

WYROK

Warszawa, 24 lipca 2026 r.

Krajowa Izba Odwoławcza – w składzie:

Przewodniczący: Bartosz Stankiewicz

Protokolantka: Karina Karpińska

po rozpoznaniu na rozprawie 20 lipca 2026 r. odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej 8 czerwca 2026 r. przez wykonawcę **NAPRZÓD CATERING** spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi przy ul. Ogrodowej 15A (91-065 Łódź) w postępowaniu prowadzonym przez Regionalny Szpital w Kołobrzegu z siedzibą w Kołobrzegu przy ul. Łopuskiego 31-33 (78-100 Kołobrzeg)

przy udziale uczestnika po stronie zamawiającego – wykonawcy **Fudeko** spółki akcyjnej z siedzibą w Gdyni przy ul. Spokojnej 4 (81-549 Gdynia)

orzeka:

1. Oddala odwołanie.
2. Kosztami postępowania obciąża wykonawcę **NAPRZÓD CATERING** spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi i:
 - 2.1. zalicza na poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 15 000 zł 00 gr (piętnaście tysięcy złotych zero groszy) uiszczoną przez tego wykonawcę tytułem wpisu od odwołania, kwotę 3 996 zł 50 gr (trzy tysiące dziewięćset dziewięćdziesiąt sześć złotych pięćdziesiąt groszy) stanowiącą koszty odwołującego poniesione z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika, uiszczenia opłaty skarbowej od pełnomocnictwa i dojazdu pełnomocnika na rozprawę oraz kwotę 4 890 zł 30 gr (cztery tysiące osiemset dziewięćdziesiąt złotych trzydzieści groszy) stanowiącą koszty zamawiającego poniesione z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika i dojazdu pełnomocnika na rozprawę;
 - 2.2. zasądza od wykonawcy **NAPRZÓD CATERING** spółki z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Łodzi rzecz zamawiającego Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu kwotę w wysokości 4 890 zł 30 gr (cztery tysiące osiemset dziewięćdziesiąt złotych trzydzieści groszy) stanowiącą koszty strony poniesione z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika i dojazdu pełnomocnika 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.

Przewodniczący:.....

Sygn. akt: KIO 2748/26

Uzasadnienie

Regionalny Szpital w Kołobrzegu zwany dalej „zamawiającym”, prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, na podstawie przepisów ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) zwanej dalej: „Pzp”, w trybie przetargu nieograniczonego, pn.: *Świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe dla potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu*, o numerze referencyjnym EP/04/2026, zwane dalej „postępowaniem”.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej 18 lutego 2026 r., pod numerem publikacji: 115887-2026 (numer wydania Dz.U. S: 34/2026).

Szacunkowa wartość zamówienia, którego przedmiotem są usługi jest wyższa od kwot wskazanych w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 3 ust. 3 Pzp.

8 czerwca 2026 r. wykonawca **NAPRZÓD CATERING** sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (zwany dalej: „odwołującym”) wniósł odwołanie na czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia tj. na:

- nieprawidłowe odrzucenie oferty odwołującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp i art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp;
- nieprawidłowe dokonanie wyboru zamówienia oferty wykonawcy **Fudeko S. A.** jako oferty najkorzystniejszej.

Odwołujący zarzucił zamawiającemu naruszenie:

- 1) art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1-3 Pzp przez nieprawidłowe odrzucenie oferty odwołującego jako, że jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia w zakresie jadłospisu dekadowego składanego wraz z ofertą

(przedmiotowy środek dowodowy), podczas gdy oferta odwołującego, w rzeczywistości jest zgodna z treścią dokumentów zamówienia w tym specyfikacji warunków zamówienia (zwaną dalej jako: „SWZ”) oraz opisu przedmiotu zamówienia w zakresie jadłospisu dekadowego składanego wraz z ofertą, a wskazywane przez zamawiającego w odrzuceniu oferty z 28 maja 2026 r podstawy odrzucenia w rzeczywistości nie występują;

2) art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp w zw. z art. 253 ust 1 pkt 2 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1-3 Pzp przez nieprawidłowe odrzucenie oferty odwołującego jako zawierającą błędy w obliczeniu ceny lub kosztu, podczas gdy oferta odwołującego nie zawierała błędów w obliczeniu ceny lub kosztu

a wskazywana przez zamawiającego w odrzuceniu oferty z 28 maja 2026 r. podstawa odrzucenia w rzeczywistości nie jest błędem w obliczeniu ceny a zamawiający w żaden sposób nie wykazał faktycznie, na czym konkretnie miałby polegać rzekomy "błąd w obliczeniu ceny";

3) art. 239 ust. 1 Pzp w zw. z art. 17 ust. 2 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1-3 Pzp przez wybór w oferty wykonawcy Fudeko S.A. jako oferty najkorzystniejszej, podczas gdy oferta odwołującego została nienależycie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 oraz pkt 10 Pzp i to ona winna zostać wybrana jako oferta najkorzystniejsza.

Odwołujący wniósł o nakazanie zamawiającemu:

- unieważnienie czynności wyboru oferty wykonawcy Fudeko S.A;
- unieważnienie czynności odrzucenia oferty odwołującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 i 10 Pzp;
- dokonanie ponownie czynności badania i oceny ofert w niniejszym postępowaniu;
- dokonanie czynności wyboru oferty najkorzystniejszej.

Odwołujący oświadczył, że posiada interes faktyczny i prawny we wniesieniu odwołania, bowiem w wypadku uwzględnienia żądań odwołania – unieważnienia czynności odrzucenia jego oferty to oferta odwołującego jako pierwsza w rankingu ofert będzie podlegała wyborowi jako oferta najkorzystniejsza. Dodatkowo odwołujący wskazał, że może ponieść szkodę w związku z niewybraniem jego oferty, polegającą na tym, że nie uzyska on zysków z tytułu realizowania usługi objętej zamówieniem, w związku z czym jego szkoda polega na utraconych korzyściach, które osiągnąłby, realizując umowę. Podsumowując, odwołujący stwierdził, że spełnił materialnoprawne warunki wniesienia odwołania.

W uzasadnieniu odwołania została przedstawiona argumentacja dla podniesionych zarzutów.

Przystąpienie do postępowania odwoławczego po stronie zamawiającego zgłosił wykonawca Fudeko S.A. z siedzibą w Gdyni. Wykonawca ten już w piśmie zawierającym zgłoszenie przystąpienia przedstawił argumentację dla wniosku o oddalenie odwołania.

22 czerwca 2026 r. zamawiający złożył do akt sprawy odpowiedź na odwołanie, w której przedstawił argumentację dla wniosku o oddalenie odwołania w całości.

20 lipca 2026 r. odwołujący złożył pismo procesowe wraz z załącznikami zawierające wnioski dowodowe.

Na podstawie dokumentacji przedmiotowego postępowania, złożonych dowodów oraz biorąc pod uwagę stanowiska stron i uczestnika postępowania odwoławczego, Izba ustaliła i zważyła, co następuje:

Wobec spełnienia przesłanek określonych w art. 525 Pzp, Izba stwierdziła skuteczność przystąpienia zgłoszonego przez wykonawcę Fudeko S.A. z siedzibą w Gdyni (zwanego dalej jako: „przystępujący”), do udziału w postępowaniu odwoławczym po stronie zamawiającego. W związku z tym ww. wykonawca stał się uczestnikiem postępowania odwoławczego.

Izba stwierdziła, że nie została wypełniona żadna z przesłanek skutkujących odrzuceniem odwołania na podstawie art. 528 Pzp i skierowała odwołanie na rozprawę.

Izba uznała, że odwołujący posiadał interes w uzyskaniu zamówienia oraz mógł ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, czym wypełnił materialnoprawne przesłanki dopuszczalności odwołania, o których mowa w art. 505 ust. 1 Pzp.

Izba zaliczyła na poczet materiału dowodowego:

1) dokumentację przekazaną w postaci elektronicznej, zapisana na dwóch płytach CD, przesłaną do akt sprawy przez zamawiającego 23 czerwca 2026 r., w tym w szczególności:

- ogłoszenie o zamówieniu;
- specyfikację warunków zamówienia (zwaną dalej nadal: „SWZ”) wraz z załącznikami;

- wyjaśnienia treści SWZ, w tym przede wszystkim wyjaśnienia nr 4 z 19 marca 2026 r.;
- ofertę złożoną w postępowaniu przez przystępującego;
- informację z 28 maja 2026 r. o wyborze najkorzystniejszej oferty w postępowaniu;

2) załączone do odpowiedzi na odwołanie zestawienie dotyczące nieprawidłowości

w planowaniu jadłospisów przez odwołującego (dokument zawierał informacje zastrzeżone przez odwołującego jako zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa, zatem nie został udostępniony przystępującemu);

3) dokumenty załączone do pisma odwołującego z 17 lipca 2026 r.:

- SWZ dotyczącą postępowania na usługi żywienia zbiorowego pacjentów SP ZOZ w Łukowie z 28 marca 2025 r. – nr postępowania: SPZOZ.ZP.38.8/01/25/;
- projekt umowy najmu pomieszczeń kuchni Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Łukowie nr postępowania: SPZOZ.ZP.38.8/01/25/;
- pismo Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Łukowie dotyczące naliczenia kosztów mediów za dzierżawione pomieszczenie kuchni skierowane do odwołującego;
- zestawienie średnich kosztów mediów i wolumenu produkcji kuchni SP ZOZ w Łukowie z okresu 12 miesięcy;
- zestawienie porównawcze kosztów mediów SP ZOZ w Łukowie i Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu;
- faktury wystawione na rzecz odwołującego przez SP ZOZ w Łukowie;
- zestawienie kosztów mediów i wolumenu produkcji kuchni Wojskowego Instytutu Medycyny Lotniczej w Warszawie za maj 2026 r.;
- SWZ postępowania prowadzonego przez Wojskowy Instytut Medycyny Lotniczej w Warszawie nr 6/ZP/25, w szczególności część dotyczącą przedmiotu zamówienia, dzierżawy kompleksu kuchennego oraz rozliczania mediów;
- zestawienie porównawcze kosztów mediów WIML i Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu.

Izba ustaliła co następuje

W rozdziale XI SWZ zamawiający przedstawił postanowienia odnoszące się do przedmiotowych środków dowodowych. Zgodnie z ust. 1 pkt 1 ww. rozdziału zamawiający wymagał złożenia wraz z ofertą następującego przedmiotowego środka dowodowego:

Jadłospis dekadowy (10 przykładowych jadłospisów dla diety podstawowej okres letni). Jeżeli przedstawione jadłospisy nie będą spełniały wymogów określonych w opisie przedmiotu zamówienia lub/i norm i przepisów obowiązujących w tym zakresie, zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodną z treścią SWZ. Jadłospisy należy złożyć wraz z ofertą.

Wzór formularza ofertowego został określony w załączniku nr 1 do SWZ. Punkt formularza ofertowego opisany w lit. C, dotyczący łącznej ceny ofertowej zawierał m. in. następujący fragment:

Kalkulacja ceny usługi obejmująca co najmniej następujące pozycje (procentowo):

1. Deklarowany dzienny koszt surowców (wsad do kotła)%*
2. koszt czynszu i mediów%
3. koszty osobowe%
4. pozostałe koszty%

Zamawiający dokona weryfikacji ceny zgodnie z przedstawionym w ofercie procentowym podziałem na poszczególne elementy ceny osobodnia, uwzględniając podaną w ofercie liczbę osób deklarowanych do zatrudnienia, szacunkowy koszt mediów i czynszu dzierżawnego, który wynosi aktualnie 14 244,28 zł czynsz + 22 000,00 zł media (średni miesięczny koszt za media z 2025 r.).

Opis przedmiotu zamówienia został zawarty w załączniku nr 9 do SWZ. Zgodnie z pkt. 30 tego załącznika:

Wykonawca powinien przedstawić w ofercie przykładowy, dekadowy jadłospis do diety podstawowej uwzględniając zapisy umowy, wymagane produkty i minimalne wartości ilościowe /opisane w załączniku nr 9 do SWZ/ oraz charakterystykę diety opisaną w załączniku nr 1A do Umowy:

• podstawowej /okres letni/ z podaniem:

- rodzaju posiłku i jego składzie
- gramatury potraw /gotowa do podania porcja dla jednego pacjenta/;
- dobowych oraz średnich wartości całej dekady: wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i sodu;
- obecności alergenów

- sposobie obróbki termicznej potrawy;
- receptur potraw/receptura powinna zawierać: wszystkie składniki potrawy , ich wartość gramową , uwzględniając straty podczas obróbki wstępnej i właściwej/.

Rozdział III załącznika nr 9 do SWZ został zatytułowany jako **SYSTEM ŚWIADCZENIA USŁUG** rozdziale tym znalazły się m. in. pkt 24 i 25, które posiadały następującą treść:

24. Żywnienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków na podstawie jadłospisów dekadowych opracowanych przez Wykonawcę , zgodnie z nomenklaturą diet Regionalnego Szpitala oraz stałymi recepturami używanymi przy ich produkcji. Receptura powinna zawierać: wielkość porcji jednostkowej /gotowej do podania dla jednego pacjenta/; wykaz wszystkich składników, ich wartość gramową - uwzględniając straty podczas obróbki wstępnej i właściwej, wartość kaloryczną, odżywczą, alergeny. Wykonawca na wniosek Zamawiającego ma obowiązek udostępnić i dostarczyć dietetykowi szpitala wykaz receptur oraz na bieżąco uzupełniać receptury nowych potraw. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania, czy potrawy sporządzane są zgodnie z recepturami.

25. Wykonawca zobowiązany jest do przesyłania Zamawiającemu (pocztą e-mail na dwa adresy dietetyczek) dekadowych jadłospisów dla wszystkich diet standardowo stosowanych przez Zamawiającego (ujętych w punkcie 6 - II. Wymagania stawiane Wykonawcy). Jadłospisy powinny zawierać pełną nazwę produktu /potrawy - z uwzględnieniem gatunku mięsa/ ryby np. kotlet mielony wieprzowy, pulpet z dorsza, gulasz z indyka, polędwica drobiowa, pasta z makreli, gramaturę, metodę obróbki cieplnej, wykaz alergenów, kaloryczność i wartość odżywczą potraw: białka, tłuszcze, nasycone kwasy tłuszczowe węglowodany, cukry, błonnik, sód, a w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów również wymienniki węglowodanowe na każdy dzień dekady oraz średnią wartość całej dekady.

W terminie co najmniej sześciu dni roboczych przed rozpoczęciem właściwej dekady. Przedstawiciel Zamawiającego dokona zatwierdzenia lub odmowy (z ewentualnym wskazaniem korekt).

Rozdział II załącznika nr 9 do SWZ przedstawiał wymagania stawiane wykonawcom. Zgodnie z pkt 6 tego rozdziału:

6. Żywnienie pacjentów odbywać się będzie w oparciu o obowiązujące w szpitalu diety, przygotowane zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia, wykazem norm dziennych modelowych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIB oraz wytycznymi Instytutu Matki i Dziecka. Zgodnie ze standardem organizacyjnym żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne i wymogami określonymi w załącznikach dotyczących rodzaju, charakterystyki, nomenklatury oraz kodów diet szpitalnych, określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025r. Na podstawie aktualnych norm żywienia dla populacji Polski oraz wytycznych towarzystw naukowych: Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Polskiego Towarzystwa Kardiologicznego, Polskiego Towarzystwa Lipidologicznego, Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego oraz Polskiego Towarzystwa Nefrologicznego a także zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia.

W ramach wyjaśnień treści SWZ opublikowanych 19 marca 2026 r. zamawiający udzielił m. in. następujących odpowiedzi na zadane pytania:

1. dot. formularza ofertowego

W nawiązaniu do informacji zawartej w Załączniku nr 1 do dokumentacji postępowania, w którym wskazano, iż:

aktualny czynsz wynosi 14 244,28 zł miesięcznie, średni miesięczny koszt mediów za 2025 rok wynosi 22 000 zł, zwracamy się z uprzejmą prośbą o jednoznaczne potwierdzenie, czy wskazana kwota 22 000 zł (średnia miesięczna za 2025 r.) obejmuje wyłącznie koszty mediów związane z realizacją usługi żywienia pacjentów Szpitala.

W szczególności prosimy o wyjaśnienie:

Czy podana kwota obejmuje wyłącznie zużycie mediów związane z przygotowaniem posiłków dla pacjentów Szpitala?

Odp. Podane kwoty stanowią aktualne średnie obciążenie Wykonawcy usługi.

(...)

W związku z powyższym, w celu zapewnienia porównywalności ofert oraz ewentualnej weryfikacji kalkulacji na dalszym etapie postępowania (w tym w kontekście środków ochrony prawnej), prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, iż wskazane przez Zamawiającego koszty czynszu i mediów obowiązują w jednakowej wysokości wszystkich wykonawców w tym również obecnego wykonawcę usługi — niezależnie od tego, czy świadczy on usługi również na rzecz podmiotów zewnętrznych.

Brak jednoznacznego rozstrzygnięcia w powyższym zakresie może mieć istotny wpływ na sposób kalkulacji ofert oraz zachowanie zasady równego traktowania wykonawców i uczciwej konkurencji.

Odp. Przedmiotem zamówienia nie jest świadczenie usług podmiotom zewnętrznym. Wskazane przez Zamawiającego koszty czynszu i mediów obowiązują w jednakowej wysokości wszystkich wykonawców — w tym również obecnego wykonawcę usługi. Koszty są podane wg średniego zużycia z podanych okresów.

(...)

90. Prosimy o potwierdzenie, czy wskazane w dokumentacji przetargowej średnie miesięczne koszty czynszu oraz mediów mają charakter wyłącznie orientacyjny, czy też stanowią wartości przyjęte przez Zamawiającego do oszacowania wartości zamówienia. Jednocześnie prosimy o wskazanie, czy Zamawiający przewiduje możliwość znaczącego wzrostu tych kosztów

w okresie realizacji umowy i w jaki sposób wzrost ten będzie uwzględniany przy waloryzacji wynagrodzenia.

Odp. Wskazane w formularzu ofertowym średnie miesięczne koszty czynszu oraz mediów zostały przedstawione na podstawie zużycia z 2025 roku, służą kalkulacji przez wykonawców ceny oferty przedstawionej w formularzu ofertowym.

Zamawiający nie jest dostawcą mediów

i nie może przewidzieć jakie będą koszty przez okres realizacji umowy. Zapisy dotyczące waloryzacji zostały określone w SWZ.

3 kwietnia 2026 r. zamawiający dokonał otwarcia ofert w postępowaniu. Oferty złożyło trzech wykonawców, w tym odwołujący i przystępujący.

Odwołujący zaoferował cenę w wysokości 13 270 521,60 zł brutto. Ponadto

w złożonym formularzu ofertowym, w punkcie oznaczonym lit. C, odwołujący wskazał m. in.:

Kalkulacja ceny usługi obejmująca co najmniej następujące pozycje (procentowo):

1. Deklarowany dzienny koszt surowców (wsad do kotła) 40%*

2. koszt czynszu i mediów 7%

3. koszty osobowe 50%

4. pozostałe koszty 3%

Zamawiający dokona weryfikacji ceny zgodnie z przedstawionym w ofercie procentowym podziałem na poszczególne elementy ceny osobodnia, uwzględniając podaną w ofercie liczbę osób deklarowanych do zatrudnienia, szacunkowy koszt mediów i czynszu dzierżawnego, który wynosi aktualnie 14 244,28 zł czynsz + 22 000,00 zł media (średni miesięczny koszt za media z 2025 r.).

Odwołujący złożył wraz z ofertą m. in. przedmiotowy środek dowodowy w postaci jadłospisu dekadowego (10 przykładowych jadłospisów dla diety podstawowej okres letni). Do jadłospisu odwołujący załączył tabelaryczne zestawienia zawierające informację dotyczące: potraw (gramatura w gramach), składników (gramatura w gramach) oraz receptur.

28 maja 2026 r. zamawiający dokonał wyboru najkorzystniejszej oferty w postępowaniu. Jako najkorzystniejsza została wybrana oferta przystępującego. Oferta odwołującego została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 i 10 Pzp. W uzasadnieniu faktycznym dla tej decyzji zamawiający wskazał: Wykonawca NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o. podlega odrzuceniu, ponieważ oferta wykonawcy zawiera błędy i obliczeniu ceny.

cena oferty NAPRZÓD CATERING sp. z o.o.:

Cena netto osobodnia 48,76 zł + VAT 8% = 52,66 zł brutto x 252 000 osobodni =

Cena netto za 36 m-cy 12 287 520,00 zł+ VAT 8% = 13 270 521,60 zł brutto

1. Deklarowany dzienny koszt surowców (wsad do kotła) 40%*

2. koszt czynszu i mediów 7%

3. koszty osobowe 50%

4. pozostałe koszty 3%

Zamawiający informował w SWZ, że dokona weryfikacji ceny zgodnie z przedstawionym

w ofercie procentowym podziałem na poszczególne elementy ceny osobodnia, uwzględniając podaną w ofercie liczbę osób deklarowanych do zatrudnienia, szacunkowy koszt mediów

i czynszu dzierżawnego, który wynosi aktualnie 14 244,28 zł czynsz + 22 000,00 zł media (średni miesięczny koszt za media z 2025

Z podanych w ofercie wyliczeń wynika, że podana w ofercie kalkulacja cenowa nie pokrywa kosztów mediów i czynszu dzierżawnego, które Wykonawca zaplanował na poziomie 7%, co miesięcznie daje kwotę 25 803,79 zł, natomiast do kalkulacji ceny Zamawiający podał czynsz + średni miesięczny koszt za media z 2025 r. w kwocie 36 244,28 zł.

Zamawiający dokonał kalkulacji wszystkich ofert złożonych w postępowaniu. Przyjęto do wyliczenia cenę brutto, wsad do kotła, płace minimalne wg stanu na dzień 01.01.2026 r.

z uwzględnieniem 32 etatów oraz pozostałe koszty m.in. dzierżawa + media. Wg analizy kosztów ponoszonych przy realizacji zamówienia, wynagrodzenie Wykonawcy NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o. jako jedynej firmy nie pokrywał kosztów wykonania usługi w zakresie czynszu i mediów.

Oferta NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o. zawiera nieprawidłowości w planowaniu jadłospisów, w recepturach oraz w planowaniu dekadowym, co powoduje niezgodność treści oferty z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Zamawiający w SWZ w Załącznik nr 9 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia, w wymaganiach stawianych wykonawcy pkt 30 wymagał: „Wykonawca powinien przedstawić w ofercie przykładowy, dekadowy jadłospis do diety podstawowej uwzględniając zapisy umowy, wymagane produkty i minimalne wartości ilościowe /opisane w załączniku nr 9 do SWZ/ oraz charakterystykę diety opisaną w załączniku nr 1A do Umowy:

- podstawowej /okres letni/ z podaniem:

- rodzaju posiłku i jego składzie

- gramatury potraw/gotowa do podania porcja dla jednego pacjenta/;

- dobowych oraz średnich wartości całej dekady: wartości energetycznej (kaloryczności)

i wartości odżywczej z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i sodu; obecności alergenów sposobie obróbki termicznej potrawy;

- receptur potraw/receptura powinna zawierać: wszystkie składniki potrawy, ich wartość gramową, uwzględniając straty podczas obróbki wstępnej i właściwej.”

Zamawiający w SWZ w Załącznik nr 9 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia, w systemie świadczenia usługi pkt 25 wymagał: „25..... Jadłospisy powinny zawierać pełną nazwę produktu /potrawy - z uwzględnieniem gatunku mięsa/ ryby np. kotlet mielony wieprzowy, pulpet z dorsza, gulasz z indyka, polędwica drobiowa, pasta z makreli, gramaturę, metodę obróbki cieplnej, wykaz alergenów, kaloryczność i wartość odżywczą potraw: białka, tłuszcze, nasycone kwasy tłuszczowe węglowodany, cukry, błonnik, sód, a w przypadku diety

z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów również wymienniki węglowodanowe na każdy dzień dekady oraz średnią wartość całej dekady”

Zamawiający w SWZ w Załącznik nr 9 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia, w systemie świadczenia usługi pkt 25 wymagał: „24.Żywnienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków na podstawie jadłospisów dekadowych opracowanych przez Wykonawcę zgodnie z nomenklaturą diet Regionalnego Szpitala oraz stałymi recepturami używanymi przy ich produkcji. Receptura powinna zawierać: wielkość porcji jednostkowej /gotowej do podania dla jednego pacjenta/; wykaz wszystkich składników, ich wartość gramową - uwzględniając straty podczas obróbki wstępnej i właściwej, wartość kaloryczną, odżywczą, alergeny. Wykonawca na wniosek Zamawiającego ma obowiązek udostępnić i dostarczyć dietetykowi szpitala wykaz receptur oraz na bieżąco uzupełniać receptury nowych potraw. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania, czy potrawy sporządzane są zgodnie z recepturami.”

Wykonawca NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o. dołączył do oferty jadłospisy niespełniające ww. wymagań. Ze względu na zastrzeżenie jadłospisów jako tajemnica przedsiębiorstwa Zamawiający podaje ogólne informacje dotyczące nieprawidłowości w jadłospisach, tj.:

1. W potrawach mięsnych i rybnych nie wskazano gatunku mięsa i ryby.

2. W niektórych potrawach nie wskazano metody obróbki cieplnej.

3. Nieprawidłowości w planowaniu dekadowym: zupy – wszystkie przygotowywane tylko na bazie wywarów jarzynowych – brak urozmaïcenia np. wywarów mięsno-jarzynowych.

Wobec powyższego oferta NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o. podlega odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 oraz art. 226 ust. 1 pkt 10 ustawy Pzp.

Treść przepisów dotyczących zarzutów:

- art. 226 ust. 1 pkt 5 i 10 Pzp – 1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

(...)

- 5) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;

(...)

- 10) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;

- art. 253 ust. 1 pkt 2 Pzp – 1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający informuje równocześnie wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

(...)

- 2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

- art. 239 ust. 1 Pzp – Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia.;

- art. 17 ust. 2 Pzp – Zamówienia udziela się wykonawcy wybranemu zgodnie z przepisami ustawy.;

- art. 16 pkt Pzp – Zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób:

- 1) zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców;

- 2) przejrzysty;

- 3) proporcjonalny.

Izba zważyła co następuje.

Biorąc pod uwagę zgromadzony w sprawie materiał dowodowy oraz stanowiska stron i uczestnika postępowania odwoławczego Izba uznała, że odwołanie nie zasługiwało na uwzględnienie.

Pierwszy zarzut dotyczył czynności odrzucenia oferty odwołującego ze względu na niezgodność jej treści z warunkami zamówienia. Z uzasadnienia faktycznego podanego

w informacji z 28 maja 2026 r. wynikało, że oferta odwołującego została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp z trzech powodów:

- w potrawach mięsnych i rybnych nie wskazano gatunku mięsa i ryby;
- w niektórych potrawach nie wskazano metody obróbki cieplnej;
- nieprawidłowości w planowaniu dekadowym: zupy – wszystkie przygotowywane tylko na bazie wywarów jarzynowych – brak urozmaicenia np. wywarów mięsno-jarzynowych.

W zakresie pierwszego z powyżej wymienionych powodów odrzucenia oferty odwołującego Izba uznała, że zamawiający w dokumentacji postępowania nie określił w sposób jednoznaczny obowiązku każdorazowego wskazywania w samym jadłospisie konkretnych gatunków mięsa i ryb wykorzystywanych do przygotowania poszczególnych potraw. Zamawiający wskazał, że wykonawcy mają podać w jadłospisie rodzaj posiłku i jego skład. Nie określił jednak jak dokładnie miał być opisany skład posiłku. Skoro zamawiający nie określił jednoznacznie takiego wymogu w SWZ to na etapie badania ofert nie mógł wyciągać wobec wykonawców negatywnych konsekwencji w powyżej opisanym zakresie. Ponadto zamawiający w uzasadnieniu odrzucenia oferty odwołującego nie wskazał, które dokładnie pozycje jadłospisu były, jego zdaniem, niezgodnie z SWZ. Dopiero na etapie postępowania odwoławczego zamawiający przedstawił informacje, które wskazywały szczegółowo zidentyfikowane przez niego niezgodności w zakresie składu potraw (załącznik do odpowiedzi na odwołanie zastrzeżony jako zawierający tajemnicę przedsiębiorstwa). Co istotne, jak słusznie zauważył odwołujący jadłospisy złożone przez niego wraz z ofertą obejmowały również receptury poszczególnych potraw, stanowiące ich integralną część. W recepturach tych zostały wskazane szczegółowe informacje dotyczące składników wykorzystywanych do przygotowania dań, w tym dane pozwalające na identyfikację stosowanych mięs i ryb. Ocena jadłospisów z pominięciem załączonych receptur prowadziła zatem do niepełnej i nieprawidłowej analizy dokumentów złożonych przez odwołującego. Skoro informacje oczekiwane przez zamawiającego znajdowały się w recepturach stanowiących część jadłospisów, brak było podstaw do uznania, że odwołujący nie przedstawił wymaganych danych. W ocenie składu orzekającego zamawiający, badając ofertę odwołującego, mógł uzupełnić swoje ustalenia o informacje wynikające z receptur złożonych wraz z jadłospisem. Dodatkowo Izba stwierdziła, że zamawiający był niekonsekwentny w swoim stanowisku.

Z jednej strony, twierdził, że należało koncentrować się tylko na jadłospisach, ale z drugiej strony argumentując odrzucenie oferty odwołującego z uwagi na brak urozmaicenia zwrócił uwagę, że to z receptur wynikało, że wszystkie wskazane przez odwołującego zupy były przygotowane tylko na bazie wywarów jarzynowych. Z uwagi na powyższe Izba uznała, że zamawiający niesłusznie odrzucił ofertę odwołującego z powodu tego, że w potrawach mięsnych i rybnych nie wskazał gatunku mięsa i ryby.

W odniesieniu do drugiego powodu odrzucenia oferty odwołującego Izba stwierdziła, że zamawiający w uzasadnieniu odrzucenia oferty odwołującego nie sprecyzował, w których konkretnie potrawach odwołujący nie wskazał metody obróbki cieplnej. Zamawiający

w uzasadnieniu podał tylko, że ustalenie to dotyczyło niektórych potraw. Tak ogólne sformułowanie uniemożliwiało odwołującemu merytoryczne odniesienie się do zarzutu oraz zweryfikowanie, czy rzeczywiście w odniesieniu do konkretnych pozycji jadłospisu brakowało określonych informacji. Zamawiający dopiero na etapie postępowania odwoławczego przedstawił dokładne informacje w przedmiotowym zakresie (załącznik do odpowiedzi na odwołanie). Ponadto, jak słusznie zauważył odwołujący, informacje dotyczące sposobu przygotowania potraw, w tym metod obróbki cieplnej, wynikały z receptur stanowiących integralną część jadłospisu. Zamawiający dokonując oceny złożonego przedmiotowego środka dowodowego, powinien był analizować jadłospis łącznie z recepturami, ponieważ dopiero taki sposób oceny pozwalał na ustalenie pełnej treści dokumentów złożonych przez odwołującego. Pominięcie receptur doprowadziło zamawiającego do mylnego wniosku, że odwołujący nie przedstawił informacji, które w rzeczywistości znajdowały się w dokumentach złożonych wraz z ofertą. Ocena jadłospisów z pominięciem załączonych receptur prowadziła zatem do niepełnej i nieprawidłowej analizy dokumentów złożonych przez odwołującego. Poza tym Izba stwierdziła, że zamawiający był niekonsekwentny w swoim stanowisku. Z jednej strony, twierdził, że należało koncentrować się tylko na jadłospisach, ale z drugiej strony argumentując odrzucenie oferty odwołującego z uwagi na brak urozmaicenia zwrócił uwagę, że to z receptur wynikało, że wszystkie wskazane przez odwołującego zupy były przygotowane tylko na bazie wywarów jarzynowych. W konsekwencji skład orzekający stwierdził, że zamawiający niesłusznie odrzucił ofertę odwołującego z powodu tego, że w niektórych potrawach nie wskazano metody obróbki cieplnej.

W ramach ostatniego powodu odrzucenia oferty odwołującego, zamawiający zwrócił uwagę na nieprawidłowości w

planowaniu dekadowym, wskazując, że wszystkie zupy zostały przygotowane na bazie wywarów jarzynowych, bez urozmaicenia w postaci wywarów mięsno-jarzynowych. Izba stwierdziła, że przedmiotowy zarzut opierał się na wymaganiu, które nie wynikało jednoznacznie z dokumentacji postępowania. Zamawiający nie określił bowiem obowiązku stosowania wywarów mięsno-jarzynowych, naprzemiennego wykorzystywania różnych rodzajów wywarów ani zachowania określonych proporcji pomiędzy wywarami jarzynowymi i mięsno-jarzynowymi. Skoro wymóg taki nie został przewidziany w SWZ, nie mógł stanowić podstawy odrzucenia oferty. Zamawiający argumentował, że wymogi w zakresie urozmaicenia posiłków wynikały z postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wymienionego w załączniku nr 9 do SWZ, rozdział II, pkt 6. We fragmencie tym nie został jednak opisany konkretnie wymóg w zakresie urozmaicenia posiłków. Postanowienie to wymieniało wyłącznie hasłowo wytyczne, zasady żywienia, normy, standardy organizacyjne oraz akt prawny w postaci rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. Zamawiający twierdził, że tych dokumentów wynikał obowiązek urozmaicenia posiłków. Ponadto w zakresie przedmiotowego powodu odrzucenia oferty odwołującego, podobnie jak w przypadku dwóch wcześniejszych powodów, Izba przede wszystkim zwróciła uwagę na uzasadnienie tej czynności podane w informacji z 28 maja 2026 r. Po analizie treści tego uzasadnienia Izba stwierdziła, że zamawiający w ogóle nie odniósł się, ani nawet nie wymienił określonych aktów prawnych lub wytycznych, które miały wskazywać na wymóg urozmaicenia posiłków. Z uwagi na to skład orzekający przyjął, że stanowisko zamawiającego w zakresie tego powodu odrzucenia oferty odwołującego zostało sporządzone wyłącznie na potrzeby toczącego się postępowania odwoławczego. Izba uznała zatem, że zamawiający niesłusznie odrzucił ofertę odwołującego z powodu nieprawidłowości w planowaniu dekadowym.

Ponadto Izba przyznała rację odwołującemu w stwierdzeniu, że za nieuprawnione należało uznać powoływanie się przez zamawiającego na postanowienia rozdziału III, pkt 24 i 25 załącznika nr 9 do SWZ, jako podstawę kwestionowania treści jadłospisu złożonego wraz

z ofertą. Postanowienia pkt 24 dotyczyły sposobu realizacji zamówienia po zawarciu umowy, w szczególności obowiązku sporządzania posiłków na podstawie jadłospisów dekadowych opracowywanych przez wykonawcę oraz posługiwania się recepturami stosowanymi przy produkcji posiłków. Również pkt 25 odnosił się do etapu realizacji zamówienia, nakładając na przyszłego wykonawcę obowiązek przysyłania zamawiającemu dekadowych jadłospisów dla wszystkich diet standardowo stosowanych przez zamawiającego, w terminie co najmniej sześciu dni roboczych przed rozpoczęciem właściwej dekady, celem ich zatwierdzenia przez przedstawiciela zamawiającego.

Ostatecznie Izba uznała, że zamawiający niesłusznie odrzucił ofertę odwołującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp. Zarzut ten nie został jednak uwzględniony z uwagi na to, że naruszenie przepisów Pzp w tym zakresie nie miało wpływu na wynik postępowania. Oferta odwołującego i tak podlegała odrzuceniu, ponieważ nie potwierdził się zarzut drugi, dotyczący innej podstawy odrzucenia oferty odwołującego. Zgodnie z art. 554 ust. 1 pkt 1 Pzp, Izba uwzględnia odwołanie w całości lub części, jeżeli stwierdzi naruszenie przepisów ustawy, które miało wpływ lub może mieć istotny wpływ na wynik postępowania o udzielenie zamówienia.

W okolicznościach przedmiotowej sprawy oferta odwołującego ostatecznie podlegała odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp, zatem potwierdzenie pierwszego zarzutu nie miało wpływu lub nie mogło mieć istotnego wpływ na wynik postępowania.

Jak wskazano już powyżej, zarzut drugi nie potwierdził się. Analizując w całości okoliczności sprawy Izba doszła do przekonania, że zamawiający w dokumentacji postępowania, opracowanej przed upływem terminu na składanie ofert, w sposób jednoznaczny wskazał, że wykonawcy w swojej ofercie powinni uwzględnić miesięczne koszty mediów i czynszu dzierżawnego, które zostały dokładnie wskazane w dokumentacji przetargowej i wynosiły: 14 244,28 zł czynsz + 22 000,00 zł media (łącznie 36 244,28 zł).

Skład orzekający ustalił, że pierwszym elementem dokumentacji przetargowej, który wskazywał na obowiązek uwzględnienia powyżej wskazanych kwot w cenie oferty był wzór formularza ofertowego. Przy czym w dokumencie tym pojawił się zwrot wskazujący na *szacunkowy koszt mediów i czynszu dzierżawnego*, z czego korzystał odwołujący w swojej argumentacji wskazując, że *w dokumentach zamówienia nie było sztywnego wymogu kalkulacyjnego dla czynszu i mediów w odniesieniu do szacunkowego kosztu mediów*

i czynszu. Jak słusznie argumentował przystępujący, odwołujący w swoim stanowisku próbował nadać określeniu „szacunkowy” znaczenie, którego ono nie ma. Szacunkowy charakter kosztu czynszu i mediów oznaczał, że rzeczywiste koszty w toku realizacji umowy mogą ulec zmianie, w szczególności w związku ze zużyciem lub wzrostem cen dostawców. Nie oznaczało natomiast, że wykonawca mógł dowolnie pominąć kwoty wskazane przez zamawiającego i zastąpić je własnym, niewykazanym założeniem. Gdyby przyjąć rozumowanie odwołującego, wskazanie przez zamawiającego konkretnych kwot w formularzu ofertowym oraz odpowiedzi na pytania wykonawców byłoby pozbawione jakiegokolwiek znaczenia. W stanie faktycznym przedmiotowej sprawy, nie można było jednak poprzestać wyłącznie na treści wzoru formularza ofertowego. Istotne znaczenie dla rozstrzygnięcia przedmiotowej sprawy miały bowiem wyjaśnienia treści SWZ, a szczególnie wyjaśnienia nr 4 z 19 marca 2026 r. W wyjaśnieniach tych

zamawiający wyraźnie wskazał m. in., że:

- *Wskazane przez Zamawiającego koszty czynszu i mediów obowiązują w jednakowej wysokości wszystkich wykonawców (ostatnia odpowiedź na pytanie podane w pkt 1 wyjaśnień);*
- *Wskazane w formularzu ofertowym średnie miesięczne koszty czynszu oraz mediów zostały przedstawione na podstawie zużycia z 2025 roku, służą kalkulacji przez wykonawców ceny oferty przedstawionej w formularzu ofertowym (odpowiedź na pytanie oznaczone pkt 90).*

Zgodnie z utrwalonym i jednolitym orzecznictwem Izby wyjaśnienia treści SWZ stanowią element dokumentacji przetargowej. Warto przy tym dodać, że wyjaśnienia treści SWZ nie mogą być traktowane jako swego rodzaju drugorzędna treść SWZ lub treść SWZ, którą można pominąć lub dowolnie interpretować. W ocenie składu orzekającego zamawiający wyraźnie

i w sposób niebudzący wątpliwości potwierdził, że wykonawcy powinni uwzględnić w cenie oferty dokładnie podane koszty czynszu i mediów. Co więcej, zamawiający tak skonstruował wzór formularza ofertowego, żeby móc wyliczyć na jakim poziomie wykonawcy wycenili koszty mediów i czynszu, ponieważ w formularzu wymienił cztery pozycje kosztowe (w tym koszt czynszu i mediów), w których pozostawił miejsce do wpisania procentowego udziału tych pozycji w cenie oferty. Tym samym zamawiający nie tylko podał określone wartości dla czynszu i mediów, ale powiązał je z mechanizmem weryfikacji ceny. Nie chodziło zatem

o niewiążące dane historyczne, które wykonawca mógł dowolnie przyjąć albo zignorować. Chodziło o określony w dokumentach zamówienia parametr kalkulacyjny, mający znaczenie dla oceny czy cena została obliczona z uwzględnieniem realnych warunków realizacji zamówienia. Zamawiający wyliczył wartość tej pozycji w ofercie odwołującego, która była niższa do poziomów podanych w dokumentacji przetargowej. Wyliczenia te zostały przedstawione i omówione w uzasadnieniu odrzucenia oferty odwołującego. Odwołujący na rozprawie potwierdził prawidłowość tych wyliczeń, zatem skład orzekający nie miał żadnych wątpliwości, co do prawidłowości działań zamawiającego w tym zakresie.

W dalszej kolejności Izba stwierdziła, że w uzasadnieniu odwołania została zaprezentowana argumentacja, która w znacznym zakresie bardziej pasowała do przesłanki odrzucenia oferty jako zawierającej rażąco niską cenę, niż błąd w obliczaniu ceny. W okolicznościach przedmiotowej sprawy zamawiający nie miał obowiązku badać, czy odwołujący jest w stanie zrealizować zamówienie za zaoferowaną cenę mimo obniżenia poziomu jednego z kosztów. Zamawiający stwierdził coś innego – cena w ofercie odwołującego została obliczona przy użyciu nieprawidłowego parametru kalkulacyjnego, sprzecznego z dokumentami zamówienia. To klasyczny przypadek błędu w obliczeniu ceny, a nie kwestia ekonomicznej realności ceny. Różnica między tymi instytucjami jest zasadnicza. Rażąco niska cena dotyczy sytuacji,

w której cena budzi wątpliwości co do możliwości należytego wykonania zamówienia. Błąd

w obliczeniu ceny dotyczy natomiast sytuacji, w której wykonawca oblicza cenę według niewłaściwych założeń, niezgodnych z dokumentami zamówienia. W przedmiotowej sprawie odwołujący nie tylko zaoferował zaniżony poziom jednego z kosztów, ale przede wszystkim pominął parametr wskazany przez zamawiającego jako obowiązujący wszystkich wykonawców i podlegający uwzględnieniu przy ustaleniu ceny. Skoro odwołujący w formularzu ofertowym wskazał, że 7% wartości oferty stanowił koszt czynszu i mediów, a po odniesieniu tego procentu do ceny oferty okazało się, że kwota ta nie pokrywała wartości wskazanych przez zamawiającego jako obowiązujących wszystkich wykonawców, to oferta odwołującego zawierała błąd w obliczeniu ceny, przez co nie było potrzeby prowadzenia procedury wyjaśniania rażąco niskiej ceny.

Zamawiający nie naruszył również treści art. 253 ust. 1 pkt 2 Pzp, który został wskazany

w ramach przedmiotowego zarzutu. Izba stwierdziła, że zamawiający w zakresie przedmiotowej podstawy odrzucenia oferty odwołującego podał uzasadnienie, które nie budziło żadnych wątpliwości, było jasne i precyzyjne. Co istotne było ono na tyle zrozumiałe, że odwołujący nie miał problemów z uchwyceniem powodów dokonanej przez zamawiającego czynności oraz mógł sporządzić i przygotować stanowisko w ramach wniesionego środka ochrony prawnej.

Stanowiska odwołującego nie potwierdziły również złożone przez niego dowody, które zostały załączone do pisma z 17 lipca 2026 r. Dowody te odnosiły się do innych postępowań prowadzonych przez innych zamawiających, a odwołujący na ich podstawie formułował założenia niezwiązane z okolicznościami przedmiotowej sprawy.

Mając powyższe na uwadze Izba oddaliła zarzut naruszenia art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp w zw.

z art. 253 ust 1 pkt 2 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1-3 Pzp, podniesiony w pkt II.2 *petitum* odwołania i uznała, że zamawiający zasadnie odrzucił ofertę odwołującego.

Ostatni zarzut, w ocenie składu orzekającego, był zarzutem wynikowym wobec dwóch wcześniejszych zarzutów. W konsekwencji oddalenie drugiego zarzutu, prowadzące do uznania, że oferta odwołującego podlegała odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp, skutkowało oddaleniem również zarzutu naruszenia art. 239 ust. 1 Pzp w zw. z art. 17 ust. 2 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1-3 Pzp, wskazanego w pkt II.3. *petitum* odwołania.

W związku z powyższym Izba uznała, że odwołanie podlegało oddaleniu i na podstawie art. 553 zdanie pierwsze Pzp orzekła jak w sentencji.

O kosztach postępowania odwoławczego orzeczono stosownie do jego wyniku, na podstawie art. 557 i 575 Pzp oraz § 5 pkt 1 i 2 lit. a) i b) i d) w zw. z § 8 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z 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), zaliczając na poczet kosztów postępowania odwoławczego koszt wpisu od odwołania, koszty poniesione przez odwołującego i zamawiającego z tytułu wynagrodzenia pełnomocnika, dojazdu pełnomocników na rozprawę oraz koszty odwołującego z tytułu uiszczenia opłaty skarbowej od pełnomocnictwa. Jednocześnie Izba zasądziła od odwołującego na rzecz zamawiającego koszty w wysokości 4 890,30 zł obejmujące wynagrodzenie pełnomocnika (3 600 zł) oraz koszty dojazdu pełnomocnika na rozprawę (1 290,30 zł) – na podstawie złożonego spisu kosztów.

Przewodniczący:.....