

Nr sprawy ZP/02/2026  
L.dz. 28/2026

Kielce, 13 lutego 2026 roku

Na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 oraz z 2025 r. poz. 620, 769, 794, 1165, 1173 i 1235) Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Kielcach jako Zamawiający udziela odpowiedzi na pytanie Wykonawcy zadane w związku z postępowaniem prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt 1 Pzp) obejmującym dostawy 42 000 (czterdziestu dwóch tysięcy) pakietów posiłku regeneracyjnego dla dawców krwi.

### Pytanie

Szanowni Państwo, działając jako podmiot zainteresowany udziałem w postępowaniu nr ZP/02/2026, zwracamy się z wnioskiem o udzielenie wyjaśnień do treści SWZ w zakresie Załącznika nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia. 1. W zakresie wymagań dotyczących ciastek zbożowych (pkt 2.2 OPZ) prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający dopuszcza zaoferowanie ciastek o nieznacznym odmiennym parametrach w przeliczeniu na 100 g produktu (w szczególności w zakresie zawartości cukrów, tłuszczów lub soli), przy jednoczesnym zachowaniu ich charakteru jako ciastek zbożowych oraz spełnieniu pozostałych wymagań jakościowych. Z przeprowadzonej przez nas analizy rynku wynika, że łączne spełnienie wszystkich wskazanych w OPZ parametrów (w tym limitów składników oraz wyłączenia oleju palmowego, kokosowego, shea, sal oraz syropów glukozowo-fruktozowych, glukozowych i fruktozowych) w praktyce odpowiada ofercie jednego producenta funkcjonującego na rynku krajowym. Oznacza to, że opis przedmiotu zamówienia w obecnym brzmieniu może prowadzić do faktycznego ograniczenia konkurencji. W naszej ocenie tak szczegółowe i skumulowane określenie parametrów może pozostawać w sprzeczności z zasadą uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców, wyrażoną w art. 16 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, a także z art. 99 ust. 1 i 4 PZP, zgodnie z którymi opis przedmiotu zamówienia nie może utrudniać uczciwej konkurencji ani prowadzić do nieuzasadnionego uprzywilejowania określonych produktów lub wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o rozważenie dopuszczenia produktów równoważnych o zbliżonych parametrach jakościowych i żywieniowych, w szczególności poprzez określenie dopuszczalnych zakresów tolerancji dla wskazanych wartości odżywczych. 2. Jednocześnie prosimy o jednoznaczne doprecyzowanie wymogu dotyczącego ilości oraz gramatury ciastek zbożowych. W pkt 1 OPZ wskazano, że pakiet składa się z „2 (dwóch) ciastek zbożowych”, natomiast w wymaganiach jakościowych określono, że „jedno ciastko nie mniej niż 50 g”. Zapis ten budzi wątpliwości interpretacyjne. Prosimy o wskazanie, czy Zamawiający wymaga: a) dwóch odrębnych ciastek o masie minimum 50 g każde (łącznie minimum 100 g), pakowanych osobno, b) dwóch ciastek po minimum 50 g każde, zapakowanych łącznie w jednym opakowaniu jednostkowym (np. typu duopack / flow-pack), c) czy też dopuszcza inną konfigurację gramaturową, np. jedno ciastko o masie co najmniej 100 g, dwa ciastka o łącznej masie nie mniejszej niż 100 g, bądź wielopak zawierający więcej sztuk przy zachowaniu wymaganej minimalnej masy oraz parametrów jakościowych? Jednoznaczne określenie oczekiwanej konfiguracji ma istotne znaczenie dla prawidłowej kalkulacji oferty oraz zapewnienia porównywalności ofert. Będziemy wdzięczni za udzielenie wyjaśnień oraz ewentualne rozważenie modyfikacji OPZ w sposób zapewniający zachowanie zasad konkurencyjności postępowania.

### Odpowiedź na pytanie 1

Zamawiający określając opis przedmiotu zamówienia uwzględnia i przestrzega zasad udzielenia zamówień, stanowiących podstawę interpretacji i punkt odniesienia dla innych przepisów Pzp. Eksponowana przez ustawodawcę i przywoływana przez Wykonawcę zasada konkurencyjności konstruująca system zamówień publicznych w całej Unii Europejskiej (choć nie tylko) nie może być jednak rozumiana w ten sposób, że Zamawiający ma zapewnić udział w postępowaniu wszystkim działającym na rynku Wykonawcom – służy ona dopuszczeniu do udziału w postępowaniu tych

Wykonawców, którzy są zdolni do wykonania zamówienia o konkretnych cechach, a cechy te lub wymagania (warunki) są przecież emanacją potrzeb Zamawiającego, czy mówiąc nieco bardziej ogólnie, interesu Zamawiającego będącego składową interesu publicznego. Wyraźnie wskazuje na to ustawodawca nakładając w art. 99 ust. 2 Pzp obowiązek określenia w opisie przedmiotu zamówienia wymaganych cechy dostaw, usług lub robót budowlanych, które mogą odnosić się w szczególności do określonego procesu, metody produkcji, realizacji wymaganych dostaw, usług lub robót budowlanych, lub do konkretnego procesu innego etapu ich cyklu życia, nawet jeżeli te czynniki nie są ich istotnym elementem, pod warunkiem że są one związane z przedmiotem zamówienia oraz proporcjonalne do jego wartości i celów. W tym postępowaniu zawartość określonych substancji w wydawanym dawcom krwi posiłku regeneracyjnym ma znaczenie podstawowe i wiąże się z realizacją polityki zdrowotnej państwa, a precyzyjniej mówiąc, realizacją programu polityki zdrowotnej „Zapewnienie samowystarczalności Rzeczypospolitej w krew i jej składniki na lata 2021-2026” wydanego przez Ministra Zdrowia na podstawie art. 48 ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych z ze środków publicznych (Dz. U. z 2025 r. poz. 1461, 1537, 1739 oraz z 2026 r. poz. 26). Jednym z celów szczegółowych przywołanego programu polityki zdrowotnej jest zwiększenie świadomości zdrowego odżywiania wśród krwiodawców (pkt II.2 ppkt 3, s. 15), a miernikiem efektywności tego celu jest odsetek osób, u których wzrósł poziom świadomości zdrowotnego odżywiania wśród krwiodawców (tabela nr 2 Mierniki efektywności realizacji działań programu, s. 16) – dbałość o właściwy stan zdrowia dawców krwi i odpowiednie odżywianie to czynnik wpływający na utrzymanie grupy stałych, regularnych dawców krwi (s. 7). Sposobem realizacji wskazanego celu szczegółowego jest przeprowadzenie działań zwiększających świadomość krwiodawców dotyczących zdrowego sposobu odżywiania i stosowania produktów bogatych w witaminy i żelazo (s. 22), w tym za pomocą spotów promujących zdrowe odżywienie (s. 23), a także wyłączenie lub ograniczenie możliwości oferowania dawcom krwi posiłku regeneracyjnego, którego skład niekorzystanie wpływa na ich zdrowie (ryzyko otyłości, pośrednie ryzyko chorób nowotworowych). W tym duchu wydane zostały rekomendacje nr 1/2024 Zespołu do spraw posiłku regeneracyjnego wydawanego Krwiodawcom w związku z oddawaniem krwi lub jej składników, których postanowienia regionalne centra jako Zamawiający powinny uwzględniać przy przygotowywaniu postępowań na posiłek regeneracyjny. Jest to zrozumiałe, bo zapewnienie dużej populacji dawców krwi stanowiąc o odporności systemu krwiodawstwa (art. 3 pkt 57 rozporządzenia 2024/1938 w sprawie standardów jakości i bezpieczeństwa substancji pochodzenia ludzkiego przeznaczonych do zastosowania u ludzi oraz uchylające dyrektywy 2002/98/WE i 2004/23/WE, Dz. U. UE 2024/1938) jest możliwe tylko wtedy, gdy dawcy ci są zdrowi, a oferowanie dawcom krwi produktów zawierających substancje, których negatywny wpływ na zdrowie jest naukowo potwierdzony, budowie dużej bazy dawców krwi zwyczajnie szkodzi. Dlatego też Zamawiający wyłączył możliwość oferowania ciastek zawierających olej palmowy (jego pozyskiwanie ma również istotnie niekorzystny wpływ środowisko naturalne), oleje sal i shea, syrop glukozowo-fruktozowy, a poziom cukru i soli obniżył. Określenie przedmiotu zamówienia nie jest zatem arbitralne – stanowi realizację polityki zdrowotnej państwa.

Wykonawca postuluje dopuszczenie nieznacznie różniących się pod względem zawartości substancji ciastek, co w pewnej części stanowi sprzeczność samą w sobie (*contradictio in se*), bo przecież dopuszczenie produktów zawierających na przykład olej palmowy czy syrop glukozowo-fruktozowy to nie zmiana nieznaczna tylko istotna (albo ciastka mają te substancje albo nie). Wychodząc jednak naprzeciw postulatowi Wykonawcy, Zamawiający podtrzymując wyłączenia zawarte w pkt 2 ppkt 2 lit. c i d opisu przedmiotu zamówienia, modyfikuje wymagania związane z zawartością cukru, soli i tłuszczu w ciastkach: cukry maksymalnie 30 g w 100 g, sól maksymalnie 2 g w 100 g, tłuszcz maksymalnie 25 g w 100 g.

### **Odpowiedź na pytanie 2**

Zamawiający informuje, że dopuszcza zarówno dwa pojedynczo pakowane ciastka - ciastko nie mniej niż 50 g (dwa osobne opakowania po minimum 50 g), jak i jedno opakowanie zawierające dwie sztuki ciastek, każde nie mniejsze niż 50 g (opakowanie nie mniejsze niż 100 g, zawierające dwa ciastka).  
Obie formy są akceptowalne.

DYREKTOR  
Regionalnego Centrum Krwiodawstwa  
i Krwiolecznictwa w Kielcach

*Ingr Krzysztof Sławiński*

