w Gdyni, nr D25/251/US/13-20rj/26 powinna być realizowana przy wykorzystywaniu pomieszczeń najmowanych od Zamawiającego w powyższych lokalizacjach? Uprzejmie prosimy o

odpowiedzi, modyfikację zapisów i wprowadzenie proponowanych zmian najpóźniej do dnia 10.04.2026 r. do godz. 14:00, ponieważ w przeciwnym wypadku będziemy postawieni przed podjęciem decyzji o skorzystaniu ze środków ochrony prawnej w postaci wniesienia odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej.” wskazał, że: „Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami rozdz. I pkt. 5 i 6 OPZ (załącznika nr 10 do SWZ) Zamawiający umożliwi Wykonawcy najem pomieszczeń dla prawidłowego wykonania usługi (...) przez Wykonawcę w każdej lokalizacji, z zastrzeżeniem, że dla lokalizacji w Wejherowie Zamawiający wymaga dostosowania powierzchni kuchni, nie mniej niż 50% aktualnej powierzchni najmu, do własnych potrzeb, co jest dokładnie opisane w rozdz. X OPZ. Zgodnie z zapisami rozdz. I pkt. 7 OPZ Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby produkcja posiłków odbywała się na bazie Kuchni Wykonawcy, znajdującej się w odległości umożliwiającej prawidłowe wykonanie usługi.”

Dnia 21 maja Izba umorzyła postępowanie odwoławcze w sprawie o sygn. KIO 1841/26 z odwołania wykonawcy Naprzód Catering sp. z o.o. w Łodzi w postępowaniu prowadzonym przez Szpital Pomorskie sp. z o.o., przy udziale uczestnika po stronie Zamawiającego, wykonawcy IMPEL.

Następnie, dnia 8 maja Zamawiający poinformował, że modyfikuje m.in. udzieloną w dniu 10 kwietnia odpowiedź na pyt. nr 3 w następujący sposób: „Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami rozdz. I pkt. 5 i 6 OPZ (załącznika nr 10 do SWZ) Zamawiający umożliwi Wykonawcy najem pomieszczeń dla prawidłowego wykonania usługi (...) przez Wykonawcę w każdej lokalizacji, z zastrzeżeniem, że dla lokalizacji w Wejherowie Zamawiający wymaga dostosowania powierzchni najmu, do własnych potrzeb, co jest dokładnie opisane w rozdz. X OPZ. Zgodnie z zapisami rozdz. I pkt. 7 OPZ Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby produkcja posiłków odbywała się na bazie Kuchni Wykonawcy, znajdującej się w odległości umożliwiającej prawidłowe wykonanie usługi. Zamawiający nie przewiduje produkcji posiłków na terenie pomieszczeń w Wejherowie, mają to być jedynie pomieszczenia pomocnicze w realizacji usługi.” Dodatkowo, Zamawiający umieścił odpowiedzi na pyt. nr 4-6 do SWZ:

Izba zaliczyła w poczet materiału dowodowego:

1. dokumentację przekazaną przez Zamawiającego w postaci elektronicznej, która wpłynęła do akt sprawy w dniu 28 maja 2026 r., w szczególności:

- ogłoszenie o zamówieniu,
- SWZ wraz z załącznikami i wyjaśnieniami oraz modyfikacjami,
- protokół postępowania;

2. dowody przedstawione przez Odwołującego, na fakty powołane przez stronę:

- SWZ w postępowaniu nr PN-50/25/JS,
- OPZ w postępowaniu nr PN-50/25/JS,
- umowę w postępowaniu nr ZZ-ZP-2375-11/26,
- OPZ w postępowaniu nr ZZ-ZP-2375-11/26,
- SWZ w postępowaniu D25M/251/US/9-24rj/23,
- OPZ w postępowaniu D25M/251/US/9-24rj/23

Zgodnie z art. 538 ust. 4 PZP, skład orzekający nie jest związany swym postanowieniem dowodowym i może je stosownie do okoliczności uchylić lub zmienić. W związku z powyższym, po odmowie dopuszczenia dowodów przedstawionych przez Odwołującego wraz z pismem z dnia 19 czerwca, Izba postanowiła zmienić postanowienie dowodowe i dopuścić ww. dowody na posiedzeniu niejawnym.

Biorąc pod uwagę zgromadzony w sprawie materiał dowodowy, poczynione ustalenia faktyczne oraz orzekając w granicach zarzutów zawartych w odwołaniu, Izba stwierdziła, co następuje.

W ocenie Krajowej Izby Odwoławczej, Odwołujący nie wykazał zasadności postawionych zarzutów, stąd odwołanie podlegało oddaleniu.

Izba uznała, że Zamawiający – wskutek wprowadzenia kwestionowanych zmian SWZ z dnia 8 maja – w istocie urzeczywistnił wymóg opisanie przedmiotu zamówienia w sposób jednoznaczny, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń. Ponadto, wbrew zarzutom odwołania, OPZ w obecnym brzmieniu nie utrudnia uczciwej konkurencji, w tym nie prowadzi do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów, a bynajmniej Odwołujący tego nie wykazał.

Odnosząc się do zarzutu nr 1a, w którym Odwołujący zarzucił opisanie sposobu realizacji usługi w sposób prowadzący do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców (jako „ukryty” warunek udziału w postępowaniu), pomimo, że dla prawidłowej realizacji usługi nie jest konieczne, aby kuchnia główna i kuchnia awaryjna znajdowały poza siedzibą Zamawiającego, Izba stwierdziła, że – tak jak podnosił Zamawiający i Przystępujący – wprowadzając kwestionowane zmiany, Zamawiający dążył do urzeczywistnienia dyspozycji przepisów, których naruszenie obecnie zarzuca Odwołujący. Zgodnie z art. 99 ust. 1 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. Odwołujący zarzucił, że w drodze wprowadzenia zmiany do OPZ,

Zamawiający wprowadził wymóg dysponowania dwiema kuchniami znajdującymi się poza budynkiem Zamawiającego, a zatem obecnie po stronie wykonawców konieczne będzie pokrycie kosztów funkcjonowania trzech kuchni, podczas gdy wg poprzedniego brzmienia OPZ, wymogiem było dysponowanie dwiema kuchniami, w tym kuchnią udostępnioną przez Zamawiającego, w której przeprowadzony będzie remont. W ocenie Izby, wprowadzone zmiany należyce doprecyzowały treść SWZ w kierunku poinformowania wykonawców, że intencją Zamawiającego jest, by produkcja żywności odbywała się w kuchni zewnętrznej wykonawcy, tj. nie znajdującej się na terenie lokalizacji Zamawiającego, zaś najem powierzchni dotyczy jedynie pomieszczeń, w których wykonawca będzie przygotowywał gotowe posiłki, zrealizowane uprzednio w zewnętrznej kuchni, do dystrybucji na oddziały szpitalne. Zdaniem Izby, postanowienia SWZ w pierwotnym brzmieniu mogły być interpretowane dwuznacznie. Zamawiający zwrócił uwagę, że planowany remont pomieszczeń wyklucza możliwość produkcji w tych pomieszczeniach żywności dla pacjentów szpitali ze względów sanitarnych. Wobec tego, wprowadził do OPZ zmianę polegającą na sprecyzowaniu, że produkcja żywności ma odbywać się poza siedzibą Zamawiającego, przy czym wymagane są dwie kuchnie (kuchnia główna i kuchnia awaryjna). Wymóg zapewnienia dwóch kuchni wynikał zatem już z pierwotnego brzmienia SWZ, co zresztą przyznał sam Odwołujący w odwołaniu. Nie sposób podzielić przy tym argumentacji Odwołującego, że zmieniona treść OPZ skutkuje koniecznością utrzymywania trzech kuchni, skoro jak wskazał Zamawiający – pomieszczenie w lokalizacji w Wejherowie nie będzie stanowiło typowej kuchni, lecz wyłącznie miejsce dystrybucji, przygotowanych wcześniej w kuchni wykonawcy posiłków. Odwołujący wskazał, że tak sformułowane wymaganie, dotyczące posiadania tytułu prawnego do dwóch kuchni znacznie ogranicza możliwość udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia wykonawców – niemniej takiego faktu nie wykazał. Nie dowiódł, że jest to wymóg obiektywnie niemożliwy do spełnienia lub, że jego spełnienie jest nadzwyczaj utrudnione. W ocenie Izby, brak przesądzenia przez Zamawiającego, jakiego rodzaju tytułem prawnym do pomieszczeń kuchni ma dysponować wykonawca ułatwia wykonawcy uzyskanie dostępu do kuchni, w której będzie realizował zamówienie. Odwołujący zarzucił, że dostosowanie takiego lokalu do wymagań dopuszczających użytkowanie i korzystanie z niego wiąże się każdorazowo z koniecznością poniesienia kosztów jeszcze przed przystąpieniem do realizacji postępowania – niemniej faktu tego w żaden sposób nie wykazał. Z powyższego wynika, że działanie takie jest możliwe, lecz wymaga poniesienia nakładów. Odwołujący podniósł, że jest to nieuzasadnione ekonomicznie, lecz nie wykazał, że tego rodzaju koszty są bezzasadne z pkt widzenia złożenia oferty w niniejszym postępowaniu, nie złożył żadnych dowodów dotyczących takich kosztów. Wprost przeciwnie, w odwołaniu sam wskazał, że wymaganie posiadania kuchni awaryjnej na wypadek niemożności świadczenia usług z kuchni głównej jest jak najbardziej uzasadnione oraz, że oczywistym jest, że prace remontowe mogą wpływać na możliwość świadczenia usług cateringowych i przygotowywania jedzenia, a zatem nie może obecnie zaprzeczyć, że Zamawiający mając to na względzie – zmienił treść OPZ w kierunku uwzględnienia potrzeb i doprecyzowania treści. Ponadto, Odwołujący wskazał, że tylko i wyłącznie wykorzystanie pomieszczeń u Zamawiającego jako kuchni głównej byłoby uzasadnione dla poniesienia przez wykonawcę kosztów związanych z remontem, lecz pozostawił to twierdzenie wyłącznie jako hipotezę, nie zostało ono w żaden sposób wykazane. Podobnie, w odniesieniu do stwierdzenia, że nowe brzmienie OPZ wpłynie na wzrost cen ofertowych. Odwołujący wskazał następnie, że jego zdaniem, w przypadku odpowiedniej organizacji i planowania prac remontowych oraz odpowiedniej współpracy Zamawiającego z wykonawcą możliwe jest takie przygotowanie przestrzeni w pomieszczeniach udostępnianych, które pozwoliłoby na świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia bez konieczności przygotowywania posiłków wyłącznie w kuchni znajdującej się poza siedzibą Zamawiającego przez cały czas remontu, niemniej jak wskazał Zamawiający, planowany remont wyklucza możliwość przygotowywania posiłków w kuchni Zamawiającego, a zatem nie uwzględnia jego potrzeb. Poza tym, Odwołujący nie wyjaśnił, w jaki sposób należałoby zorganizować i zaplanować prace remontowe, by zapewnić, spełnienie wymogów dysponowania dwoma kuchniami, tj. by na każdym etapie remontu, wykonawca dysponował dwiema kuchniami, w tym kuchnią awaryjną. Przeciwnie, wskazał, że w okresie, gdy zajdzie konieczność przeprowadzenia prac nadmiernie uciążliwych z punktu widzenia świadczenia usług cateringowych, wykonawca wciąż będzie miał możliwość przygotowywania posiłków z kuchni awaryjnej – co wyklucza, że taki sposób organizacji realizacji zamówienia będzie zgodny z wymaganiami Zamawiającego, wówczas bowiem wykonawca nie będzie na pewnym etapie dysponował kuchnią awaryjną. Jak trafnie podniósł Przystępujący, awaria nie dotyczy bowiem sytuacji planowanego remontu, lecz okoliczności nieprzewidzianych. Odwołujący podniósł w odwołaniu, że wymóg ten również stanowi ukryty warunek udziału w postępowaniu, gdyż niewielu wykonawców jest w stanie na potrzeby niniejszego zamówienia przygotować dwie kuchnie w odległości pozwalającej na świadczenie usług cateringowych w sposób wymagany przez Zamawiającego – lecz jak już wskazano, nie przedłożył żadnych dowodów w tym zakresie. Tym samym, Izba uznała zarzut naruszenia art. 99 ust. 4 oraz art. 16 PZP za bezzasadny. Z tych samych względów nieprzekonujący i niewykazany okazał się zarzut odwołania dot. naruszenia art. 112 ust. 1 PZP.

W treści zarzutu nr 1b, Odwołujący podnosił, że Zamawiający, udzielając w dniu 8 maja 2026 r. odpowiedzi na pytania nr 4 i 5, rozszerzył obowiązek przedłożenia certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z

normą PN-EN ISO 2200:2018 również na kuchni: główną i awaryjną (pierwotnie wymóg taki dotyczył tylko wykonawcy), co zmierza wprost do wyeliminowania Odwołującego z postępowania, gdyż Zamawiający jest świadomy, że Odwołujący nie dysponuje takim certyfikatem, zaś jego uzyskanie jest czasochłonne. Wskazał ponadto, że dotąd Zamawiający nie stawiał takiego warunku i nie jest to konieczny standard, biorąc pod uwagę inne podobne zamówienia. Jakkolwiek, Odwołujący wykazał dowodami, że Zamawiający w poprzednim postępowaniu takiego wymogu nie zawarł, nie wymagał takich certyfikatów również Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy ani Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji we Wrocławiu w innych postępowaniach, to jednak nie udowodnił w ten sposób, że OPZ w zaskarżonym zakresie utrudnia uczciwą konkurencję, w szczególności prowadzi do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców. Fakt, że w trzech innych postępowaniach o podobnym przedmiocie zamawiający nie wymagali takich certyfikatów dla kuchni – nie oznacza samo przez się, że takie wymaganie narusza zasadę uczciwej konkurencji. Odwołujący opisał sposób i czas trwania uzyskania certyfikatu, lecz w żaden sposób nie udowodnił, że jest to proces na tyle czasochłonny, że eliminuje wykonawców z możliwości udziału w postępowaniu i równocześnie, że istnieje niewielu wykonawców na właściwym rynku, którzy obiektywnie są w stanie złożyć ofertę z uwagi na fakt, że stosowny certyfikat posiadają. Odwołujący nie wykazał, że nie jest w stanie uzyskać certyfikatu przed upływem terminu do złożenia ofert (25 maja). Z kolei, Zamawiający wyjaśnił, że wymaganie certyfikatu zarówno dla kuchni głównej, jak też awaryjnej ma swoje źródło w uzasadnionych potrzebach Zamawiającego. Odwołujący nie zdołał skutecznie zaprzeczyć, że priorytetem w zakresie żywienia szpitalnego jest zapewnienie pacjentom najwyższej jakości usług żywieniowych, bowiem ewentualne zatrucia czy niezgodności w diecie mogą skutkować poważnym wpływem na zdrowie lub życie pacjentów, stąd zapewnienie odpowiedniego standardu wykonawca może wykazać jedynie poprzez przedłożenie certyfikatu zarówno dla kuchni głównej, jak też awaryjnej, skoro w przypadku korzystania każdej z nich standard realizacji zamówienia musi być taki sam.

Nie powinno ulegać wątpliwości, iż opis przedmiotu zamówienia jest odpowiedzią na potrzeby zamawiającego. Naturalnym jest również, że sposób tego opisu eliminuje część wykonawców z możliwości udziału w postępowaniu, choćby z takich przyczyn, że nie wpisuje się w ich przedmiot działalności. Zamawiający nie jest zobowiązany dopuścić do udziału w postępowaniu każdego wykonawcy, a jedynie tych, którzy będą w stanie zaoferować przedmiot spełniający wymagania zamawiającego, co zagwarantuje osiągnięcie celów i zaspokojenie potrzeb zamawiającego. Tak długo, jak potrzeby zamawiającego są uzasadnione, tak długo nie można mówić o niezgodnym z PZP wyeliminowaniu pewnych wykonawców lub przedmiotu z postępowania wskutek opisu przedmiotu zamówienia określającego wymagania podyktowane tymi potrzebami. Odwołujący w niniejszym postępowaniu nie zdołał zakwestionować potrzeb, na które wskazał Zamawiający. W odniesieniu do kuchni, sam przyznał, że wymóg dostępu do kuchni awaryjnej jest uzasadniony, z kolei w odniesieniu do żądania przedłożenia certyfikatów nie wykazał, że wymaganie to jest nieproporcjonalne lub, że prowadzi do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców.

W efekcie, brak było podstaw do uwzględnienia zarzutu wynikowego nr 2, dotyczącego naruszenia art. 16 pkt 1-3 PZP poprzez przeprowadzenie postępowania w sposób niezapewniający zachowania uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, proporcjonalności i przejrzystości, wprost zmierzający do wyeliminowania wykonawcy z postępowania.

Biorąc powyższe pod uwagę, na podstawie art. 552 ust. 1, art. 553 i art. 554 ust. 1 pkt 1 PZP, orzeczono jak w sentencji.

O kosztach postępowania orzeczono stosownie do wyniku postępowania – na podstawie 557 PZP oraz w oparciu o przepisy 1 i pkt 2 w zw. z 8 ust. 2 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. poz. 2437 ze zm.).

Przewodnicząca: