Sygn. akt: KIO 4200/26

WYROK

Warszawa, dnia **6 października 2026 r.**

Krajowa Izba Odwoławcza - w składzie:

Przewodniczący:Przemysław Dzierzędzki
Protokolant:Rafał Komoń

po rozpoznaniu na rozprawie odwołania wniesionego do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczejw dniu 24 sierpnia 2026 r. przez wykonawcę **Naprzód Catering sp. z o.o. w Łodzi**
w postępowaniu prowadzonym przez **Wojskowy Instytut Medyczny – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie**
n a *usługi przygotowywania i podawania posiłków dla pacjentów WIM-PIB oraz posiłków profilaktycznych dla personelu WIM-PIB wraz z wynajmem pomieszczeń i dzierżawą maszyn i urządzeń gastronomicznych WIM-PIB*
przy udziale uczestnika po stronie zamawiającego – wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia **Impel Catering sp. z o.o. we Wrocławiu** oraz **K.M., prowadzącego w Wołominie działalność gospodarczą pod nazwą K.M. Usługi Gastronomiczne**

orzeka:

1.**oddala odwołanie,**
2.kosztami postępowania obciąża wykonawcę **Naprzód Catering sp. z o.o. w Łodzi** i:
2.1.zalicza w poczet kosztów postępowania odwoławczego kwotę **15.000 zł 00 g r** (słownie: piętnaście tysięcy złotych zero groszy) uiszczoną przez **odwołującego** tytułem wpisu od odwołania, kwotę **3.600 zł 00 gr** (słownie: trzy tysiące sześćset złotych zero groszy) poniesioną przez zamawiającego tytułem wynagrodzenia pełnomocnika,
2.2.zasądza od wykonawcy **Naprzód Catering sp. z o.o. w Łodzi** na rzecz **Wojskowego Instytutu Medycznego – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie** kwotę **3.600 zł 00 gr** (słownie: trzy tysiące sześćset złotych zero groszy), stanowiącą koszty postępowania odwoławczego z tytułu 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.

Przewodniczący:……

Sygn. akt: KIO 4200/26

U z a s a d n i e n i e

Wojskowy Instytut Medyczny – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawię zwany dalej „zamawiającym”, prowadzi w trybie przetargu nieograniczonego postępowanie o udzielenie zamówienia na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą Pzp” lub „Pzp”, którego przedmiotem są usługi przygotowywania i podawania posiłków dla pacjentów WIM-PIB oraz posiłków profilaktycznych dla personelu WIM-PIB wraz z wynajmem pomieszczeń i dzierżawą maszyn i urządzeń gastronomicznych WIM-PIB.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej 20 kwietnia 2026 r., Dz.U. S: 76/2026 nr 268698-2026.

Wobec czynności i zaniechań zamawiającego w ww. postępowaniu 24 sierpnia 2026 r. do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, zwanej dalej również „Izbą”, wniósł odwołaniewykonawca Naprzód Catering sp. z o.o. w Łodzi, zwany dalej „odwołującym”.

Odwołujący zarzucił zamawiającemu naruszenie:

1) art. 226 ust. 1 pkt 8) Pzp w zw. z art. 224 ust. 6 Pzp w zw. z art. 359 pkt 1) Pzp przez zaniechanie odrzucenia oferty wykonawcy jako zawierającej rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia, w sytuacji gdy złożone przez wykonawcę wyjaśnienia w dniu 1 czerwca 2026 roku oraz wyjaśnienia uzupełniające z dnia 18 czerwca 2026 roku wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny, ponieważ:
a) wykonawca przyjął do kalkulacji ceny w ofercie zawyżoną liczbę osobodni co spowodowało, że przy takim wolumenie Wykonawca wykazał dodatni wynik finansowy oraz zysk z kontraktu podstawowego;
b) wykonawca w kalkulacji dokonał zawyżenia zakładanego przychodu i zysku z bufetu;
c) wykonawca nie udzielił merytorycznej odpowiedzi na pytanie nr 2 wezwania z dnia 22 maja 2026 roku oraz nie wykazał kosztów diet specjalnych, dodatków i wody dostarczanej na oddziały;
d) wykonawca zaniżył koszt posiłków profilaktycznych;
e) wykonawca nie wykazał kosztów, gotowości i podstaw dysponowania kuchnią zastępczą;
f) wykonawca w kalkulacji przewidział niepełną obsadę osobowa oraz zaniżył koszty transportu i dystrybucji posiłków - brak koordynatora HACCP i ISO 22000, personelu bufetu oraz wymaganej liczby pracowników;

g) wykonawca nie uwzględnił kosztów zapewnienia dostępności personelu skierowanego do realizacji zamówienia w Warszawie.

2) a w konsekwencji (zarzut wynikowy) art. 239 ust. 1 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1) Pzp w zw. z art. 359 pkt 1) Pzp poprzez wybór oferty wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej, podczas gdy złożone przez wykonawcę wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny, a tym samym oferta powinna zostać odrzucona;

3) w przypadku nieuwzględnienia w/w zarzutów - naruszenie art. 128 ust. 4 Pzp art. 16 pkt 1) Pzp w związku z art 116 ust. 2. Pzp przez zaniechanie wezwania wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących treści wykazu osób objętych załącznikiem nr 6 do SWZ, pomimo że przedstawione informacje dotyczące aktualnego zaangażowania wskazanych osób w realizację innych zamówień obiektywnie budzą wątpliwości co do rzeczywistej możliwości skierowania tych osób do realizacji zamówienia na rzecz zamawiającego, którego obiekty znajdują się w Warszawie, a w konsekwencji naruszenie i art. 239 ust. 1 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1) Pzp w zw. z art. 359 pkt 1) Pzp przez wybór oferty wykonawcy bez wezwania go do wyjaśnień.

Odwołujący wniósł o nakazanie zamawiającemu:

1)unieważnienie czynności wyboru oferty najkorzystniejszej;

2)w zakresie zarzutu nr 1 odrzucenie oferty Wykonawcy jako zawierającej rażąco niską cenę;

3)dokonanie wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu;

4)ewentualnie wezwania wykonawcy, w trybie art. 128 ust. 4 Pzp, do złożenia wyjaśnień dotyczących treści wykazu osób skierowanych do realizacji zamówienia - załącznika nr 6 do SWZ, w szczególności w zakresie rzeczywistej dostępności i możliwości skierowania do realizacji zamówienia wskazanych przez wykonawcę kucharzy oraz dietetyka, zamieszkałych odpowiednio w Sosnowcu, Słupsku, Wejherowie oraz Kielcach.

Zamawiający złożył odpowiedź na odwołanie, w której wniósł o oddalenie odwołania. W odpowiedzi, piśmie procesowym i w trakcie rozprawy przedstawił uzasadnienie faktyczne i prawne swego stanowiska.

Do postępowania odwoławczego po stronie zamawiającego zgłosili przystąpienie wykonawcy wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Impel Catering sp. z o.o. we Wrocławiu oraz K.M., prowadzący w Wołominie działalność gospodarczą pod nazwą K.M. Usługi Gastronomiczne W zgłoszeniu przystąpienia wnieśli o oddalenie odwołania. W zgłoszeniu i na rozprawie przedstawili uzasadnienie faktyczne i prawne swego stanowiska.

Uwzględniając całość dokumentacji z przedmiotowych postępowania, w tym w szczególności: ogłoszenie o zamówieniu, postanowienia specyfikacji warunków zamówienia (SWZ), odpowiedzi na pytania dotyczące treści SWZ, modyfikacje SWZ, oferty wykonawców, wezwania zamawiającego kierowane do wykonawców, odpowiedzi wykonawców na ww. wezwania, zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej, załączniki do pism procesowych stron i uczestnika, jak również biorąc pod uwagę oświadczenia, stanowiska i dokumenty złożone przez strony i w trakcie posiedzenia i rozprawy, Krajowa Izba Odwoławcza ustaliła i zważyła, co następuje:

Art. 16 ustawy Pzp stanowi, że *Zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób:*

1) zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców;

2) przejrzysty;

3) proporcjonalny.

Art. 128 ust. 4 Pzp stanowi, że *Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.*

Art. 224 ustawy Pzp stanowi:

1. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.

2. W przypadku gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie jest niższa o co najmniej 30% od:

1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;

2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa

w ust. 1.

3. Wyjaśnienia, o których mowa w ust. 1, mogą dotyczyć w szczególności:

1) zarządzania procesem produkcji, świadczonych usług lub metody budowy;

2) wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo korzystnych warunków dostaw, usług albo związanych z realizacją robót budowlanych;

3) oryginalności dostaw, usług lub robót budowlanych oferowanych przez wykonawcę;

4) zgodności z przepisami dotyczącymi kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2020 r. poz. 2207) lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie;

5) zgodności z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej;

6) zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, obowiązującymi w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;

7) zgodności z przepisami z zakresu ochrony środowiska;

8) wypełniania obowiązków związanych z powierzeniem wykonania części zamówienia podwykonawcy.

4. W przypadku zamówień na roboty budowlane lub usługi, zamawiający jest obowiązany żądać wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, co najmniej w zakresie określonym w ust. 3 pkt 4 i 6.

5. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.

6. Odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną lub kosztem, podlega oferta wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny lub kosztu.

Art. 226 ust. 1 ustawy Pzp stanowi, że *Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:*

8) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,

Art. 239 ust. 1 Pzp stanowi, że *Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia.*

Ustalono, że przedmiotem zamówienia są usługi przygotowywania i podawania posiłków dla pacjentów WIM-PIB oraz posiłków profilaktycznych dla personelu WIM-PIB wraz z wynajmem pomieszczeń i dzierżawą maszyn i urządzeń gastronomicznych WIM-PIB.

Kolejno ustalono, że w SWZ zamawiający przewidział m.in.:

Rozdział 3. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i podawania posiłków dla pacjentów WIM-PIB oraz posiłków profilaktycznych dla personelu WIM-PIB wraz z wynajmem pomieszczeń i dzierżawą maszyn i urządzeń gastronomicznych WIM-PIB.

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 3 do swz.

5. Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania zamówienia na zasadach i warunkach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 8 do swz.

Rozdział 6. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 112 ust. 2 ustawy, dotyczące:

2) zdolności technicznej lub zawodowej - Zamawiający uzna, że wykonawca spełnia ten warunek, jeżeli wykaże, iż:

b) dysponuje lub będzie dysponował:

− minimum 1 dietetykiem wykonującym czynności na stanowisku dietetyka, posiadającym wykształcenie wyższe na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym oraz min. roczne doświadczenie pracy przy realizacji usługi całodziennego żywienia zbiorowego w podmiotach leczniczych na stanowisku dietetyka,

− minimum 2 kucharzami posiadającymi wykształcenie o profilu związanym z gastronomią oraz co najmniej roczne doświadczenie w żywieniu zbiorowym.

Rozdział 10. Sposób obliczenia ceny.

1. Cenę oferty należy podać w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, z zachowaniem następujących zasad:

1) wartość netto = cena jednostkowa netto x liczba;

2) wartość brutto = wartość netto powiększona o stawkę podatku VAT;

3) wartość oferty = suma wartości brutto.

2. Obliczoną w sposób podany w ust. 1 wartość oferty należy wpisać do „Formularza oferty" – zał. nr 1 do swz.

3. W łącznej cenie oferty należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej swz, wymagania wynikające z

umowy oraz wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytego wykonania zamówienia oraz ewentualne opusty i rabaty.

4. Zamawiający wymaga, aby podane przez Wykonawcę w Arkuszu obliczenia ceny jednostkowe za realizację zamówienia objętego wznowieniem były identyczne (takie same) jak ceny jednostkowe w ramach zamówienia podstawowego wskazane przez Wykonawcę. Złożenie oferty zawierającej inne ceny jednostkowe dla okresów wznowienia niż ceny jednostkowe wskazane dla okresu podstawowego będzie traktowane jako niezgodne z warunkami zamówienia i skutkować będzie odrzuceniem oferty.

Rozdział 15. Opis sposobu przygotowania oferty.

3. Zamawiający wymaga, aby oferta zawierała co najmniej następujące dokumenty opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

a) Formularz oferty;

d) Arkusz obliczenia ceny (zaleca się również złożenie w formie edytowalnej);

(por. SWZ, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że w załączniku nr 3 do SWZ (opis przedmiotu zamówienia) zamawiający przewidział m.in.:

I. Informacje ogólne

1. *Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów WIM-PIB oraz posiłków profilaktycznych dla personelu WIM-PIB wraz z wynajmem pomieszczeń i dzierżawą maszyn i urządzeń gastronomicznych WIM-PIB z siedzibą w Warszawie, ul. Szaserów 128.*
2. *Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez cały okres obowiązywania umowy.*
3. *Wykonawca, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności zgodnie z postanowieniami niniejszego OPZ oraz w szczególności obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wynikające z obowiązujących przepisów prawa wymogi dotyczące świadczenia usług będących przedmiotem tegoż postępowania są wiążące dla Wykonawców, a ich nie zawarcie w niniejszym OPZ nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.*
4. *Zamawiający szacuje ilość pacjentów na poziomie średnio 690 osób dziennie, zgodnie z poniższymi przyjętymi do wyliczeń szacunkowymi założeniami Zamawiającego: łącznie 503 700 osobodni w okresie 24 miesięcy, zaś w I okresie wznowienia 251 850 osobodni oraz w II okresie wznowienia 251 850 osobodni.*

II. Dystrybucja posiłków

1. *Dostarczanie posiłków pacjentom przebywającym na leczeniu stacjonarnym w WIM-PIB odbywać się będzie w systemie tacowym, bemarowym i termosowym. Wykaz oddziałów i klinik z uwzględnieniem poszczególnych systemów stanowi Załącznik Nr 1 do projektu umowy.*
2. *Wykonawca jest zobowiązany do codziennego dostarczania (zgodnie z elektronicznymi zamówieniami wysyłanymi na maila/e podanego/e przez Wykonawcę najpóźniej dzień przed rozpoczęciem umowy), do łóżka pacjenta przebywającego na leczeniu stacjonarnym w WIM-PIB, posiłków przygotowanych według zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu i w zamówionych przez niego ilościach. Do posiłku Wykonawca poda talerz, kubek, sztućce (łyżka, widelec, nóż) oraz serwetkę papierową. Posiłki będą dostarczane w niżej wymienionych godzinach:*
   1) *śniadanie od 7:00 do godziny 9:00;*
   2) *II śniadanie nie później niż do godziny 11:00;*
   3) *obiad od 12:30 do godziny 14:00;*
   4) *podwieczorek nie później niż do godziny 16:30;*
   5) *kolacja od 17:00 do godziny 19:00.*
   6) *posiłku nocnego nie później niż do godziny 20:00.*

   Uwaga: Dopuszcza się dostarczanie drugich śniadań ze śniadaniem, podwieczorków z obiadem, a posiłków nocnych z kolacją.

54. *Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia Oddziałów i Klinik w dodatki wliczone w osobodzień, tj.*
   1) *herbata sucha,*
   2) *wafle ryżowe,*
   3) *pieczywo chrupkie.*
58. *Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pacjentowi do każdego posiłku min. 250 ml napoju.*
59. *Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wody niegazowanej w 1,5 l butelkach na żądanie oddziału, kliniki. (W związku z systemem kaucyjnym Wykonawca może zbierać butelki z oddziałów/klinik i oddawać je do punktu odbioru. Wykonawca każdorazowo przy dostarczaniu wody do kliniki/oddziału jest zobowiązany informować osoby odbierające butelki o konieczności ich zwrotu. Za zagubione i/lub zniszczone butelki Zamawiający nie odpowiada.)*
71. *Wydanie posiłku pacjentowi do łóżka będzie prowadzone przez pracownika Wykonawcy. W przypadku wystąpienia konieczności udzielenia pomocy Wykonawcy, jego pracownik ma prawo poprosić o obecność pracownika*

Zamawiającego przy czym konsekwencje omyłkowego wydania posiłku z nieodpowiednią dietą albo posiłku w nieodpowiedniej ilości lub o nieodpowiedniej jakości ponosi Wykonawca.

74. Wykonawca zobowiązany jest do żywienia pracowników uprawnionych do korzystania z posiłków profilaktycznych, w dniach wykonywania pracy – posiłek profilaktyczny powinien składać się z dwóch dań gorących, o kaloryczności 1 000 kcal oraz 0,75l/dobę mleka (dopuszcza się realizację dostaw w opakowaniach 0,5 l, przy czym możliwe jest naprzemienne wydawanie 1 lub 2 opakowań dziennie, z zachowaniem średniej ilości 0,75 l na dobę).

IV. Standardy bezpieczeństwa i normy żywieniowe

10. Wykonawca wyznaczy koordynatora ds. HACCP i ISO 22000, który jest pracownikiem Wykonawcy realizującym przedmiotową usługę na miejscu, będącym pośrednikiem z osobą/firmą z uprawnieniami audytora zewnętrznego lub wewnętrznego, do kontaktu w sprawach bieżących z Zamawiającym, tj. Grupą Żywnościową. Wykonawca ma obowiązek stosować się do uwag i zaleceń Grupy Żywnościowej WIM-PIB dotyczących systemu HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do programów i raportów z audytów wewnętrznych i zewnętrznych HACCP i ISO 22000 oraz możliwości brania udziału w audycie.

V. Wymagania

1. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia restauracji/bufetu (na bazie wynajmowanych pomieszczeń) w dni robocze w godzinach 8:00-15:00 (z możliwością zmiany godziny na wniosek Wykonawcy).

(por. OPZ, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że w załączniku 4 do SWZ (arkusz obliczenia ceny) zamawiający przewidział m.in.:

1)zamówienie podstawowe:
   a)Posiłek składający się ze śniadania, obiadu i kolacji – 503.700 osobodni,
   b)Posiłek profilaktyczny – 19.550 szt.
2)zamówienie realizowane w ramach wznowienia o 12 miesięcy:
   a)Posiłek składający się ze śniadania, obiadu i kolacji – 251 850 osobodni,
   b)Posiłek profilaktyczny – 9 775szt.
3)zamówienie realizowane w ramach wznowienia o kolejne 12 miesięcy
   a)Posiłek składający się ze śniadania, obiadu i kolacji – 251 850 osobodni,
   b)Posiłek profilaktyczny – 9 775 szt.

(por. załącznik 4 do SWZ, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że załączniku nr 8 do SWZ (wzór umowy) zamawiający przewidział m.in.

§ 2 PRZEDMIOT UMOWY

4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania ciągłości żywienia pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym, również w przypadku zaistnienia sytuacji awaryjnych, nadzwyczajnych oraz siły wyższej (np. awaria sieci wodociągowej, awaria prądu, powódź, pożar). W przypadku niemożności rozpoczęcia wykonania, kontynuacji lub zakończenia przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania o tym fakcie Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu (na każde jego wezwanie) dokumentu potwierdzającego dysponowanie kuchnią zastępczą lub umowy z innym podmiotem gospodarczym na wypadek zaistnienia sytuacji wymienionej w ust. 4 i 10.

6. Na wypadek zaistnienia sytuacji wymienionych w ust. 4 i 10 Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki pacjentom oraz przedłożyć umowę lub inny dokument potwierdzający dokonanie usługi przez innego operatora, jeśli Wykonawca będzie zmuszony skorzystać z jego usług. Wykonawca zostanie obciążony sumą nadwyżek wartości kwot za osobodni w stosunku do kwoty z niniejszej umowy.

7. W przypadku nie wywiązania się z postanowień ust. 6, Zamawiający dokona zakupu posiłków u wybranego przez siebie dostawcy. Wykonawca zostanie obciążony sumą nadwyżek wartości kwot za osobodni w stosunku do kwoty z niniejszej umowy.

10. W sytuacji gdy Państwowa Inspekcja Sanitarna, Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej (WOMP) lub inny organ właściwy do nadzoru sanitarnego nałoży zakaz działalności lub zamknie kuchnię Wykonawcy bądź zabroni Zamawiającemu przyjmowania żywności od Wykonawcy z powodu niezgodności z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi wynikającymi z winy Wykonawcy, Wykonawca zostanie obciążony sumą nadwyżek wartości kwot za osobodni w stosunku do kwoty z niniejszej umowy, jeśli tymczasowy operator będzie wykonywał usługę za wyższą kwotę.

§ 3 TERMIN I WARUNKI REALIZACJI

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu świadczenia usług, nie mniej niż 70 % początkowej wartości umowy zamówienia podstawowego. Z tytułu niewykorzystanej części umowy nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia, poza roszczeniem o zapłatę za wykonaną usługę.

§ 6 ZATRUDNIENIE PRACOWNIKÓW

1. *Wykonawca lub podwykonawca, jest zobowiązany do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących pracę, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 277 z późn. zm.). Zobowiązanie do zatrudnienia dotyczy pracowników, którzy w ramach niniejszej umowy będą wykonywać następujące czynności: przygotowywanie posiłków, układanie jadłospisów.*
6. *Wykonawca może zmienić osoby wyznaczone do realizacji przedmiotu umowy, zatrudnione na podstawie umowy o pracę z zastrzeżeniem, że zostaną spełnione wymagania, o których mowa w ust. 1.*

(por. wzór umowy, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że 4 maja 2026 r. zamawiający udzielił m.in. następujących odpowiedzi na pytania wykonawców dotyczące SWZ

Pytanie nr 13

Prosimy o podanie średniej ilości osobodni z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź:

MIESIĄC	*ŚREDNIA ILOŚĆ OSOBODNI*
kwiecień 2025	*19430,5*
maj 2025	*20805,75*
czerwiec 2025	*19482,75*
lipiec 2025	*19814,5*
sierpień 2025	*19472,4*
wrzesień 2025	*18843,1*
październik 2025	*19980,95*
listopad 2025	*19134*
grudzień 2025	*18034,1*
styczeń 2026	*19919,95*
luty 2026	*19242,5*
marzec 2026	*19780*

Pytanie nr 19

Prosimy o podanie ilości łóżek na poszczególnych oddziałach/klinikach.

Odpowiedź:

W tym miejscu zamawiający podał łóżek na poszczególnych oddziałach/klinikach.

(por. ww. odpowiedź, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że 11 maja 2026 r. zamawiający udzielił m.in. następujących odpowiedzi na pytania wykonawców dotyczące SWZ

Pytanie nr 5

Prosimy o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących procentowego udziału pacjentów będących na poszczególnych dietach w ogólnej liczbie żywionych.

Odpowiedź:

W 2025 roku 52% zamówionych diet stanowiły diety podstawowe, 12% diety łatwostrawne, 9% diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i 1% diety dzieci. Są to diety standardowo stosowane, dla których opracowane są jadłospisy wzorcowe. Pozostałe 26% tworzą liczne, mniej popularne rodzaje diet, których udział w ogólnej liczbie zamówień jest niewielki.

Pytanie nr 27

Prosimy o wskazanie ilości żywionych pacjentów dziennie w systemie tacowym, bemarowym i termosowym.

Odpowiedź:

W kwietniu 2026 r. średnia dzienna ilość osobodni w systemie tacowym wynosiła 499 osobodni, w systemie bemarowym 102 osobodni. Aktualnie stosowany system bemarowy zostanie podzielony na bemarowy i termosowy.

(por. ww. odpowiedź, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że 12 maja 2026 r. zamawiający udzielił m.in. następujących odpowiedzi na pytania wykonawców dotyczące SWZ

Pytanie nr 14

W związku z pkt I.6 OPZ, zgodnie z którym Zamawiający zastrzega, że wartość wsadu surowcowego do kotła przypadającego na jednego pacjenta dziennie wynosi 18 zł netto po cenach zakupu, wnosimy o zmianę tego zapisu poprzez wskazanie, że kwota 18 zł netto stanowi minimalną wymaganą wartość wsadu surowcowego, a nie wartość sztywną, maksymalną lub jedyną dopuszczalną. Prosimy o potwierdzenie, że zastosowanie przez Wykonawcę wsadu surowcowego wyższego niż 18 zł netto na pacjenta dziennie nie będzie traktowane jako naruszenie OPZ ani jako podstawa do kwestionowania prawidłowości realizacji usługi. Wartość wsadu powinna zabezpieczać jakość żywienia pacjentów, a nie ograniczać Wykonawcę w sytuacji, gdy ze względu na diety specjalistyczne, indywidualne, produkty wysokobiałkowe, bezglutenowe, niskosodowe, porcjowane albo wynikające z zaleceń lekarskich rzeczywisty koszt surowca będzie wyższy.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że wskazana kwota stanowi wartość średnią, przyjętą dla całego zakresu zamówienia. Uwzględnia ona zróżnicowany charakter diet stosowanych w żywieniu szpitalnym, obejmujący zarówno diety wymagające wyższych nakładów, jak i diety o niższych kosztach przygotowania. Dopuszczona tolerancja na poziomie +/- 10% dla tej ceny podczas kontroli wsadu do kotła zapewnia Wykonawcom odpowiednią elastyczność kalkulacyjną.

W związku z powyższym Zamawiający nie przewiduje zmiany zapisów w tym zakresie.

Pytanie nr 15

W związku z pkt I.6 OPZ, w którym przez cenę zakupu rozumie się ceny netto publikowane na stronach internetowych Giełdy Praskiej i Giełdy Bronisze, prosimy o doprecyzowanie, według jakich cen Zamawiający będzie weryfikował wartość wsadu surowcowego dla produktów, które nie są publikowane na tych giełdach, w szczególności produktów specjalistycznych, bezglutenowych, wysokobiałkowych, niskosodowych, produktów porcjowanych, produktów mlecznych specjalnego przeznaczenia, produktów dla diet indywidualnych oraz produktów wymaganych na podstawie zaleceń lekarskich. Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku produktów nienotowanych na Giełdzie Praskiej ani Giełdzie Bronisze Zamawiający będzie uwzględniał rzeczywiste ceny zakupu wynikające z faktur Wykonawcy. Odwołanie wyłącznie do dwóch giełd nie obejmuje pełnego katalogu produktów koniecznych do prawidłowego żywienia pacjentów szpitalnych.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że wskazana kwota stanowi wartość średnią, przyjętą dla całego zakresu zamówienia. Dopuszczona tolerancja na poziomie +/- 10% dla tej ceny podczas kontroli wsadu do kotła zapewnia Wykonawcom odpowiednią elastyczność kalkulacyjną. Kwota uwzględnia zróżnicowany charakter diet stosowanych w żywieniu szpitalnym, obejmujący zarówno diety wymagające wyższych nakładów, jak i diety o niższych kosztach przygotowania (np. dieta płynna).

(por. ww. odpowiedź, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że do zamawiającego wpłynęły następujące oferty:

a)przystępującego z ceną brutto zamówienia podstawowego 30.053.978,10 zł, z ceną brutto zamówienia podstawowego i wznowień 60.107.956,20 zł,

b)odwołującego z ceną brutto zamówienia podstawowego 39.131.470,44 zł, z ceną brutto zamówienia podstawowego i wznowień 78.262.940,88 zł,

c)konsorcjum z liderem FIRMA CATERINGOWA I.A. z ceną brutto zamówienia podstawowego 31.324.482,00 zł, z ceną brutto zamówienia podstawowego i wznowień 62.648.964,00 zł.

(por. informacja z otwarcia ofert, w aktach sprawy, przesłanych elektronicznie przez zamawiającego).

Ustalono także, że na sfinansowanie zamówienia zamawiający przeznaczył kwotę 41.285.694,60 zł brutto.

(por. informacja o ww. kwocie, w aktach sprawy).

Kolejno ustalono, że pismem z 22 maja 2026 r. zamawiający, działając na podstawie art. 224 ust. 1 Pzp wezwał przystępującego do złożenia szczegółowych wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny oferty, z uwagi na powzięte wątpliwości co do realności zaoferowanej ceny oraz możliwości należytego wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami Specyfikacji Warunków Zamówienia, co uzasadnia konieczność zbadania, czy oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny w stosunku do przedmiotu zamówienia.

W wezwaniu zamawiający wskazał, co następuje.

Zamawiający wzywa do przedstawienia pełnych, spójnych i popartych dowodami wyjaśnień odnoszących się co najmniej do następujących elementów kalkulacji ceny. Złożone wyjaśnienia powinny w szczególności zawierać:

1.Koszty surowca i produktów spożywczych

Prosimy o przedstawienie szczegółowej kalkulacji kosztów surowca i produktów spożywczych, w tym wskazania przyjętego kosztu wsadu dobowego, wymaganych gramatur, rodzaju diet oraz wymagań jakościowych określonych w SWZ.

Należy wykazać, że przy przyjętych cenach jednostkowych produktów możliwe jest zapewnienie należytej jakości posiłków dla pacjentów szpitala oraz wykonanie usługi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

2.Koszty diet specjalnych oraz dodatków

Prosimy o wskazanie, w jaki sposób w kalkulacji ceny uwzględniono koszty diet specjalnych, w tym diet wymagających odrębnego doboru surowców, zwiększonej pracochłonności, odrębnego porcjowania, oznakowania i dystrybucji, zgodnie z wymaganiami SWZ i zaleceniami lekarskimi.

Prosimy również o wyjaśnienie sposobu ujęcia kosztów dodatków do posiłków na żądanie klinik/ oddziałów.

3.Koszty osobowe

Prosimy o przedstawienie kalkulacji kosztów robocizny związanych z realizacją zamówienia, z podaniem planowanej liczby osób, struktury zatrudnienia, wymiaru czasu pracy oraz przyjętych stawek wynagrodzenia dla personelu kuchennego, pomocniczego, dystrybucyjnego, dietetycznego, magazynowego i nadzorczego.

Wyjaśnienia powinny obejmować także wszystkie pochodne kosztów pracy, w tym składki, urlopy, zastępstwa, koszty szkoleń, odzieży roboczej i innych świadczeń obciążających pracodawcę, oraz wykazywać, że przyjęta kalkulacja pozostaje zgodna z obowiązującymi przepisami prawa pracy i realiami rynkowymi.

4.Koszty sanitarne i epidemiologiczne

Prosimy o wyjaśnienie, w jaki sposób w cenie oferty zostały ujęte koszty sanitarne i epidemiologiczne, obejmujące w szczególności badania sanitarno-epidemiologiczne pracowników mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie dopuszczające do pracy, badania okresowe, szkolenia higieniczne oraz dokumentację wymaganą w obszarze bezpieczeństwa żywności.

Wyjaśnienia powinny obejmować również koszty związane z wdrożeniem i utrzymaniem procedur GHP, GMP, HACCP i certyfikatu ISO, a także koszty środków higieny osobistej, odzieży ochronnej, środków dezynfekcyjnych i innych działań koniecznych do zapewnienia zgodności realizacji usługi z wymaganiami sanitarnymi.

5.Koszty systemu dystrybucji posiłków

Prosimy o szczegółowe przedstawienie w jaki sposób w kalkulacji ceny ujęto wszystkie koszty związane z funkcjonowaniem systemów wymaganych w SWZ.

Wyjaśnienia powinny obejmować w szczególności koszty zakupu, najmu, serwisu, amortyzacji lub eksploatacji tac, bemarów, termosów, pojemników, wózków transportowych, urządzeń podtrzymujących temperaturę, a także koszty mycia, dezynfekcji, obiegu sprzętu.

6.Koszty transportu i logistyki

Prosimy o przedstawienie sposobu ujęcia w cenie oferty kosztów transportu i logistyki związanych z przygotowaniem, przewozem, rozwiezieniem i odbiorem posiłków lub surowców do sporządzenia posiłków. Wyjaśnienia powinny obejmować koszty paliwa, eksploatacji środków transportu i wózków, koszty organizacji dostaw i dystrybucji na oddziały, koszty magazynowania oraz inne nakłady niezbędne do zapewnienia terminowości, ciągłości i jakości realizacji usługi.

7.Koszty korzystania z powierzchni i zaplecza

Prosimy o wskazanie, w jaki sposób w cenie oferty zostały uwzględnione koszty korzystania z powierzchni przeznaczonej do realizacji usługi, w tym koszty najmu albo używania pomieszczeń, koszty energii elektrycznej, ciepła, wody, odprowadzania ścieków, wywozu odpadów, utrzymania czystości oraz inne opłaty eksploatacyjne związane z zajmowaną powierzchnią.

W przypadku gdy model realizacji zamówienia zakłada korzystanie z pomieszczeń lub zaplecza tylko na rzecz Zamawiającego, prosimy o wskazanie, czy i w jakim zakresie w kalkulacji ceny uwzględniono koszty wynikające z warunków korzystania z całej powierzchni.

8.Koszty konserwacji urządzeń, instalacji, napraw i remontów

Prosimy o wyjaśnienie, w jaki sposób w kalkulacji ceny uwzględniono koszty konserwacji, serwisu, bieżących napraw oraz niezbędnych remontów urządzeń technologicznych i instalacji wykorzystywanych do przygotowania i dystrybucji posiłków, w tym m.in.: pieców, zmywarek, urządzeń chłodniczych, bemarów, termosów, wózków dystrybucyjnych oraz instalacji elektrycznych, wodno-kanalizacyjnych, wentylacyjnych i chłodniczych.

Prosimy o wykazanie, że w kalkulacji ceny uwzględniono także koszty napraw i remontów elementów wyposażenia oraz instalacji w zajmowanej części pomieszczeń.

9.Koszty administracyjne, organizacyjne i pośrednie

Prosimy o wskazanie, jakie koszty ogólne, administracyjne i organizacyjne zostały uwzględnione w kalkulacji ceny, w tym koszty nadzoru nad realizacją umowy, koordynacji personelu, prowadzenia dokumentacji, zarządzania jakością, obsługi reklamacji, rozliczeń, ubezpieczeń oraz innych kosztów pośrednich związanych z wykonywaniem usługi.

10.Koszty ewentualnych ryzyk kontraktowych

Prosimy o wskazanie, czy i w jaki sposób w kalkulacji ceny uwzględniono koszty ewentualnych ryzyk kontraktowych, w szczególności ryzyko wzrostu kosztów surowców, mediów i wynagrodzeń, ryzyko absencji pracowników, awarii urządzeń, konieczności organizacji świadczenia zastępczego, odpowiedzialności kontraktowej oraz innych okoliczności, które zgodnie z projektowanymi postanowieniami umowy obciążają Wykonawcę.

Prosimy o wyjaśnienie, czy w cenie oferty przyjęto jakiekolwiek rezerwy kosztowe pozwalające na poniesienie skutków typowych ryzyk związanych z długoterminową realizacją usługi żywienia szpitalnego.

11.Marża i zysk

Prosimy o wskazanie, czy oraz w jakiej wysokości w kalkulacji ceny uwzględniono marżę i zakładany zysk Wykonawcy, a także o przedstawienie sposobu ich obliczenia oraz relacji do całkowitych kosztów realizacji zamówienia.

W przypadku przyjęcia minimalnej albo zerowej marży prosimy o szczegółowe uzasadnienie ekonomiczne, wykazujące, że przy takim poziomie rentowności możliwe jest pełne i należyte wykonanie zamówienia przez cały okres obowiązywania umowy.

12. Szczególne okoliczności obniżające cenę

Jeżeli zaoferowana cena wynika ze szczególnie korzystnych warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, posiadania własnego zaplecza, efektu skali, stałych umów z dostawcami, wyjątkowo korzystnych warunków zakupowych albo innych obiektywnych czynników obniżających koszt realizacji, prosimy o ich jednoznaczne wskazanie oraz udokumentowanie.

Wyjaśnienia powinny zostać poparte dowodami, w szczególności takimi jak: kalkulacje własne, zestawienia kosztów, oferty i cenniki dostawców, umowy lub projekty umów, dane dotyczące zatrudnienia i organizacji pracy, informacje o posiadanym zapleczu, dokumenty potwierdzające warunki korzystania z pomieszczeń i urządzeń oraz inne dokumenty potwierdzające realność przyjętych założeń.

(por. wezwanie zamawiającego, w aktach sprawy).

Kolejno ustalono, że w odpowiedzi na ww. wezwanie przystępujący złożył wyjaśnienia 1 czerwca 2026 r. W wyjaśnieniach tych przystępujący wskazał, co następuje.

1. Koszty surowca i produktów spożywczych

Koszt surowca i produktów spożywczych został skalkulowany na poziomie 383 226,50 zł netto/miesięcznie.

Wykonawca wskazuje, iż przyjęta wartość wsadu do kotła została skalkulowana w oparciu o rzeczywistą strukturę żywienia wynikającą z OPZ oraz wzorcowych jadłospisów udostępnionych przez Zamawiającego.

Analiza struktury diet wskazanej w dokumentacji postępowania oraz praktyki żywienia szpitalnego pozwala przyjąć, iż ok. 74% wszystkich osobodni stanowią diety standardowe i najczęściej występujące, tj. diety bezpośrednio wskazane przez Zamawiającego (w szczególności: dieta podstawowa, lekkostrawna, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz diety dziecięce), natomiast pozostałe ok. 26% stanowią diety specjalistyczne, w tym diety indywidualne i modyfikowane zgodnie z zaleceniami lekarskimi.

Powyższa struktura pozostaje zgodna z zapisami OPZ, zgodnie z którymi Zamawiający przewiduje możliwość stosowania diet indywidualnych oraz różnorodnych diet specjalistycznych, których udział i zakres są zmienne i uzależnione od bieżących potrzeb klinicznych pacjentów.

W związku z powyższym przyjęta przez Wykonawcę wartość wsadu do kotła w wysokości 18,00 zł netto stanowi wartość średnią, która uwzględnia:

– koszty jednostkowe diet standardowych (ok. 74%),

– koszty diet specjalistycznych i indywidualnych (ok. 26%), wymagających zastosowania produktów specjalistycznych oraz indywidualnego podejścia dietetycznego.

Przyjęty model kalkulacji odzwierciedla rzeczywisty charakter żywienia szpitalnego oraz pozostaje w pełni zgodny z zasadą średniego wsadu do kotła, określoną przez Zamawiającego, uwzględniającą zróżnicowanie diet oraz dopuszczoną tolerancję wartości wsadu.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy wzorcowe jadłospisy zamieszczone przez Zamawiającego wraz z kalkulacją kosztową oraz wyceną surowców stanowiące Załącznik nr 1 oraz załącznik nr 2

2. Koszty diet specjalnych oraz dodatków

Koszty diet specjalnych oraz dodatków zostały ujęte w uśrednionym koszcie wsadu wskazanym w pkt 1 niniejszego pisma.

Kalkulacja uwzględnia zwiększone koszty związane z przygotowaniem diet specjalnych, zgodnie z wymaganiami SWZ i zaleceniami lekarskimi.

Koszty posiłków realizowanych na potrzeby oddziałów i klinik również zostały uwzględnione w przyjętej kalkulacji.

3. Koszty osobowe

Koszty osobowe zostały skalkulowane na poziomie 535 672,09 zł miesięcznie.

Kalkulacja obejmuje pełne koszty zatrudnienia personelu niezbędnego do realizacji zamówienia, w tym personelu kuchennego, pomocniczego, dystrybucyjnego, dietetycznego, magazynowego oraz nadzorczego.

Uwzględniono wszystkie wymagane prawem składniki wynagrodzeń oraz pochodne kosztów pracy.

Przyjęte stawki odpowiadają aktualnym realiom rynkowym oraz obowiązującym przepisom prawa pracy.

Przy kalkulacji kosztów osobowych Wykonawca uwzględnił również informacje przekazane przez Zamawiającego w odpowiedziach na pytania wykonawców z dnia 11.05.2026 r., w odpowiedzi na pytanie nr 27, zgodnie z którymi średnia ilość pacjentów żywionych w systemie tacowym wynosi 499 osób, natomiast w systemie bemarowym 102 osoby.

Jednocześnie Wykonawca uwzględnił fakt, iż zgodnie z założeniami organizacyjnymi realizacji zamówienia system dystrybucji posiłków będzie obejmował system tacowy, bemarowy oraz termosowy.

Powyższe dane miały istotny wpływ na kalkulację kosztów zatrudnienia personelu kuchennego oraz dystrybucyjnego, w szczególności w zakresie organizacji pracy, liczby pracowników niezbędnych do realizacji usługi oraz struktury zatrudnienia.

Kalkulacja kosztów osobowych została przygotowana w oparciu o doświadczenie Wykonawcy zdobyte przy realizacji usług żywienia szpitalnego w innych placówkach o porównywalnej wielkości, podobnej liczbie żywionych

pacjentów oraz zbliżonym modelu dystrybucji posiłków.

Przyjęte założenia organizacyjne i kadrowe pozostają racjonalne, realne oraz zapewniają prawidłową realizację zamówienia zgodnie z wymaganiami SWZ.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy kalkulację kosztów osobowych stanowiącą Załącznik nr 2, załącznik nr 9 - oświadczenie o należytym wykonaniu umowy.

4. Koszty sanitarne i epidemiologiczne

Koszty sanitarne i epidemiologiczne zostały ujęte w wysokości 6 900,00 zł miesięcznie.

Kalkulacja obejmuje wszelkie koszty związane z zapewnieniem zgodności realizacji usługi z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi, w tym:

- badania sanitarno-epidemiologiczne,
- badania okresowe,
- szkolenia higieniczne,
- środki ochrony indywidualnej,
- środki dezynfekcyjne,
- utrzymanie procedur GHP/GMP/HACCP, ISO,
- dokumentację jakościową,
- koszty związane z utrzymaniem certyfikatów jakości i bezpieczeństwa żywności.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy dokumenty stanowiące Załącznik nr 2-8.

5. Koszty systemu dystrybucji posiłków

Koszty systemu dystrybucji posiłków zostały skalkulowane na poziomie 23 000,00 zł miesięcznie.

W kalkulacji uwzględniono koszty związane z użytkowaniem, serwisem, eksploatacją oraz utrzymaniem systemów dystrybucyjnych wymaganych przez SWZ, w tym:

- tac, naczynia stołowe,
- termosów,
- bemarów,
- pojemników transportowych,
- wózków dystrybucyjnych,
- urządzeń podtrzymujących temperaturę itp.

Uwzględniono również koszty mycia, dezynfekcji oraz logistyki związanej z obiegiem sprzętu po terenie szpitala.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy zestawienie kosztów stanowiące Załącznik nr 11-12.

6. Koszty transportu i logistyki

Koszty transportu i logistyki zostały ujęte w wysokości 2 700,00 zł miesięcznie.

Kalkulacja obejmuje min. koszty:

- transportu posiłków,
- paliwa,
- eksploatacji środków transportu,
- zapewnienia ciągłości realizacji usługi.

Dostawy surowców zapewnione są własnym transportem dostawców, co jest wkalkulowane w cenę artykułów spożywczych, środków czystości i dezynfekcyjnych oraz naczyń jednorazowych.

Przyjęte rozwiązania organizacyjne oraz efekt skali działalności Konsorcjum pozwalają na optymalizację kosztów logistycznych przy zachowaniu pełnej jakości i terminowości realizacji zamówienia.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy Załącznik nr 2 oraz załącznik nr 10.

7. Koszty korzystania z powierzchni i zaplecza

Koszty korzystania z powierzchni oraz zaplecza zostały ujęte w wysokości 172 549,71 zł miesięcznie.

Kalkulacja obejmuje wszystkie koszty eksploatacyjne związane z realizacją usługi, w szczególności:

- energię elektryczną,
- wodę,
- odprowadzanie ścieków,
- wywóz odpadów,
- utrzymanie czystości,
- koszty użytkowania pomieszczeń i zaplecza technologicznego (w tym czynsz).

Koszty korzystania z mediów zostały oszacowane na podstawie doświadczenia Wykonawcy zdobytego przy realizacji usług żywienia szpitalnego w innych placówkach o porównywalnej wielkości oraz zbliżonej liczbie żywionych pacjentów.

Przyjęta kalkulacja uwzględnia rzeczywiste i racjonalne zużycie mediów związane wyłącznie z realizacją przedmiotowego zamówienia.

Wykonawca uwzględnił również informacje przekazane przez Zamawiającego w odpowiedziach na pytania wykonawców z dnia 04.05.2026 r., w odpowiedzi nr 3, zgodnie z którymi obecny wykonawca świadczy usługi również na rzecz innych szpitali i podmiotów zewnętrznych.

Powyższa okoliczność ma istotny wpływ na poziom kosztów eksploatacyjnych i zużycia mediów ponoszonych przez obecnego wykonawcę, ponieważ koszty te związane są nie tylko z realizacją usług na rzecz Zamawiającego, ale również z działalnością prowadzoną dla innych podmiotów.

W związku z powyższym Wykonawca nie miał podstaw do przyjęcia analogicznych wartości kosztowych jak koszty ponoszone przez obecnego wykonawcę usługi, gdyż to spowodowałoby obciążenie Zamawiającego całymi kosztami realizacji usług na rzecz podmiotów zewnętrznych, co jest nieuzasadnione.

Kalkulacja kosztów mediów została przygotowana w oparciu o własne doświadczenie Wykonawcy, planowaną organizację realizacji zamówienia oraz rzeczywisty zakres działalności objętej niniejszym postępowaniem.

Przyjęte założenia kosztowe pozostają racjonalne, realne oraz adekwatne do planowanego sposobu realizacji usługi.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy stosowne wyliczenia stanowiące Załączniki nr 2, oraz dokumenty stanowiące załączniki nr 3 i 9.

8. Koszty konserwacji urządzeń, instalacji, napraw i remontów

Koszty konserwacji, napraw i remontów zostały uwzględnione w wysokości 17 500,00 zł miesięcznie.

Kalkulacja obejmuje koszty:

- bieżącego serwisu urządzeń gastronomicznych,

- konserwacji instalacji,

- napraw urządzeń technologicznych,

- utrzymania sprawności technicznej wyposażenia wykorzystywanego przy realizacji zamówienia.

Przy kalkulacji kosztów konserwacji, napraw i remontów Wykonawca uwzględnił również informacje przekazane przez Zamawiającego w odpowiedziach na pytania wykonawców z dnia 04.05.2026 r.

W odpowiedzi na pytanie nr 5 Zamawiający potwierdził, iż sprzęt oddawany w dzierżawę jest sprawny, natomiast w odpowiedzi na pytanie nr 6 wskazał, iż posiada wszystkie wymagane przeglądy techniczne.

Ponadto Zamawiający potwierdził sprawność instalacji technicznych, w tym:

- instalacji wodno-kanalizacyjnej – odpowiedź na pytanie nr 9,

- instalacji wentylacyjnej – odpowiedź na pytanie nr 10.

Powyższe informacje zostały uwzględnione przez Wykonawcę przy szacowaniu kosztów eksploatacyjnych, serwisowych i konserwacyjnych.

W związku z potwierdzonym przez Zamawiającego stanem technicznym urządzeń oraz instalacji brak było podstaw do przyjmowania ponadstandardowych kosztów remontowych lub awaryjnych na etapie kalkulacji ceny ofertowej.

Jednocześnie Wykonawca uwzględnił bieżące koszty eksploatacyjne, konserwacyjne oraz standardowe rezerwy związane z użytkowaniem infrastruktury i urządzeń w okresie realizacji zamówienia (w tym odnowienie powłok malarskich).

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy Załączniki nr 2 i 13.

9. Koszty administracyjne, organizacyjne i pośrednie

Koszty administracyjne i organizacyjne zostały skalkulowane na poziomie 2 000,00 zł miesięcznie.

Kalkulacja obejmuje koszty:

- nadzoru nad realizacją umowy,

- koordynacji personelu,

- prowadzenia dokumentacji,

- rozliczeń,

- obsługi jakościowej,

- ubezpieczeń,

- obsługi reklamacji,

- pozostałych kosztów pośrednich związanych z realizacją zamówienia.

Na potwierdzenie powyższego przedkładamy Załącznik nr 2.

10. Koszty ryzyk kontraktowych

W kalkulacji ceny uwzględniono koszty ryzyk kontraktowych w wysokości 2 947,00 zł miesięcznie.

Przy kalkulacji ceny uwzględniono typowe ryzyka związane z realizacją długoterminowej usługi żywienia szpitalnego.

Jednocześnie Wykonawca wskazuje, iż w kalkulacji kosztów ryzyk kontraktowych uwzględniono minimalny poziom waloryzacji czynszu należnego Zamawiającemu.

Uwzględnienie powyższego czynnika stanowi element zachowania należytej staranności w kalkulacji ceny ofertowej oraz odzwierciedla przewidywalne zmiany kosztów związanych z realizacją umowy w dłuższym horyzoncie

czasowym.

Warto podkreślić, iż poziom przyjętej rezerwy na ryzyka kontraktowe pozostaje ograniczony z uwagi na postanowienia Projektu Umowy stanowiącego Załącznik nr 8 do SWZ, przewidujące możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku wystąpienia okoliczności mających wpływ na koszty realizacji zamówienia.

Zamawiający przewidział w szczególności możliwość waloryzacji wynagrodzenia w związku ze zmianą:

- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę,

- wysokości składek lub kosztów związanych z zatrudnieniem,

- wskaźnika zmian cen towarów i usług konsumpcyjnych,

- innych okoliczności wpływających na koszty realizacji umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

W ocenie Wykonawcy wskazane postanowienia umowne w sposób istotny ograniczają ryzyka ekonomiczne związane z realizacją zamówienia w długim okresie obowiązywania umowy, co pozwalało na przyjęcie niższego poziomu rezerwy kosztowej przy jednoczesnym zachowaniu pełnego bezpieczeństwa realizacji zamówienia.

W odniesieniu do ryzyka związanego z koniecznością zapewnienia świadczenia zastępczego w sytuacjach awaryjnych Wykonawca wskazuje, iż dysponuje zapleczem techniczno-organizacyjnym w postaci kuchni awaryjnej (zapasowej), stanowiącej własność jednego z konsorcjantów.

W związku z powyższym Wykonawca nie jest zobowiązany do ponoszenia dodatkowych kosztów związanych z dzierżawą, najmem lub organizacją zewnętrznego zaplecza kuchennego na potrzeby zabezpieczenia ciągłości realizacji usługi.

Posiadanie własnego zaplecza awaryjnego pozwala na efektywne ograniczenie kosztów ryzyka kontraktowego oraz zapewnia pełną zdolność do nieprzerwanej realizacji zamówienia w przypadku wystąpienia zdarzeń losowych lub awarii infrastruktury podstawowej.

Powyższy element został uwzględniony w kalkulacji ceny jako istotny czynnik obniżający poziom rezerwy kosztowej związanej z ryzykiem organizacji świadczenia zastępczego.

11. Marża i zysk

W kalkulacji ceny uwzględniono marżę i zakładany zysk na poziomie 1,1 % / 12 994,59 zł miesięcznie bez uwzględnienia bufetu/restauracji.

W kalkulacji ceny uwzględniono marżę i zakładany zysk na poziomie 2,9 % / 35 517,59 zł miesięcznie z uwzględnienia bufetu/restauracji.

Przyjęty poziom rentowności jest adekwatny do specyfiki zamówienia oraz wynika z długofalowego modelu współpracy i efektu skali działalności prowadzonej przez Konsorcjum.

Oferowana cena zapewnia możliwość należytego i zgodnego z SWZ wykonania zamówienia przez cały okres obowiązywania umowy.

12. Szczególne okoliczności obniżające cenę

Oferowana cena wynika również z obiektywnych czynników wpływających na możliwość optymalizacji kosztów realizacji zamówienia, w szczególności:

- doświadczenia Konsorcjum w realizacji usług żywienia szpitalnego,

- efektu skali prowadzonej działalności,

- wypracowanych warunków handlowych z dostawcami,

- posiadanego know-how organizacyjnego,

- optymalizacji procesów logistycznych i zakupowych,

- efektywnego wykorzystania zasobów kadrowych i organizacyjnych.

Wykonawca wskazuje, iż istotnym czynnikiem wpływającym na obniżenie kosztów realizacji zamówienia jest możliwość wykorzystania posiadanego zaplecza technicznego oraz sprzętu gastronomicznego.

Zamawiający w odpowiedziach na pytania wykonawców z dnia 11.05.2026 r., w odpowiedzi nr 6, potwierdził, iż sprzęt zakupiony przez wykonawcę w ramach doposażenia pomieszczeń kuchni, restauracji/bufetu pozostanie własnością wykonawcy po zakończeniu realizacji umowy.

Powyższe oznacza, że nakłady inwestycyjne poniesione przez wykonawcę na zakup wyposażenia podlegają amortyzacji w dłuższym okresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami podatkowymi, co pozwala na ich efektywne rozłożenie kosztowe w czasie.

Dodatkowo Wykonawca wskazuje, iż w realizacji zamówienia wykorzystuje również sprzęt gastronomiczny będący w jego posiadaniu, który został już w znacznej części

zamortyzowany w ramach wcześniejszych kontraktów i może być efektywnie wykorzystany w realizacji przedmiotowego zamówienia.

Jednocześnie Zamawiający w dokumentacji postępowania nie określił wymogu, aby wykorzystywany sprzęt był nowy, co

umożliwia racjonalne wykorzystanie istniejących zasobów technicznych Wykonawcy.

Powyższe okoliczności stanowią istotny czynnik obniżający koszty inwestycyjne oraz wpływają na możliwość zaoferowania konkurencyjnej ceny przy zachowaniu pełnej zdolności do realizacji zamówienia zgodnie z wymaganiami SWZ.

Wskazane okoliczności mają charakter obiektywny i pozwalają na realizację zamówienia przy zachowaniu wszystkich wymagań jakościowych i organizacyjnych określonych w SWZ.

Powyższe informacje jednoznacznie potwierdzają, iż w analizowanym przypadku nie występuje nawet domniemanie rażąco niskiej ceny wynikające z ustawy, a tym bardziej brak jest podstaw do uznania, że cena Wykonawcy ma charakter nierealny lub dumpingowy.

W załączeniu przedkładamy dokumenty i kalkulacje potwierdzające realność przyjętych założeń cenowych.

Wykaz załączników:

1. Wzorcowe jadłospisy z wyliczeniami
2. Szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne
3. Umowa na odpady pokonsumpcyjne
4. Umowa serwisowa „DDD"
5. Oferta TUV Rheinland – ISO 22000
6. Oferta TUV Rheinland – HACCP
7. Faktura za wymazy, wartość odżywczą i mikrobiologia posiłku - J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o
8. Faktura na odzież pracowniczą
9. Oświadczenie o należytym wykonaniu umowy Szpitale Pomorskie
10. Przykładowa umowa finasowania środka transportu
11. Wycena doposażenia wynajmowanych pomieszczeń w niezbędny sprzęt
12. Wykaz środków trwałych i wyposażenia (zamortyzowanych) – własność Impel Catering
13. Obsługa techniczna wynajmowanych pomieszczeń - ryczałt (oferta - min. separator tłuszczu)
14. Regulamin Ochrony Tajemnicy Przedsiębiorstwa

(por. ww. wyjaśnienia wraz z załącznikami, w aktach sprawy).

Kolejno ustalono, że pismem z 15 czerwca 2026 r. zamawiający działając na podstawie art. 223 ust. 1 Pzp wezwał przystępującego *do złożenia dodatkowych wyjaśnień w zakresie poniżej wskazanych kwestii:*

1.czy w przedstawionej kalkulacji przyjęto założenie, że pracownicy zatrudnieni na stanowiskach dietetyka, pomocy kuchennej, personelu pomocniczego oraz kierowcy będą świadczyć pracę w wymiarze 12 godzin dziennie przez 30,46 dni w miesiącu.

2.w jaki sposób w szczegółowych wyliczeniach kosztów personelu zostały uwzględnione koszty pracodawcy, w szczególności składki oraz inne obciążenia wynikające z zatrudnienia pracowników.

3.organizacji pracy w okresach nieobecności pracowników, w szczególności w zakresie zapewnienia zastępstw oraz sposobu realizacji obowiązków służbowych podczas absencji osób zatrudnionych przy realizacji zamówienia.

4.zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników do realizacji usługi dystrybucji, prosimy o wyjaśnienie, w jaki sposób Wykonawca planuje zorganizować logistykę realizacji zamówienia, aby zapewnić spełnienie wszystkich wymagań określonych w OPZ.

(por. ww. wezwanie, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że w odpowiedzi na ww. wezwanie, 18 czerwca 2026 r. przystępujący złożył wyjaśnienia, w których wskazał, co następuje.

Ad. 1 – założenia dotyczące czasu pracy (12h × 30,46 dni)

W przedstawionej kalkulacji w niektórych pozycjach (m.in. dietetyk, kierowca, część personelu pomocniczego i dystrybucyjnego) zastosowano wartości odpowiadające 12 godzinom pracy dziennie przez 30,46 dni w miesiącu.

Jednocześnie Wykonawca wskazuje, że:

• wartości te mają charakter techniczny (przeliczeniowy),
• obrazują łączną miesięczną liczbę roboczogodzin,
• nie oznaczają rzeczywistego czasu pracy pojedynczego pracownika.

Przykładowo:

• dla stanowiska dietetyka wskazano 365,52 roboczogodziny miesięcznie, co stanowi sumaryczne zapotrzebowanie na pracę w danej funkcji, wynikające z konieczności zapewnienia ciągłości obsługi i dostępności w lokalizacji Zamawiającego.

Rzeczywista organizacja pracy została zaplanowana w oparciu o:

• system pracy zmianowej,
• podział obowiązków pomiędzy większą liczbę pracowników,
• Stosowanie równoważnego systemu czasu pracy,

• zapewnienie zastępstw, dni wolnych i urlopów,
• pełną zgodność z przepisami Kodeksu pracy.
Model przedstawiony w kalkulacji stanowi zatem model matematyczny, ujmujący zapotrzebowanie na pracę, a nie odwzorowanie indywidualnych grafików pracowników.
Przy wskazanej liczbie etatów dla poszczególnych stanowisk możliwe jest ułożenie grafików w pracy z zachowaniem obowiązujących norm czasu pracy, w szczególności norm dobowych i przeciętnej tygodniowej normy czasu pracy, z zastosowaniem równoważnego systemu czasu pracy w okresie rozliczeniowym.
W celu pełnego zobrazowania przyjętych założeń kalkulacyjnych Wykonawca przedstawia przeliczenie wskazanych roboczogodzin na odpowiadającą im liczbę etatów.
Przyjmując średni miesięczny wymiar czasu pracy na poziomie ok. 168 godzin, wynikający z przepisów Kodeksu pracy, wskazać należy, że:
• dietetyk 365,52 h / 168 h = ok. 2,18 etatu
• kierowca 365,52 h / 168 h = ok. 2,18 etatu
• pracownicy dystrybucji 4 386,24 h / 168 h = ok. 26,11 etatu
• pomoce kuchenne i personel pomocniczy (oba zakresy łącznie) (2 193,12 h + 1 462,08 h) = 3 655,20 h 3 655,20 h / 168 h = ok. 21,76 etatu
• kucharze 1 370,70 h / 168 h = ok. 8,16 etatu
• magazynier 174,32 h / 168 h = ok. 1,04 etatu
• menadżer 174,32 h / 168 h = ok. 1,04 etatu
Powyższe potwierdza, że:
• wskazane w kalkulacji wartości godzinowe odpowiadają łącznemu zapotrzebowaniu na pracę,
• są one realnie rozdzielone na większą liczbę pracowników (etatów),
• przyjęty model:
o zapewnia ciągłość realizacji usługi,
o odpowiada wymogom OPZ (w tym całodziennej dystrybucji),
o pozostaje w pełnej zgodności z przepisami Kodeksu pracy.
Ad. 2 – uwzględnienie kosztów pracodawcy
Koszty pracodawcy zostały w pełni uwzględnione w kalkulacji kosztów osobowych.
Zgodnie z przedstawionym zestawieniem:
• koszty wynagrodzeń brutto zostały powiększone o:
o rezerwę na urlopy i absencje (10%) – poz. 68 załącznika nr 2 szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne z 01.06.2026,
o składki ZUS i inne obciążenia pracodawcy w wysokości ok. 21% - poz. 69 załącznika nr 2 szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne z 01.06.2026,
co w efekcie doprowadziło do wartości końcowej kosztów osobowych:
• 535 022,09 zł miesięcznie (wynagrodzenia wraz z pochodnymi)
Dodatkowo w kalkulacji ujęto:
• koszty pracownicze (odzież, szkolenia, organizacja pracy) - poz. 6 załącznika nr 2 szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne z 01.06.2026,
• koszty obsługi kadrowej i organizacyjnej związanej z zatrudnieniem - poz. 36 załącznika nr 2 szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne z 01.06.2026,
Wskazany poziom kosztów znajduje również potwierdzenie w złożonym wcześniej piśmie, w którym Wykonawca podkreślił, że kalkulacja:
• obejmuje „pełne koszty zatrudnienia personelu (…) oraz wszystkie wymagane prawem składniki wynagrodzeń i pochodne”
W związku z powyższym koszty pracy zostały ujęte w sposób:
• kompletny,
• zgodny z przepisami prawa pracy i ubezpieczeń społecznych,
• odpowiadający realiom rynkowym.
Ad. 3 – organizacja pracy w okresach nieobecności
Organizacja pracy została zaplanowana z uwzględnieniem ryzyka absencji pracowników.
W szczególności Wykonawca przewidział:
• rezerwę kosztową na urlopy i absencje (10%),
• model pracy zmianowej, umożliwiający zastępowalność personelu,
• nadwyżkę organizacyjną w zakresie obsady,
• możliwość relokacji pracowników w ramach zasobów własnych.

Dodatkowo:
• Wykonawca dysponuje doświadczeniem w realizacji usług o analogicznej skali, co pozwala na bieżące zarządzanie absencjami,
• struktura zatrudnienia została dobrana w sposób zapewniający ciągłość realizacji usługi.
Model ten odpowiada standardowej praktyce w usługach żywienia szpitalnego i zapewnia:
• ciągłość produkcji i dystrybucji posiłków,
• zgodność z wymaganiami OPZ,
• bezpieczeństwo operacyjne realizacji zamówienia.
Ad. 4 – liczba pracowników i organizacja dystrybucji
Zatrudnienie zostało zaplanowane zgodnie z rzeczywistymi potrzebami realizacji usługi, w tym:
• 12 pracowników dystrybucji dziennie (4 386,24 h / 168 h = ok. 26,11 etatu)
• personel kuchenny i pomocniczy,
• kierowca,
• dietetyk, magazynier, menadżer
– co wynika bezpośrednio z kalkulacji kosztów osobowych – załącznik nr 2 szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne z 01.06.2026.
Organizacja dystrybucji uwzględnia:
1. Różne systemy dystrybucji
• system tacowy,
• system bemarowy,
• system termosowy.
2. Organizację pracy
• podział oddziałów na trasy dystrybucyjne,
• praca zespołów dystrybucyjnych w turach,
• synchronizacja z harmonogramem wydawania posiłków,
• zapewnienie odbioru naczyń i obsługi logistycznej.
3. Zaplecze organizacyjne
• wykorzystanie doświadczenia Wykonawcy z innych kontraktów,
• optymalizacja procesów logistycznych w oparciu o metodykę Lean Management,
• odpowiednie wyposażenie w sprzęt.
Powyższy model:
• zapewnia spełnienie wszystkich wymagań OPZ,
• jest spójny z przyjętymi kosztami personalnymi,
• gwarantuje realność i wykonalność oferty.

W związku z tym, przedstawione wyjaśnienia potwierdzają, że:
• przyjęty model kalkulacji jest technicznie poprawny i rynkowo uzasadniony,
• koszty pracy zostały ujęte w sposób pełny (wraz z pochodnymi),
• organizacja pracy i dystrybucji jest realna i zgodna z OPZ,
• oferta nie zawiera założeń sprzecznych z przepisami prawa pracy ani realiami rynkowymi.

Niezależnie od powyższego Wykonawca wskazuje, że dane, dotyczące liczby pracowników obecnego wykonawcy, które pojawiały się na etapie postępowania, nie mogą stanowić prostego i miarodajnego punktu odniesienia dla oceny kalkulacji Wykonawcy. Już na etapie postępowania, w odpowiedzi na pytania wykonawców z dnia 04.05.2026 r. (odpowiedź nr 3), Zamawiający potwierdził, że obecny wykonawca świadczy usługi żywieniowe również na rzecz innych szpitali. Okoliczność ta została następnie szczegółowo potwierdzona i udokumentowana liczbowo w odpowiedzi WIM-PIB na wniosek o udostępnienie informacji publicznej, z której wynika, że liczba posiłków przygotowywanych przez obecnego wykonawcę z wykorzystaniem kuchni WIM-PIB dla zewnętrznych odbiorców, wyniosła w samym tylko kwietniu 2026 r. 263 881 sztuk (szacunkowo to ok. 2900 osobodni/dziennie – jest to ilość przekraczająca przynajmniej 4-krotnie produkcję na rzecz WIM).

Jednocześnie z OPZ wynika, że świadczenie usług na rzecz odbiorców zewnętrznych jest dopuszczalne jedynie pod warunkiem, że nie powoduje ograniczenia dostępności zasobów, personelu ani jakości usług, świadczonych na rzecz Zamawiającego oraz że uprzednio zapewniona jest należyta i terminowa realizacja obowiązków wobec Zamawiającego. Oznacza to, że sama informacja o łącznej liczbie pracowników, wykorzystywanych przez obecnego wykonawcę nie przesądza jeszcze, jaka część tych zasobów pozostaje rzeczywiście niezbędna wyłącznie do realizacji zamówienia na rzecz WIM-PIB, a jaka jest związana z równoległą produkcją na rzecz odbiorców zewnętrznych.
W tych okolicznościach porównywanie 1:1 liczby pracowników obecnego wykonawcy z kalkulacją etatów, przyjętą przez

Wykonawcę dla potrzeb niniejszego postępowania, byłoby niemiarodajne.

Przedstawiona przez Wykonawcę kalkulacja odnosi się wyłącznie do zakresu zamówienia, objętego SWZ i OPZ, tj. do żywienia pacjentów WIM-PIB oraz posiłków profilaktycznych dla personelu, i została sporządzona przy założeniu pełnego zabezpieczenia potrzeb Zamawiającego zgodnie z wymaganiami OPZ oraz przepisami prawa pracy.
(por. ww. wyjaśnienia, w aktach sprawy)

Ustalono także, że w odpowiedzi na wezwanie zamawiającego przystępujący złożył wykaz osób, w którym oświadczył, że dysponuje na podstawie umowy o pracę osobą na stanowisko dietetyka oraz dwiema osobami na stanowisko kucharza.
(por. ww. wykaz osób, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że pismem z 14 lipca 2026 r. zamawiający działając na podstawie art. 128 ust. 4 Pzp wezwał przystępującego *do złożenia wyjaśnień doprecyzowujących informacje zawarte w złożonym wykazie osób skierowanych do realizacji zamówienia, w zakresie osoby dietetyka oraz kucharzy.*

1.W odniesieniu do osoby wskazanej jako dietetyk, Zamawiający wzywa do złożenia wyjaśnień w zakresie:

a)wskazania okresu doświadczenia zawodowego tej osoby przy realizacji usługi całodziennego żywienia zbiorowego w podmiotach leczniczych na stanowisku dietetyka (daty rozpoczęcia i zakończenia wykonywania czynności, ewentualnie informacja o ciągłości zatrudnienia / świadczenia usługi);

b)wskazania podmiotów leczniczych, w których osoba ta wykonywała czynności na stanowisku dietetyka przy realizacji usług całodziennego żywienia zbiorowego.

2.W odniesieniu do osób wskazanych jako kucharze, Zamawiający wzywa do złożenia wyjaśnień w zakresie:

a)wskazania okresu doświadczenia każdego ze wskazanych kucharzy w żywieniu zbiorowym (daty rozpoczęcia i zakończenia wykonywania czynności, ewentualnie informacja o ciągłości zatrudnienia / świadczenia usługi);

b)wskazania podmiotów / jednostek, w których każdy ze wskazanych kucharzy wykonywał czynności w ramach żywienia zbiorowego (np. podmioty lecznicze, inne jednostki żywienia zbiorowego).
(por. ww. wezwanie, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że w odpowiedzi na ww. wezwanie przystępujący złożył wyjaśnienia z 15 lipca 2026 r., w których wskazał, co następuje.

1. *Dietetyk …. Osoba wyznaczona na stanowisko dietetyka zdobywa doświadczenie zawodowe w sposób nieprzerwany od dnia 02.10.2013 r. do chwili obecnej, realizując usługi całodziennego żywienia na rzecz podmiotu leczniczego: Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 5 im. św. B. w Sosnowcu.*
2. *Kucharz …… Osoba ta zdobywa doświadczenie zawodowe w żywieniu zbiorowym w sposób nieprzerwany od dnia 03.02.2021 r. do chwili obecnej, przygotowując posiłki dla pacjentów na rzecz Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. J.K. w Słupsku.*
3. *Kucharz – …… (wyjaśnienie omyłki pisarskiej oraz wykształcenia) Wykonawca informuje, iż w pierwotnie złożonym wykazie wdarła się oczywista omyłka pisarska w imieniu pracownika ……. Ponadto Wykonawca doprecyzowuje, iż …….. legitymuje się wykształceniem zasadniczym zawodowym w zawodzie cukiernik. Zgodnie z wymaganiami Rozdziału 6 ust. 1 pkt 2 lit. b SWZ jest to bezsprzecznie wykształcenie o „profilu związanym z gastronomią". Jednocześnie Wykonawca potwierdza, że osoba ta wykonuje czynności na stanowisku kucharza i zdobywa wymagane doświadczenie w żywieniu zbiorowym w sposób nieprzerwany od dnia 16.07.2013 r. do chwili obecnej w Szpitalu Specjalistycznym im. F. Ceynowy w Wejherowie.*
4. *Dodatkowy Kucharz – …….. (zgłoszenie z ostrożności) Mając na uwadze najwyższe standardy rzetelności oraz działając z daleko idącej ostrożności, Wykonawca postanowił uzupełnić Wykaz osób (w trybie art. 128 ust. 1 Pzp) o dodatkową osobę skierowaną do realizacji zamówienia na stanowisku kucharza – …….. Osoba ta posiada wykształcenie kierunkowe (zasadnicze zawodowe – kucharz) oraz zdobywa doświadczenie zawodowe w żywieniu zbiorowym w sposób nieprzerwany od dnia 01.02.2002 r. do chwili obecnej w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Kielcach. Wykonawca oświadcza, że dysponował wskazaną osobą już w dniu składania ofert w niniejszym postępowaniu.*

   Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że wszystkimi osobami wskazanymi w zaktualizowanym Wykazie osób (Załącznik nr 6) dysponował już w terminie składania ofert w niniejszym postępowaniu, tj. na dzień 19.05.2026 r.

(por. ww. wyjaśnienia, w aktach sprawy)

Kolejno ustalono, że 13 sierpnia 2026 r. zamawiający zawiadomił odwołującego o wyborze jako najkorzystniejszej oferty złożonej przez przystępującego.
(por. ww. zawiadomienie zamawiającego, w aktach sprawy).

Krajowa Izba Odwoławcza zważyła, co następuje.

Odwołanie nie zasługiwało na uwzględnienie.

Chybiony okazał się zarzut, że przystępujący przyjął do kalkulacji ceny w ofercie zawyżoną liczbę osobodni co spowodowało, że tylko przy takim wolumenie wykazał dodatni wynik finansowy oraz zysk z kontraktu podstawowego.

Odwołujący w pierwszej kolejności podniósł w odwołaniu, że przystępujący przygotował kalkulację ceny przy założeniu realizacji 503 700 osobodni w całym okresie umowy. Liczbę tę podzielił przez 24 miesiące i przyjął 20 987 osobodni miesięcznie, co odpowiada około 690 osobodniom dziennie. Odwołujący argumentował, że tylko przy takim wolumenie wykonawca wykazał dodatni wynik finansowy oraz zysk z kontraktu podstawowego w wysokości 12 994,59 zł miesięcznie.

Zdaniem odwołującego taka kalkulacja była nieprawidłowa. Odwołujący wywiódł bowiem, że § 3 ust. 16 projektu umowy przewidywał, że *Zamawiający może ograniczyć zakres świadczenia usług do poziomu nie niższego niż 70% początkowej wartości zamówienia podstawowego, a Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia z tytułu niewykorzystanej części umowy*. Po drugie odwołujący wskazał, że zamawiający w odpowiedzi na pytanie nr 13 z 4 maja 2026 r. podał rzeczywistą liczbę osobodni z kolejnych 12 miesięcy, od kwietnia 2025 roku do marca 2026 r. Argumentował, że łącznie w tym okresie wykonano 233 940,50 osobodni, co daje średnio około 641 osobodni dziennie.

Następnie odwołujący przedstawił w odwołaniu kalkulacje dla kontraktu podstawowego, ale dla 641 osobodni dziennie, wskazując, że przy takim założeniu powstaje strata w wysokości 19 348,01 zł miesięcznie, co daje 464 352,28 zł straty w całym 24-miesięcznym okresie realizacji zamówienia.

Odwołujący przestawił w odwołaniu także drugą kalkulację argumentując, że w okresie kwiecień – lipiec 2026 roku wykonano łącznie 75 935,10 osobodnia przeliczeniowego. Daje to średnio 18 983,78 osobodnia miesięcznie oraz 622,42 osobodnia dziennie. Następnie odwołujący po podstawieniu średnich wartości za okres kwiecień – lipiec 2026 r. do kalkulacji wskazał, że przy takiej kalkulacji po stronie przystępującego pozostaje strata 38 525,03 zł miesięcznie i 154 100,10 zł za cztery miesiące.

W pierwszej kolejności dostrzeżenia wymagało, że liczba 503 700 osobodni, 20 897 osobodni miesięcznie i około 690 osobodni dziennie nie została przyjęta przez przystępującego arbitralnie. Podkreślić należało, że była to liczba osobodni podana przez samego zamawiającego w dokumentach zamówienia. Podanie tej liczby było o tyle istotne, że tylko odwołujący był wykonawcą realizującym aktualną umowę. Izba stwierdziła, że wykonawcy mają prawo działać w zaufaniu do informacji podawanych przez zamawiającego w dokumentach zamówienia. Skoro zamawiający podał wykonawcom szacowaną liczbę osobodni, to przystępujący kalkulując cenę oferty miał prawo uwzględnić tę właśnie liczbę.

Zdaniem Izby odwołujący nadinterpretował znaczenie odpowiedzi na pytanie nr 13 z dnia 4 maja 2026 r. Zamawiający w tej odpowiedzi podał rzeczywistą liczbę osobodni z kolejnych 12 miesięcy, od kwietnia 2025 roku do marca 2026 r. co dawało średnio około 641 osobodni dziennie. Jednakże były to jedynie historyczne dane statystyczne, o jakie poprosił jeden z wykonawców. Podkreślenia wymagało, że zamawiający nigdzie nie zadeklarował, że będzie realizował zamówienie dokładnie w takim samym wolumenie w przyszłości. Co istotniejsze, w ślad za tą odpowiedzią zamawiający nie zmniejszył liczby osobodni we wzorze arkusza obliczenia ceny, czego odwołujący nie wziął pod uwagę. W tej sytuacji omawiane zachowanie zamawiającego oznaczało, że zamawiający, mimo danych historycznych, nadal przewidywał i nakazywał wykonawcom uwzględnienie w kalkulacji większej liczby osobodni.

Zamawiający w odpowiedzi na odwołanie podniósł także, że *w najbliższym czasie (2026 rok) otwarta zostanie rozbudowana część Kliniki Gastroenterologii i Chorób Wewnętrznych, co zwiększy ilość łóżek o 10 szt. Zamawiający w latach koniec 2028 i początek 2029 przewiduje dodatkowo zwiększenie łóżek o ok. 160 (rozbudowa Kliniki Rehabilitacji i Kliniki Psychiatrii), z czego Klinika Rehabilitacji prawdopodobniej zostanie otwarta wcześniej niż planowo.*Odwołujący trafnie podniósł w piśmie procesowym z 28 września 2026 r., że zamawiający nie zawarł w dokumentach zamówienia informacji na ten temat. Powyższe nie zmienia jednak faktu, że z jakiegoś powodu zamawiający pomimo danych historycznych, przewidywał i nakazywał wykonawcom we wzorze arkusza obliczenia ceny uwzględnienie w kalkulacji większej liczby osobodni. Wobec powyższego nie dziwi zachowanie przystępującego, który brak zmiany SWZ w następstwie podania danych historycznych uznał za konieczność uwzględnienia w kalkulacji zwiększonego wolumenu zamówienia, przyjmując możliwą interpretację tej sytuacji jako rozszerzenie wolumenu usługi w stosunku do danych z okresu od kwietnia 2025 r. do marca 2026 r.

Zdaniem Izby odwołujący nadinterpretował także znaczenie ryzyka wystąpienia sytuacji uregulowanej w § 3 ust. 16 wzoru umowy. Faktycznie w postanowieniu tym zamawiający przewidział, że *zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu świadczenia usług, nie mniej niż 70 % początkowej wartości umowy zamówienia podstawowego. Z tytułu niewykorzystanej części umowy nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia, poza roszczeniem o zapłatę za wykonaną usługę.*

Podkreślenia wymaga, że istnienie we wzorze umowy przywołanego postanowienia jest rezultatem zastosowania

się zamawiającego do dyspozycji art. 433 pkt 4 Pzp. Zgodnie z tym przepisem *Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.* Powyższe oznaczało, że zamawiający który chce ograniczać zakres zamówienia musi wskazać zakres gwarantowany. Zapis użyty przez obecnego zamawiającego w tym kontekście nie był niczym nadzwyczajnym. Należało uznać go za często stosowany, typowy sposób regulowania tej kwestii przez instytucje zamawiające, który przyjmują określone progi gwarantowanego zakresu realizacji zamówienia. Przy wyrokowaniu Izba wzięła pod uwagę także fakt, że odwołujący nie wykazał, aby zamawiający na gruncie poprzedniej umowy decydował się na ograniczenie wolumenu świadczonej usługi aż o 30%. Przeciwnie, jak wskazywano wcześniej, działania zamawiającego, który pomimo podania danych historycznych uznał za konieczne uwzględnienie w kalkulacji zwiększonego wolumenu zamówienia świadczyły wręcz o tym, że ryzyko wystąpienia sytuacji uregulowanej w § 3 ust. 16 wzoru umowy jest niewielkie.

Niezależnie od powyższego Izba wzięła pod uwagę także okoliczność, że obie kalkulacje, jakie odwołujący przedstawił w odwołaniu, okazały się nadmiernie uproszczone Powyższe wynikało przede wszystkim z faktu, że w ślad za zmniejszeniem liczby osobodni, koszty, pozostające w bezpośrednim związku z liczbą faktycznie przygotowywanych i wydawanych posiłków, także ulegają odpowiedniemu obniżeniu wraz ze zmniejszeniem wolumenu świadczenia. Przykładowo, jak wskazywał zamawiający w odpowiedzi na odwołanie, *W lutym 2026 roku Odwołujący łącznie w kuchni WIM-PIB wykonał 2650 pełnych osobodni (posiłki składające się ze śniadania, obiadu i kolacji) z czego dla pacjentów WIM-PIB było to 662 posiłki. Koszt za media w lutym 2026 r. to 277 070,27zł, co proporcjonalnie daje nam kwotę 69 215,29 zł na wykorzystanie mediów dla pacjentów WIM-PIB. Analogicznie w lipcu 2026 r. Odwołujący łącznie w kuchni WIM-PIB wykonał 2785 pełnych osobodni z czego dla pacjentów WIM-PIB było to 623. Koszt za media w lipcu 2026r. to 228 716,34 zł, co proporcjonalnie daje nam kwotę 51 163,48 zł na wykorzystanie mediów dla pacjentów WIM-PIB. W swojej symulacji kosztorysu dla 641 pacjentów Odwołujący nie uwzględnił takiej zmiany kosztów.*

Podkreślenia wymagało także, że zarzuty odwołującego wywodzone z drugiej kalkulacji, to jest tej obejmującej wyliczenia za okres kwiecień–lipiec 2026 r., nie mogły zostać uznane za trafne ponadto przed wszystkim z tego powodu, że dane za okres kwiecień–lipiec 2026 r. nie były znane przystępującemu, ani innym wykonawcom. W odpowiedzi na pytanie nr 13 z 4 maja 2026 r, zamawiający ujawnił tylko dane z okresu od kwietnia 2025 r. do marca 2026 r. Jedynym wykonawcą, który znał ww. dane był odwołujący, realizujący aktualną umowę. Izba wzięła pod uwagę, że zamawiający nie przedstawił takich danych statystycznych innym wykonawcom. Zatem oczekiwanie, że przystępujący miałby je wziąć pod uwagę okazało się nieprawidłowe.

Chybiony okazał się zarzut, że przystępujący w kalkulacji dokonał zawyżenia zakładanego przychodu i zysku z bufetu.

Odwołujący podniósł w odwołaniu, że w załączniku nr 2 do wyjaśnień z dnia 1 czerwca 2026 r. przystępujący przyjął 21 dni funkcjonowania bufetu w miesiącu oraz sprzedaż każdego dnia 50 śniadań, 80 obiadów i 50 posiłków dodatkowych. W pozycji 85 wykazał łączny miesięczny przychód 85 785,00 zł netto, w pozycji 107 koszt wsadu 38 262,00 zł, w pozycji 109 „koszty pozostałe (obsługa, wystrój Sali)" 25 000,00 zł, a w pozycji 110 wynik 22 523,00 zł netto.

Zdaniem odwołującego założenie to jest nieprawidłowe. Odwołujący załączył do odwołania raporty fiskalne bufetu działającego u zamawiającego. Odwołujący wskazał, że łączny raport okresowy za czerwiec 2026 roku wykazuje sprzedaż brutto 29 822,00 zł, co odpowiada przychodowi netto 27 558,92 zł. Z kolei raport za lipiec 2026 r. wykazuje sprzedaż brutto 30 672,70 zł, tj. przychód netto 28 333,79 zł. Średnio rzeczywisty przychód netto wynosił więc 27 946,36 zł miesięcznie. Odwołujący wywiódł na tej podstawie, że rzeczywisty średni przychód stanowi 32,58% przychodu przyjętego w kalkulacji przystępującego, a więc założenie wykonawcy jest ponad trzykrotnie wyższe od rzeczywistych obrotów osiąganych w tej lokalizacji.

Jak wynikało z powyższego, argumentacja odwołującego co do niemożliwości osiągnięcia przychodów zakładanych przez przystępującego opierała się jedynie na porównaniu aktualnych wyników sprzedaży w bufecie prowadzonym przez niego w dwóch miesiącach 2026 r. z założonym przez przystępującego w kalkulacji potencjałem przychodowym bufetu.

Po pierwsze odwołujący nie wykazał, aby zamawiający zobowiązał wykonawców do uwzględnienia w kalkulacji danych statystycznych dotyczących aktualnych wyników sprzedaży w bufecie przez odwołującego za czerwic i lipiec 2026 r. Wykonawca nie dysponował zatem danymi, na jakie powołuje się obecnie odwołujący. Po drugie, zdaniem Izby czynienie ww. porównań jest zbyt uproszczone i nie uwzględnia wielu zmiennych. Jak słusznie argumentował przystępujący w przystąpieniu do takich zmiennych należą choćby takie czynniki jak przyjęte przez innego wykonawcę odmienne menu, sposób ekspozycji produktów, organizacja pracy, polityka cenowa, godziny otwarcia, jakość oferty, działania marketingowe, optymalizacja sprzedaży.

Jak wynikało z pkt V.1 SWZ *Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia restauracji/bufetu (na bazie wynajmowanych pomieszczeń) w dni robocze w godzinach 8:00-15:00 (z możliwością zmiany godziny na wniosek Wykonawcy).* Zamawiający zakreślił zatem wykonawcy minimalne godziny prowadzenia bufetu. Jednakże nowy wykonawca będzie miał prawo do zwiększenia liczby godzin pracy bufetu, co z pewnością może wywrzeć wpływ na szacowany poziom przychodów.

Izba wzięła także pod uwagę, że przystępujący w wyjaśnieniach ceny oświadczył, że kalkulacja w tym zakresie została oparta na jego doświadczeniu przy sprzedaży posiłków w bufetach przyszpitalnych. Ujawnił założenie 21 dni funkcjonowania bufetu w miesiącu oraz sprzedaż każdego dnia 50 śniadań, 80 obiadów i 50 posiłków dodatkowych. Zamawiający wyjaśnił w odpowiedzi na odwołanie, że WIM-PIB w Warszawie przy ul. Szaserów 128 to wielobudynkowy kompleks szpitalny, w którym codziennie przebywają tysiące osób – na dzień 27.08.2026 r. było to 4729 pracowników, pacjenci, odwiedzający oraz studenci. Biorąc pod uwagę skalę kompleksu zamawiającego prognozy nie miały charakteru z góry nierealistycznych założeń typu np. konieczności wyżywienia wszystkich aktualnie przebywających tam pracowników czy pacjentów.

Następnie w przystąpieniu przystępujący wskazał, że prowadzi obecnie bufet w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Słupsku, w którym osiągał przychody w poszczególnych miesiącach:

• w czerwcu 2025 r. przychód wyniósł 85.187,44 zł,

• w lipcu 2025 r. 96.625,68 zł,

• w sierpniu 2025 r. 83.426,15 zł.

Powyższe wynikało z raportów fiskalnych załączonych do zgłoszenia przystąpienia. Izba stwierdziła, że poziomy przychodów osiągnięte w tym bufecie okazały się zbliżone do poziomu przychodów przyjętych w kalkulacji przystępującego dla bufetu, który ma być prowadzony w lokalizacji zamawiającego.

Przy wyrokowaniu Izba wzięła pod uwagę, że przystępujący nie pominął w kalkulacji kosztów funkcjonowania bufetu. Przeciwnie, w pozycji dotyczącej kosztów pozostałych bufetu przewidział kwotę 25 000,00 zł netto miesięcznie, której odwołujący nie kwestionował.

Kierując się powyższymi rozważaniami Izba stwierdziła, że zarzut zawyżenia zakładanego przychodu i zysku z bufetu nie zasługiwał na uwzględnienie.

Chybiony okazał się zarzut, że przystępujący nie udzielił merytorycznej odpowiedzi na pytanie nr 2 wezwania z dnia 22 maja 2026 r. oraz nie wykazał kosztów diet specjalnych, dodatków i wody dostarczanej na oddziały.

Odwołujący zarzucił w odwołaniu, że przystępujący nie udzielił merytorycznej odpowiedzi na pytanie nr 2 wezwania z dnia 22 maja 2026 r. oraz nie wykazał kosztów diet specjalnych, dodatków i wody dostarczanej na oddziały.

Odwołujący podniósł, że w pkt 2 wezwania z 22 maja 2026 r., zatytułowanym „Koszty diet specjalnych oraz dodatków", Zamawiający wskazał: „*Prosimy o wskazanie, w jaki sposób w kalkulacji ceny uwzględniono koszty diet specjalnych, w tym diet wymagających odrębnego doboru surowców, zwiększonej pracochłonności, odrębnego porcjowania, oznakowania i dystrybucji, zgodnie z wymaganiami SWZ i zaleceniami lekarskimi. Prosimy również o wyjaśnienie sposobu ujęcia kosztów dodatków do posiłków na żądanie klinik/oddziałów.".*

Następnie odwołujący wskazał, że w wyjaśnieniach z 1 czerwca 2026 r. przystępujący podał: „*Koszty diet specjalnych oraz dodatków zostały ujęte w uśrednionym koszcie wsadu wskazanym w pkt 1 niniejszego pisma. Kalkulacja uwzględnia zwiększone koszty związane z przygotowaniem diet specjalnych, zgodnie z wymaganiami SWZ i zaleceniami lekarskimi. Koszty posiłków realizowanych na potrzeby oddziałów i klinik również zostały uwzględnione w przyjętej kalkulacji*.".

Zdaniem odwołującego odpowiedź przystępującego nie zawiera danych, o które zamawiający zapytał. Według odwołującego przystępujący miał nie podać: (1) kosztu odrębnego doboru surowców dla diet specjalnych; (2) nakładu pracy ani kosztu zwiększonej pracochłonności; (3) kosztu odrębnego porcjowania; (4) kosztu oznakowania; (5) kosztu odrębnej dystrybucji; (6) rodzaju, ilości, częstotliwości i ceny dodatków wydawanych na żądanie oddziałów i klinik; (7) pozycji kalkulacji, w której każdy z tych kosztów został ujęty.

Izba stwierdziła, że odwołujący dokonał błędnej wykładni pkt 2 wezwania zamawiającego z 22 maja 2026 r. Odwołujący nie dostrzegł, że w tym pkt wezwania zamawiający poprosił przystępującego jedynie o *wskazanie, w jaki sposób w kalkulacji ceny uwzględniono koszty diet specjalnych, w tym diet wymagających odrębnego doboru surowców, zwiększonej pracochłonności, odrębnego porcjowania, oznakowania i dystrybucji, zgodnie z wymaganiami SWZ i*

zaleceniami lekarskimi. Prosimy również o wyjaśnienie sposobu ujęcia kosztów dodatków do posiłków na żądanie klinik/oddziałów.".

Zamawiającego interesowało zatem jedynie podanie sposobu ujęcia w cenie kosztów. Zamawiający nie wymagał natomiast podania odrębnej szczegółowej kalkulacji w zakresie wymienionych kosztów, ale podania informacji co do tego sposobu ujęcia. Na tak zadane pytanie przystępujący odpowiedział zgodnie z jego treścią. Mianowicie podał w wyjaśnieniach sposób ujęcia kosztów diet specjalnych w kalkulacji polegający na tym, że koszty diet specjalnych oraz dodatków zostały ujęte w uśrednionym koszcie wsadu wskazanym w pkt 1 pisma. Z kolei w pkt 1 pisma była mowa o w uśrednionym koszcie surowca ("wsadzie do kotła") wynoszącym 18,00 zł netto na osobodzień. Przystępujący wskazał bowiem: *W związku z powyższym przyjęta przez Wykonawcę wartość wsadu do kotła w wysokości 18,00 zł netto stanowi wartość średnią, która uwzględnia:*

– koszty jednostkowe diet standardowych (ok. 74%),

– koszty diet specjalistycznych i indywidualnych (ok. 26%), wymagających zastosowania produktów specjalistycznych oraz indywidualnego podejścia dietetycznego.

Innymi słowy ujęcie kosztów diet specjalnych oraz dodatków w uśrednionym koszcie wsadu wskazanym w pkt 1 pisma z pewnością można uznać za sposób ujęcia tych kosztów.

Podkreślenia wymagało, że podany przez przystępującego w odpowiedzi na wezwanie sposób ujęcia kosztów diet specjalnych w kalkulacji, polegający na ujęciu ich w uśrednionym koszcie surowica (wsadu do kotła), nie był przypadkowy. Na uwagę zasługiwał fakt, że takie ujęcie było wynikiem odpowiedzi na pytania nr 14 i nr 15 z dnia 12 maja 2026 r., jakich udzielił zamawiający. 12 maja 2026 r. zamawiający udzielił bowiem m.in. następujących odpowiedzi na pytania wykonawców dotyczące SWZ

Pytanie nr 14
W związku z pkt I.6 OPZ, zgodnie z którym Zamawiający zastrzega, że wartość wsadu surowcowego do kotła przypadającego na jednego pacjenta dziennie wynosi 18 zł netto po cenach zakupu, wnosimy o zmianę tego zapisu poprzez wskazanie, że kwota 18 zł netto stanowi minimalną wymaganą wartość wsadu surowcowego, a nie wartość sztywną, maksymalną lub jedyną dopuszczalną. Prosimy o potwierdzenie, że zastosowanie przez Wykonawcę wsadu surowcowego wyższego niż 18 zł netto na pacjenta dziennie nie będzie traktowane jako naruszenie OPZ ani jako podstawa do kwestionowania prawidłowości realizacji usługi. Wartość wsadu powinna zabezpieczać jakość żywienia pacjentów, a nie ograniczać Wykonawcę w sytuacji, gdy ze względu na diety specjalistyczne, indywidualne, produkty wysokobiałkowe, bezglutenowe, niskosodowe, porcjowane albo wynikające z zaleceń lekarskich rzeczywisty koszt surowca będzie wyższy.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że wskazana kwota stanowi wartość średnią, przyjętą dla całego zakresu zamówienia. Uwzględnia ona zróżnicowany charakter diet stosowanych w żywieniu szpitalnym, obejmujący zarówno diety wymagające wyższych nakładów, jak i diety o niższych kosztach przygotowania. Dopuszczona tolerancja na poziomie +/- 10% dla tej ceny podczas kontroli wsadu do kotła zapewnia Wykonawcom odpowiednią elastyczność kalkulacyjną.
W związku z powyższym Zamawiający nie przewiduje zmiany zapisów w tym zakresie.
Pytanie nr 15
W związku z pkt I.6 OPZ, w którym przez cenę zakupu rozumie się ceny netto publikowane na stronach internetowych Giełdy Praskiej i Giełdy Bronisze, prosimy o doprecyzowanie, według jakich cen Zamawiający będzie weryfikował wartość wsadu surowcowego dla produktów, które nie są publikowane na tych giełdach, w szczególności produktów specjalistycznych, bezglutenowych, wysokobiałkowych, niskosodowych, produktów porcjowanych, produktów mlecznych specjalnego przeznaczenia, produktów dla diet indywidualnych oraz produktów wymaganych na podstawie zaleceń lekarskich. Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku produktów nienotowanych na Giełdzie Praskiej ani Giełdzie Bronisze Zamawiający będzie uwzględniał rzeczywiste ceny zakupu wynikające z faktur Wykonawcy. Odwołanie wyłącznie do dwóch giełd nie obejmuje pełnego katalogu produktów koniecznych do prawidłowego żywienia pacjentów szpitalnych.
Odpowiedź:
Zamawiający wyjaśnia, że wskazana kwota stanowi wartość średnią, przyjętą dla całego zakresu zamówienia. Dopuszczona tolerancja na poziomie +/- 10% dla tej ceny podczas kontroli wsadu do kotła zapewnia Wykonawcom odpowiednią elastyczność kalkulacyjną. Kwota uwzględnia zróżnicowany charakter diet stosowanych w żywieniu szpitalnym, obejmujący zarówno diety wymagające wyższych nakładów, jak i diety o niższych kosztach przygotowania (np. dieta płynna).

Z obu odpowiedzi wynikało zatem, że ujęcie kosztów diet specjalnych w uśrednionym koszcie wsadu do kotła było założeniem zamawiającego.

Co istotne, również wskazana przez przystępującego w pkt 1 wyjaśnień proporcja diet standardowych (74%) do diet specjalnych i indywidualnych (26%) także nie była przypadkowa. 11 maja 2026 r. zamawiający na pytanie nr 5: *Prosimy o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących procentowego udziału pacjentów będących na poszczególnych dietach w ogólnej liczbie żywionych,*

udzielił odpowiedzi:

W 2025 roku 52% zamówionych diet stanowiły diety podstawowe, 12% diety łatwostrawne, 9% diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i 1% diety dzieci. Są to diety standardowo stosowane, dla których opracowane są jadłospisy wzorcowe. Pozostałe 26% tworzą liczne, mniej popularne rodzaje diet, których udział w ogólnej liczbie zamówień jest niewielki.

Proporcja diet standardowych (74%) do diet specjalnych i indywidualnych (26%) wskazana przez przystępującego w pkt 1 wyjaśnień okazała się zatem wprost zgodna z przywołaną odpowiedzią.

Odwołujący podniósł, że w kalkulacji nie ma odrębnej pozycji wskazującej koszt wody butelkowanej dostarczanej na żądanie oddziałów i klinik. możliwej do zweryfikowania wartości kosztu bieżącego zabezpieczania Oddziałów i Klinik w herbatę suchą, wafle ryżowe i pieczywo chrupkie oraz kosztu wody niegazowanej 1,5 l wydawanej na żądanie. Twierdzenie odwołującego, że przystępujący miał obowiązek wyszczególnienia tych danych w odpowiedzi na pytanie nr 2 z dnia 22 maja 2026 r. nie znajdowało oparcia w treści tego wezwania. Zamawiający w pkt 2 wezwania nie prosił bowiem o takie wyszczególnienie ograniczając się do zapytania wykonawcy o sposób ujęcia kosztów w kalkulacji. Zamawiający nie wymagał zaś od wykonawcy podziału kwoty przeznaczonej na wsad do kotła na poszczególne składowe tj. podstawowy wsad żywieniowy, diety specjalne, wodę i dodatki.

Nietrafne okazało się zatem twierdzenie odwołującego, jakoby przystępujący nie udzielił merytorycznej odpowiedzi na pytanie nr 2 wezwania z dnia 22 maja 2026 r.

Kierując się powyższymi rozważaniami Izba stwierdziła, że zarzut jakoby przystępujący nie udzielił merytorycznej odpowiedzi na pytanie nr 2 wezwania z dnia 22 maja 2026 r. oraz nie wykazał kosztów diet specjalnych, dodatków i wody dostarczanej na oddziały, nie zasługiwał na uwzględnienie.

Chybiony okazał się zarzut, jakoby przystępujący zaniżył koszt posiłków profilaktycznych.

Odwołujący podniósł w odwołaniu, że przystępujący w wyjaśnieniach dotyczących zaoferowanej ceny wskazał, że cena jednostkowa netto posiłku profilaktycznego wynosi 9,19 zł, natomiast przyjęty wsad surowcowy wynosi jedynie 6,70 zł netto. Argumentował, że przy takim założeniu z ceny jednego posiłku pozostawałoby 2,49 zł netto na pokrycie wszystkich pozostałych kosztów przygotowania i wydania posiłku.

Następnie odwołujący wywiódł, że wysokość przyjętego przez przystępującego wsadu jest zbyt mała. Celem wykazania powyższego załączył do odwołania stworzone przez siebie dziesięciodniowe jadłospisy posiłków profilaktycznych dla Kuchni Warszawa WIM Szaserów, obejmujące okres od 6 do 15 lipca. W oparciu o te jadłospisy odwołujący wywiódł, że rzeczywisty koszt samych produktów składających się na pełny posiłek profilaktyczny, wraz z wymaganym mlekiem, wynosi od 7,46 zł do 12,01 zł netto, a średnio 8,917 zł, tj. po zaokrągleniu 8,92 zł netto.

Izba stwierdziła, że stworzone przez odwołującego i załączone do odwołania własne jadłospisy nie były jadłospisami przystępującego. Każdy wykonawca miał prawo do własnego skomponowania jadłospisów, pod warunkiem, że będą odpowiadać jedynie minimalnemu opisowi przedmiotu zamówienia co do składu posiłku profilaktycznego, zawartemu w pkt 74 OPZ. W pkt 74 OPZ zamawiający przewidział zaś jedynie, że*Wykonawca zobowiązany jest do żywienia pracowników uprawnionych do korzystania z posiłków profilaktycznych, w dniach wykonywania pracy – posiłek profilaktyczny powinien składać się z dwóch dań gorących, o kaloryczności 1 000 kcal oraz 0,75l/dobę mleka (dopuszcza się realizację dostaw w opakowaniach 0,5 l, przy czym możliwe jest naprzemienne wydawanie 1 lub 2 opakowań dziennie, z zachowaniem średniej ilości 0,75 l na dobę).* Przystępujący nie musiał zatem stosować się do kosztów czy gramatur dokładnie tych samych składników przyjętych przez odwołującego w jego autorskim menu. Izba wzięła pod uwagę, że każdy wykonawca dokonuje zakupu produktów w różnych cenach, u swoich kontrahentów, korzystając z efektu skali, zawartych w kontraktach opustów itd.

Odwołujący podniósł także, że niezależnie od samego wkładu, w cenie 9,19 zł netto za posiłek profilaktyczny powinny być uwzględnione także koszty potrzebne na przygotowanie posiłku, wynagrodzenie personelu, media, urządzenia, transport, wydanie posiłku, koszty pośrednie, ryzyka i zysk. Zdaniem odwołującego wyjaśnienia przystępującego nie wskazują źródła pokrycia tych kosztów.

Argumentacja odwołującego nie zasługiwała na uwzględnienie. Według Izby nie było obowiązku, aby wyodrębniać koszty stałe w odniesieniu do samych posiłków profilaktycznych, których zakres był znacząco niższy w stosunku do liczby posiłków dla pacjentów. Skoro posiłki profilaktyczne są przygotowywane w tej samej kuchni centralnej, przez ten sam personel i przy użyciu tych samych urządzeń, co posiłki dla pacjentów, to koszty stałe związane z ich przygotowywaniem mogły być ujęte w kosztach przygotowania posiłków dla pacjentów. Te zaś zostały przedstawione przez przystępującego w ramach ogólnych kosztów kontraktu podstawowego w pozycjach dotyczących ich kosztów osobowych czy pozostałych kosztów stałych.

Kierując się powyższymi rozważaniami Izba stwierdziła, że zarzut jakoby przystępujący zaniżył koszt posiłków profilaktycznych, nie zasługiwał na uwzględnienie.

Chybiony okazał się zarzut, jakoby przystępujący nie wykazał kosztów, gotowości i podstaw dysponowania kuchnią zastępczą.

Odwołujący podniósł w odwołaniu, że przystępujący nie wskazał, który z konsorcjantów jest właścicielem kuchni zastępczej, gdzie kuchnia się znajduje, jaka jest jej zdolność produkcyjna, czy posiada wymagane decyzje sanitarne, w jakim czasie może zostać uruchomiona ani w jaki sposób zapewniony zostanie transport posiłków do WIM-PIB. Zdaniem odwołującego przystępujący nie złożył również dokumentu potwierdzającego tytuł prawny do tego zaplecza ani jego rzeczywistą dostępność przez cały okres umowy.

W pierwszej kolejności nie można było się zgodzić z odwołującym, jakoby przystępujący nie podał zamawiającemu informacji który z konsorcjantów przystępującego jest właścicielem kuchni zapasowej, gdzie się ona znajduje, czy posiada wymagane decyzje sanitarne, czy będzie dostępna, w jaki sposób zapewniony zostanie transport posiłków do WIM-PIB.

Uszło uwadze odwołującego, że przystępujący złożył już wraz z ofertą *oświadczenie, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy* składane na podstawie art. 117 ust. 4 Pzp (wypełniony załącznik nr 11 do SWZ). W oświadczeniu tym znalazło się wyraźne oświadczenie przystępującego, że to *Partner Konsorcjum - K.M. Usługi Gastronomiczne zapewni kuchnię rezerwową/zastępczą zlokalizowaną w wymaganej przez zamawiającego odległości.*

Następnie, w odpowiedzi na wezwanie zamawiającego przystępujący złożył wypełniony załącznik nr 7 do SWZ (wykaz narzędzi), w którym wskazał m.in., że dysponuje kuchnią zapasową opisaną następująco: *Kuchnia rezerwowa/zastępcza zlokalizowana w Wołominie, ul. Kobyłkowska 11, zdolna do przejęcia w całości przygotowywania posiłków na rzecz Zamawiającego w przypadku awarii lub niedostępności kuchni podstawowej. Obiekt wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Odległość od siedziby Zamawiającego: 20 km (zgodnie z Google Maps – trasa drogowa, najkrótsza),* będącą własnością konsorcjanta – K.M., Usługi Gastronomiczne. Wreszcie przystępujący złożył decyzję Powiatowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu ww. zakładu żywienia zbiorowego w zakresie pełnej produkcji posiłków. Przystępujący złożył także zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie, że zakład ten posiada system dystrybucji cateringowej, posiada zatwierdzone środki transportu, spełnia wymagania bezpieczeństwa żywności, znajduje się pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołominie.

Wreszcie 15 lipca 2026 r. przystępujący złożył wyjaśnienia w których wskazał, że *złożona Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołominie z dnia 19.05.2008 r. (znak: HŻ-6103/O-46/870/08) potwierdza posiadanie uprawnień dla Konsorcjanta K.M.. Decyzja ta ma charakter bezterminowy, jest w pełni aktualna i nie straciła swojej mocy prawnej. Okoliczność tę jednoznacznie potwierdza znajdujące się w dyspozycji Zamawiającego zaktualizowane Zaświadczenie PPIS w Wołominie z dnia 05.03.2026 r. (nr HŻ.2026.ZAS-19), z którego wprost wynika, że zakład w Wołominie znajduje się pod stałym nadzorem sanitarnym, a decyzja z 2008 roku ją zatwierdzająca pozostaje w mocy.*

Z wszystkich tych dokumentów, oferty i wyjaśnień wynikały zatem informacje, co do których odwołujący utrzymywał, że ich brakuje. Izba stwierdziła, że analizy oferty wykonawcy dokonuje się w oparciu o całość dokumentów, a nie jedynie fragment wyjaśnień ceny przystępującego, na jaki odwołujący wskazał w odwołaniu.

Odwołujący podniósł także, że kalkulacja przystępującego zawiera jedynie 1 000,00 zł miesięcznie na bliżej nieokreślone „inne ryzyka" i nie pokazuje żadnej kalkulacji kosztów pracy kuchni zastępczej.

Tak sformułowany zarzut okazał się bezzasadny. Odwołujący nie dostrzegł, że kuchnia zastępcza ma charakter wyłącznie awaryjny (rezerwowy). Zgodnie z § 2 ust. 4 wzoru umowy, *Wykonawca zobowiązany jest do zachowania ciągłości żywienia pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym, również w przypadku zaistnienia sytuacji*

awaryjnych, nadzwyczajnych oraz siły wyższej (np. awaria sieci wodociągowej, awaria prądu, powódź, pożar). Konieczność zapewnienia kuchni zapasowej została przewidziana wyłącznie na wypadek zaistnienia sytuacji awaryjnych, nadzwyczajnych oraz siły wyższej. Ponadto w okolicznościach danej sprawy, nie można oczekiwać, aby przystępujący kalkulował koszt najmu własnego zaplecza jednego z członków konsorcjum tak, jak gdyby musiał pozyskać kuchnię zastępczą od zewnętrznego podmiotu. Jest to bowiem własny, odrębnie funkcjonujący zakład zbiorowego żywienia, który w razie awarii przejmuje funkcję kuchni zasadniczej. Nie było zatem obowiązku, aby wykonawca w kalkulacji zawierał jakieś stałe, odrębne miesięczne koszty gotowości własnej, odrębnie działającej kuchni zapasowej na potrzeby zdarzenia, które może w ogóle nie wystąpić przez 24 miesiące, gdyż byłby to błędem sztuki kalkulacyjnej. W tej sytuacji przewidzenie rezerwy na inne ryzyka w wysokości 1.000 zł miesięcznie w 24 miesięcznym okresie realizacji umowy należało uznać za wystarczające. Izba wzięła również pod uwagę, że zamawiający w odpowiedzi na odwołanie wyjaśnił, iż podczas aktualnej umowy, obecnie realizowanej - taka sytuacja zdarzyła się jeden raz, generując koszt zaledwie w wysokości 1000,00 zł. Koszty transportu awaryjnego i logistyki zostały natomiast uwzględnione w kalkulacji przystępującego, w szczególności w pozycjach dotyczących leasingu samochodu dostawczego i paliwa.

Kierując się powyższymi rozważaniami Izba stwierdziła, że zarzut jakoby przystępujący nie wykazał kosztów, gotowości i podstaw dysponowania kuchnią zastępczą, nie zasługiwał na uwzględnienie.

Chybiony okazał się zarzut, jakoby przystępujący w kalkulacji nie uwzględnił kosztów zapewnienia dostępności personelu skierowanego do realizacji zamówienia w Warszawie.

Odwołujący podniósł w odwołaniu, że w załączniku nr 6 do SWZ (*wykaz osób skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego)* przystępujący wskazał, że do realizacji niniejszego zamówienia skieruje:

1) dietetyka, który obecnie realizuję obecnie usługę na rzecz szpitala w Sosnowcu,

2) kucharza, który realizuje usługę na rzecz szpitala Wojewódzkiego Słupsku,

3) kucharza, który zrealizuje obecnie usługę na rzecz Szpitala w Wejherowie,

4) kucharza, który zrealizuje obecnie usługę na rzecz Szpitala w Kielcach.

Odwołujący zarzucił, że przystępujący nie wykazał w wyjaśnieniach ceny kosztów związanych z zapewnieniem dostępności tych osób, które obecnie świadczą usługi na rzecz innych szpitali. Dotyczy to zarówno dietetyka realizującego obecnie usługę na rzecz szpitala w Sosnowcu, jak i kucharzy realizujących usługi na rzecz szpitali w Słupsku, Wejherowie oraz Kielcach.

Tak sformułowany zarzut okazał się chybiony. Izba po pierwsze wzięła pod uwagę, że przystępujący w swej kalkulacji wskazał pozycję obejmującą koszty osobowe. Zdaniem odwołującego w kalkulacji w tej sytuacji należało ująć odrębnie pozycje dotyczących kosztów dojazdów, zakwaterowania, delegowania czy relokacji pracowników. Stanowisko to jest chybione. W swych wywodach odwołujący pominął okoliczność, że osoby wskazane w wykazie osób miały obrazować jedynie potencjał wykonawcy celem wykazania warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale 6 ust. 1 pkt 2 lit. b SWZ. W trakcie realizacji zamówienia możliwe będzie jednak zastąpienie przez wykonawcę tych osób innymi osobami, spełniającymi te same wymagania, jak osoby wskazane w wykazie. Taka zmiana umowy w sprawie zamówienia publicznego została przewidziana w projekcie umowy. W § 6 projektu umowy zamawiający przewidział m.in.:

1. Wykonawca lub podwykonawca, jest zobowiązany do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących pracę, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 277 z późn. zm.). Zobowiązanie do zatrudnienia dotyczy pracowników, którzy w ramach niniejszej umowy będą wykonywać następujące czynności: przygotowywanie posiłków, układanie jadłospisów.

6. Wykonawca może zmienić osoby wyznaczone do realizacji przedmiotu umowy, zatrudnione na podstawie umowy o pracę z zastrzeżeniem, że zostaną spełnione wymagania, o których mowa w ust. 1.

W konsekwencji taka ewentualna zmiana nie będzie miała charakteru zmiany istotnej.

Niezależnie od powyższego sporne koszty nie powstaną także w sytuacji, gdy wskazani kucharze oraz dietetyk zostaną zatrudnieni przez przystępującego do wykonywania usługi w Warszawie w razie uzyskania zamówienia. Zaangażowanie danej osoby w innym kontrakcie na etapie składania oferty albo w okresie poprzedzającym rozpoczęcie realizacji nowej umowy nie oznacza braku jej dostępności w przyszłości. Odwołujący nie wykazał, że nie będzie takiej możliwości.

Kierując się powyższymi rozważaniami Izba stwierdziła, że zarzut jakoby przystępujący w kalkulacji nie

uwzględnił kosztów zapewnienia dostępności personelu skierowanego do realizacji zamówienia w Warszawie, nie zasługiwał na uwzględnienie.

Chybiony okazał się zarzut naruszenia art. 226 ust. 1 pkt 8) Pzp w zw. z art. 224 ust. 6 Pzp w zw. z art. 359 pkt 1) Pzp przez zaniechanie odrzucenia oferty wykonawcy jako zawierającej rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia, w sytuacji gdy złożone przez wykonawcę wyjaśnienia w dniu 1 czerwca 2026 roku oraz wyjaśnienia uzupełniające z dnia 18 czerwca 2026 roku wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny, ponieważ przystępujący w kalkulacji przewidział niepełną obsadę osobową oraz zaniżył koszty transportu i dystrybucji posiłków - brak koordynatora HACCP i ISO 22000, personelu bufetu oraz wymaganej liczby pracowników.

Odwołujący podniósł, że przystępujący w przedstawionej kalkulacji całkowicie pominął następujące stanowiska:

• Pełnomocnik HACCP – 1 osoba,

• Bufetowa/kelnerka – 1 osoba.

Tak sformułowany zarzut okazał się chybiony. Zadaniem wykonawcy było zapewnienie prawidłowego funkcjonowania systemu jakości i bezpieczeństwa żywności. Przystępujący w swej kalkulacji wyodrębnił miesięczny koszt wdrożenia i utrzymania HACCP i ISO 22000 (pozycja 11). Załączył ofertę na przeprowadzenie procesu audytowania i certyfikacji systemu HACCP oraz ofertę przeprowadzenie procesu audytowania i certyfikacji zintegrowanego systemu opartego na standardzie ISO 22000:2018.

Izba wzięła pod uwagę, że zamawiający – wbrew twierdzeniom odwołującego - nie wymagał, aby wykonawca zatrudnił pełnomocnika HACCP jako odrębną, dodatkową osobę. W pkt IV. 10 opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do SWZ) zamawiający przewidział, że*Wykonawca wyznaczy koordynatora ds. HACCP i ISO 22000, który jest pracownikiem Wykonawcy realizującym przedmiotową usługę na miejscu, będącym pośrednikiem z osobą/firmą z uprawnieniami audytora zewnętrznego lub wewnętrznego, do kontaktu w sprawach bieżących z Zamawiającym, tj. Grupą Żywnościową. Wykonawca ma obowiązek stosować się do uwag i zaleceń Grupy Żywnościowej WIM-PIB dotyczących systemu HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do programów i raportów z audytów wewnętrznych i zewnętrznych HACCP i ISO 22000 oraz możliwości brania udziału w audycie*Z postanowienia tego wynikało zatem wprost, że pełnomocnik HACCP może być wyznaczony spośród pracowników wykonawcy realizujących przedmiotową umowę na miejscu. Nie musiała być to zatem jakaś dodatkowa osoba. Wobec powyższego zadania w tym zakresie mogą być realizowane przez wyznaczony personel przystępującego a w konsekwencji ich koszt może wchodzić w koszty ogólne zarządu czy koszty zatrudnienia tych osób, które zadania te będą realizować obok swych funkcji (np. funkcji dietetyka czy kierownika).

Chybiony okazał się zarzut nieuwzględnienia w kalkulacji kosztów zatrudnienia osoby na stanowisko Bufetowa/kelnerka. Uszło uwadze odwołującego, że przystępujący w załączniku nr 2 do wyjaśnień ceny z 1 czerwca 2026 r. przewidział pozycję nr 109 *koszty pozostałe bufetu – obsługa, wystrój sali* przeznaczając na nią znaczącą kwotę 25 000,00 zł miesięcznie. Pozycja ta zatem obejmowała zatem koszty zapewnienia bufetowej/kelnerki, skoro odnosiła się wyraźnie do obsługi bufetu.

Odwołujący podniósł także w uzasadnieniu omawianego zarzutu, że przystępujący nie zareagował prawidłowo na wezwanie zamawiającego z 15 czerwca 2026 r. Odwołujący zarzucił, że:

W *wyjaśnieniach z dnia 16 czerwca 2026 roku, złożonych w dniu 18 czerwca 2026 roku w odpowiedzi na wezwanie z dnia 15 czerwca 2026 r., (…) Nie podano jednak żadnej liczby tras, liczby zespołów, liczby osób w zespole, przypisania osób do oddziałów/systemów ani wyliczenia czasu wykonania tych czynności. (…)*

Przedstawione wyjaśnienia mają jednak charakter wyłącznie ogólnikowy i nie zawierają opisu konkretnych działań, rozwiązań organizacyjnych ani czynności, które miałyby prowadzić do deklarowanej optymalizacji, zmniejszenia liczby personelu. Wykonawcy ograniczyli się jedynie do przywołania nazwy metodyki zarządzania, bez wykazania, w jaki sposób zostanie ona zastosowana w ramach realizacji zamówienia oraz jakie wymierne efekty przyniesie. (…)

Dodatkowe wyjaśnienia Wykonawcy z dnia 16 czerwca 2026 roku, złożone w dniu 18 czerwca 2026 roku, nie pokazują zatem, w jaki sposób 12 osób obecnych w danym dniu ma równolegle: przetransportować wózki/termoporty, obsłużyć trzy różne systemy dystrybucji, wydać posiłki bezpośrednio do łóżek, zweryfikować zgodność diet, obsłużyć harmonogramy wszystkich oddziałów, a następnie odebrać naczynia i resztki pokonsumpcyjne oraz zapewnić rozdzielenie czynności „czystych" i „brudnych". Brak jest również wyliczenia, ile czasu zajmuje jedna pełna tura i czy mieści się ona w oknach czasowych określonych przez Zamawiającego. (…)

W konsekwencji dodatkowe wyjaśnienia z dnia 16.06.2026 roku, złożone w dniu 18.06.2026 roku, nadal nie odpowiadają na istotę pytania Zamawiającego. Zamiast wykazać wykonalność 12-osobowej obsady na konkretnych trasach i w konkretnych godzinach, Wykonawca ponownie posłużył się ogólnymi hasłami organizacyjnymi. Nie jest zatem możliwe zweryfikowanie, czy koszt personelu dystrybucyjnego odpowiada rzeczywistej liczbie pracowników koniecznych do wykonania wszystkich obowiązków OPZ.

Izba stwierdziła, że w wezwaniu z 15 czerwca 2026 r. zamawiający wezwał przystępującego m.in. *do złożenia dodatkowych wyjaśnień w zakresie m.in. kwestii:*

zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników do realizacji usługi dystrybucji, prosimy o wyjaśnienie, w jaki sposób Wykonawca planuje zorganizować logistykę realizacji zamówienia, aby zapewnić spełnienie wszystkich wymagań określonych w OPZ.

Przystępujący w reakcji na ww. wezwanie oświadczył:

Zatrudnienie zostało zaplanowane zgodnie z rzeczywistymi potrzebami realizacji usługi, w tym:
• 12 pracowników dystrybucji dziennie (4 386,24 h / 168 h = ok. 26,11 etatu)
• personel kuchenny i pomocniczy,
• kierowca,
• dietetyk, magazynier, menadżer
– co wynika bezpośrednio z kalkulacji kosztów osobowych – załącznik nr 2 szczegółowe wyliczenia kalkulacyjne z 01.06.2026.
Organizacja dystrybucji uwzględnia:
1. Różne systemy dystrybucji
• system tacowy,
• system bemarowy,
• system termosowy.
2. Organizację pracy
• podział oddziałów na trasy dystrybucyjne,
• praca zespołów dystrybucyjnych w turach,
• synchronizacja z harmonogramem wydawania posiłków,
• zapewnienie odbioru naczyń i obsługi logistycznej.
3. Zaplecze organizacyjne
• wykorzystanie doświadczenia Wykonawcy z innych kontraktów,
• optymalizacja procesów logistycznych w oparciu o metodykę Lean Management,
• odpowiednie wyposażenie w sprzęt.
Powyższy model:
• zapewnia spełnienie wszystkich wymagań OPZ,
• jest spójny z przyjętymi kosztami personalnymi,
• gwarantuje realność i wykonalność oferty.
W związku z tym, przedstawione wyjaśnienia potwierdzają, że:
• przyjęty model kalkulacji jest technicznie poprawny i rynkowo uzasadniony,
• koszty pracy zostały ujęte w sposób pełny (wraz z pochodnymi),
• organizacja pracy i dystrybucji jest realna i zgodna z OPZ,
• oferta nie zawiera założeń sprzecznych z przepisami prawa pracy ani realiami rynkowymi.

Analiza udzielonej odpowiedzi prowadziła do wniosku, że rację ma odwołujący, który podniósł, że w wyjaśnieniach z dnia 16 czerwca 2026 r., złożonych w dniu 18 czerwca 2026 r. w odpowiedzi na wezwanie z dnia 15 czerwca 2026 r., przystępujący nie przedstawił zamawiającemu szczegółowych informacji, w jaki sposób planuje zorganizować logistykę realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków. Przystępujący wskazał wprawdzie, że jego założeniem jest optymalizacja procesów logistycznych w oparciu o metodykę Lean Management, jednakże nie rozwinął myśli w jaki sposób zamierzał przełożyć tę metodykę na organizację logistyki realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków w kompleksie szpitalnym zamawiającego. Odpowiedź przystępującego należało traktować raczej jako zapewnienie wykonania usługi zgodnie w wymaganiami SWZ, które przytoczył.

Jednakże nie można było się zgodzić ze wskazanymi w odwołaniu skutkami takiej sytuacji. Przypomnienia wymagało, że odwołujący uważał, iż w tej sytuacji zamawiający miał obowiązek odrzucić ofertę przystępującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8) Pzp w zw. z art. 224 ust. 6 Pzp w zw. z art. 359 pkt 1) Pzp. Izba stwierdziła, że jest to

zarzut nieprawidłowy.

Izba podkreśla akcentowany w orzecznictwie Trybunału Sprawiedliwości jak również samej Izby pogląd, że zamawiający nie może automatycznie odrzucić oferty wykonawcy z powodu zaoferowania przez niego ceny rażąco niskiej, bez umożliwienia mu złożenia stosownych wyjaśnień. Europejski Trybunał Sprawiedliwości wyraził pogląd „*Art. 29 ust. 5 Dyrektywy Rady 71/305, od stosowania którego Kraje Członkowskie nie mogą odstąpić w żadnym istotnym stopniu, zakazuje Krajom Członkowskim wprowadzania przepisów, które wymagają automatycznej dyskwalifikacji ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia, według kryterium arytmetycznego, zobowiązuje natomiast zamawiającego do zastosowania procedury analizy ofert, przewidzianej w tej dyrektywie, która daje oferentowi sposobność przedstawienia wyjaśnień*. (Wyrok ETS z dnia 18.06.1991 r. w sprawie C - 295/89 („Impresa Dona Alfonsa"). Stanowisko Trybunału znalazło odzwierciedlenie w przepisach art. 69 aktualnie obowiązującej *dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE*, tzw. dyrektywy klasycznej, gdzie wskazano, że:

1. Instytucje zamawiające wymagają od wykonawców wyjaśnień dotyczących ceny lub kosztów zaproponowanych w ofercie, jeżeli oferta wydaje się rażąco niska w stosunku do odnośnych robót budowlanych, dostaw lub usług.

3. Instytucja zamawiająca ocenia dostarczone informacje w drodze konsultacji z oferentem. Może ona odrzucić ofertę wyłącznie w przypadku, gdy dostarczone dowody nie uzasadniają w zadowalającym stopniu niskiego poziomu proponowanej ceny lub proponowanych kosztów, biorąc pod uwagę elementy, o których mowa w ust. 2.

4. Jeżeli instytucja zamawiająca stwierdzi, że oferta jest rażąco niska ze względu na fakt otrzymania przez oferenta pomocy państwa, może odrzucić taką ofertę na tej podstawie jedynie po konsultacji z oferentem, gdy oferent nie jest w stanie udowodnić w wystarczającym terminie wyznaczonym przez tę instytucje zamawiającą, że pomoc ta była zgodna z zasadami rynku wewnętrznego w rozumieniu art. 107 TFUE. W przypadku gdy instytucja zamawiająca odrzuca ofertę w takich okolicznościach, powiadamia o tym fakcie Komisję.

Powyższe wymagania dyrektywy i orzecznictwa Trybunału znalazły odbicie w ustawie Pzp, która stanowi w art. 224 ust. 1 ustawy Pzp, że „*Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.*". Znalazło to także odbicie w przepisie art. 224 ust. 6 Pzp, który definiuje, kiedy oferta podlega odrzuceniu jako oferta zawierająca rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia. Przepis ten stanowi bowiem, że *odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną lub kosztem, podlega oferta wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny lub kosztu.*

Na obowiązek poprzedzenia ewentualnej decyzji o odrzuceniu oferty z powodu zaoferowania ceny rażąco niskiej postępowaniem wyjaśniająco-dowodowym, prowadzonym w trybie art. 224 Pzp, wskazuje się także w piśmiennictwie.

Ewentualne odrzucenie oferty wykonawcy z uwagi na wystąpienie rażąco niskiej ceny lub kosztu poprzedzone musi zostać przeprowadzeniem postępowania wyjaśniającego opisanego w art. 224 Pzp. Przepis ten określa warunki przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego (polegającego na wezwaniu wykonawcy o wyjaśnienia, w tym przedstawienie dowodów w przedmiocie ceny rażąco niskiej) w okolicznościach, gdy zamawiający oceni, że cena lub koszt oferty wydają się rażąco niskie. Ponadto przepis wprowadza m.in.: obligatoryjny wymóg wezwania o wyjaśnienia, w okolicznościach określonych w art. 224 ust. 2 Pzp oraz otwarty katalog okoliczności, których mogą dotyczyć wyjaśnienia itp. Nie jest dopuszczalne odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8 Pzp, jeśli zamawiający nie przeprowadzi postępowania wyjaśniającego na podstawie art. 224 Pzp. Podobnie, fikcyjnie przeprowadzone postępowanie wyjaśniające, np. w sposób, w którym zamawiający wyznaczy nieracjonalnie krótki termin na przedłożenie wyjaśnień i przekazanie dokumentów (uniemożliwiający rzeczywiste odniesienie się do uwag), nie może stanowić podstawy do późniejszego odrzucenia oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8 Pzp. Zamawiający, żądając wyjaśnień, zobowiązany jest ponadto wskazać, dlaczego dana cena (koszt) oferty wydaje mu się rażąco niska, a jeżeli wątpliwości dotyczą składowych ceny lub kosztu, powinien wskazać te składowe, których wycena budzi jego wątpliwości. Wykonawca nie może się domyślać, które aspekty jego oferty budzą wątpliwości zamawiającego. (por. Prawo Zamówień Publicznych pod redakcją Huberta Nowaka Mateusza Winiarza, Urząd Zamówień Publicznych, Warszawa 2021, str. 720-721).

Przede wszystkim zastosowanie art. 226 ust. 1 pkt 8 PrZamPubl musi być poprzedzone wyczerpaniem przez zamawiającego procedury wyjaśniającej cenę, którą reguluje art. 224 ust. 4 PrZamPubl. Procedura wyjaśniająca nie

może być pominięta przez zamawiającego (tak wyr. TSUE z 22.6.1989 r., w sprawie C-103/88, Fratelli Costanzo SpA v. Comune di Milano, Legalis). Podjęcie przez zamawiającego decyzji o odrzuceniu oferty wykonawcy z powodu stosowania rażąco niskiej ceny jest możliwe jedynie, gdy:

1)wykonawca nie złożył wyjaśnień lub

2)dokonana przez zamawiającego ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia (zob. art. 224 ust. 6 PrZamPubl).

W sytuacji gdy wykonawca przedstawi obiektywne przyczyny stosowania ceny kwalifikowanej przez zamawiającego jako rażąco niskiej lub rażąco niskiego kosztu, które następnie zostaną zaaprobowane (przyjęte) przez zamawiającego, brak jest podstaw do odrzucenia oferty. (por. Prawo Zamówień Publicznych. Komentarz, dr hab. Małgorzata Sieradzka, komentarz do art. 224 , za Legalis).

Odwołujący nie dostrzegł, że zamawiający skierował do przystępującego swe wezwanie z 15 czerwca 2026 r. w trybie art. 223 ust. 1 Pzp (wyjaśnienie treści oferty) a nie w trybie art. 224 Pzp (wyjaśnienie ceny oferty). Jak wynika z art. 224 ust. 6 Pzp skutek nieudzielenia wyjaśnień tam opisany odnosi się do braku należytej reakcji na prawidłowo wystosowane wezwanie w ramach procedury wyjaśniająco-dowodowej z art. 224 Pzp.

W zaistniałej sytuacji, odwołujący mógł rozważać postawienie zamawiającemu w odwołaniu ewentualnie zarzutu naruszenia art. 224 ust. 1 Pzp przez zaniechanie wszczęcia wobec przystępującego procedury wyjaśniającej i wnioskowania do Izby o nakazanie zamawiającemu wezwania wykonawcy do złożenia wyjaśnień i dowodów w spornym zakresie (szczegółów zorganizowania logistyki realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków) w trybie art. 224 ust. 1 Pzp. Ewentualnie odwołujący mógł postawić zarzut naruszenia art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp. Jednakże takich zarzutów odwołujący w odwołaniu nie postawił.

Nie ulegało zaś wątpliwości, że zamawiający nie wzywał przystępującego do złożenia wyjaśnień obrazujących sposób kalkulowania ceny w spornym zakresie, a mianowicie szczegółów zorganizowania logistyki realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków w trybie art. 224 ust. 1 ustawy Pzp.

Pierwsze wezwanie zamawiającego z 22 maja 2026 r. ogniskowało się wokół kwestii ekonomicznych obejmujących:
- *kalkulację kosztów robocizny związanych z realizacją zamówienia, z podaniem planowanej liczby osób, struktury zatrudnienia, wymiaru czasu pracy oraz przyjętych stawek wynagrodzenia dla personelu kuchennego, pomocniczego, dystrybucyjnego, dietetycznego, magazynowego i nadzorczego* (pkt 3 wezwania),
- *koszty zakupu, najmu, serwisu, amortyzacji lub eksploatacji tac, bemarów, termosów, pojemników, wózków transportowych, urządzeń podtrzymujących temperaturę, a także koszty mycia, dezynfekcji, obiegu sprzętu* (pkt 5 wezwana),
- *koszty paliwa, eksploatacji środków transportu i wózków, koszty organizacji dostaw i dystrybucji na oddziały, koszty magazynowania oraz inne nakłady niezbędne do zapewnienia terminowości, ciągłości i jakości realizacji usługi* (pkt 6 wezwania).

Co istotne, zamawiający nie prosił w tym wezwaniu wykonawcy o przedstawienie szczegółów zorganizowania logistyki realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków. Na tak sformułowane wezwanie przystępujący prawidłowo zareagował w wyjaśnieniach z 1 czerwca 2026 r.

Drugie zaś wezwanie, faktycznie dotyczące już omawianego aspektu, a mianowicie szczegółów zorganizowania logistyki realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków, zostało jednak wystosowane przez zamawiającego w trybie art. 223 ust. 1 Pzp, a nie w trybie art. 224 Pzp, z wszystkimi tego skutkami. Ne dotyczyło ono zatem absolutnie sfery ekonomicznej zagadnienia.

Zatem zawarte w odwołaniu żądanie odrzucenia oferty przystępującego na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8 w zw. z art. 224 ust. 6 Pzp, jako zawierającej rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia z powodu nieudzielenia wyjaśnień co do szczegółów zorganizowania logistyki realizacji zamówienia w odniesieniu do usługi dystrybucji posiłków i zaniżenia wymaganej liczby pracowników, należało ocenić jako niedopuszczalne.

W konsekwencji bez znaczenia pozostawały dalsze rozważania poczynione przez odwołującego w uzasadnieniu zarzutu i składane na ich poparcie dowody. Odwołujący, sam przyznał, że po lekturze wyjaśnień przystępującego *Nie jest zatem możliwe zweryfikowanie, czy koszt personelu dystrybucyjnego odpowiada rzeczywistej liczbie pracowników koniecznych do wykonania wszystkich obowiązków OPZ.* Pomimo to, nie znając tych założeń, które jak sam odwołujący podkreślił - powodują, że *Nie jest zatem możliwe zweryfikowanie, czy koszt personelu dystrybucyjnego odpowiada*

rzeczywistej liczbie pracowników koniecznych do wykonania wszystkich obowiązków OPZ, podjął taką próbę weryfikacji. Odwołujący w sposób nieuprawniony przyjął w to miejsce własne założenia (model funkcjonowania) co do procesu dystrybucji, podziału tras, wykorzystania sprzętu, zaplanowania tur dostaw posiłków, przypisania pracowników do poszczególnych czynności. Założenia te w dużej części były kwestionowane przez zamawiającego w odpowiedzi na odwołanie i przystępującego w zgłoszeniu przystąpienia, którzy trafnie wywodzili, że są to założenia jedynie odwołującego. Niezależnie jednak od ustaleń w tym zakresie i tak oferta przystępującego nie mogłaby w tej sytuacji zostać odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8 w zw. z art. 224 ust. 6 Pzp, z przyczyn wskazanych wcześniej. Powyższe skutkowało koniecznością oddalenia tak sformułowanego omawianego zarzutu.

Chybiony okazał się zarzut nr 3 odwołania, to jest zarzut naruszenia art. 128 ust. 4 Pzp art. 16 pkt 1) Pzp w związku z art 116 ust. 2. Pzp przez zaniechanie wezwania wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących treści wykazu osób objętych załącznikiem nr 6 do SWZ, pomimo że przedstawione informacje dotyczące aktualnego zaangażowania wskazanych osób w realizację innych zamówień obiektywnie budzą wątpliwości co do rzeczywistej możliwości skierowania tych osób do realizacji zamówienia na rzecz zamawiającego, którego obiekty znajdują się w Warszawie, a w konsekwencji naruszenie i art. 239 ust. 1 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1) Pzp w zw. z art. 359 pkt 1) Pzp przez wybór oferty wykonawcy bez wezwania go do wyjaśnień.

Odwołujący podniósł, że przystępujący w załączniku nr 6 do SWZ*wykaz osób skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego* wskazał, że do realizacji niniejszego zamówienia skieruje:

1) dietetyka, który obecnie realizuję usługę na rzecz Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 5 św. B. w Sosnowcu,

2) kucharza, który realizuje usługę na rzecz Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. J.K. w Słupsku,

3) kucharza, który realizuje obecnie usługę na rzecz Szpitala Specjalistycznego im F. Ceynowy w Wejherowie,

4) kucharza, który zrealizuje obecnie usługę na rzecz Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach.

Odwołujący argumentował, że osoby te zamieszkują odpowiednio w Sosnowcu, Słupsku, Wejherowie oraz Kielcach, podczas gdy miejscem realizacji zamówienia jest Warszawa. Według odwołującego okoliczność ta może budzić rodzić wątpliwości co do ich rzeczywistej dostępności w miejscu i czasie wykonywania usługi, szczególnie w sytuacji, gdy przystępujący nie przedstawił żadnych informacji wskazujących, że osoby te są już związane z wykonawcą w sposób gwarantujący ich skierowanie do realizacji zamówienia albo że uzgodniono z nimi relokację lub świadczenie pracy w miejscowości realizacji zamówienia.

Tak sformułowany zarzut okazał się chybiony.

Po pierwsze, Izba wzięła pod uwagę, że w warunku udziału w postępowaniu opisanym w rozdziale 6 ust. 1 pkt 2 lit. b SWZ zamawiający oczekiwał od wykonawcy, że wskazanymi tam osobami *dysponuje lub będzie dysponował*. Zamawiający posłużył się więc w warunku nie tylko czasem teraźniejszym, ale i przyszłym.

Po drugie, Izba wzięła pod uwagę, że dokumentach zamówienia zamawiający nie sformułował wymogu, aby personel wykazywany w ramach warunku został skierowany do realizacji zamówienia na zasadzie wyłączności. Nie sfomułowano także wymogu, aby personel ten musiał zamieszkiwać w Warszawie przed rozpoczęciem realizacji umowy i nie mógł być zaangażowany w innych projektach przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi.

Po trzecie, Izba wzięła pod uwagę, że odwołujący nie złożył żadnego dowodu, z którego wynikałoby, że w ramach umów, przy realizacji których te osoby są aktualnie zaangażowane, istnieje zakaz zmiany personelu wykonawcy, który uniemożliwia skierowanie tych osób do wykonywania niniejszej usługi.

Ponadto, jak już wskazano wcześniej, osoby wskazane w wykazie osób miały obrazować jedynie potencjał wykonawcy celem wykazania warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale 6 ust. 1 pkt 2 lit. b SWZ. W trakcie realizacji zamówienia możliwe będzie jednak zastąpienie przez wykonawcę tych osób innymi osobami, spełniającymi te same wymagania, jak osoby wskazane w wykazie. Taka zmiana umowy w sprawie zamówienia publicznego została przewidziana w projekcie umowy. W § 6 projektu umowy zamawiający przewidział m.in.:

1. Wykonawca lub podwykonawca, jest zobowiązany do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących pracę, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 277 z późn. zm.). Zobowiązanie do zatrudnienia dotyczy pracowników, którzy w ramach niniejszej umowy będą wykonywać następujące czynności: przygotowywanie posiłków, układanie jadłospisów.

6. Wykonawca może zmienić osoby wyznaczone do realizacji przedmiotu umowy, zatrudnione na podstawie umowy o pracę z zastrzeżeniem, że zostaną spełnione wymagania, o których mowa w ust. 1.

Zmiana taka nie będzie zatem mogła być uznana za istotną. Wobec powyższego Izba stwierdziła, że brak było podstaw, aby zamawiający musiał kierować do przystępującego wezwanie do wyjaśnienia wątpliwości, na jakie wskazywał odwołujący w uzasadnieniu zarzutu nr 3 odwołania. Kierując się powyższymi rozważaniami Izba stwierdziła, że zarzut nr 3 odwołania nie zasługuje na uwzględnienie.

Stosownie do art. 553 ustawy Pzp, *o oddaleniu odwołania lub jego uwzględnieniu Izba orzeka w wyroku. W pozostałych przypadkach Izba wydaje postanowienie*. Orzeczenie Izby, o którym mowa w pkt 1 sentencji, miało charakter merytoryczny, gdyż odnosiło się do oddalenia odwołania. Z kolei orzeczenie Izby zawarte w pkt 2 sentencji miało charakter formalny, gdyż dotyczyło kosztów postępowania, a zatem było postanowieniem. O tym, że orzeczenie o kosztach zawarte w wyroku Izby jest postanowieniem przesądził Sąd Najwyższy w uchwale z 8 grudnia 2005 r. III CZP 109/05 (OSN 2006/11/182). Z powołanego przepisu art. 553 ust. 1 ustawy Pzp wynika zakaz wydawania przez Izbę orzeczenia o charakterze merytorycznym w innej formie aniżeli wyrok. Z uwagi zatem na zbieg w jednym orzeczeniu rozstrzygnięć o charakterze merytorycznym (pkt 1 sentencji) i formalnym (pkt 2 sentencji), całe orzeczenie musiało przybrać postać wyroku.

Zgodnie z przepisem art. 554 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, Krajowa Izba Odwoławcza *uwzględnia odwołanie w całości lub w części, jeżeli stwierdzi naruszenie przepisów ustawy, które miało wpływ lub może mieć istotny wpływ na wynik postępowania o udzielenie zamówienia, konkursu lub systemu kwalifikowania wykonawców.* W analizowanej sprawie nie stwierdzono zarzucanych zamawiającemu naruszeń ustawy Pzp, co skutkowało oddaleniem odwołania.

Wobec powyższego, na podstawie art. 553 Pzp, orzeczono jak w pkt 1 sentencji.

Zgodnie z art. 557 ustawy Pzp, *w wyroku oraz w postanowieniu kończącym postępowanie odwoławcze Izba rozstrzyga o kosztach postępowania odwoławczego.* Z kolei w świetle art. 575 ustawy Pzp, *strony oraz uczestnik postępowania odwoławczego wnoszący sprzeciw ponoszą koszty postępowania odwoławczego stosownie do jego wyniku.*

Jak wskazuje się w piśmiennictwie, reguła ponoszenia przez strony kosztów postępowania odwoławczego stosownie do wyników postępowania odwoławczego oznacza, że „*obowiązuje w nim, analogicznie do procesu cywilnego, zasada odpowiedzialności za wynik procesu, według której koszty postępowania obciążają ostatecznie stronę „przegrywającą" sprawę (por. art. 98 § 1 k.p.c.)" Jarosław Jerzykowski, Komentarz do art.192 ustawy - Prawo zamówień publicznych, w: Dzierżanowski W., Jerzykowski J., Stachowiak M. Prawo zamówień publicznych. Komentarz, LEX, 2014, wydanie VI.*

W analizowanej sprawie Izba oddaliła odwołanie. Odpowiedzialność za wynik postępowania ponosił zatem odwołujący. Na koszty postępowania składał się wpis od odwołania uiszczony przez odwołującego w kwocie 15.000 zł oraz wynagrodzenia pełnomocnika zamawiającego w wysokości 3.600 zł, ustalone na podstawie rachunku złożonego do akt sprawy.

Biorąc powyższe pod uwagę, o kosztach postępowania odwoławczego orzeczono stosownie do wyniku postępowania - na podstawie art. 557 oraz art. 575 ustawy Pzp oraz w oparciu o przepisy § 8 ust. 2 pkt 1 w zw. z § 5 pkt 2 lit. b rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie szczegółowych rodzajów kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania (Dz. U. z 2020 r. poz. 2437).

Przewodniczący:……