

Łódź, dnia 12 lipca 2022 roku

Do: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
ul. Postępu 17A, 02-676 Warszawa

Zamawiający: **Narodowy Instytut Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji**
im. prof. dr hab. med. Eleonory Reicher
ul. Spartańska 1, 02-637 Warszawa
KRS: 000288567
tel. +48 226709572
faks. +48 226709572
e-mail: bogumila.kalinowska@spartanska.pl
www.spartanska.pl

Odwołujący: **CATERMED spółka z ograniczoną**
odpowiedzialnością
z siedzibą w Łodzi
ul. Traktorowa 126 lok. 201, 91-204 Łódź
KRS: 0000914373
Tel. +48 426405777
FAX: +48 422572816
e-mail: przetargi@rekeep.pl

reprezentowana przez pracownika – Magdalenę Kolińską
adres do doręczeń – jak adres Odwołującego

Dotyczy: postępowania w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne pn. „ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG CODZIENNEGO CAŁODOBOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW”, ogłoszonego w Suplemencie do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej w dniu 22 czerwca 2022 roku pod numerem: **2022/S 119-335684**, numer referencyjny: 27/PN/2022/BK.

ODWOŁANIE

Działając w imieniu Odwołującego – CATERMED sp. z o.o. – na podstawie art. 505 ust. 1 w zw. z art. 513 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 roku, poz. 1129 j.t. - zwanej dalej „P.z.p.”):

- I. **wnoszę odwołanie** na niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, tj.:
 - a. określenie pozacenowego kryterium oceny ofert;
 - b. niejednoznaczne określenie opisu przedmiotu zamówienia;
- II. **zarzucam** Zamawiającemu naruszenie:
 - a. **art. 240 ust. 2 P.z.p. w zw. z art. 242 ust. 1 P.z.p. w zw. z art. 359 pkt 1 P.z.p. w zw. art. 16 pkt 1 P.z.p** poprzez określenie kryterium jakości o wartości 40% w postaci wartości wsadu do kotła, podczas gdy:
 - a. kryterium wartości wsadu do kotła nie odnosi się do jakości usługi, a więc nie może być uznane za kryterium jakościowe;
 - b. Zamawiający nie określił żadnych sposobów weryfikacji oświadczeń wykonawców, a więc tak określone kryterium stanowi obietnicę, co prowadzi do tego, że nie jest możliwe porównanie ofert;
 - c. tak określone kryterium nie zapewnia równego traktowania wykonawców, bowiem preferuje wykonawców nabywających produkty przetworzone (droższe) w stosunku

do wykonawców, którzy nabywają produkty nieprzetworzone (tańsze), którzy ponoszą większe koszty pracy swoich pracowników.

b. **art. 99 ust. 1 P.z.p** poprzez opis przedmiotu zamówienia w sposób niejednoznaczny z obecnie obowiązującymi normami i zaleceniami,

III. Wobec powyższego wnoszę o uwzględnienie odwołania i nakazanie Zamawiającemu:

a. odnośnie zarzutu nr 1 – zmiany:

a. ogłoszenia o zamówieniu – w zakresie pkt II.5 poprzez usunięcie kryterium „Wartość wsadu do kotła/Waga: 40” i zastąpienie go kryterium „Jakości całodziennego zestawu żywieniowego” o wadze: 20

b. Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie rozdziału 16 pkt 3 lit. b) poprzez wykreślenie jego dotychczasowej treści i nadanie mu brzmienia:

„Kryterium: Jakości całodziennego zestawu żywieniowego

Liczba punktów w kryterium „Jakości całodziennego zestawu żywieniowego” będzie przyznawana w ten sposób:

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 20%

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego od roku 2021 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej podstawowej.

Ocena na podstawie dołączonego do oferty zaświadczenia wydanego przez akredytowane laboratorium żywnościowe dla diety podstawowej i przygotowany przez wykonawcę jadłospis 10-dniowy (dla diety łatwo strawnej wraz z gramaturą potraw) – 20 pkt

Brak zaświadczenia wydanego od roku 2021 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej podstawowej – 0 pkt

c. Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie rozdziału 16 pkt 3 poprzez dodanie po lit. b) lit c) w brzmieniu: „**Certyfikat ISO 14001 (certyfikat w zakresie zarządzania środowiskowego dla żywienia zbiorowego wystawiony przez jednostkę akredytowaną o wadze: 20%**

Potwierdzenie posiadania certyfikatu **ISO 14001** poprzez dołączenie niniejszego dokumentu do oferty – 20 punktów

Brak certyfikatu **ISO 14001** w ofercie – 0 pkt”

d. rozdziału 12 pkt 9 poprzez dodanie po lit. g) litery h-i) w brzmieniu:

„h) *Jadłospis 10-dniowy dla diety podstawowej wraz z zaświadczeniem dotyczącym danej diety wydanym nie wcześniej niż w 2021 roku przez akredytowane laboratorium żywnościowe;*

*i) **Certyfikat ISO 14001 (certyfikat w zakresie zarządzania środowiskowego dla żywienia zbiorowego wystawiony przez jednostkę akredytowaną***”

b. odnośnie zarzutu nr 2 – zmiany:

a) § 1 pkt 6 załącznika nr 6 do SWZ poprzez wykreślenie dotychczasowego brzmienia i nadanie mu następującej treści: „Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów - zgodnie z zaleceniami zawartymi wyłącznie w publikacji: „Normy żywienia dla populacji

Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet. Wykaz diet stosowanych w szpitalu z ilościami posiłków dla danej diety uwzględnia zał. Nr 1 do OPZ.”

- b) pkt. 16, ppkt. 9 załącznika nr 7 do SWZ poprzez wykreślenie dotychczasowego brzmienia i nadanie mu następującej treści: „Diety zgodne z Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.”.

IV. oświadczam, że Odwołujący posiadają interes faktyczny i prawny we wniesieniu odwołania, bowiem nie upłynął jeszcze termin złożenia ofert, Odwołujący ma możliwość złożenia oferty i uzyskania zamówienia, wobec czego jest zainteresowany tym, aby postępowanie zostało przeprowadzone zgodnie z przepisami ustawy P.z.p.

Uzasadnienie

W dniu 22 czerwca 2022 roku Zamawiający wszczął postępowanie w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne pn. „ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG CODZIENNEGO CAŁODOBOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW”.

Uzasadnienie zarzutu 1

Zamawiający wskazał w punkcie II.2.5 ogłoszenia o zamówieniu, że kryteriami oceny ofert są:

„Kryterium jakości – Nazwa: Wartość wsadu do kotła/Waga: 40”

Cena – Waga: 60”

Ponadto, w Rozdziale 16 pkt 3 lit. b) SWZ Zamawiający określił kryterium: **Wartość wsadu do kotła**

Liczba punktów w kryterium „Wartość wsadu do kotła” będzie wyliczana według wzoru: $K = (Cof/Cmax) * 40$

gdzie:

-K-Liczba punktów badanej ofert

-Cof- cena brutto wsadu do kotła badanej oferty

-Cmax- najwyższa cena brutto wsadu do kotła spośród wszystkich ofert

Maksymalna liczba punktów „K”, jakie może uzyskać oferta w tym kryterium to: 40pkt

Zamawiający wymaga aby cena wsadu do kotła wynosiła minimum 30% ceny jednego osoboposiłku na dzień.

Oferty zawierające niższą stawkę procentową niż 30% wsadu do kotła w cenie jednego osoboposiłku nadziej zostaną odrzucone na podstawie art. 226ust. 1 pkt. 5ustawy Pzp, z zastrzeżeniem art. 223ust. 2 ustawy Pzp.

Opisane powyżej kryterium „Wartość wsadu do kotła/Waga: 40” nie jest kryterium jakościowym, bowiem nie odnosi się do jakości, w tym do parametrów technicznych, właściwości estetycznych i funkcjonalnych takich jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników.

Nie jest dopuszczalne określenie kryterium oceny ofert polegającego na punktowaniu ofert zawierających wyższy koszt nabycia produktów niezbędnych do sporządzenia posiłków.

Nie ma żadnego wpływu na jakość świadczonej usługi (sporządzonych posiłków) fakt, że jeden wykonawca kupuje produkty rolno-spożywcze drożej od innego wykonawcy. Cena produktów rolno-spożywczych nie musi i faktycznie często nie wiąże się z ich jakością. Ponadto, tak określone kryterium preferuje wykonawców nabywających gotowe (przetworzone) produkty zamiast produktów nieprzetworzonych. Fakt nabycia ziemniaków obranych (droższych) od ziemniaków nie obranych (które zostaną obrane przez pracowników wykonawcy) nie ma żadnego odniesienia do jakości przyrządzonych posiłków. Zatem takie kryterium nie powinno być dopuszczone, jako nieodnoszące się do jakości usługi.

Opisany wyżej sposób oceny ofert w zakresie kryterium „**Wartość wsadu do kotła/Waga: 40**” nie przewiduje żadnych środków weryfikacji deklaracji wykonawcy zawartej w ofercie w tym przedmiocie. Jak zaznaczono w przedmiotowym fragmencie SWZ, Zamawiający zamierza dokonać oceny wyłącznie w oparciu o oświadczenie wykonawcy złożone w Formularzu oferty.

W doktrynie słusznie podkreśla się, że wykonawcy powinni mieć pełną świadomość w jaki sposób oraz w oparciu o jakie informacje, będą oceniane ich oferty, tylko bowiem wówczas będą mogli zawrzeć odpowiednie dane w treści ofert. Z tych też względów zamawiający, opisując kryteria oceny ofert i zasady ich stosowania, muszą wskazać jakiego rodzaju informacji oczekują, a także dobrać takie metody oceny, aby możliwe było skuteczne zweryfikowanie i porównanie informacji przedstawionych przez wykonawców w ofertach (tak: D. Grześkowiak-Stojek, Prawo zamówień publicznych. Komentarz do art. 91., pod red. M. Jaworskiej, D. Grześkowiak-Stojek, J. Jarnickiej, A. Matusiak, wyd. 12, Warszawa 2020, Legalis). Jak trafnie zauważa J. Pieróg: "Zamawiający, określając kryteria, powinien móc zweryfikować podawane przez wykonawców informacje. Oznacza to, że kryteria nie powinny odnosić się do aspektów niemożliwych do sprawdzenia, czyli obietnic lub zobowiązań niewykonalnych." (zob. Jerzy Pieróg, Prawo zamówień publicznych. Komentarz do art. 24. Wyd. 15, Warszawa 2019, Legalis). Kryteria oceny ofert oraz sposób ich tworzenia i oceny ofert na ich podstawie mają zasadnicze znaczenie dla systemu zamówień publicznych, bowiem to w oparciu o nie zamawiający decyduje komu udzieli zamówienia. Z tych względów zamawiający musi odpowiednio wcześniej przemyśleć i wskazać wszystkie kryteria, które uważa za istotne, a które powinny spowodować, że wybierze właściwą ofertę (M. Meducki, ZPDORADCA 2021, Nr 2 Kryteria oceny ofert).

Podkreślenia wymaga, że istotą zamówień publicznych jest zapewnienie transparentności wydatkowania środków publicznych. Zamawiający zobligowani do stosowania przepisów pzp powinni udzielać zamówień na podstawie obiektywnych kryteriów, które zapewnią działanie zgodne z zasadami przejrzystości, równego traktowania wykonawców i niedyskryminacji. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej powinny zostać dokonane w warunkach konkurencji. Podstawowa reguła prawa zamówień publicznych, zawarta w art. 7 ust. 1 pzp (aktualnie art. 16 pkt 1) pzp), stanowi, że przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ma odbywać się w sposób zapewniający równe traktowanie wykonawców oraz zachowanie uczciwej konkurencji. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek *sine qua non* równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to *de facto* nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert. W wyroku z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21 Sąd Okręgowy w Warszawie orzekł, że:

*„Podzielając powyższe poglądy sąd okręgowy stoi na **kategorycznym** stanowisku, wyrażonym już z resztą w wyroku wydanym przez tut. sąd w innym składzie, iż **obowiązkiem zamawiającego jest takie określenie kryteriów oceny ofert, aby przed dokonaniem wyboru najkorzystniejszej oferty***

było możliwe sprawdzenie/zweryfikowanie informacji przedstawionych przez wykonawców w jego ofercie (wyrok SO w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20)."

Odwołujący zgadza się w pełni ze słusznym stanowiskiem Sądu, wyrażonym w powyższym wyroku oraz w przytoczonym w jego treści wyrokiem tego samego Sądu z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20. Brzmienie art. 91 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, obecnie znajdujące się w art. 240 ust. 2 P.z.p z 2019 r., w definitywny sposób bowiem zobowiązuje zamawiających do takiego ukształtowania kryteriów oceny ofert, których spełnienie przez ofertę wykonawcy da się obiektywnie zweryfikować jeszcze przed przyznaniem jej stosownej liczby punktów. Warto przy tym podkreślić, że Sąd Okręgowy w Warszawie, który wydał wyżej przytoczone wyroki, stanowi instancję odwoławczą w stosunku do orzeczeń Krajowej Izby Odwoławczej, zgodnie z art. 580 ust. 1 P.z.p. W konsekwencji, stwierdzić należy, że ukształtowała się linia orzecznicza, która potwierdza stanowisko Odwołującego, co przesądza o zasadności odwołania.

Wobec powyższego należy stwierdzić, że zastrzeżone kryterium „Wartość wsadu do kotła/Waga: 40” jest niezwiązane z jakością usługi oraz nieweryfikowalne.

Uzasadnienie zarzutu 2

Zamawiający w załączniku nr 6 do SWZ, § 1, pkt. 6 wskazuje:

„Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów - zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie zawartych w „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (Warszawa 2011)” Redaktor naukowy : M. Jarosz oraz „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet. Wykaz diet stosowanych w szpitalu z ilościami posiłków dla danej diety uwzględnia zał. Nr 1 do OPZ.”

Ponadto, w załączniku nr 7 do SWZ, pkt. 16, ppkt. 9 Zamawiający wskazuje:

„Diety zgodne z normą Instytutu Żywności i Żywienia (zawartość energii i składników odżywczych, produkty dozwolone i przeciwwskazane zgodne z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach" praca IŻŻ nr 100) oraz Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.”.

Zamawiający w SWZ i załącznikach powołuje się na różne publikacje naukowe, tj.:

- „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (Warszawa 2011)” Redaktor naukowy : M. Jarosz,
- „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz,
- „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” 2020 r. pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej,

w których to niektóre zalecane dla pacjentów normy, wartości odżywcze, energetyczne, itp. są rozbieżne.

I tak dla przykładu:

- Witamina D – Al (poziom wystarczającego spożycia):

Dla mężczyzn w przedziale wiekowym 19 - 50lat - 5µg/dobę

51 – 65 lat - 10µg/dobę

Powyżej 65rż – 15 µg/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia dla witaminy D dla mężczyzn od 19rż do powyżej 65rż wynosi 15 µg/dobę

- Witamina D – AI (poziom wystarczającego spożycia):

Dla kobiet w przedziale wiekowym 19 - 30lat - 5µg/dobę

31 – 50 lat - 10µg/dobę

Powyżej 50rż – 15 µg/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia dla witaminy D dla kobiet od 19rż do powyżej 65rż wynosi 15 µg/dobę.

- Normy na wodę – AI (poziom wystarczającego spożycia) w ml/dobę:.

Dla mężczyzn w przedziale wiekowym od 19 lat – powyżej 75rż – 3700 ml/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia wody dla mężczyzn od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 2500 ml/dobę.

- Normy na wodę – AI (poziom wystarczającego spożycia) w ml/dobę:.

Dla kobiet w przedziale wiekowym od 19 lat – powyżej 75rż – 2700 ml/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei zgodnie z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia wody dla kobiet od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 2000 ml/dobę.

- Normy na sól– AI (poziom wystarczającego spożycia) w mg/dobę:.

Dla mężczyzn w przedziale wiekowym od 19 lat – 50rż – 1500 mg/dobę

od 51 rż – 65rż – 1400 mg/dobę

od 66rż – 75 rż – 1300 mg/dobę

powyżej 75rż – 1200 mg/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia sodu dla mężczyzn od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 1500 mg/dobę.

- Normy na sól– AI (poziom wystarczającego spożycia) w mg/dobę:.

Dla kobiet w przedziale wiekowym od 19 lat – 50rż – 1500 mg/dobę

od 51 rż – 65rż – 1400 mg/dobę

od 66rż – 75 rż – 1300 mg/dobę

powyżej 75rż – 1200 mg/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia sodu dla kobiet od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 1500 mg/dobę.

- Normy na potas– AI (poziom wystarczającego spożycia) w mg/dobę:.

Dla mężczyzn w przedziale wiekowym od 19 lat - powyżej 75rż – 4700 mg/dobę

zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia potas dla mężczyzn od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 3500 mg/dobę.

- Normy na potas– Al (poziom wystarczającego spożycia) w mg/dobę:

Dla kobiet w przedziale wiekowym od 19 lat - powyżej 75rż – 4700 mg/dobę
zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia potas dla kobiet od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 3500 mg/dobę.

- Normy na chlor– Al (poziom wystarczającego spożycia) w mg/dobę:

Dla mężczyzn w przedziale wiekowym od 19 lat – 50rż – 2300 mg/dobę
od 51 rż – 65rż – 2150 mg/dobę
od 66rż – 75 rż – 2000 mg/dobę
powyżej 75rż – 1850 mg/dobę
zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia sodu dla mężczyzn od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 2300 mg/dobę.

- Normy na chlor– Al (poziom wystarczającego spożycia) w mg/dobę:

Dla kobiet w przedziale wiekowym od 19 lat – 50rż – 2300 mg/dobę
od 51 rż – 65rż – 2150 mg/dobę
od 66rż – 75 rż – 2000 mg/dobę
powyżej 75rż – 1850 mg/dobę
zgodnie z „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

Z kolei, zgodnie z Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” - poziom wystarczającego spożycia sodu dla kobiet od 19 lat – powyżej 75rż wynosi 2300 mg/dobę.

Wskazane powyżej rozbieżności w zalecanych normach nie pozwalają na ułożenie jadłospisów zgodnych z przytoczonymi przez Zamawiającego publikacjami naukowymi, tj.:

- „Zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (Warszawa 2011)” Redaktor naukowy : M. Jarosz
- „Praktycznym podręcznikiem dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz
- Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej.

Zgodnie z powszechnie przyjętą literaturą: „Przepis art. 99 ust. 1 Pzp wprowadza pozytywne przesłanki prawidłowego opisu przedmiotu zamówienia. Przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący. Opis jednoznaczny to opis precyzyjnie określony, niebudzący wątpliwości. Opis wyczerpujący to opis przedstawiający przedmiot zamówienia w sposób wszechstronny i szczegółowy. Zważywszy, że adresatem opisu przedmiotu zamówienia są wykonawcy, a zatem profesjonaliści działający w danej branży, zamawiający opisuje przedmiot zamówienia w języku fachowym, tj. za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń dla wykonawców działających w branży, która dotyczy przedmiotu zamówienia. Używane w opisie określenia winny uwzględniać (wszystkie) wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Prawidłowo sporządzony opis przedmiotu zamówienia ma wskazać wykonawcom rzeczywisty zakres zamówienia przy użyciu przejrzystych określeń, znanych i zrozumiałych dla wykonawców działających w tej branży. Zamawiający, opisując przedmiot zamówienia, nie może pominąć żadnych informacji mających wpływ na sporządzenie

oferty. Jak wskazywano niejednokrotnie w orzeczeniach KIO (dotyczących art. 29 ust. 1 Pzp2004 i zachowujących swoją aktualność na gruncie Pzp), celem tego przepisu jest wyeliminowanie elementu niepewności wykonawców co do oczekiwań zamawiającego dotyczących przedmiotu zamówienia i zagwarantowanie im wiedzy niezbędnej do prawidłowego przygotowania oferty i wykonania zamówienia. Przeciwnieństwem opisu jednoznacznego oraz wyczerpującego jest opis niepełny i niejasny, w szczególności nieuwzględniający wszystkich okoliczności mających wpływ na sporządzenie ważnej oferty. Podobnie, nieprawidłowy będzie opis wewnętrznie sprzeczny bądź w inny sposób nieprzejrzysty, jeśli uniemożliwi on wykonawcom rozeznanie co do rzeczywistych oczekiwań zamawiającego w zakresie konkretnego przedmiotu zamówienia.” (Prawo zamówień publicznych Komentarz pod red. Huberta Nowaka Mateusza Winiarza, UZP, Warszawa 2021)

W związku z powyższym konieczna jest modyfikacja SWZ i załączników tak, aby istniała możliwość przygotowania jadłospisów zgodnych z obecnie obowiązującymi normami i zaleceniami, tj. zaleceniami zawartymi wyłącznie w publikacji: „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.” pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej.

Mając na względzie powyższe wnoszę jak w *petitum* odwołania.

Załączniki:

1. wydruk informacji odpowiadającej odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców dotyczącego Odwołującego;
2. pełnomocnictwo wraz z potwierdzeniem uiszczenia opłaty skarbowej;
3. potwierdzenie uiszczenia wpisu od odwołania;
4. potwierdzenie przesłania odwołania Zamawiającemu w terminie.