Sygn. akt: KIO 3994/26

WYROK

Warszawa, dnia 22 września 2026 r.

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodnicząca: Monika Banaszkiewicz

Protokolant: Piotr Cegłowski

po rozpoznaniu na rozprawie w dniu 17 września 2026 r. odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w dniu 12 sierpnia 2026 r. przez wykonawcę K.W. prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą BLUEBAR-CATERING DUO K.W. w Warszawie w postępowaniu prowadzonym przez zamawiającego Zespół Szkół nr 129 w Warszawie

orzeka:

1. uwzględnia odwołanie i nakazuje Zamawiającemu unieważnienie czynności wyboru oferty najkorzystniejszej, powtórzenie czynności badania i oceny ofert, a w ramach tego przyznanie ofercie odwołującego wykonawcy K.W. prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą BLUEBAR-CATERING DUO K.W. w Warszawie dodatkowyc 4 pkt w kryterium oceny ofert jadłospis (J) tj. 3 pkt w poz. 8 i 1 pkt w poz. 9,
2. kosztami postępowania obciąża zamawiającego Zespół Szkół nr 129 w Warszawie i:
   2.1 zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 7 500 zł 00 gr (słownie: siedem tysięcy pięćset złotych zero groszy) uiszczoną przez wykonawcę K.W. prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą BLUEBAR-CATERING DUO K.W. w Warszawie tytułem wpisu od odwołania i kwotę 3 600 zł 00 gr (słownie trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) poniesioną przez wykonawcę K.W. prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą BLUEBAR-CATERING DUO K.W. w Warszawie tytułem wynagrodzeni pełnomocnika,
   2.2 zasądza od zamawiającego Zespołu Szkół nr 129 w Warszawie na rzecz odwołującego wykonawcy K.W. prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą BLUEBAR-CATERING DUO K.W. w Warszawie kwotę 1 100 zł 00 gr (słownie: jedenaście tysięcy sto złotych zero groszy) stanowiącą koszty postępowania odwoławczego poniesione przez odwołującego.

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 3994/26

Uzasadnienie

Zamawiający Zespół Szkół nr 129 w Warszawie (dalej: „Zamawiający”), prowadzi z zastosowaniem przepisów ustawy z 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793 dalej: „ustawa Pzp”) w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp w związku z art. 359 pkt 2 ustawy Pzp postępowanie pn. „Usługa żywienia uczniów wraz z prowadzeniem stołówki w Zespole Szkół nr 129” (znak postępowania: ZS129-ZP.26.6.2026). Wartość zamówienia jest niższa niż progi unijne. Ogłoszenie o zamówieniu ukazało się w Biuletynie Zamówień Publicznych z dnia 22 lipca 2026 r. pod nr 00355175

12 sierpnia 2026 roku do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w Warszawie, w przedmiotowym postępowaniu odwołanie złożył wykonawca K.W. prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą BLUEBAR-CATERING DUO K.W. w Warszawi (dalej: „Odwołujący”).

Odwołanie (Sygn. akt: KIO 3994/26) złożono od niezgodnych z prawem czynności i zaniechań Zamawiającego polegających na:

1) dokonaniu wyboru jako najkorzystniejszej oferty SUNREST sp. z o.o. (dalej jako Wykonawca);
2) nieprawidłowym badaniu i ocenie oferty złożonej przez Odwołującego polegających na:
a) błędnym uznaniu, że w kryterium oceny ofert jadłospis (J) części 8 – Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego (…) Odwołujący powinien otrzymać 0 pkt w sytuacji, gdy Odwołujący powinien otrzymać 3 pkt, gdyż z treści złożonej oferty i jadłospisu wynika, że sezonowe warzywa i owoce zostały zapewnione poprzez szczypiorek, który zalicza się do świeżych ziół wskazanych w Tabeli nr 3 Kalendarz sezonowości produktów jako jedno z sezonowych warzyw, a co za tym idzie w ilości, która zgodnie z przyjętym w Rozdz XXV SWZ sposobem oceny ofert powinien skutkować przyznaniem Odwołującemu maksymalnej liczby punktów tj. 3;
b) błędnym uznaniu, że w kryterium oceny ofert jadłospis (J) części 9 – Wyłącznie desery składające się z (…) Odwołujący powinien otrzymać 0 pkt w sytuacji, gdy Odwołujący powinien otrzymać 1 pkt, gdyż z treści złożonej oferty i jadłospisu wynika, że Odwołujący zaoferował deser spełniający kryteria wskazane przez Zamawiającego tj. składający się z ciasta drożdżowego, a także stanowiący inny zdrowy deser dostarczający uczniom wartości odżywczych, przygotowany m.in. ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych substancji słodzących, zdrowych tłuszczów, warzyw lub produktów białkowych, co zgodnie z przyjętym w Rozdz XXV SWZ sposobem oceny ofert powinno skutkować przyznaniem Odwołującemu maksymalnej liczby punktów tj. 1;
a w konsekwencji zaniżeniu oceny oferty Odwołującego o 4 pkt, co doprowadziło o tego, że łącznie otrzymała ona 94,68 pkt, podczas gdy powinna 98,68, a wówczas byłaby ofertą z najwyższą liczbą punktów w rankingu ofert, a tym samym najkorzystniejszą;
3) zaniechaniu jakiegokolwiek uzasadnienia decyzji dotyczącej sposobu przyznania punktów ofercie Odwołującego w kryterium oceny ofert jadłospis (J), co znacząco utrudnia weryfikację i ocenę tejże decyzji;
4) zaniechaniu wezwaniu Odwołującego do złożenia wyjaśnień w zakresie złożonej oferty;
5) zaniechaniu wyboru jako najkorzystniejszej oferty Odwołującego.
Odwołujący zarzucił Zamawiającemu naruszenie następujących przepisów:
1) art. 239 ustawy Pzp w zw. z art. 242 ustawy Pzp, art. 240 ustawy Pzp oraz art. 16 pkt 1 ustawy Pzp poprzez zaniechanie należytego zbadania i oceny oferty Odwołującego, a w konsekwencji błędne zaniechanie przyznania mu 4 pkt w kryterium oceny ofert jadłospis (J) podczas gdy:
a) w kryterium oceny ofert jadłospis (J) części 8 – bufet warzywno-owocowy (…) Odwołujący powinien otrzymać 3 pkt, gdyż z treści złożonej oferty i jadłospisu dla grudnia wynika, że sezonowe warzywa i owoce zostały zapewnione poprzez szczypiorek, który zalicza się do świeżych ziół wskazanych w Tabeli nr 3 Kalendarz sezonowości produktów jako jedno z sezonowych warzyw. Zgodnie z przyjętym w Rozdz XXV SWZ sposobem oceny ofert powinno skutkować przyznaniem Odwołującemu maksymalnej liczby punktów;
b) w kryterium oceny ofert jadłospis (J) części 9 – Wyłącznie desery składające się z (…) Odwołujący powinien otrzymać 1 pkt, gdyż z treści złożonej oferty i jadłospisu wynika, że Odwołujący zaoferował deser spełniający kryteria wskazane przez Zamawiającego tj. składający się z ciasta drożdżowego, a także stanowiący inny zdrowy deser dostarczający uczniom wartości odżywczych, przygotowany m.in. ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych substancji słodzących, zdrowych tłuszczów, warzyw lub produktów
białkowych a w konsekwencji zaniżeniu oceny oferty Odwołującego o 4 pkt, co doprowadziło
o tego, że łącznie otrzymała ona 94,68 pkt, podczas gdy powinna 98,68, a wówczas byłaby ofertą z najwyższą liczbą punktów w rankingu ofert.
2) art. 253 ustawy Pzp w zw. z art. 16 ustawy Pzp w zw. z art. 18 ustawy Pzp poprzez zaniechanie szczegółowego uzasadniania decyzji o braku przyznania Odwołującemu punktów w kryterium oceny ofert jadłospis (J)
8) części 8 – bufet warzywno-owocowy (…) – 3 pkt
9) Wyłącznie desery składające się z: - 1 pkt
co stanowi naruszenie podstawowych zasad udzielania zamówień publicznych w tym zasady jawności i przejrzystości postępowania, a także uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców, gdyż znacząco utrudnia weryfikację i ocenę tejże decyzji Zamawiającego;
3) art. 16 pkt 1 ustawy Pzp w zw. z art. 17 ust. 2 ustawy Pzp poprzez udzielenie zamówienia wykonawcy, którego wybór jest niezgodny z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, a tym samym zamawiający narusza nakaz udzielenia zamówienia wykonawcy wybranemu zgodnie z przepisami ustawy i narusza jedną z podstawowych zasad udzielania zamówień.
Odwołujący wnosił o:
1) Uwzględnienie odwołania i nakazanie Zamawiającemu:
a) unieważnienie czynności wyboru najkorzystniejszej oferty,
b) powtórzenie czynności badania i oceny ofert,
c) przyznanie Odwołującemu dodatkowych 4 pkt w kryterium oceny ofert jadłospis (J),

d) wybór oferty Odwołującego jako najkorzystniejszej.
e) (ewentualnie w przypadku nieuwzględnienia któregoś z powyższych wniosków) sporządzenie uzasadnienia faktycznego i prawnego w zakresie sposobu przyznawania punktów przez Zamawiającego w kryterium oceny ofert jadłospis (J)
2) Zasądzenie od Zamawiającego na rzecz Odwołującego kosztów postępowania odwoławczego, w tym kosztów zastępstwa przez pełnomocnika oraz kosztów opłaty skarbowej od pełnomocnictwa, a także kosztów dojazdu do KIO zgodnie z przedstawionym zestawieniem kosztów i załącznikami do niego.
3) Przeprowadzenie posiedzenia i rozprawy w formie zdalnej;
4) Przeprowadzenie dowodów z następujących dokumentów:
a) oferty Odwołującego i Wykonawcy w tym złożone wraz z nimi jadłospisy;
b) opinia dietetyka
na fakt: sporządzenia przez Odwołującego jadłospisu w sposób odpowiadający wymogom Zamawiającego, konieczności przyznania Odwołującemu dodatkowych 4 pkt.
Odwołanie zostało wniesione z zachowaniem ustawowego terminu określonego w art. 515 ust. 1 pkt 2 lit. a) ustawy Pzp. Zamawiający przekazał Odwołującemu informację stanowiącą podstawę wniesienia odwołania 7 sierpnia 2026 r. – Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty, zatem termin na wniesienie odwołania upłynął dnia 12 sierpnia 2026 r., w związku z czym odwołanie zostało wniesione w terminie.
Wpis od odwołania w kwocie 7 500,00 złotych (siedem tysięcy pięćset złotych zero groszy) został uiszczony przelewem na rachunek bankowy Urzędu Zamówień Publicznych. Odwołujący prawidłowo przekazał kopię odwołania Zamawiającemu oraz załączył potwierdzenie przekazania odwołania Zamawiającemu.
Uzasadniając posiadanie interesu we wniesieniu środka odwoławczego Odwołujący wskazał, że jego oferta może zostać wybrana jako oferta najkorzystniejsza w prowadzonym przez Zamawiającego postępowaniu. Z informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej wynika bowiem, że oferta Odwołującego jest drugą ofertą w rankingu ofert. W przypadku przyznania Odwołującemu dodatkowych 4 pkt jego oferta może zostać wybrana jako najkorzystniejsza. Odwołujący podniósł, że również ewentualne wezwanie do złożenia wyjaśnień oferty Odwołującego może skutkować poprawnym przeliczeniem przez Zamawiającego ilości punktów przyznanych Odwołującemu. Odwołujący wskazał, że ze względu na zaniechania Zamawiającego, utracił prawo do uzyskania zamówienia, co w konsekwencji oznacza brak możliwości uzyskania zysku z wykonania przedmiotowego zamówienia.
Po przeprowadzeniu rozprawy z udziałem Stron, na podstawie zgromadzonego w sprawie materiału dowodowego oraz oświadczeń, a także stanowisk stron, Krajowa Izba Odwoławcza ustaliła i zważyła, co następuje:
Izba ustaliła, iż nie została wypełniona żadna z przesłanek skutkujących odrzuceniem odwołania, odwołanie nie zawierało braków formalnych i mogło zostać rozpoznane merytorycznie.
Izba ustaliła, że wykonawca wnoszący odwołanie wykazał interes w korzystaniu ze środków ochrony prawnej. Interes we wniesieniu odwołania wynika z faktu, iż w przypadku uwzględnienia przez Izbę zarzutów odwołania oferta Odwołującego uplasuje się na pierwszym miejscu w rankingu ofert, w związku z czym szanse Odwołującego na uzyskanie zamówienia zwiększą się.
Przystąpienia do postępowania odwoławczego po stronie odwołującego ani po stronie zamawiającego w ustawowym terminie nie zgłosił żaden wykonawca.
Izba postanowiła dopuścić dowody z dokumentacji przedmiotowego postępowania, odwołania wraz z załącznikami, odpowiedzi na odwołanie wraz z załącznikiem i repliki Odwołującego na odpowiedź Zamawiającego na odwołanie.
Biorąc pod uwagę stanowiska Stron, uczestnika postępowania i zgromadzony materiał dowodowy, Izba uznała, że odwołanie w całości należało uwzględnić.
W zakresie podniesionych zarzutów Izba ustaliła następujący stan faktyczny:
Zamawiający prowadzi w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp w związku z art. 359 pkt 2 ustawy Pzp postępowanie pn. „Usługa żywienia uczniów wraz z prowadzeniem stołówki w Zespole Szkół nr 129”.
W postępowaniu oferty złożyło 6 wykonawców.
Zgodnie z Rozdziałem XXV pkt 5 SWZ:
„5. W kryterium jadłospis (J) ocenianym ofertom zostanie przyznane maksymalnie 32,00 punkty zgodnie z poniższym opisem.
Na potrzeby niniejszego kryterium oceny, Wykonawca wraz z ofertą złoży projekt jadłospisu na 5 dni kalendarzowych spełniający wymagania dla diety tradycyjnej, o której mowa w rozdziale II ust. 2 pkt 1 lit b Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznik nr 1 do SWZ, dla uczniów klas VII-VIII szkoły podstawowej, w grudniu bez alternatywnych posiłków, o których mowa w rozdziale II ust. 16 Załącznika nr 1 do SWZ.
Oferta uzyska punkty za każdy spełniony wymóg wskazany w Tabeli 1 w liczbie odpowiadającej danemu wymogowi.”
W poz. 8 i 9 Tabeli 1Ocena jadłospisu Zamawiający wskazał:

8.	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców **nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu**, - nie mniej niż jedna surówka **uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu**, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3
9.	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczki pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub: - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczy (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1

W Tabeli 3 Kalendarz sezonowości produktów w rozdziale III Załącznika nr 1 do SWZ Zamawiający wskazał:

grudzień	buraki, fasola biała i czerwona, groch, kiszonki, topinambur, pasternak, seler, kapusta czerwona i biała, marchew, cykoria, brukselka, świeże zioła	jabłka, gruszki, śliwki suszone	grzyby suszone leśne	orzechy: nerkowce, laskowe, włoskie, arachidowe, brazylijskie

Wraz ze złożoną ofertą Odwołujący złożył jadłospis, w którym:

1) W środę w ramach deseru zaoferował hot doga składającego się z parówki w cieście drożdżowym z pomidorkami koktajlowymi.

Zaproponowana pozycja składa się z:

a) ciasta drożdżowego,

b) wysokiej jakości parówki o zawartości 100% mięsa, stanowiącej produkt białkowy,

c) świeżych pomidorków koktajlowych podawanych osobno jako dodatek warzywny.

2) W czwartek w ramach surówki Odwołujący zaproponował surówkę z kapusty pekińskiej i suszonych pomidorów z żurawiną suszoną, w skład której wchodzi szczypiorek jako produkt sezonowy (świeże zioło będące jednocześnie warzywem).

W dokumentacji nie wskazano również minimalnej gramatury ani minimalnego udziału produktu sezonowego w danej potrawie.

Zgodnie z rozdziałem II Diety oraz wymagania wobec posiłków ust. 7 Załącznika nr 1 do SWZ Załącznika nr 1 do Umowy tj. Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia:

„7. Wykonawca w ramach obiadów, o których mowa rozdziale I ust. 1, i w ramach wszystkich diet, o których mowa w ust. 2, zapewni bufety warzywno-owocowe. W bufetach warzywno-owocowym:

1) dostępne będą minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden
rodzaj owoców serwowanych osobno, np. w postaci słupków (np. marchewka),
pasków (np. papryka), listków (np. szpinak baby, sałata masłowa, rukola), plasterków (np. pomidory, pomarańcze), w całości, (np. truskawki, borówki amerykańskie, pomidorki koktajlowe itd.), nieuwzględniane przy obliczaniu wartości odżywczej
i energetycznej obiadu;

2) dostępne będą nie mniej niż jedna surówka, z zastrzeżeniem, że sos lub dressing
serwowany będzie osobno, uwzględnianej przy obliczaniu wartości odżywczej
i energetycznej obiadu;

3) zostaną zapewnione warzywa i owoce w ilości wystarczającej do wyżywienia wszystkich uczniów szkoły podstawowej, uczniów liceum oraz pracowników Zamawiającego spożywających obiady, o których mowa rozdziale I ust. 1;

4) każdego dnia co najmniej jedno warzywo lub owoc oferowane w bufecie warzywno- owocowym lub użyte do produkcji posiłków będzie produktem sezonowym, zgodnie z kalendarzem sezonowości produktów."

7 sierpnia 2026 r. Zamawiający poinformował wykonawców o dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej. Oferta Odwołującego uplasowała się na drugiej pozycji w rankingu ofert, w poz. 8 i 9 uzyskując 0 punktów. W karcie oceny oferty Odwołującego stanowiącej załącznik do informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający wskazał w poz. 8 „Czy spełniono wymóg? Nie. W czwartek brak sezonowych warzyw i owoców w bufecie warzywno-owocowym", zaś w poz. 9 „Czy spełniono wymóg? Nie. Deser zaproponowany w środę hot-dog w cieście drożdżowym z parówką drobiową nie spełnia wymagań Zamawiającego."

Z takim stanowiskiem Zamawiającego nie zgodził się Odwołujący składając 12 sierpnia 2026 r. odwołanie.

Rozpoznanie sprawy przez Izbę dotyczyło tego, czy Zamawiający dopuścił się naruszenia przepisów ustawy Pzp poprzez zaniechanie należytego zbadania i oceny oferty Odwołującego, a w konsekwencji zaniechanie przyznania mu 4 pkt w kryterium oceny ofert jadłospis (J) w poz. 8 – 3 pkt i w poz. 9 – 1 pkt, a także zaniechanie szczegółowego uzasadniania decyzji o braku przyznania Odwołującemu dodatkowych 4 punktów w kryterium oceny ofert jadłospis w poz. 8 i 9, a w konsekwencji naruszenie podstawowych zasad udzielania zamówień publicznych.

Zgodnie z art. 239 ustawy Pzp:

„1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia.

2. Najkorzystniejsza oferta to oferta przedstawiająca najkorzystniejszy stosunek jakości do ceny lub kosztu lub oferta z

najniższą ceną lub kosztem.”
Zgodnie z art. 242 ustawy Pzp:
„1. Najkorzystniejsza oferta może zostać wybrana na podstawie:
1) kryteriów jakościowych oraz ceny lub kosztu;
2) ceny lub kosztu.
2. Kryteriami jakościowymi mogą być w szczególności kryteria odnoszące się do:
1) jakości, w tym do parametrów technicznych, właściwości estetycznych i funkcjonalnych takich jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników;
2) aspektów społecznych, w tym integracji zawodowej i społecznej osób, o których mowa w art. 94 ust. 1;
3) aspektów środowiskowych, w tym efektywności energetycznej przedmiotu zamówienia;
4) aspektów innowacyjnych;
5) organizacji, kwalifikacji zawodowych i doświadczenia osób wyznaczonych do realizacji zamówienia, jeżeli mogą one mieć znaczący wpływ na jakość wykonania zamówienia;
6) serwisu posprzedażnego, pomocy technicznej, warunków dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.
3. Ofertę najkorzystniejszą wybiera się wyłącznie na podstawie kryteriów jakościowych, jeżeli, w oparciu o powszechnie obowiązujące przepisy lub decyzje właściwych organów, cena lub koszt są stałe.”
Zgodnie z art. 240 ustawy Pzp:
„1. Zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały.
2. Kryteria oceny ofert i ich opis nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty oraz umożliwiają weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach.”
Zgodnie z art. 16 ustawy Pzp:
„Zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób:
1) zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców;
2) przejrzysty;
3) proporcjonalny.”
Zgodnie z art. 253 ustawy Pzp:
„1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający informuje równocześnie wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
3. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w ust. 1, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.”
Zgodnie z art. 18 ustawy Pzp:
„1. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne.
2. Zamawiający może ograniczyć dostęp do informacji związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia tylko w przypadkach określonych w ustawie.
3. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2026 r. poz. 85), jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5.
4. Zamawiający może określić w dokumentach zamówienia lub w ogłoszeniu o zamówieniu wymaganie dotyczące zachowania poufnego charakteru informacji przekazanych wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.
5. Jeżeli jest to uzasadnione ochroną prywatności lub interesem publicznym, zamawiający może nie ujawniać:
1) danych osobowych, w przypadku zamówienia udzielonego na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 1 lit. b,
2) wysokości wynagrodzenia, w przypadku zamówienia udzielonego na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 2
- w zakresie dostaw lub usług, z zakresu działalności kulturalnej związanej z organizacją wystaw, koncertów, konkursów, festiwali, widowisk, spektakli teatralnych, przedsięwzięć z zakresu edukacji kulturalnej lub z gromadzeniem materiałów

bibliotecznych przez biblioteki lub muzealiów, a także z zakresu działalności archiwalnej związanej z gromadzeniem materiałów archiwalnych, jeżeli zamówienia te nie służą wyposażaniu zamawiającego w środki trwałe przeznaczone do bieżącej obsługi jego działalności, o ile wykonawca, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, zastrzegł, że dane te nie mogą być udostępniane.
6. Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.8)), zwanego dalej „rozporządzeniem 2016/679", w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX, do upływu terminu na ich wniesienie."
Odnosząc się do zarzutu nr 1 w pierwszej kolejności należy wskazać, że spór między stronami odnośnie kryterium oceny ofert jadłospis (J) w zakresie pozycji nr 8 sprowadza się do tego czy wykonawca mógł zaoferować szczypiorek jako składnik potrawy, czy musiał on stanowić jedno z warzyw wchodzących w skład mixu owoców i warzyw serwowanych osobno. Podczas rozprawy Zamawiający przyznał, że gdyby Odwołujący zaoferował szczypiorek jako warzywo serwowane osobno przyznałby mu punkty w poz. 8 Zdaniem Izby bezsporne między stronami jest to, że wymóg nr 8 z Tabeli 1 SWZ należy odczytywać łącznie z postanowieniami rozdziału II ust. 7 OPZ. W pkt 4 tego postanowienia jednoznacznie wskazano, że każdego dnia co najmniej jedno warzywo lub owoc oferowane w bufecie warzywno-owocowym lub użyte do produkcji posiłków będzie produktem sezonowym zgodnie z kalendarzem sezonowości produktów. W ramach bufetu warzywno-owocowego wykonawcy mieli zaoferować m.in. nie mniej niż jedną surówkę uwzględnianą przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu. Odwołujący zaoferował produkt sezonowy zgodnie z kalendarzem sezonowości produktów co było zgodne z obowiązującą dokumentacją postępowania. Jeśli intencją Zamawiającego było, aby sezonowe były wyłącznie warzywa lub owoce serwowane osobno powinien wyrazić to w dokumentacji postępowania poprzez wyłączenie możliwości użycia produktów sezonowych do produkcji posiłków. Przyjęte przez Zamawiającego brzmienie postanowienia rozdziału II ust. 7 OPZ, obowiązujące wszystkich wykonawców, umożliwiało im użycie produktu sezonowego do produkcji posiłków, w związku z czym zaoferowanie przez Odwołującego surówki zawierającej warzywo sezonowe było dopuszczalne, zaś Zamawiający był zobowiązany do przyznania mu w kryterium oceny ofert jadłospis w poz. nr 8 3 dodatkowych punktów.
Odnosząc się do drugiej ze spornych pozycji w kryterium oceny ofert jadłospis (J) tj. poz. 9 dotyczącej deseru, Izba zauważa, że Zamawiający nie zawarł w dokumentacji postępowania definicji deseru. Pkt 9 dotyczący deserów w ramach obiadów dotyczących diety tradycyjnej nie zawierał zamkniętego katalogu potraw, które mogą stanowić deser. Był to katalog otwarty wskazujący przykładowe potrawy. Bezsporne jest to, że Zamawiający dopuścił w przykładowym wykazie Tabeli 1 zarówno posiłki słodkie, jak i wytrawne. Podczas rozprawy Zamawiający wskazał na powszechne rozumienie słowa deser, którym się kierował dokonując oceny ofert. Izba wskazuje, że nawet gdyby przyjąć taką interpretację (która nie została wyrażona przez Zamawiającego w dokumentacji postępowania), to mini tortilla z warzywami i serem oraz babeczki pełnoziarniste z warzywami, które zostały dopuszczone przez Zamawiającego nie wpisują się w taką definicję. W ocenie składu orzekającego Odwołujący wykazał, że zaoferował deser, który jest zgodny z dokumentacją postępowania (ciasto drożdżowe, produkt białkowy), zaś Zamawiający skutecznie nie podważył tej argumentacji i nie wskazał na postanowienia dokumentacji postępowania, które nie dopuszczałyby takiej potrawy w związku z czym Odwołującemu powinien zostać przyznany w kryterium oceny ofert jadłospis w poz. nr 9 dodatkowy 1 pkt
Odnosząc się do zarzutu nr 2 dotyczącego zaniechania uzasadnienia decyzji dotyczącej sposobu przyznania punktów ofercie Odwołującego w kryterium oceny ofert jadłospis (J) Izba wskazuje, że uzasadnienie faktyczne rzeczywiście nie podaje bardzo szczegółowej podstawy nieprzyznania Odwołującemu punktów w poz. 8 i 9 Uzasadnienie jest ogólne. Odwołujący jednak mimo tego zdołał sformułować zarzuty w sposób uwzględniający intencje Zamawiającego przy dokonywaniu oceny. Zostały one co prawda wyrażone w odpowiedzi na odwołanie, to jednak Izba uwzględniła zarzut dalej idący tj. dotyczący punktów w kryterium oceny ofert, w związku z tym uzupełnienie uzasadnienia faktycznego nie byłoby celowe. Dodatkowo Izba zauważa, że co prawda Odwołujący wprost nie sformułował tego zarzutu jako zarzutu ewentualnego, to jednak z wniosków sformułowanych w odwołaniu wynika, że tak należałoby ten zarzut traktować. Odwołujący wskazał bowiem, że ewentualnie w przypadku nieuwzględnienia któregoś z wcześniejszych wniosków wnosi o sporządzenie uzasadnienia faktycznego i prawnego w zakresie sposobu przyznawania punktów przez Zamawiającego w kryterium oceny ofert jadłospis (J). Wcześniejsze wnioski dotyczyły zaś unieważnienia czynności wyboru najkorzystniejszej oferty, powtórzenia czynności badania i oceny ofert, przyznania Odwołującemu dodatkowych 4 pkt w kryterium oceny ofert jadłospis (J) oraz wyboru oferty Odwołującego jako najkorzystniejszej, które to wnioski odnosiły się do zarzutu nr 1.
Mając na uwadze zasadność zarzutu nr 1 dotyczącego zaniechania przyznania Odwołującemu punktów w poz. 8 i 9 również zarzut wynikowy nr 3 dotyczący naruszenia podstawowych zasad udzielania zamówień publicznych potwierdził

się, ponieważ to działania i zaniechania Zamawiającego doprowadziły do nieprzyznania Odwołującemu w kryterium oceny ofert jadłospis (J) prawidłowej ilości punktów.

O kosztach postępowania orzeczono na podstawie art. 557, art. 574 i art. 575 ustawy Pzp oraz § 5 pkt 1 i 2 lit. b oraz § 7 ust. 1 pkt 1 , stosownie do wyniku postępowania obciążając kosztami Zamawiającego. Izba zaliczyła w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę 7 500 zł 00 gr (słownie: siedem tysięcy pięćset złotych zero groszy) uiszczoną przez Odwołującego tytułem wpisu od odwołania i kwotę 3 600 zł 00 gr (słownie: trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) poniesioną przez Odwołującego tytułem wynagrodzenia pełnomocnika. Izba zasądziła w związku z powyższym od Zamawiającego na rzecz Odwołującego kwotę 11 100 zł 00 gr (słownie: jedenaście tysięcy sto złotych zero groszy) stanowiącą koszty postępowania odwoławczego poniesione przez Odwołującego.

Wobec powyższego orzeczono, jak w sentencji.

Przewodnicząca:…….....