

## OSTATECZNA

### INFORMACJA POKONTROLNA

**Nazwa jednostki kontrolowanej:** Gliwice – miasto na prawach powiatu

**Tytuł projektu:** Budowa nowej siedziby przedszkola miejskiego w dzielnicy Brzezinka w Gliwicach

**Nr umowy o dofinansowanie:** UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00

**Podstawa prawna do przeprowadzenia kontroli:**

1. Art. 23 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014 – 2020 (Dz.U.2018.1431 tekst jednolity- dalej „ustawa wdrożeniowa”),
2. §17 Umowy nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14 września 2016 r. w sprawie dofinansowania projektu pn. *Budowa nowej siedziby przedszkola miejskiego w dzielnicy Brzezinka w Gliwicach.*

Rodzaj kontroli: w trakcie realizacji projektu

Tryb kontroli: planowa

**1. Skład Zespołu Kontrolującego:**

| Imię i nazwisko         | Stanowisko służbowe | Funkcja w zespole kontrolującym  |
|-------------------------|---------------------|----------------------------------|
| Paulina Solecka-Szponar | Inspektor           | Kierownik Zespołu Kontrolującego |
| Maja Wilkos             | Inspektor           | Członek Zespołu Kontrolującego   |

**2. Data przeprowadzenia kontroli:** 10 marca – 18 sierpnia 2020 r.

Kontrola w siedzibie IZ RPO (analiza dokumentacji):

- e-mail z 11.03.2020 r. (konto: za@um.gliwice.pl) przekazujący wyjaśnienia dotyczące kontrolowanego postępowania na zakup mebli;
- e-mail z 20.03.2020 r. (konto: paulina.solecka@slaskie.pl) informujący o konieczności złożenia wyjaśnień oraz dokumentów do kontroli do dnia 26.03.2020 r.
- e-mail z 23.03.2020 r. (konto: brm@um.gliwice.pl) informujący o złożeniu wyjaśnień do 03.04.2020 r.;
- e-mail z 23.03.2020 r. (konto: paulina.solecka@slaskie.pl) przekazujący informację o przyjęciu do wiadomości, iż Beneficjent przekaze wyjaśnienia i dokumenty w terminie późniejszym;
- pismo Beneficjenta z 03.04.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 03.04.2020r.; rkp-076100/20) przekazujące wyjaśnienia i dokumenty do kontroli;
- e-mail z 15.04.2020 r. (konto: paulina.solecka@slaskie.pl) informujący o konieczności złożenia dodatkowych wyjaśnień oraz dokumentów do kontroli do dnia 24.04.2020 r.;
- pismo Beneficjenta z 24.04.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 27.04.2020r.; rkp-084297/20) przekazujące część wyjaśnień i dokumentów do kontroli oraz informujące o złożeniu wyjaśnień i dokumentów dla pozostałych kwestii do dnia 30.04.2020 r.;

- pismo Beneficjenta z 30.04.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 30.04.2020r.; rkp-086622/20) przekazujące wyjaśnienia i dokumenty do pozostałych kwestii zgodnie z wezwaniem IZ RPO WSL z 15.04.2020 r.;
- e-mail z 11.05.2020 r. (konto: paulina.solecka@slaskie.pl) informujący o konieczności złożenia dodatkowych wyjaśnień oraz dokumentów do kontroli;
- e-mail Beneficjenta z 12.05.2020 r. (konto: kaleta\_a@um.gliwice.pl) przekazujący potwierdzenie działań promocyjnych na stronie podmiotu realizującego;
- e-mail z 12.05.2020 r. (konto: paulina.solecka@slaskie.pl) informujący o konieczności złożenia wyjaśnień oraz dokumentów dot. przedmiotowej kontroli;
- pismo Beneficjenta z 20.05.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 20.05.2020r.; rkp-093203/20) przekazujące wyjaśnienia i dokumenty dot. przedmiotowej kontroli;
- pismo Beneficjenta z 27.05.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 27.05.2020r.; rkp-096464/20) przekazujące uzupełnienie do wyjaśnień Beneficjenta z 20.05.2020 r.;
- e-mail z 04.06.2020 r. (konto: paulina.solecka@slaskie.pl) informujący o uzupełnienia wyjaśnień z dnia 27.05.2020 r.;
- pismo Beneficjenta z 08.06.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 08.06.2020r.; rkp-101685/20) przekazujące dodatkowe informacje;
- notatka służbowa do FR-RKP2 z 18.06.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS z prośbą o przekazanie informacji dot. przedmiotowego projektu;
- pismo IZ RPO WSL z 30.06.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS przekazujące protokół z wizji, konieczny do podpisania przez Beneficjenta;
- e-mail Beneficjenta z 30.06.2020 r. (konto: kaleta\_a@um.gliwice.pl) przekazujący kosztorys powykonawczy;
- pismo Beneficjenta z 01.07.2020 r. o sygn. BRM.041.13.2017 (wpływ do UM w dniu 03.07.2020 r.) przekazujący podpisany przez Beneficjenta protokół z wizji;
- notatka służbowa od FR-RKP2 z 08.07.2020 r. o sygn. FR-RKP2.433.276.1.2019.APL (przekazana w dniu 09.07.2020 r.) dotycząca robót dodatkowych w projekcie;
- e-mail z 20.07.2020 r. (konto: maja.wilkos@slaskie.pl) dotyczący prośby o wyjaśnienie wartości roboty dodatkowej;
- notatka służbowa do FR-RKP2 z 20.07.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS dotycząca wyjaśnienia kwestii zawartych w notatce służbowej z 08.07.2020 r. o sygn. FR-RKP2.433.276.1.2019.APL;
- pismo Beneficjenta z 23.07.2020 r. (wpływ PeUP w dniu 24.07.2020 r.; rkp-124293/20) przekazujące wyjaśnienia dot. roboty dodatkowej;
- notatka służbowa od FR-RKP2 z 04.08.2020 r. o sygn. FR-RKP2.433.276.1.2019.APL (przekazana w dniu 05.08.2020 r.) informująca o omyłce pisarskiej zawartej w notatce z 08.07.2020 r. o sygn. FR-RKP2.433.276.1.2019.APL;
- pismo Beneficjenta z 21.08.2020 r. o sygn. ZA.271.131.2017 (wpływ ePUAP w dniu 21.09.2020 r.; rkp-136521/20) wyrażające prośbę o wydłużenie terminu na złożenie zastrzeżeń co do ustaleń zawartych w informacji pokontrolnej;
- pismo IZ RPO WSL z 25.08.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS informujące o wyrażeniu zgody na złożenie wyjaśnień w terminie późniejszym;
- pismo Beneficjenta z 07.09.2020 r. o sygn. ZA.271.131.2017 (wpływ ePUAP w dniu 07.09.2020 r.; rkp-143915/20) dotyczące ponownej prośby o wydłużenie terminu na złożenie zastrzeżeń co do ustaleń zawartych w informacji pokontrolnej;
- pismo IZ RPO WSL z 09.09.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS informujące o zgodzie na złożenie zastrzeżeń do dnia 18.09.2020 r.;
- pismo Beneficjenta z 17.09.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 (wpływ ePUAP w dniu 18.09.2020 r. ; rkp-149622/20) przekazujące zastrzeżenia co do ustaleń pokontrolnych;

- pismo IZ RPO WSL z 28.09.2020 r. informujące o konieczności przeprowadzenia dodatkowych czynności kontrolnych oraz złożenia przez Beneficjenta dodatkowych wyjaśnień;  
- pismo Beneficjenta z 06.10.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 (wpływ ePUAP w dniu 06.10.2020 r.; rkp-158561/20) dotyczące dodatkowych wyjaśnień do kontroli;  
- notatka służbowa z dnia 06.10.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.44.56.2.2020.PS dotycząca przesłanek miarkowania pomniejszenia ustalonego dla projektu nr 02FE/15 – zgoda na miarkowanie podjęta w dniu 07.10.2020 r.

### 3. Miejsce przeprowadzenia kontroli:

- wpis do książki kontroli - Urząd Miasta Gliwice, ul. Zwycięstwa 21, 44-100 Gliwice;
- miejsce rzeczowej realizacji projektu – Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 12, ul. Płocka 16, 44-164 Gliwice;
- siedziba IZ RPO WSL – kontrola w trybie pracy zdalnej.

### 4. Zakres oraz przedmiot kontroli:

Ocena zgodności wykorzystania środków finansowych z zakresem określonym w Umowie w sprawie dofinansowania projektu.

Opis skontrolowanych procesów:

1. Zgodność postępowań w zakresie zamówień z przepisami prawa krajowego i wspólnotowego,
2. Zgodność realizacji rzeczowej projektu z wnioskiem o dofinansowanie, wnioskiem o płatność i umową o dofinansowanie projektu (umowy z wykonawcami/ dostawcami, osiągnięcie celu projektu), oględziny efektu rzeczowego powstałego w wyniku realizacji projektu,
3. Realizacja finansowa projektu - prawidłowość wykorzystania środków finansowych RPO WSL 2014 – 2020,
4. Zgodność realizacji projektu z politykami wspólnotowymi,
5. Realizacja przez beneficjenta obowiązków informacyjnych i promocyjnych.

### 5. Opis stwierdzonego w wyniku kontroli stanu faktycznego:

#### 5.1 Zamówienia

W ramach prowadzonej kontroli zweryfikowano jedno postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. 2018 poz. 1986 ze zmianami – dalej: *Pzp*) oraz jedno postępowanie przeprowadzone w trybie z wolnej ręki na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 4 ww. ustawy.

Ponadto dokonano weryfikacji prawidłowości zmian dokonanych w ramach umowy nr ZSO12.26.1.4.2017 z dnia 5 lutego 2018 r. zawartej z InterHall Sp. z o.o. na podstawie udzielonego zamówienia pn. *Budowa nowej siedziby przedszkola miejskiego w dzielnicy Brzezinka w Gliwicach wraz z zagospodarowaniem terenu w Zespole Szkół Ogólnokształcących Nr 12 w Gliwicach* (nr nadany przez Zamawiającego: ZA.271.131.2017).

Powyższe postępowanie było przedmiotem kontroli Instytucji Zarządzającej, opisaney w Informacji pokontrolnej o sygn. FR-RKPR.44.248.1.2018.MWe z dnia 5 czerwca 2018 r. W toku czynności kontrolnych nie wniesiono uwag. Na dzień kontroli umowa nr ZSO12.26.1.4.2017 z dnia 5 lutego 2018 r. była w trakcie realizacji.

### 5.1.1.

**Nazwa i przedmiot zamówienia:** Budowa nowej siedziby przedszkola miejskiego w dzielnicy Brzezinka w Gliwicach wraz z zagospodarowaniem terenu w Zespole Szkół Ogólnokształcących Nr 12 w Gliwicach

**Rodzaj zamówienia:** roboty budowlane

**Numer zamówienia nadany przez Zamawiającego:** ZA.271.131.2017

**Numer ogłoszenia oraz data publikacji:** BZP nr 606440-N-2017 z dnia 26.10.2017 r.

**Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony

**Szacunkowa wartość zamówienia:** 5 672 323,00 zł

**Umowa z wykonawcą:** umowa nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r. zawarta z InterHall Sp. z o.o. o wartości 8 390 067,92 z brutto (wynagrodzenie ryczałtowe)

#### 5.1.1.a

Postępowanie na budowę siedziby przedszkola wszczęto w trybie przetargu nieograniczonego w dniu 26.10.2017 r. Zgodnie z informacją zamieszczoną w ogłoszeniu o zamówieniu, opublikowanym w Biuletynie Zamówień Publicznych pod numerem 606440-N-2017 oraz w SIWZ wykonanie przedmiotowego zadania powinno nastąpić w terminie do dnia 17.12.2018 r. Wybrany Wykonawca - firma InterHall Sp. z o.o. - w złożonej ofercie zadeklarował, że przedmiot zamówienia wykona w terminie krótszym o 1 miesiąc od terminu wymaganego, tj. do dnia 17.11.2018 r. Termin realizacji był jednym z czterech kryteriów oceny ofert, za które wykonawca otrzymał dodatkowe 3 pkt.

a) W toku czynności kontrolnych stwierdzono, że do umowy nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r. zawartej z InterHall Sp. z o.o. (dalej: umowa), w dniu 11.06.2018 r. zawarty został aneks nr 2, którym do umowy wprowadzono roboty dodatkowe, zwiększono wynagrodzenie i wydłużono termin zakończenia inwestycji z 17.11.2018r. na 14.12.2018 r. Zgodnie z treścią Aneksu wartość wynagrodzenia ryczałtowego ustalona pierwotnie w umowie na kwotę 8 390 067,92 zł brutto wzrosła o 176 441,80 zł netto, czyli 217 023,41 zł brutto.

~~Mając na względzie wprowadzone przez Beneficjenta zmiany do projektu, IZ RPO WSL postanowiła sprawdzić legalność wprowadzenia zmian do umowy w kontekście obowiązujących przepisów prawa, z uwzględnieniem przywołanych przez Beneficjenta w aneksie art. 144 ust.1 pkt 6 ustawy Pzp oraz § 10 ust. 2 pkt 1 lit. g umowy. W myśl przywołanej z ustawy Pzp normy prawnej zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Pzp i zmiana ta jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie. Ponadto w umowie Beneficjent w §10 ust. 2 pkt 1 lit. g określił warunki zmian, a mianowicie umożliwił zmianę terminu umownego z powodu zmian wynikających z konieczności wykonania robót niezwiązanych bezpośrednio z przedmiotem umowy i nieprzewidywalnych, których brak wykonania uniemożliwił lub utrudnia prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy – o czas niezbędny do wykonania tych robót.~~

~~W związku z przywołaną podstawą prawną poproszono Beneficjenta o wyjaśnienie w jaki sposób usunięcie dużej ilości ziemi z hałdy było nieprzewidywalne. W piśmie z 27.04.2020 r. Beneficjent wyjaśnił „W związku z budową przedszkola, konieczne było uzyskanie zgody na wycinkę drzew z części terenu (w tym na terenie hałdy). Na etapie projektowania i kosztorysowania nie było takiej zgody, dlatego też zarówno wycinka jak i usunięcie hałdy nie zostały ujęte w dokumentacji technicznej i kosztorysach, która to dokumentacja była potrzebna do złożenia wniosku o dofinansowanie. Po złożeniu wniosku o dofinansowanie na podstawie wykonanej dokumentacji technicznej złożono wnioski o wydanie pozwolenia na budowę. Procedury uzyskania zgody na~~



wycinkę i pozwolenia na budowę toczyły się równolegle. Dopiero po uzyskaniu zgody na wycinkę możliwe było rozpoczęcie usuwania hałdy — ze względu na toczące się równolegle procedury nie było możliwe wcześniejsze uwzględnienie rozbiórki hałdy w dokumentacji, na podstawie której zostało wydane pozwolenie na budowę. Usunięcie tej hałdy było niezbędne do realizacji inwestycji, dlatego też podpisano aneks w wykonawca na jej usunięcie, co wydłużyło harmonogram realizacji o 4 tyg.". Wniosek o zatwierdzenie projektu budowlanego i udzielenie pozwolenia na budowę został złożony 26.11.2015 r., natomiast decyzję nr 38/2016 wydano 15.01.2016 r. W przypadku wniosku o zezwolenie na wycinkę drzew złożonego w dniu 22.09.2015 r., decyzję nr 1619/OS/2016 uzyskano w dniu 27.06.2016 r. Umowę z Wykonawcą podpisano natomiast 05.02.2018 r. Tym samym nie sposób zgodzić się, iż zadanie polegające na usunięciu hałdy było nieprzewidywalne. Beneficjent od samego początku procesu inwestycyjnego wiedział o konieczności usunięcia hałdy ziemi w celu rozpoczęcia robót budowlanych. Wskazać również należy, że przesłanka odnosząca się do robót niezwiązanych bezpośrednio z przedmiotem umowy nie ma w niniejszej sprawie zastosowania. Zgodnie bowiem z ww. wyjaśnieniami Beneficjenta usunięcie hałdy było niezbędne do realizacji inwestycji, co potwierdza przekazane w trakcie czynności kontrolnych pismo Wykonawcy z 24.01.2019 r., w którym to zwrócił uwagę na fakt, że stan istniejący terenu odbiega od stanu opisanego w dokumentacji projektowej, a w obrębie terenu, który obejmuje realizacja inwestycji zastano nieprzewidzianą w dokumentacji projektowej hałdę ziemi, która uniemożliwia rozpoczęcie robót „Hałda ma orientacyjne rozmiary 2700 m<sup>3</sup>, umiejscowiona jest w rejonie projektowanego budynku (...). W przypadku gdyby Wykonawca miał wykonać te roboty dodatkowe nieobjęte zamówieniem podstawowym, Wykonawca przedstawi szczegółową kalkulację kosztów usunięcia i wywozu nadmiaru ziemi. Orientacyjny czas usuwania tejże skarpy może potrwać około 14 dni, przy założeniu dodatnich temperatur powietrza oraz braku intensywnych opadów. Nadmieniamy, że nie będzie możliwe rozpoczęcie robót bez usunięcia przedmiotowej ziemi, dlatego bardzo prosimy o pilne zajęcie stanowiska w przedmiotowym zakresie”. Tym samym usunięcie hałdy było niezaprzeczalnie związane z przedmiotową inwestycją, natomiast nieuwzględnienie jej w dokumentacji projektowej wynikało z zaniechania Beneficjenta. Poza tym jak wskazano wcześniej termin realizacji był jednym z czterech kryteriów oceny ofert. W postępowaniach o udzielenie zamówienia częstym zjawiskiem jest sytuacja, w której zastosowanie kryteriów pozacenowych sprawia, że oferowana cena wzrasta, bowiem skrócenie terminu realizacji oznacza zaangażowanie w krótszym czasie większej liczby pracowników, co skutkuje zwiększeniem kosztów. Zatem przekładając to zjawisko na kontrolowane postępowanie, fakt skrócenia terminu realizacji o 30 dni mógł mieć wpływ na zaoferowaną cenę, przy której kalkulacji wykonawca powinien uwzględnić zwiększone zasoby kadrowe, sprzętowe oraz najważniejsze, tak dostosować front robót, aby wykonanie zadania w zadeklarowanym terminie było realne.

Zatem jeśli Zamawiający w chwili wszczęcia postępowania nie dokona dokładnego zbadania swoich potrzeb, w tym zakresu zamówienia jaki jest konieczny do wykonania aby osiągnąć cel w postaci prawidłowo zrealizowanego zamówienia i pominie w ten sposób roboty, usługi czy dostawy, których wykonanie jest konieczne do realizacji przedmiotu zamówienia/osiągnięcia celu to nie będzie uprawnione zlecenie tego typu robót, dostaw czy usług na etapie realizacji umowy, w drodze zmiany umowy podstawowej, ponieważ w tym momencie nie stały się one konieczne do wykonania — konieczność ta bowiem istniała już w chwili przygotowywania zamówienia podstawowego i były to okoliczności, które zamawiający zobowiązany był uwzględnić w opisie przedmiotu zamówienia podstawowego.

Ponadto poproszono Beneficjenta o wskazanie powodu zawarcia aneksu nr 2 w dniu 11.06.2018 r. uwzględniając fakt, że usunięcie hałdy nastąpiło od połowy lutego do połowy marca 2018 r., a dokumentację powykonawczą Beneficjent uzyskał pod koniec marca 2018 r. W piśmie z 20.05.2020 r. Beneficjent wskazał „W dniu 24.01.2018r. Wykonawca robót zwrócił uwagę

*na konieczność rozbiórki hałdy ziemi zalegającej w części terenu planowanych robót. W dniu 26.01.2018r. Zamawiający odpowiadając na wniosek Wykonawcy przychylił się do zmiany umowy w związku z wystąpieniem robót dodatkowych tj. usunięcia hałdy ziemi. W odpowiedzi Wykonawca robót pismem z dnia 13.02.2018r. poinformował, że z własnej inicjatywy podjął decyzję o przystąpieniu do usuwania hałdy ziemi oczekując równocześnie na załatwienie formalności związanych z podpisaniem aneksu i przystąpienie do realizacji planowanych robót bez zbędnej zwłoki. W dniu 23.03.2018r. po zakończeniu robót ziemnych w przedmiotowej sprawie Wykonawca przedstawił szczegółowy operat geodezyjny pomiaru usunięcia ziemi wraz z kosztorysem. Nadmienić należy, że rozwiązanie uzgodnione z Wykonawcą w zakresie usuwania ziemi było korzystne dla Zamawiającego, ponieważ pomiary geodezyjne były wykonywane w trakcie kiedy grunt był zwarty (zagęszczony). W przypadku rozliczenia robót w formie gruntu wywożonego z terenu budowy spowodowałoby wzrost jego objętości a tym samym kosztów o około 30-50%. Na bazie ww. dokumentów przygotowano i podpisano aneks w dniu 11.06.2018r.”.*

Istotnym jest również zagadnienie możliwości zmiany terminu obowiązywania umowy na podstawie art. 144 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp. Wskazać należy, że samo brzmienie punktu 6 nakazuje przyjmując, że wszelkie zmiany umowy dokonywane w związku z tą regulacją muszą odnosić się wyłącznie do wartości umowy, a co za tym idzie dotyczyć mogą wyłącznie zakresu rzeczowego. Należałoby zatem przyjmując, że przepis ten nie daje podstaw do dokonania zmiany terminu realizacji zamówienia, co w przedmiotowej sprawie Beneficjent uczynił. Ponadto na podstawie przesłanki zawartej w umowie oraz SIWZ, wykonanie robót niezwiązanych bezpośrednio z przedmiotem umowy i nieprzewidywalnych, których brak wykonania uniemożliwiało lub utrudniało prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy, nie mogło powodować zmiany wynagrodzenia Wykonawcy.

W związku z powyższym, w wyniku kontroli przedmiotowego zamówienia, stwierdzono, iż działanie Beneficjenta polegające na dokonaniu zmian w treści zawartej umowy z wykonawcą robót budowlanych bez uprzedniego wskazania takiej możliwości w ogłoszeniu o zamówieniu lub SIWZ narusza dyspozycję art. 144 ust. 1 ustawy Pzp i tym samym § 6 ust. 6 w związku z § 15 ust. 1 umowy o dofinansowanie projektu nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r.

Beneficjent w piśmie z 17.09.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 wniósł zastrzeżenia co do treści informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS. Biorąc pod uwagę wyjaśnienia Beneficjenta oraz przedstawione przez niego nowe fakty m.in. dotyczące materiałów, z których wykonana była hałda ziemi, IZ RPO WSL podjęła decyzję o odstąpieniu od stwierdzenia naruszenia dyspozycji art. 144 ust. 1 ustawy Pzp, a tym samym § 6 ust. 6 oraz § 15 ust. 1 umowy o dofinansowanie projektu nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r.

b) Co więcej aneksem nr 3 z 07.12.2018 r. wprowadzono szereg robót dodatkowych i zamiennych oraz zmieniono termin realizacji umowy z 14.12.2018 r. na 11.01.2019 r. W związku z powyższym wynagrodzenie ryczałtowe ustalone pierwotnie w umowie na kwotę 8 390 067,92 zł brutto wzrosło o 217 023,41 zł brutto, w związku z aneksem nr 2, a następnie w konsekwencji zawartego aneksu nr 3 o kwotę 404 690,49 zł brutto.

Mając na względzie wprowadzone przez Beneficjenta zmiany do projektu, IZ RPO WSL postanowiła sprawdzić legalność wprowadzenia zmian do umowy w kontekście obowiązujących przepisów prawa, z uwzględnieniem przywołanych przez Beneficjenta w aneksie art. 144 ust.1 pkt 6 ustawy Pzp oraz § 10 ust. 2 pkt 1 lit. g umowy. W myśl przywołanej z ustawy Pzp normy prawnej zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Pzp i zmiana ta jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie. Ponadto w umowie

z Wykonawcą nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r. Beneficjent w §10 ust. 2 pkt 1 lit. f oraz g określił warunki zmian zawartej umowy, a mianowicie umożliwił zmianę terminu umownego bez zmiany umownego wynagrodzenia z powodu:

- f) zmian będących następstwem okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności wstrzymanie robót przez Zamawiającego - o czas na jaki wstrzymano prace;
- g) zmian wynikających z konieczności wykonania robót niezwiązanych bezpośrednio z przedmiotem umowy i nieprzewidywalnych, których brak wykonania uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy - o czas niezbędny do wykonania tych robót.

W rozdziale 18 SIWZ Beneficjent wskazał „(...)

- 2) cenę podaną w ofercie należy obliczyć, uwzględniając zakres zamówienia określony w niniejszej specyfikacji,
- 3) obliczona przez wykonawcę ryczałtowa cena oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie jakie wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk wykonawcy oraz wszelkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności VAT. Wykonawca winien uwzględnić przy określeniu ceny wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 4) cenę oferty należy obliczyć na podstawie dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznej wykonania i odbioru robót oraz warunków realizacji przedmiotu zamówienia,
- 5) przedmiar robót należy traktować jako element pomocniczy,
- 6) *cena określona przez wykonawcę w ofercie nie może ulec zmianie w czasie trwania umowy z zastrzeżeniem art. 144 ust. 1 ustawy Pzp”.*

Na wstępie należy podkreślić, iż wynagrodzenie ryczałtowe jest ostateczne, co do zasady niezmiennie i nie zależy od rzeczywistego rozmiaru lub kosztów prac, co potwierdza wyrok Sądu Najwyższego z dnia 11 stycznia 2017 r. o sygn. IV CSK 109/16 „Wynagrodzenie ryczałtowe stosowane jest bardzo szeroko na rynku usług budowlanych także w ramach umów o znacznym rozmiarze i stopniu skomplikowania. Istotą tego wynagrodzenia jest uzgodnienie przez strony oznaczonej kwoty należnej przyjmującemu zamówienie jako ekwiwalent za wykonanie dzieła bez względu na rozmiar świadczonych prac i wartość poniesionych kosztów. Wartość należnego wynagrodzenia nie jest uzależniona od czynników określających przewidywany lub zrealizowany rozmiar prac (np. zestawień robót do wykonania, jednostek obmiarowych), ilość zużytego materiału ani od przyjętych cen jednostkowych lub stawek robocizny. Dalszym elementem charakterystycznym jest brak jurydycznego powiązania między uzgodnioną kwotą wynagrodzenia a możliwością przewidywania przez strony w chwili zawarcia umowy rozmiaru prac lub wartości kosztów koniecznych do wykonania dzieła. W tym zakresie granice ryzyka ponoszonego przez przyjmującego zamówienie wyznacza jedynie art. 632 § 2 k.c. Generalnie należy stwierdzić, że przyjmujący zamówienie - akceptując model wynagrodzenia ryczałtowego - przyjmuje gospodarcze ryzyko wynikające z konieczności wykonania prac, których nie przewidywał. Strony, decydując się na przyjęcie tej formy wynagrodzenia, muszą liczyć się z jej bezwzględny i sztywnym charakterem”.

Wybór tego rodzaju wynagrodzenia determinuje zapłatę za całość dzieła w jednej sumie pieniężnej lub wartości globalnej. Rozliczenia stron w przypadku zastosowania wynagrodzenia ryczałtowego w żaden sposób nie opierają się zatem na cenach jednostkowych oraz faktycznie wykonanych świadczeniach.

- Zgodnie z protokołem konieczności z dnia 24.10.2018 r. dotyczącym umowy nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r. zwiększeniu uległ koszt konstrukcji stalowej dachu.

Jednocześnie w uzasadnieniu dokonanej zmiany podano „W założeniach projektowych uwzględniono konieczność wykonania przez Wykonawcę dokumentacji projektowej warsztatowej, co jest ogólnie przyjętym zwyczajem i praktyka. W tym wypadku powstał problem natury transportowo - logistycznej związany z warunkami terenowymi (gęsta zabudowa, wąskie ulice) uniemożliwiająca transport elementów konstrukcyjnych o takich gabarytach, które również w innej sytuacji lokalizacyjnej i tak wymagałyby bardzo specjalistycznego i kosztownego transportu. Wykonawca wspólnie z Projektantem zaproponowali przeprojektowanie elementów konstrukcji stalowej dachu na elementy nie stwarzające podobnych problemów i w miejsce więźarów jednoczęściowych przewidziano więzary składające się z czterech części. Rozwiązanie to wpłynęło jednak na wzrost zużycia stali konstrukcyjnej niezbędnej do wytworzenia wszystkich elementów konstrukcyjnych o około 13%.”.

W związku z powyższymi zapisami poproszono Beneficjenta o wyjaśnienie na czym polegało wykonanie dokumentacji warsztatowej i dlaczego zwiększono wynagrodzenie ryczałtowe powołując się na zabudowę wokół inwestycji oraz na specjalistyczny i kosztowny transport. W piśmie z 20.05.2020 r. Beneficjent wyjaśnił „W dokumentacji projektowej przedstawiono rozwiązanie konstrukcji wsporczej dachu w formie więźarów stalowych, których długość wynosiła ponad 17m. Lokalizacja placu budowy w obrębie zwartej zabudowy jednorodzinnej stwarzała różnego rodzaju zagrożenia podczas dostaw elementów konstrukcji na plac budowy, np. rozbiórka ogrodzeń w obrębie skrzyżowań. Z tego względu podjęto decyzję o konieczności przeprojektowania konstrukcji nośnej dachu uwzględniając warunki lokalizacyjne i ograniczenie gabarytów poszczególnych elementów konstrukcyjnych, tj. uzgodniono zmianę więzara jednoelementowego o dł. 17 m na więzary wieloelementowe skręcane. Rozwiązanie to wpłynęło na wzrost zużycia stali konstrukcyjnej niezbędnej do wytworzenia wszystkich elementów konstrukcyjnych. Wykonawca robót w porozumieniu z projektantem poszerzył zatem dokumentację warsztatową o zmiany wynikające z zaistniałej sytuacji tj. przeprojektowania rozmiarów więźarów. Dokumentacja warsztatowa zwyczajowo wykonywana jest przez Wykonawcę w celu uściślenia lokalizacji np. tzw. marek, otworów montażowych, technologii montażu. Zmiany konstrukcyjne spowodowały wzrost zużycia stali - zgodnie z wyliczeniem przedstawionym przez Wykonawcę”. Wykonawca w piśmie z 03.10.2018 r. wskazał, że różnica w ilości stali wynosi 5,21 t, a wartość roboty dodatkowej wycenienia na kwotę 41 237,15 zł netto. Nie znajduje więc uzasadnienia przesłanka zmiany umowy wskazana w §10 ust. 2 pkt 1 lit. g, na którą powołał się Beneficjent w aneksie, gdyż nie można uznać, że zmiana więźarów jednoelementowych o długości 17 m na więzary wieloelementowe skręcane nie jest związana bezpośrednio z przedmiotem umowy i nie mogła zostać przewidziana, bowiem na etapie projektowania dokonano wizji lokalnej, w której stwierdzono „Śsiedztwo projektowanego obiektu stanowi zabudowa mieszkalna jednorodzinna i zagrodowa, z miejscowo wbudowana funkcją usługową”.

W opinii IZ RPO WSL zgodnie z poglądami przedstawionymi w doktrynie wartość wynagrodzenia ryczałtowego zawiera nie tylko cenę wykonania robót opisanych wprost w dokumentacji projektowej, ale także wszelkie koszty wynikające z tytułu pomyłek, niedokładności, rozbieżności, braków lub innych wad dokumentacji projektowej, a stosowanie w SIWZ zapisów jednoznacznie to opisujących nie stanowi naruszenia przepisów ustawy Pzp.

Podnosi się także, iż „należy rozróżnić element SIWZ jakim jest opis przedmiotu zamówienia, który podlega rygorom art.29-31 pzp oraz w odniesieniu od robót budowlanych rozporządzeniu o dokumentacji projektowej (art. 36 ust.1 pkt 3 pzp) od „sposobu obliczenia ceny”(art.36 ust.1 pkt 12 pzp). Pomimo tego, że dokumentacja projektowa wykonana jest prawidłowo tj. przy dołożeniu jak największej staranności, mogą wystąpić w niej wady polegające na omyłkach, brakach, rozbieżnościach, niezgodnościach z obowiązującymi zasadami wiedzy technicznej oraz rzeczywistymi warunkami występującymi na placu budowy a tymi, które były przyjęte w dokumentacji projektowej. Oczywiście wady te wystąpią bez względu na przyjęty rodzaj



wynagrodzenia, ale skoro w odniesieniu do wynagrodzenia ryczałtowego wykonawca ma wykonać dzieło, czyli przedmiot zamówienia, bez możliwości podwyższenia wynagrodzenia bez względu na rozmiar lub koszty prac, to cena ofertowa obejmuje także te prace(roboty), których nie można przewidzieć w czasie zawarcia umowy, czyli niewystępujące wprost w dokumentacji projektowej, ale bez których nie można wykonać zamówienia określonego w SIWZ<sup>1</sup>”.

Co więcej, zgodnie z ogólnie przyjętą zasadą roboty zamienne to roboty objęte przedmiotem zamówienia, które należy wykonać w sposób odmienny od założonego. Roboty dodatkowe to natomiast roboty nieobjęte przedmiotem zamówienia, ale konieczne do wykonania. Pojęcie „roboty zamienne”, choć od lat używane na gruncie zamówień na roboty budowlane, nie doczekało się definicji ustawowej. W praktyce za roboty zamienne uznawane są zazwyczaj roboty konieczne do wykonania w celu prawidłowej realizacji zamówienia, ale takie, które były ujęte w dokumentacji projektowej, a zmiany wymaga sposób ich wykonania, rodzaj zastosowanych materiałów czy rozwiązań technicznych. Istotą robót zamiennych jest więc zobowiązanie wykonawcy zamówienia podstawowego do wykonania części przedmiotu zamówienia w sposób inny od określonego w umowie, przy czym nie chodzi tu o zmianę zakresu świadczenia wykonawcy wynikającego z oferty. W związku z powyższym nie sposób zgodzić się z wyrażonym w protokole konieczności z 24.10.2018 r. stanowiskiem stron procesu inwestycyjnego, iż konieczność przeprojektowania konstrukcji nośnej dachu uwzględniając warunki lokalizacyjne i ograniczenie gabarytów poszczególnych elementów konstrukcyjnych stanowi robotę dodatkową. Wskazana przez Beneficjenta w wyjaśnieniach z 20.05.2020 r. zmiana więzary jednoelementowego o długości 17 m na więzary wieloelementowe skręcane nie jest robotą, która nie była objęta dokumentacją projektową lecz wynika z innej przyjętej technologii wykonania konstrukcji wsporczej, tak więc jest robotą zamienną. Co więcej Wykonawca na podstawie dokumentacji projektowej oraz zapisów rozdziału 18 SIWZ zobowiązany był do wliczenia w oferowaną cenę specjalistycznego transportu niezbędnego do przewiezienia materiałów o takiej długości. Protokół konieczności z 24.10.2018 r. nie wskazuje, że Wykonawca skompensował ilość dodatkowo zużytej stali z brakiem konieczności użycia specjalistycznego sprzętu.

Biorąc pod uwagę powyższe oraz dokumenty przedstawione przez Beneficjenta w toku czynności kontrolnych należy wskazać, iż przesłanka na którą powołał się Beneficjent zawierając Aneks nr 3 z 07.12.2018 r. w opinii IZ RPO WSL nie uzasadniała w sposób wystarczający prawidłowości zwiększenia wynagrodzenia ryczałtowego, gdyż po pierwsze w przedmiotowej sprawie nie mamy do czynienia z robotą dodatkową a robotą zamienną, po drugie Beneficjent nie przewidział w umowie z Wykonawcą możliwości zmiany wynagrodzenia, po trzecie - prace były możliwe do przewidzenia. IZ RPO WSL weryfikując uzasadnienie zmian określonych w protokole konieczności 24.10.2018 r. oraz wyjaśnieniach Beneficjenta stwierdziła również, iż od zmiany elementów konstrukcji dachu nie było uwarunkowane wykonanie zamówienia podstawowego, a jej wprowadzenie było spowodowane jedynie uproszczeniem procesu budowlanego.

~~— Zgodnie z protokołem konieczności z dnia 24.10.2018 r. dotyczącym umowy nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r. „(...) już na etapie montażu konstrukcji, zmieniające się przepisy spowodowały konieczność zabezpieczenia konstrukcji stalowej zgodnie z obowiązującymi warunkami ochrony p.poż.”. Tym samym poproszono Beneficjenta o szczegółowe wyjaśnienie powodów realizacji roboty dodatkowej polegającej na wykonaniu powłok ochronnych ppoż. W piśmie z 20.05.2020 r. Beneficjent wyjaśnił „Zabezpieczenie konstrukcji stalowej powłokami ochronnymi p. poż zostało zgodnie w obowiązującymi przepisami wykonane na całości konstrukcji~~

<sup>1</sup> Z. Leszczyński, „Zamówienia publiczne na roboty budowlane z uwzględnieniem prawa budowlanego i kodeksu cywilnego”, PRESSCOM Sp. z o.o., Wrocław 2017, s.204.

stalowej dachu. W trakcie realizacji przyjęto że ramy stalowe dachu są elementem konstrukcji dachu co zgodnie z opisem wymagało jedynie wykonania w klasie NRO, w toku robót specjaliści związani z ochroną ppoż uznali że ww. elementy należy uznać i zabezpieczyć jak główną konstrukcję nośną. Niefortunny zapis odnosił się do zmiany interpretacji, a co za tym idzie klasyfikacji a nie do zmiany przepisów". Ponadto w wyjaśnieniach z 08.06.2020 r. Beneficjent doprecyzował „(...) informuję, że ramy stalowe w przypadku uznania ich za "konstrukcje dachu", nie wymagają zabezpieczenia – stal bez zabezpieczenia jest materiałem NRO (nierozprzestrzeniającym ognia) – stąd brak w pierwotnym kosztorysie i przedmiarze, pozycji dotyczącej zabezpieczenia ram stalowych dachu. W toku realizacji zadania, zgodnie z przedstawionymi dokumentami i informacjami, zmieniono jednak kwalifikacje ram stalowych na "główną konstrukcję nośną" co spowodowało konieczność zabezpieczenia ich do klasy R30 odporności pożarowej, co wymagało zastosowania specjalistycznej powłoki p.poż. na całości elementów składowych ram (nie ma takiej konieczności w przypadku przyjęcia klasy NRO dla elementów stalowych)".

Nie znajduje tym samym uzasadnienia przesłanka zmiany umowy wskazana w §10 ust. 2 pkt 1 lit. g, na którą powołał się Beneficjent w aneksie, gdyż nie można powiedzieć, że wykonanie przeciwpożarowych powłok ochronnych jest niezwiązane bezpośrednio z przedmiotem umowy i nieprzewidywalne. Jak sam przyznał Beneficjent w wyjaśnieniach z 20.05.2020 r. wykonanie przeciwpożarowych powłok nie było spowodowane zmianą przepisów przeciwpożarowych a decyzją osób zaangażowanych w proces inwestycyjny co do klasyfikacji ram stalowych dachu.

— Zgodnie z protokołem konieczności z dnia 24.10.2018 r. dotyczącym umowy nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r. „W postępowaniu o udzielenie zamówienia do SIWZ załączone były przedmiary robót, które stanowiły podstawę opracowania kosztorysów ofertowych. W założeniach kalkulacyjnych, w przypadku posadzek przyjęto powierzchnię użytkową pomijając różnice w stosunku do powierzchni całkowitej (pomiędzy, którymi różnica wynika z wysokości w przekroju pomieszczeń) co w przypadku poddasza miało znaczący wpływ i spowodowało zaniżenie ilości różnicy tych powierzchni i kosztów wykonania posadzek o 18 986,83 zł netto”. Ponadto w piśmie Wykonawcy z 03.10.2018 r. wskazał on następujący powód wnioskowania o wykonanie robót dodatkowych „nie zostały ujęte w przedmiarze lub błędnie w nim ujęto następujące zakresy robót:

- a) w poz. 116 i 118 przedmiaru podano błędny obmiar płytek na posadzce: (...)
- e) w poz. 51-52 przedmiaru podano błędny obmiar wylewki betonowej: (...)"

W związku z powyższym poproszono Beneficjenta o wyjaśnienie kwestii roboty dodatkowej. W piśmie z 30.04.2020 r. Beneficjent wyjaśnił, iż w „projekcie budowlanym i wykonawczym, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami, wykazano powierzchnie użytkowe pomieszczeń. Powierzchnie te, w przypadku parteru, są tożsame z powierzchniami podłóg (poza nielicznymi wyjątkami – np. przestrzeń pod schodami). W przypadku poddasza, powierzchnia użytkowa wykazywana w projekcie (rysunki i opis), nie obejmuje powierzchni znajdujących się pod niższymi częściami połączeń dachów, co jest zgodne z funkcjonującymi w tym zakresie normami. W przedmiarach przyjęto powierzchnie posadzek, korzystając z danych z opisu i rysunków projektu, które wykazywały ww. powierzchnie użytkowe, skutkiem czego koniecznym było na etapie realizacji doliczenie do powierzchni z przedmiarów, powierzchni posadzek znajdujących się pod niskimi częściami dachu (wzdłuż ścian zewnętrznych), które zgodnie z powyższym wyjaśnieniem, nie mogły być ujęte / wykazane w projekcie, jako powierzchnia użytkowa pomieszczeń. W przypadku gdy wysokość pomieszczenia mieści się pomiędzy 1,40m a 2,20 m do wielkości powierzchni użytkowej zaliczane jest 50% rzeczywistej wielkości podłogi. A w przypadku, gdy wysokość pomieszczenia w świetle jest mniejsza od 1,40 m – powierzchnie te są pomijane w ustalaniu wielkości powierzchni użytkowej. Podane wartości powierzchni użytkowej nie

*oddawały rzeczywistej wielkości posadzki, znajdującej się w tym przypadku na stropie i wymagało to korekty zwiększającej ilości posadzek do powierzchni rzeczywistej całkowitej. W załączeniu schemat określania wielkości powierzchni użytkowej w zależności od wysokości pomieszczeń, zgodnie z PN”.*

*Dla oceny przedmiotowej sprawy szczególnie istotne jest stanowisko Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wyrażone w piśmie z dnia 02.12.2013 r. o sygn. UZP/DP/o/026/1526/13/AG. Prezes UZP wskazał w nim, że „Obliczenie przez wykonawcę ceny oferty na podstawie przedmiaru następuje wyłącznie w przypadku przyjęcia przez zamawiającego zasady kosztorysowego wynagrodzenia wykonawcy robót budowlanych. Gdy wynagrodzenie ma charakter ryczałtowy, wykonawca ustala cenę oferty na podstawie dokumentacji projektowej (przede wszystkim projektu budowlanego oraz projektu wykonawczego) oraz specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych (...). Przy wynagrodzeniu ryczałtowym, zamawiający nie jest zobowiązany do sporządzenia i przekazania wykonawcy przedmiaru. Uwzględnienie przedmiaru robót w dokumentacji, służącej do odpisu przedmiotu zamówienia na roboty budowlane, za które wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie ryczałtowe, ma wyłącznie charakter pomocniczy. Udostępnienie przez zamawiającego przedmiaru robót nie zwalnia wykonawcy od obowiązku skalkulowania ceny oferty w oparciu o projekt, dokumentację wykonawczą oraz specyfikację techniczną wykonania i odbioru robót budowlanych, jak również uwzględnienia wszystkich robót i kosztów (także nieprzewidzianych w przedmiarze). Tym samym, wykonawca robót rozliczanych w formie ryczałtowej jest zobowiązany do sprawdzenia kompletności przedmiaru, jeżeli jest on przez zamawiającego załączany do dokumentacji projektowej, oraz traktowania go w sposób pomocniczy do ww. dokumentów mających pierwszeństwo przy określeniu rzeczywistego zakresu robót, wchodzących w skład przedmiotu zamówienia, które wykonawca zobowiązuje się wykonać na podstawie umowy w sprawie zamówienia publicznego”.*

Nie znajduje uzasadnienia przesłanka zmiany umowy wskazana w §10 ust. 2 pkt 1 lit. g, na którą powołał się Beneficjent w aneksie, gdyż nie można powiedzieć, że zmiana ilości posadzek jest niezwiązana bezpośrednio z przedmiotem umowy i nieprzewidywalna. Bowiem wielkość robót wykazana w przedmiarze miała charakter pogładowy, a Wykonawca posiadał pełen dostęp do dokumentacji projektowej oraz jej załączników – rzutów, przekrojów itd., na podstawie których powinien obliczyć ilość posadzek. Tak jak już wspomniano w przytoczonym stanowisku prezesa UZP – udostępnienie przez zamawiającego przedmiaru robót nie zwalnia wykonawcy od obowiązku skalkulowania ceny oferty w oparciu o projekt, dokumentację wykonawczą oraz specyfikację techniczną wykonania i odbioru robót budowlanych, jak również uwzględnienia wszystkich robót i kosztów, także tych nieprzewidzianych w przedmiarze.

Biorąc pod uwagę powyższe oraz dokumenty przedstawione przez Beneficjenta w toku czynności kontrolnych należy wskazać, iż przesłanki na które powołał się Zamawiający zawierając Aneks nr 3 z 07.12.2018 r. w opinii IZ RPO WSL nie uzasadniały w sposób wystarczający prawidłowości zwiększenia wynagrodzenia ryczałtowego, gdyż wskazana przez Beneficjenta praca nie stanowi w opinii IZ RPO WSL roboty dodatkowej, a taką która powinna zostać uwzględniona w ofercie Wykonawcy w kontekście ryczałtowego charakteru wynagrodzenia.

Beneficjent w umowie o dofinansowanie projektu nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r. w §6 ust. 6 zobowiązał się do realizacji projektu z należytą starannością, w szczególności do ponoszenia wydatków celowo, rzetelnie, racjonalnie i oszczędnie z zachowaniem zasady uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów, zgodnie z obowiązującymi regulami, zasadami i postanowieniami wynikającymi z programu, SZOOP, obowiązujących procedur, wytycznych oraz właściwych przepisów prawa krajowego oraz prawa

unijnego. Ponadto na podstawie §15 ust. 1 ww. umowy „Beneficjent, który ma obowiązek stosowania przepisów ustawy PZP lub przepisów prawa unijnego w dziedzinie zamówień publicznych, zobowiązuje się do ponoszenia wszystkich wydatków przedstawionych w ramach projektu na podstawie przepisów prawa unijnego, w tym zasad określonych w Traktacie o Unii Europejskiej i Traktacie o funkcjonowaniu Unii Europejskiej oraz przepisów prawa krajowego w szczególności ustawy PZP, UFP, wytycznych i Przewodnika dla beneficjentów EFRR RPO WSL 2014-2020, o którym mowa w §25 ust. 3 pkt 6)”.

Co więcej, jak określa ust. 1 i 2 sekcji 6.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (dalej: Wytyczne) „ocena kwalifikowalności wydatku polega na analizie zgodności jego poniesienia z obowiązującymi przepisami prawa unijnego i prawa krajowego, umową o dofinansowanie i Wytycznymi (...)” i „dokonywana jest przede wszystkim w trakcie realizacji projektu poprzez weryfikację wniosków o płatność oraz w trakcie kontroli projektu, w szczególności kontroli w miejscu realizacji projektu lub siedzibie beneficjenta (...)”. Skutkiem tego, „przyjęcie danego projektu do realizacji i podpisanie z beneficjentem umowy o dofinansowanie nie oznacza, że wszystkie wydatki, które beneficjent przedstawi we wniosku o płatność w trakcie realizacji projektu, zostaną poświadczane, zrefundowane lub rozliczone (...)”.

W związku z powyższym, w wyniku kontroli przedmiotowego zamówienia, stwierdzono, iż działanie Beneficjenta polegające na dokonaniu zmian w treści zawartej umowy z wykonawcą robót budowlanych bez uprzedniego wskazania takiej możliwości w ogłoszeniu o zamówieniu lub SIWZ narusza dyspozycję art. 144 ust. 1 ustawy Pzp i tym samym § 6 ust. 6 w związku z § 15 ust. 1 umowy o dofinansowanie projektu nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r.

Beneficjent w piśmie z 17.09.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 wniósł zastrzeżenia co do treści informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS. W pierwszej kolejności wskazać należy, że IZ RPO WSL nie wniosła uwag co do prawidłowości wydłużenia terminu wynikającego z aneksu nr 3 z 07.12.2018 r. spowodowanego usytuowaniem kabla firmy Orange Polska w miejscu wjazdu na teren budowy oraz koniecznością jego podniesienia, a zatem zastrzeżenia Beneficjenta w tym zakresie nie podlegają analizie.

Beneficjent w ww. piśmie z 17.09.2020 r. wskazał ponadto:

„(...) W wyjaśnieniach przekazanych przez Zamawiającego na etapie kontroli projektu dotyczących roboty polegającej na wykonaniu dodatkowej konstrukcji stalowej wskazano, iż konieczność przeprojektowania konstrukcji nośnej dachu (w konsekwencji wpłynęło to na wzrost zużycia stali konstrukcyjnej, o czym świadczy dokumentacja warsztatowa, z której wynika wzrost o 5,21 ton wg. pierwotnie zakładanej) była podyktowana nie tylko warunkami ekonomicznymi, ale przede wszystkim warunkami lokalizacyjnymi oraz bilansem ewentualnych zagrożeń wynikających z transportu wielogabarytowego poszczególnych elementów konstrukcyjnych. Ze względu na zabudowę mieszkalną jednorodzinna wokół obiektu należy wskazać przede wszystkim aspekt społeczny. Niejednokrotnie pracownicy szkoły podczas wykonywania prac budowlanych przez Wykonawcę spotkali się ze skargami osobistymi i telefonicznymi właścicieli sąsiednich nieruchomości, a nawet interwencji służb policji dotyczących zagrożeń, jakie były spowodowane podczas dostaw i transportu materiałów budowlanych na plac budowy m.in. rozbiórka ogrodzeń mieszkańców w obrębie skrzyżowania. W celu uniknięcia ewentualnych kontroli oraz interwencji organów administracji państwowej (PINB) mogących skutkować przestojami oraz niedotrzymaniem terminu, jak również wychodząc naprzeciw prośbom mieszkańców o nienaruszanie stanu technicznego nieruchomości i miru domowego, zdecydowano



*o zmianie gabarytu elementów konstrukcyjnych. Każdy Wykonawca będący w zaistniałej sytuacji spotkałby się z problemem ze strony społeczności lokalnej i musiałby podjąć działania, które pozwoliłyby nie naruszyć stanu technicznego nieruchomości mieszkańców”.*

W odniesieniu do wysuwanych przez Beneficjenta argumentów wskazać należy, że każdy potencjalny wykonawca na etapie postępowania o udzielenie zamówienia posiadał wiedzę na temat zagospodarowania terenu opisanego m.in. w projekcie budowlanym nr 580/08/2015 z października 2015 r. oraz jego załącznikach, jak również wiedzę na temat konieczności zastosowania więzarów jednoelementowych. Takie rozwiązanie konstrukcyjne wiązało się bowiem z wymogiem użycia specjalistycznego i kosztownego sprzętu, co potwierdziły strony procesu inwestycyjnego w protokole konieczności z 24.10.2018 r. Ponadto gdyby dokumentacja projektowa zakładała od razu wymóg użycia więzarów wieloelementowych, co nie powodowałoby konieczności użycia specjalistycznego, kosztownego sprzętu, to ceny ofert mogłyby być inne, a to z kolei mogłoby mieć przełożenie na ranking oferty w przedmiotowym postępowaniu. Dodatkowo Beneficjent w piśmie z 20.05.2020 r. nie wyjaśnił w jaki sposób skompensowano brak konieczności użycia specjalistycznego i kosztownego sprzętu (oszczędność) z ilością zużytej stali, przekazując jedynie pismo Wykonawcy z 03.10.2018 r. informujące o cenie stali (7 915,00 zł/tona), masy stali z przedmiaru robót (32,73 tony) oraz wagi ostatecznie zużytej stali (37,94 tony).

W związku z powyższym IZ RPO WSL podtrzymuje ustalenia zawarte w informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS.

Beneficjent w piśmie z 17.09.2020 r. podniósł również, że „uzyskał zgodę IZ na zwiększenie i uznanie części wydatków w ramach Aneksu nr 3 z wykonawcą za kwalifikowane. IZ podejmując decyzję o przyznaniu dofinansowania bazował na tych samych dokumentach co Zespół Kontrolujący i nie budziły one ze strony Urzędu Marszałkowskiego żadnych wątpliwości co do zasadności i konieczności wykonania tych robót, a tym samym zawarcia Aneksu nr 3 z wykonawcą”. W tym miejscu podkreślić należy, że Beneficjent został poinformowany w piśmie z 30.01.2019 r. o sygn. FR-RKP2.433.127.2.2018.SG, iż warunkiem ostatecznego uznania wydatków kwalifikowalnych jest ich zgodność z przepisami ogólnie obowiązującymi, a w szczególności z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz.1986) m.in. w zakresie naliczenia kar umownych oraz możliwości aneksowania umów z wykonawcami, Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (dalej: Wytyczne horyzontalne), Przewodnikiem dla beneficjentów EFRR RPO WSL 2014-2020, Szczegółowym Opisem Osi Priorytetowych RPO WSL na lata 2014-2020 oraz zapisami regulaminu konkursu, co oznacza, że wydatki nie były weryfikowane pod kątem zgodności z ustawą Pzp. Ponadto na podstawie sekcji 6.2 pkt 2 Wytycznych horyzontalnych ocena kwalifikowalności poniesionego wydatku dokonywana jest przede wszystkim w trakcie realizacji projektu poprzez weryfikację wniosków o płatność oraz w trakcie kontroli projektu, w szczególności kontroli w miejscu realizacji projektu lub siedzibie Beneficjenta. Tym samym na podstawie przywołanych przez IZ RPO WSL zapisów wskazać należy, że nie wszystkie zaakceptowane przez IZ RPO WSL wydatki wskazane na etapie aplikacyjnym czy w trakcie realizacji projektu zostaną ostatecznie uznane za kwalifikowalne, a takiego stwierdzenia można dokonać na każdym etapie realizacji projektu, a nawet po jego zakończeniu.

Odnosząc się na koniec do pisma Beneficjenta z 17.09.2020 r. dotyczącego kwestii pozostałych robót dodatkowych, należy przyjąć, że wyjaśnienia Beneficjenta zasługują na uznanie. Tym samym, IZ RPO WSL podjęła decyzję o odstąpieniu od ustaleń informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. dotyczących robót polegających na wykonaniu przeciwpożarowych powłok ochronnych oraz wykonaniu dodatkowej ilości posadzek.

Powyższe naruszenie przepisów prawa, które na skutek działania Beneficjenta doprowadziło do powstania potencjalnej szkody finansowej stanowi nieprawidłowość w rozumieniu art. 2 pkt 36 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz.U.UE.L.2013.347.320 – dalej „rozporządzenie ogólne”).

Zgodnie z art. 24 ust. 5 i 9 ustawy wdrożeniowej oraz § 2 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 29 stycznia 2016 r. w sprawie warunków obniżania wartości korekt finansowych oraz wydatków poniesionych nieprawidłowo związanych z udzielaniem zamówień (Dz.U.2018.971-t.j. z późn. zm. - dalej „rozporządzenie”) wartość stwierdzonej nieprawidłowości indywidualnej w przypadku korekty finansowej jest równa kwocie wydatków poniesionych nieprawidłowo w części odpowiadającej kwocie współfinansowania UE, natomiast w przypadku pomniejszenia jest równa kwocie wydatków kwalifikowalnych poniesionych w ramach tego zamówienia.

Jednakże zgodnie z art. 24 ust. 6 ustawy wdrożeniowej i § 3 rozporządzenia obniża się wartość pomniejszenia i stosuje się § 4 rozporządzenia.

~~Za powyższe naruszenie przewidziana jest stawka procentowa 100% wartości dodatkowej zamówienia wynikającej ze zmiany umowy zwiększona o 25% wartości ostatecznego zakresu świadczenia odpowiadająca kategorii nieprawidłowości indywidualnej nr 28 pn. *Niedozwolona zmiana postanowień zawartej umowy w sprawie zamówienia lub umowy koncesji.*~~

~~Jednocześnie załącznik do Rozporządzenia w pozycji odpowiadającej przedmiotowej kategorii nieprawidłowości indywidualnej nie przewiduje możliwości do dalszego obniżenia wartości procentowej pomniejszenia.~~

Z uwagi na wagę i charakter stwierdzonej nieprawidłowości indywidualnej IZ RPO WSL podjęła decyzję o zastosowaniu mniejszej stawki pomniejszenia niż przewidziana dla danej kategorii nieprawidłowości. Należy mieć na względzie, że nałożenie pomniejszenia w wysokości 100% wartości dodatkowej zamówienia wynikającej ze zmiany umowy zwiększonej o 25% wartości ostatecznego zakresu świadczenia może być uznane za niewspółmierne do szkody w budżecie UE, z uwagi na niewielką wartość pozycji, których dotyczy opisany błąd. Zgodnie z treścią §3 ust. 2 Rozporządzenia charakter i wagę nieprawidłowości indywidualnej ocenia się odrębnie dla każdego zamówienia biorąc pod uwagę stopień naruszenia zasad uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, przejrzystości i niedyskryminacji. Wartość wykonania dodatkowej konstrukcji dachu zgodnie z aneksem nr 3 z dnia 07.12.2018 r. równa jest 50 721,69 zł brutto. Mając na uwadze powyższe, pomniejszono wartość wydatków kwalifikowalnych związanych z robotą budowlaną dotyczącą wykonania dodatkowej konstrukcji stalowej dachu, na postawie §4 Rozporządzenia, zgodnie z którym „*W przypadku gdy jest możliwe precyzyjne wskazanie kwoty wydatków poniesionych nieprawidłowo związanej ze stwierdzoną nieprawidłowością indywidualną wartość korekty finansowej jest równa wartości współfinansowania UE w ramach tej kwoty, a w przypadku pomniejszenia - wartości wydatków kwalifikowalnych równej tej kwocie*”. W konsekwencji IZ RPO WSL uznaje wydatek dotyczący wykonania dodatkowej konstrukcji stalowej dachu w kwocie 50 721,69 zł brutto za niekwalifikowalny. Wartość określono na podstawie aneksu nr 3 z 07.12.2018 r. do umowy nr ZSO12.26.1.4.2017 z 05.02.2018 r.

Podsumowanie dla zamówienia:

| Uchybienie nr | Numer kategorii nieprawidłowości indywidualnej | Wartość % pomniejszenia  |
|---------------|--|--|
| 5.1.1.a       | 28<br>nd                                       | <del>100% wartości dodatkowej zamówienia wynikającej ze zmiany umowy zwiększone o 25% wartości ostatecznego zakresu świadczenia</del><br>50 721,69 zł brutto |

### 5.1.2.

**Nazwa i przedmiot zamówienia:** Dostawa i montaż wyposażenia Przedszkola Miejskiego nr 43 w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 12 w Gliwicach

**Rodzaj zamówienia:** dostawy

**Numer zamówienia nadany przez Zamawiającego:** ZA.271.157.2018

**Numer ogłoszenia oraz data publikacji:** BZP nr 664118-N-2018 z dn. 21.12.2018 r.

**Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony

**Szacunkowa wartość zamówienia:**

Cz. 1 - 63 821,14 zł netto

Cz. 2 – 210 776,42 zł netto

**Umowa z wykonawcą:**

Cz. 1 – nr ZSO12.26.1.2.2018 z dn. 15.01.2019r., Moje Bambino Sp. z o.o., 71 813,55 zł brutto

Cz. 2 – unieważniono

Do przedmiotowego postępowania Zespół Kontrolujący nie wnosi uwag.

### 5.1.3.

**Nazwa i przedmiot zamówienia:** Dostawa i montaż wyposażenia Przedszkola Miejskiego Nr 43 w Zespole Szkół Ogólnokształcących Nr 12 w Gliwicach. Dostawa, montaż i uruchomienie wyposażenia kuchni wraz z zapleczem

**Rodzaj zamówienia:** dostawa

**Numer zamówienia nadany przez Zamawiającego:** ZA.271.10.2019

**Numer ogłoszenia oraz data publikacji:** BZP nr 550026001-N-2019 z 08.02.2019 r.

**Tryb udzielenia zamówienia:** zamówienie z wolnej ręki

**Szacunkowa wartość zamówienia:** 248 933,45 zł netto

**Umowa z wykonawcą:** umowa nr ZSO12.26.4.1.219 z 14.02.2019 r. zawarta z Michał Paluch Gastrocars na kwotę 310 310,89 zł brutto

### 5.1.3.a

~~Beneficjent w celu realizacji zamówienia przeprowadził dwa postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, które zostały unieważnione na podstawie art. 93 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp. Bowiem wszystkie złożone oferty (w pierwszym postępowaniu 3 oferty, natomiast w drugim 4 oferty) podlegały odrzuceniu, ze względu na fakt, że ich treść nie odpowiadała treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. W związku z powyższym Beneficjent na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp podjął decyzję o przeprowadzeniu postępowania w trybie z wolnej ręki.~~

~~Zamawiający w zaproszeniu do negocjacji z 08.02.2019 r. zawarł zapis, iż zamówienie obejmuje dostawę, montaż i uruchomienie wyposażenia kuchni wraz z zapleczem zgodnie z projektem~~

technologię zaplecza kuchennego, a szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 4 do zaproszenia pn. *Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia* (dalej: SOPZ). W SOPZ Zamawiający zawarł precyzyjne wymagania co do wyposażenia kuchni dotyczące m.in. materiałów z których mają być wykonane, wytrzymałości, funkcjonalności, zasilania czy wymiarów. Wskazać w tym miejscu należy, że przedmiot zamówienia został opisany bardzo szczegółowo przy użyciu precyzyjnych parametrów, konkretnych wartości, bez dopuszczenia marginesu odchyień co do wymagań lub ich zakresu. W tym kontekście Beneficjent w piśmie z 30.04.2020 r. wyjaśnił „Zamawiający nie zawarł informacji o możliwości odchylenia co do wymiarów poszczególnych elementów zamówienia z uwagi na ograniczone możliwości zamiany wymiarów ze względu na konstrukcję poszczególnych pomieszczeń. Parametry urządzeń zostały szczegółowo określone przez zespół projektowy w dokumentacji technicznej, zapewniając właściwą technologię i organizację pracy zaplecza kuchennego. Na przykład – w kuchni głównej stworzono tzw. „wyspę” ze sprzętami, każdy wymiar powyżej zakładanego sprawiłby, że sprzęty wystawałyby poza okap centralny lub gdyby były mniejsze, stworzyłyby przerwy pomiędzy konkretnymi urządzeniami a tym samym możliwość powstania zagrożeń sanitarnych związanych z utrzymaniem czystości. Ponadto, zmiana asortymentu wyposażenia powodowałaby komplikacje w podłączeniu mediów, które również zostały zaprojektowane w taki sposób, aby każdy sprzęt mógł zostać prawidłowo i bezpiecznie podłączony”. Ponadto w piśmie z 27.05.2020 r. Beneficjent uzupełnił wyjaśnienia „W związku z koniecznością wykazania modeli różnych producentów (z wyłączeniem zaoferowanego w ofercie sprzętu) o tych samych wymiarach, zwrócono się do producenta wyposażenia kuchennego z zapytaniem na temat rozbieżności wymiarów poszczególnych urządzeń podawanych w kartach katalogowych, materiałach informacyjnych lub instrukcjach użytkownika. Otrzymano wyjaśnienia, że różnice te powodowane są niejednorodnymi zasadami ich określania, pozostawiając w tym zakresie dowolność producentowi lub dystrybutorowi. Podmioty przygotowujące materiały informacyjne zgodnie ze wewnętrznymi ustaleniami podają różne wymiary takich samych urządzeń np.: taboret elektryczny podając wymiary z uwzględnieniem nóżek podstawy i wystającego wyłącznika lub nie uwzględniając co powoduje różnice w wysokości +/- 5 cm a głębokości +/- 2 cm, czy naświetlacz do jaj podając wymiary z uwzględnieniem uchwyty szuflady i osłony bezpiecznika lub nie uwzględniając co powoduje różnice w głębokości +/- 3 cm. Ponadto większość producentów określa wymiary w mm, jedni z dokładnością do milimetra, inni zaokrąglając do 5 milimetrów lub nawet centymetra – co również powoduje różnice w określaniu wymiarów tych samych urządzeń – porównując np. zmywarka kapturowa: RM Gastro wym. 640 x 760 x 1570/2270 oraz zmywarka COLGET TopTech38 – wym. 63,3 x 75,5 x 156,5. Producenci w swoich kartach informacyjnych podają różne wymiary, natomiast oba urządzenia posiadają identyczny wygląd i parametry”. W opinii IZ RPO WSL Zamawiający ogłaszając postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego ma obowiązek zbadać jakie parametry techniczne są oferowane w sprzeczności o porównywalnej jakości celem umożliwienia z jednej strony właściwego i gospodarnego wydatkowania środków, a z drugiej – uniknięcia zarzutu sporządzenia dyskryminującego opisu przedmiotu zamówienia. Ustawodawca w art. 29 ust. 1 Pzp wymaga nie tylko opisanie przedmiotu zamówienia w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, lecz także w sposób uwzględniający wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Co więcej, Zamawiający jako autor opisu przedmiotu zamówienia, zobowiązany jest do sporządzenia go w sposób nie budzący wątpliwości i nie pozostawiający dowolności interpretacyjnej dla potencjalnych wykonawców.

Analizę ofert, które złożone zostały w ramach drugiego unieważnionego przetargu nieograniczonego o numerze referencyjnym ZA.271.157.2018 oraz oferty złożonej w ramach postępowania przeprowadzonego w trybie z wolnej ręki przedstawia następująca tabela:



|   |                          |   |                              |                                       |  |
|---|--------------------------|---|------------------------------|---------------------------------------|--|
|   | UNIGASTRO<br>Barbara Puć | TRUKMEN<br>Sp. z o.o.   | Gastro-trade<br>Marcin Skiba | PHU PAG<br>Grażyna Król-<br>Piekarska | Oferta<br>złożona<br>w trybie<br>z wolnej ręki |
| Waga elektryczna<br>(Produkty suche)                  | RMGastro                 | na dzień kontroli<br>link podany w<br>ofercie nie jest<br>aktywny | RMGastro                     | Diabal PVC 50                         | RMGastro                                       |
| Pralka<br>(Pomieszczenie<br>porządkowe)               | Candy                    | Gastroprodukt   | Samsung                      | Candy                                 | Samsung  |
| Lodówka 700 l.<br>(Magazyn<br>chłodniczy)             | Redfox                   | Redfox  | Redfox                       | Redfox                                | Redfox   |
| Zamrażarka 700 l.<br>(Magazyn<br>chłodniczy)          | Redfox                   | Redfox  | Redfox                       | Redfox                                | Redfox   |
| Naświetlacz — do<br>jaj (Magazyn jaj)                 | Redfox                   | Redfox  | Redfox                       | Redfox                                | Redfox   |
| Lodówka 350 l.<br>(Magazyn jaj)                       | Redfox                   | Redfox  | Redfox                       | Redfox                                | Redfox   |
| Lodówka 700 l.<br>(Kuchnia główna)                    | Redfox                   | Redfox  | Redfox                       | Redfox                                | Redfox   |
| Zamrażarka 700 l.<br>(Kuchnia główna)                 | Redfox                   | Redfox  | Redfox                       | Redfox                                | Redfox   |
| Lodówka na<br>próbki<br>pokarmowe<br>(Kuchnia główna) | Stalgast                 | Stalgast  | Stalgast                     | Stalgast                              | Stalgast                                       |
| Taboret<br>elektryczny<br>(Kuchnia główna)            | Redfox                   | Redfox  | RMGastro <sup>2</sup>        | Redfox                                | RMGastro <sup>1</sup>                          |
| Patelnia<br>elektryczna<br>(Kuchnia główna)           | Redfox                   | Redfox  | RMGastro <sup>1</sup>        | Redfox                                | RMGastro <sup>1</sup>                          |
| Kocioł<br>elektryczny<br>(Kuchnia główna)             | Redfox                   | Redfox  | RMGastro <sup>1</sup>        | Redfox                                | RMGastro <sup>1</sup>                          |
| Piec<br>konwekcyjno-                                  | RMGastro <sup>2</sup>    | Retigo  | Retigo                       | Fager                                 | Retigo   |

<sup>2</sup> Zgodnie z informacją uzyskaną ze strony internetowej firmy RMGastro (<http://rmgastro.com/en/about>) firma posiada dwie linie produkcyjne pod nazwami RM (linia dla większych podmiotów gastronomicznych) oraz REDFOX (dedykowana dla mniejszych podmiotów). Tym samym w przypadku wskazania w ofercie RMGASTRO lub REDFOX należy uznać modele jako tego samego producenta.

<sup>3</sup> Zgodnie z uzyskaną informacją telefoniczną od przedstawiciela firmy, RMGastro produkuje piece konwekcyjno-parowe pod marką Redfox oraz jest dystrybutorem piecy Retigo.

|   |                       |   |          |          |          |
|---|-----------------------|---|----------|----------|----------|
| parowy (Kuchnia główna)                             |                       |   |          |          |          |
| Kuchnia elektryczna (Kuchnia główna)                | RMGastro              | RMGastro  | RMGastro | RMGastro | RMGastro |
| Krajalnica (Kuchnia główna)                         | RMGastro              | Stalgast  | RMGastro | RMGastro | RMGastro |
| Blender przemysłowy (Kuchnia główna)                | RMGastro              | Stalgast  | RMGastro | RMGastro | RMGastro |
| Mikser (Kuchnia główna)                             | RMGastro              | Stalgast  | RMGastro | RMGastro | RMGastro |
| Garnek 30 l. (Kuchnia główna)                       | Redfox                | Stalgast  | Redfox   | Redfox   | Redfox   |
| Garnek 50 l. (Kuchnia główna)                       | Redfox                | Stalgast  | Redfox   | Redfox   | Redfox   |
| Lampa owadobójcza (Kuchnia główna)                  | Redfox                | Redfox  | Redfox   | Redfox   | Redfox   |
| Bemar jezdy trzykomorowy (Wydawka)                  | RMGastro <sup>+</sup> | BMPD 3 1/1 0000291 (zgodnie z informacją uzyskaną na stronach internetowych model ten produkuje RMGastro <sup>+</sup> ) | Redfox   | Redfox   | Redfox   |
| Zmywarka (Zmywalnia)                                | RMGastro              | Stalgast  | RMGastro | RMGastro | RMGastro |
| Maszynka do mięsa (Obróbka mięs)                    | RMGastro              | Stalgast  | RMGastro | RMGastro | RMGastro |
| Obieraczka nierdzewna do warzyw (Obieralnia warzyw) | Redfox                | Stalgast  | Redfox   | Redfox   | Redfox   |
| Szatkwonica do warzyw (Obieralnia warzyw)           | Hallde                | Stalgast  | Hallde   | RMGastro | Hallde   |
| Lodówka 350 l. (Magazyn owoców)                     | Redfox                | Redfox  | Redfox   | Redfox   | Redfox   |

Analizę parametrów poszczególnych sprzętów opisują poniższe tabele:

| Waga elektryczna   | Model nr 1 – wskazany przez Beneficjenta: Dibal PVK 310                  | Model nr 2 – wskazany przez Beneficjenta: Yakudo DIGI DS 530BP       | Komentarz   |
|--|--|--|---|
| Akumulator 6V/230 V/50 Hz;   | Brak możliwości weryfikacji.   | AC 230V 50/60Hz; 20mA<br>lub DC 1,5V x 4 (4 baterie typu C); 7mA     | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.  |
| Zakres ważenia 60kg z dokładnością do 20 g   | Zakres ważenia 60 kg z dokładnością do 20 g                              | <b>Zakres ważenia 150 kg z dokładnością do 50 g</b>                  | <b>Model nr 2 nie spełnia wymogów Beneficjenta.</b>   |
| Możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora   | Zasilacz sieciowy DC 12V 500mA   | AC 230V 50/60Hz; 20mA<br>lub DC 1,5V x 4 (4 baterie typu C); 7mA     | Brak uwag.  |
| Podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)   | Podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)                         | Podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)                     | Brak uwag.  |
| Możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40  | Możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40                  | Możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40              | Brak uwag.  |
| Stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej  | Stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej                    | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |
| Klawiatura membranowa wodoszczelna umieszczona na głowicy poniżej wyświetlacza   | Membranowa, wodoodporna, umieszczenie (zweryfikowano na podstawie zdjęć) | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |
| Możliwość zamontowania głowicy na stalowym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla 1,5 m | Brak możliwości weryfikacji długości kabla <sup>4</sup>                  | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Funkcja tarowania  | Funkcja tarowania <sup>2</sup>   | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |
| Funkcja zerowania  | Funkcja zerowania <sup>2</sup>   | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |
| Funkcja programowania limitów  | <b>Nie posiada<sup>5</sup></b>   | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | <b>Model nr 1 nie posiada funkcji programowania limitów, w przypadku modelu nr 2 brak możliwości weryfikacji.</b> |
| Funkcja liczenia sztuk   | Funkcja liczenia sztuk   | Beneficjent nie przedstawił informacji. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |

<sup>4</sup> Zweryfikowano na podstawie strony internetowej [http://www.exalt.pl/u93s93ppv310-60kg\\_waga\\_platformowa\\_pvk\\_310\\_zakres\\_60kg\\_dokladnosc\\_20g\\_szalka\\_ze\\_stali\\_nierdzewnej\\_420w\\_x\\_520dmm\\_interfejs\\_rs232\\_wyswietlacz\\_led\\_zasilacz\\_sieciowy\\_z\\_legalizacja.html](http://www.exalt.pl/u93s93ppv310-60kg_waga_platformowa_pvk_310_zakres_60kg_dokladnosc_20g_szalka_ze_stali_nierdzewnej_420w_x_520dmm_interfejs_rs232_wyswietlacz_led_zasilacz_sieciowy_z_legalizacja.html)

<sup>5</sup> Zweryfikowano na podstawie stron internetowych <https://www.prokas.com.pl/waga-elektryczna-dibal-pvk-310.html>, <https://www.antech24.pl/?130,dibal-pvk-310> oraz <https://www.elpro.com.pl/dibal/dibal-pvk-310-175.html>

|                          |                          |   |  |
|--------------------------|--------------------------|---|--|
|                          |                          | weryfikacji-  |  |
| Wymiary: 420x670x 830 mm | Wymiary: 420x670x 830 mm | <del>370x490 mm (brak możliwości weryfikacji wysokości)</del> | <del>Model nr 2 nie spełnia kryterium wymiarów, ponadto brak możliwości weryfikacji wysokości.</del> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej [http://www.e-programy.eu/p/424/wagi\\_legalizowane/dibal\\_pvk\\_310/m/154](http://www.e-programy.eu/p/424/wagi_legalizowane/dibal_pvk_310/m/154).

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Yakudo [https://yakudo.eu/produkt/waga\\_magazynowa\\_digi\\_ds\\_530bp\\_ga/](https://yakudo.eu/produkt/waga_magazynowa_digi_ds_530bp_ga/).

| Pralka  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Beko HTV7616XW                                 | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: LG C4 slim F2J6HM1W                            | Komentarz   |
|---|--|--|---|
| Pralka z funkcją suszenia                               | Pralka z funkcją suszenia  | Pralka z funkcją suszenia  | Brak uwag.  |
| Wielkość załadunku:<br>8 kg pranie, 5 kg suszenie       | <del>7 kg pranie, 4 kg suszenie</del>  | <del>7 kg pranie, 4 kg suszenie</del>  | <del>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</del>  |
| Wirowanie: 1300 obr./min, regulacja prędkości wirowania | <del>Maksymalna prędkość wirowania: 1200 obr./min, regulacja prędkości wirowania</del> | <del>Maksymalna prędkość wirowania: 1200 obr./min, regulacja prędkości wirowania</del> | <del>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</del>  |
| Klasa energetyczna A                                    | <del>Klasa energetyczna B</del>  | <del>Klasa energetyczna B</del>  | <del>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</del>  |
| Wymiary 600x450x820 mm                                  | <del>600x450x840 mm</del>  | <del>600 x 450 x 850 mm</del>  | <del>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „różnica wymiarów wysokości wynika z niejednorodnych zasad ich określania – możliwość regulacji nóżek (podstawy)”</del> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Beko (<https://www.beko.pl/produkt/1776/htv7616xw>).

Powyższe parametry zweryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy LG ([https://www.lg.com/pl/pralko-suszarki/lg-f2j6hm1w?utm\\_campaign=PL\\_HA\\_2020\\_PaidSearch\\_LinkAd\\_RoS\\_CPC\\_Washer\\_OnGoing\\_Google\\_TG\\_15\\_Consideration\\_COMMON-BUDGET&cmpid=PL\\_HA\\_2020\\_PaidSearch\\_LinkAd\\_RoS\\_CPC\\_Washer\\_OnGoing\\_Google\\_TG\\_15\\_Consideration\\_COMMON-BUDGET](https://www.lg.com/pl/pralko-suszarki/lg-f2j6hm1w?utm_campaign=PL_HA_2020_PaidSearch_LinkAd_RoS_CPC_Washer_OnGoing_Google_TG_15_Consideration_COMMON-BUDGET&cmpid=PL_HA_2020_PaidSearch_LinkAd_RoS_CPC_Washer_OnGoing_Google_TG_15_Consideration_COMMON-BUDGET)).

Beneficjent w ramach projektu zaplanował zakup zamrażalek o pojemności 700 l., które miały znajdować się w magazynie chłodniczym oraz w kuchni głównej. Pomimo planowanego umieszczenia zamrażalek w różnych pomieszczeniach budynku, Beneficjent zastosował wobec nich ten sam opis przedmiotu zamówienia. W związku z powyższym tabela odnosi się zarówno do zamrażalek z magazynu chłodniczego jak i kuchni głównej:



| Zamrażalka 700 l.   | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Asber GCNZ-701-R  | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Bartscher 700803       | Komentarz  |
|---|---|--|--|
| Obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej                      | Stal nierdzewna.  | Stal szlachetna.   | Brak uwag.   |
| Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury                     | Brak możliwości weryfikacji.                              | Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                           |
| Wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi   | Wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi.                  | Brak możliwości weryfikacji.                                   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)                                     | Brak możliwości weryfikacji.                              | <b>Powietrze obiegowe.</b>                                     | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                           |
| Energooszczędny i cichy agregat skraplający, typu EMBRACO/ASPERA lub równoważnego | Brak możliwości weryfikacji.                              | Brak możliwości weryfikacji.                                   | Brak możliwości weryfikacji.                                       |
| Automatyczne odszranianie   | Automatyczne odszranianie.                                | Brak możliwości weryfikacji.                                   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Automatyczne odparowanie skroplin   | Automatyczne odparowanie skroplin.                        | Brak możliwości weryfikacji.                                   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastyfikowane)                                    | <b>Półki epoksydowe GN 2/1</b>                            | Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym                           | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Samozamykające się drzwi  | Samozamykające się drzwi                                  | Brak możliwości weryfikacji.                                   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Zamek drzwi na klucz  | Zamek drzwi na klucz                                      | Brak możliwości weryfikacji.                                   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Regulowane nogi w zakresie do 50 mm   | <b>Regulacja wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm</b> | Regulacja wysokości 2040 mm do 2090 mm                         | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Czynnik chłodniczy: R-404a  | <b>Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC)</b>         | <b>Środek chłodniczy: R290</b>                                 | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>   |
| Klasa klimatyczna: 5  | <b>Klasa klimatyczna: 4<sup>6</sup></b>                   | <b>Klasa klimatyczna: 4<sup>5</sup></b>                        | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>   |
| Wymiary: 730x845x2130 mm  | <b>653x842x2040 mm</b>                                    | <b>705x895x2090 mm</b>   | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>   |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Asber <http://www.asberprofessional.pl/producto-detalle-nuevo.aspx?IG=13&IF=125&ISF=808&ISSF=1056&IM=19047056>.

<sup>6</sup> Klasa klimatyczna wskazuje maksymalną temperaturę otoczenia, jaka powinna panować w miejscu instalacji urządzenia. Klasa klimatyczna 4 - temperatura otoczenia do +30°C. Klasa klimatyczna 5 - temperatura otoczenia do +40°C.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Bartscher <https://www.bartscher.com/pl/Produkty/Technika-ch%5C%82odzenia/Szafa-mro%5C%BAnicze/Szafa-mro%5C%BAnicza-700L-GN210/p/700803>.

Beneficjent w dokumentacji przekazanej w dniu 27.05.2020 r. oprócz wskazania dwóch równoważnych produktów zamrażarki o pojemności 700 l., zawarł również uwagę, że identyczne wymiary posiada szafa mroźnicza SZRON MBF8113. Niemniej jednak, po dokonanej przez Zespół kontrolujący analizie zamrażarki, wskazać należy, że zamrażarka ta nie spełnia wymagań postawionych przez Beneficjenta np. w odniesieniu do czynnika chłodniczego (zweryfikowano na podstawie dokumentów przedstawionych przez Beneficjenta).

Beneficjent w ramach projektu zaplanował zakup lodówek o pojemności 700 l., które miały znajdować się w magazynie chłodniczym oraz w kuchni głównej. Pomimo planowanego umieszczenia lodówek w różnych pomieszczeniach budynku, Beneficjent zastosował wobec nich ten sam opis przedmiotu zamówienia. W związku z powyższym tabela odnosi się zarówno do lodówek z magazynu chłodniczego jak i kuchni głównej:

| Łódówka 700 l.  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Asber GCPZ-701 R | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Grafen AF07EKOMTN <sup>7</sup>   | Komentarz   |
|---|--|--|---|
| Obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej                      | Stal nierdzewna.   | Stal nierdzewna.   | Brak uwag.  |
| Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury                     | Brak możliwości weryfikacji.                             | Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.  |
| Wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi   | Wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi.                 | Automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi                   | Brak uwag.  |
| Chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)                                     | Brak możliwości weryfikacji.                             | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Energooszczędny i cichy agregat skraplający, typu EMBRACO/ASPERA lub równoważnego | Brak możliwości weryfikacji.                             | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Automatyczne odszranianie   | Automatyczne odszranianie.                               | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |
| Automatyczne odparowanie skroplin   | Automatyczne odparowanie skroplin.                       | Automatyczne odparowanie skroplin.                                       | Brak uwag.  |
| Półki rusztowe GN2/1 (metalowe/plastyfikowane)                                    | <b>Półki epoksydowe GN 2/1</b>                           | Brak możliwości weryfikacji.   | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2. |
| Samozamykające się drzwi  | Samozamykające się drzwi                                 | Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną.              | Brak uwag.  |
| Zamek drzwi na klucz  | Zamek drzwi na klucz                                     | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |

<sup>7</sup> Zweryfikowano na podstawie <https://www.hendi.pl/szafa-chlodnicza-1-drzwiowa-700-l-kod-af07ekomtn>

|                                     |   |                                      |   |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| Regulowane nogi w zakresie do 50 mm | <b>Regulacja wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm</b> | Regulowana wysokość od 100 do 190 mm | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. |
| Czynnik chłodniczy: R-134a          | <b>Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).</b>        | Środek chłodniczy R404A/R507         | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. |
| Wymiary: 730x845x2130 mm            | <b>653x842x2040 mm</b>                                    | <b>710x800x2030/2100 mm</b>          | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Asber

<http://www.asberprofessional.pl/productos.aspx?IG=13&IF=125&ISF=808&ISSF=1056>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionych na stronach

internetowych <https://www.hendi.pl/szafa-chlodnicza-1-drzwiowa-700-l-kod-af07ekomtn> oraz

<https://www.skapiec.pl/site/cat/3519/comp/80585590#techniczne>.

Beneficjent w dokumentacji przekazanej w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych produktów lodówki o pojemności 700 l., zawarł również uwagę, że identyczne wymiary posiada szafa chłodnicza SZRON MBF8116. Niemniej jednak, po analizie lodówki dokonanej przez Zespół kontrolujący, wskazać należy, że nie spełnia ona wymagań postawionych przez Beneficjenta np. w odniesieniu do czynnika chłodniczego (zweryfikowano na podstawie dokumentów przedstawionych przez Beneficjenta).

| Naświetlacz do jaj  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: HENDI 281208  | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Mesko AGD NB 2.30                                     | Komentarz  |
|---|---|---|--|
| Urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj działa bakteriobójczo, niszczy pleśń i zarodniki | Urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj działa bakteriobójczo, niszczy pleśń i zarodniki | Urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj działa bakteriobójczo, niszczy pleśń i zarodniki | Brak uwag.   |
| Niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP  | Brak możliwości weryfikacji.  | Niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                                   |
| Zastępuje klasyczne wyparzae do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji              | Zastępuje klasyczne wyparzae do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji              | Zastępuje klasyczne wyparzae do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji.             | Brak uwag.   |
| Dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj   | Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży   | Pojemność szuflady: 30 jaj  | Brak uwag.   |
| Długość trwania cyklu 90 s  | <b>Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund</b>   | Czas trwania cyklu około 90s  | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b>         |
| Klasa ochronności IP20  | Brak możliwości weryfikacji.  | Klasa ochronności IP20  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                                   |
| Trwałość promienników UV 7500h  | Żywotność lampy 11 tys. godzin  | Trwałość promienników UV 7500h  | Brak uwag.   |
| Wymiary: 184x460x380 mm   | <b>358x512x255 mm</b>   | <b>375mm x 425mm x 185mm</b>  | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. Zgodnie z</b> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p><b>wyjaśnieniami Beneficjenta „Model Mesko AGD NB 2.30 – urządzenie identyczne – różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania (...) polegających na nieuwzględnieniu wymiaru rączki do szuflady i osłony bezpiecznika”.</b></p> |
|--|--|--|--|

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy HENDI <https://www.hendi.pl/naswietlacz-uniwiersalny-do-jaj-i-nozy-kod-281208>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy MESKO AGD <http://meskoagd.pl/produkty/naswietlacz-do-jaj/naswietlacz-do-jaj-nb230>.

Jak wykazano w tabeli, Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił, iż model Mesko AGD NB 2.30 jest urządzeniem identycznym do sprzętu dostarczonego a różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania polegających na nieuwzględnieniu wymiaru rączki do szuflady i osłony bezpiecznika. Niemniej jednak Beneficjent nie wprowadził do SIWZ oraz SOPZ zapisów dotyczących możliwości odchylenia od podanych wymiarów powodując tym samym niemożność zaoferowania przez potencjalnych wykonawców sprzętu, który w opinii Beneficjenta jest równoważny, gdyż przekazana po podpisaniu umowy karta katalogowa producenta nie potwierdziłaby wymiarów opisanych w SOPZ.

Beneficjent w ramach projektu zaplanował zakup lodówek o pojemności 350 l., które miały znajdować się w magazynie jaj oraz magazynie owoców. Pomimo planowanego umieszczenia lodówek w różnych pomieszczeniach budynku, Beneficjent zastosował wobec nich ten sam opis przedmiotu zamówienia. W związku z powyższym tabela odnosi się zarówno do zamrażalek z magazynu jaj jak i magazynu owoców:

| Lodówka  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Stalgast 880400 | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: HENDI Budget Line                           | Komentarz   |
|--|---|---|---|
| Pojemność 350 l.                                     | <b>361 l.</b>   | Brak możliwości weryfikacji ze względu na brak wskazania przez Beneficjenta modelu. | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2. |
| Statyczne chłodzenie                                 | Brak możliwości weryfikacji.                            | Jw.   | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Elektroniczny sterownik typu Dixell lub równoważnego | Elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem     | Jw.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2 oraz typu sterownika w modelu nr 1.                                 |
| Agregat chłodniczy typu Danfoss lub równoważnego     | Cichy agregat. Brak możliwości weryfikacji typu.        | Jw.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2 oraz typu agregatu w modelu nr 1.                                   |
| Automatyczne rozmrażanie                             | Automatyczne odszranianie                               | Jw.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.  |
| Zamek drzwi  | Wbudowany zamek na klucz                                | Jw.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2   |
| Łatwo wymienna uszczelka                             | Brak możliwości weryfikacji.                            | Jw.   | Brak możliwości weryfikacji.  |



|                           |   |     |  |
|---------------------------|---|-----|--|
| drzwi                     |   |     |  |
| Czynnik chłodniczy: R134a | <b>Czynnik chłodniczy : R600a</b>   | Jw. | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2 |
| 4-przestawne ruszty       | <b>w komplecie 3 półki; brak informacji o możliwości zmiany położenia rusztów</b> | Jw. | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2 |
| Wymiary: 600x585x1855 mm  | <b>600x600x1850 m</b>   | Jw. | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2 |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Stalgast <https://stalcast.com/szafa-chlodnicza-350-l-wnetrze-z-abs-biala-lakierowana>.

Beneficjent w toku czynności kontrolnych nie wskazał modelu lodówki Hendi BudgetLine oraz nie przedstawił dokumentów potwierdzających jej parametry, tym samym niemożliwe jest zweryfikowanie równoważności wskazanego przez Beneficjenta sprzętu.

Beneficjent w dokumentacji przekazanej w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych produktów lodówki o pojemności 350 l., zawarł również uwagę, że identyczne wymiary posiada lodówka Multigastro ER400. Niemniej jednak, po analizie lodówki dokonanej przez Zespół kontrolujący, wskazać należy, że nie spełnia ona wymagań postawionych przez Beneficjenta, np. w odniesieniu do czynnika chłodniczego (zweryfikowano na podstawie strony internetowej <https://multigastro.pl/szafa-chlodnicza-cr400-poj-350-l.html>).

| Lodówka na próbki pokarmowe  | Model wskazany przez Beneficjenta:<br>Gort-CCZ01-054DV  | Komentarz   |
|--|---|---|
| Kompaktowa budowa  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                                  |
| Cichy agregat  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                                  |
| 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami na drzwiach  | Wyposażona w 9 kaset z pojemnikami na próbki żywności (po 9 szt. pojemników w każdej kasecie). Brak możliwości weryfikacji ilości półek.  | Brak możliwości weryfikacji w części dot. ilości półek.       |
| Instrukcja pobierania i przechowywania próbek  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                                  |
| Urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe)   | <b>Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</b>  | <b>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich | Wyposażona w 9 kaset z pojemnikami na próbki żywności (po 9 szt. pojemników w każdej kasecie). Zgodnie z kartą katalogową przekazaną przez Wykonawcę pojemniki mają pojemność 250 ml. | <b>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Automatyczne odszranianie  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                                  |
| Temperatura min.: -8 °C Temperatura max.: 8 °C   | <b>Zakres temperatury -1 + +10 stopni C</b>   | <b>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Głębokość D: 510 mm Szerokość W: 470 mm Wysokość H: 840 mm | <b>540 x 580 x 800 mm</b>  | <del>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</del> |
| Pojemność V: 95 l.   | <b>Pojemność 120 L</b>   | <del>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</del> |
| Napięcie U: 230 V  | Zasilanie 230 V  | Brak uwag.  |
| Karta gwarancyjna: tak                                     | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                      |
| Moc elektryczna: 0.105 kW                                  | <b>Moc 70 W (= 0,07 kW)</b>  | <del>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</del> |
| Linia chłodnictwa: białe                                   | Parametr stosowany przy opisie sprzętów firmy Stalgast. Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.                                      |
| Wymiary: 470x510x840 mm                                    | <b>540 x 580 x 800 mm</b>  | <del>Model wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</del> |

Wykonawca w ofercie zaproponował lodówkę na próbki pokarmowe firmy Stalgast, natomiast faktycznie dostarczona lodówka to Gort CCZ01 054DV (opisano w pkt 5.2.3 niniejszej Informacji pokontrolnej). Parametry lodówki zweryfikowano na podstawie strony internetowej firmy Gort <https://www.gort.pl/produkty/lodowka-na-probki/>.

Zgodnie z dokumentacją przekazaną przez Beneficjenta w dniu 27.05.2020 r. zaprezentowana powyżej lodówka jest jedyną na rynku.

| Taboret elektryczny   | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Bartscher E1K500 105325 | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: STALGAST 773020 | Komentarz   |
|---|---|---|---|
| Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI304                                   | Stal nierdzewna. Brak możliwości weryfikacji AISI.              | Stal nierdzewna. Brak możliwości weryfikacji AISI.      | Brak możliwości weryfikacji AISI.   |
| Średnica płyty grzewczej: 44 cm umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności | <b>Średnica pola grzewczego 400 mm</b>                          | <b>Płyta grzewcza o średnicy 400 mm</b>                 | <del>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</del>  |
| Moc grzewcza: 5 kW  | Moc przyłączeniowa 5 kW   | Moc elektryczna : 5 kW                                  | Brak uwag   |
| Wymiary: 570 x 570 x 490 – 550 mm   | <b>570x590x515 mm</b>   | 580x580x380 mm  | <del>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „Model Bartscher E1K500 nr 105325 urządzenie identyczne różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania (...) w tym przypadku dodano wymiar wyłącznika (pokrętła) oraz nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek”.</del> |

Powyższe parametry zweryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Bartscher <https://www.bartscher.com/pl/Produkty/Gotowanie/Taborety-gazowe-i-elektryczne/Taboret-grzewczy-E-1K500/p/105325>.

Powyższe parametry zweryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Stalgast <https://stalcast.com/taboret-elektryczny-5-kw-400v>.

Jak wykazano w tabeli, Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił, iż model Model Bartscher EIK500 jest urządzeniem identycznym do sprzętu dostarczonego a różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania polegających w tym przypadku na dodaniu wymiaru wyłącznika (pokrętła) oraz braku informacji o możliwości regulacji nóżek. Niemniej jednak Beneficjent nie uwzględnił w SIWZ oraz SOPZ możliwości odchylenia od podanych wymiarów powodując tym samym niemożność zaoferowania przez potencjalnych wykonawców sprzętu, który w opinii Beneficjenta jest równoważny, gdyż przekazana po podpisaniu umowy karta katalogowa producenta nie potwierdziłaby wymiarów opisanych w SOPZ.

| Patelnia elektryczna   | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: MBM 900 GBR <sup>8</sup>  | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Primax Chef G1733   | Komentarz   |
|--|---|---|---|
| Nierdzewna wanna – dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm           | <b>Zbiornik z stali nierdzewnej AISI 304 10 mm</b>  | <b>Zbiornik do gotowania o pojemności 80l ze ściankami o grubości 2 mm z AISI 304 i dnem ze stali miękkiej o grubości 10 mm</b> | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>  |
| Idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła                                   | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Nierdzewna uchylna pokrywa   | Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu | Pokrywa ze stali nierdzewnej, grubość 10/10, z uchwytem z materiału atermicznego.   | Brak uwag.  |
| System zabezpieczający przed poparzeniem – specjalny uchwyt i osłona pokrywy | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Ręczne mechaniczne uchylanie   | Ręczne przechylenie za pomocą korbki  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Zawór do napszczenia wody BR – 90/80-ET/N                                    | Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia, brak informacji o rodzaju zaworu                                     | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Nierdzewna wanna – nierdzewne dno o grubości 12 mm                           | <b>Zbiornik z stali nierdzewnej AISI 304 10 mm</b>  | <b>Zbiornik do gotowania o pojemności 80l ze ściankami o grubości 2 mm z AISI 304 i dnem ze stali miękkiej o grubości 10 mm</b> | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>  |
| Wymiary: 800 x 900 x 900 mm  | <b>800x900x850 mm</b>   | <b>800x900x850 mm</b>   | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „MBM 900 GBR8 oraz Primax Chef G1733 – różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania – w tym przypadku</b> |

<sup>8</sup> Zgodnie z informacją uzyskaną ze strony <https://www.gastropuls.pl/patelnie-przechylne-gastronomiczne/patelnia-przechylna-gazowa-z-zapalnikiem-elektrycznym-mbm-900-gbr8> zaproponowana przez Beneficjenta kuchnia to kuchnia gazowa z zapalnikiem elektrycznym, a nie elektryczna.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <i>nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek<sup>9</sup></i> |
|--|--|--|--|

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronach internetowych <https://eva-tec.pl/patelnie-gazowe-gastronomiczne/24322-patelnia-przechylna-mbm-900-gbr8-gazowa.html> oraz <https://www.gastropuls.pl/patelnie-przechylne-gastronomiczne/patelnia-przechylna-gazowa-z-zapalnikiem-elektrycznym-mbm-900-gbr8>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://sw-projekt.pl/seria-900-800/583-patelnia-gazowa-g-1700.html>.

Jak wykazano w tabeli, Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił, iż w przypadku modeli MBM 900 GBR8 oraz Primax Chef G1733 różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania, gdyż w przedmiotowym przypadku nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek. Niemniej jednak Beneficjent nie wprowadził do SIWZ oraz SOPZ zapisów dotyczących możliwości odchylenia od podanych wymiarów powodując tym samym niemożność zaoferowania przez potencjalnych wykonawców sprzętu, który w opinii Beneficjenta jest równoważny, gdyż przekazana po podpisaniu umowy karta katalogowa producenta nie potwierdziłaby wymiarów opisanych w SOPZ.

| Kocioł elektryczny  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: MBM G1508 <sup>9</sup>                                       | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Profichef PC9001 <sup>10</sup> | Komentarz  |
|---|--|--|--|
| Grzanie pośrednie   | <b>Ogrzewanie bezpośrednie.</b>  | <b>Grzanie bezpośrednie.</b>   | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b> |
| Specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm  | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316                           | Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316 | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                         |
| Zabezpieczenie ciśnieniowe  | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Bateria napelnianie zimną wodą  | Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie  | Kran z ciepłą oraz zimną wodą.   | Brak uwag.   |
| Uzupełnianie wody w płaszczu wodnym, półautomatyczne lub przez armaturę | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Możliwość wyboru pełnej lub połowicznej moey grzałek                    | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Precyzyjna 7 stopniowa regulacja moey grzania                           | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                     |

<sup>9</sup> Zgodnie z informacją uzyskaną ze strony <https://www.gastropuls.pl/kotly-warzelne/kocioł-warzelny-gazowy-150l-z-grzaniem-bezpośrednim-mbm-900-g1508> zaproponowany przez Beneficjenta kocioł to kocioł gazowy, a nie elektryczny.

<sup>10</sup> Zgodnie ze zdjęciem strony internetowej przekazanej przez Beneficjenta zaproponowany przez niego kocioł to kocioł gazowy, a nie elektryczny.



|  |                              |                              |  |
|--|------------------------------|------------------------------|--|
| Zawór spustowy standardowo okrągły 2"                            | Brak możliwości weryfikacji. | Dwucalowy kran spustu        | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1-   |
| Solidna konstrukcja  | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Regulowane nogi ze stali nierdzewnej                             | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Pojemność 150 l.   | Pojemność 150 l.             | Pojemność 150 l.             | Brak uwag.   |
| Wymiary: 800 x 900 x 900 mm                                      | <b>800x900x850 mm</b>        | Brak możliwości weryfikacji. | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „MBM G1508” różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania – w tym przypadku nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek. Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2-</b> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://www.gastropuls.pl/kotly-warzelne/kociol-warzelny-gazowy-150l-z-grzaniem-bezposrednim-mbm-900-g1508>.

Powyższe parametry zweryfikowano na podstawie zdjęcia przekazanego przez Beneficjenta dot. kotła Profichief PC9001. Strona internetowa pokazana na zdjęciu Beneficjenta na dzień 19.06.2020 r. jest nieaktywna <https://mmgastro.pl/produkt/szczegoly/45792,kociol-warzelny-gazowy-150l-profichief>.

Jak wykazano w tabeli, Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił, iż w przypadku modelu MBM G1508 różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania, gdyż w przedmiotowym przypadku nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek. Niemniej jednak Beneficjent nie wprowadził do SIWZ oraz SOPZ zapisów dotyczących możliwości odchylenia od podanych wymiarów powodując tym samym niemożność zaoferowania przez potencjalnych wykonawców sprzętu, który w opinii Beneficjenta jest równoważny, gdyż przekazana po podpisaniu umowy karta katalogowa producenta nie potwierdziłaby wymiarów opisanych w SOPZ. Ponadto podkreślić należy, że zaproponowane przez Beneficjenta kotły są kotłami gazowymi a nie elektrycznymi.

| Piec kondensacyjno-parowy        | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Rational SCC101E | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: CONVOTHERM easyTouch 10.10 EB | Komentarz   |
|----------------------------------|--|---|---|
| Pozioma orientacja GNów 10xGN1/4 | 10 pojemników GN 1/4                                     | 10+1 x GN 1/4<br>Hość przewodnic: 11                                  | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań. |
| Gorące powietrze 30-300 °C;      | Gorące powietrze 30-300°C                                | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2-                    |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p>Funkcje: funkcja kombi-gorące powietrze/para 30–300 °C; funkcja gotowania w parze 30–130 °C; Bio-gotowanie 30–98 °C; pieczenie nocne; „Timer półek” – możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce; Regeneracja, system bankietowy – obróbka termiczna polegająca na utrzymywaniu jakości i temperatury potraw serwowania; pieczenie; piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej; funkcja zapiekania; automatyczne mycie; automatyczna regulacja wilgotności; szybkie generowanie nasyconej pary; system automatycznego zarządzania pojemnością; natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi;</p> | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji.</p> | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji.</p>   | <p>Brak możliwości weryfikacji.</p>                                       |
| <p>Wyposażenie: automatyczny przedgrzew; automatyczne chłodzenie; manualne nawilżanie; automatyczny start, potrójna szyba w drzwiach; dwukierunkowe obroty wentylatora, 7 prędkości wentylatora; książka kucharska – 1000 programów; rekuperator; prysznic ręczny – zewnętrzne źródło wody; 6 punktowa sonda gotowania – precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy; podstawa 16 prowadnie GN1/1, wymiary: 830x585x700</p>  | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji.</p> | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji.</p>   | <p>Brak możliwości weryfikacji.</p>                                       |
| <p>Elementy sterujące: 8-calowy kolorowy dotykowy panel sterujący, proste i intuicyjne sterowanie; brak elementów mechanicznych; funkcja Learn – piec zapamiętuje bieżący program i umożliwia jego zapisanie</p>   | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji.</p> | <p><b>System sterowania dotykowego za pomocą 9-cio calowego ekranu z konfigurowalnym interfejsem.</b></p> <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji.</p> | <p><b>Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b></p> |
| <p>Serwis: System HACCP – łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych;</p>  | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie</p>  | <p>Ze względu na specyfikę sprzętu oraz brak wszystkich informacji na stronie</p>  | <p>Brak możliwości weryfikacji.</p>                                       |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| automatyczny system sterowania i kontroli bojlera; automatyczna informacja o błędach; Port USB; interfejs LAN; Stal nierdzewna AISI 304/316 | internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji. | internetowej nie jest możliwa pełna weryfikacja posiadanych funkcji. |  |
| Wymiary: 933x863x1046 mm  | <b>84,7x77.x104,2 cm</b>   | <b>922x792x1058 mm</b>   | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „HUGENTOBLER1011XL różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania, w tym przypadku liczona jest klamka do pieca w wartości B (głębokość) oraz nóżki regulowane i osłona kominka w wartości H (wysokość)”. |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://www.gastro-marinex.pl/pl/p/PIEC-KONWEKCYJNO-PAROWY-ELEKTRYCZNY-10XGN11-RATIONAL-SCC101E/37103>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://sklep.technica.pl/piece-elektryczne/piec-konwekcyjno-parowy-elektryczny-bojlerowy-10-1-x-gn-1-1-convotherm-easytouch-10-10-eb>.

Ponadto Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił „HUGENTOBLER1011XL różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania, w tym przypadku liczona jest klamka do pieca w wartości B (głębokość) oraz nóżki regulowane i osłona kominka w wartości H (wysokość)”. Beneficjent nie przekazał dokumentów potwierdzających swoje wyjaśnienia, natomiast na podstawie uzyskanych przez IZ RPO WSL informacji ze strony internetowej wskazać należy, że wymiary (933 x 977 x 1080 mm) odbiegają od tych opisanych w SOPZ, natomiast pozostałe parametry są niemożliwe do zweryfikowania..

| Kuchnia elektryczna                     | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Hendi 226223   | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Kromet 700.KE 4 + podstawa L700.KE04                             | Komentarz  |
|---|--|--|--|
| Płyty szybkoegrzejne z szafką otwieraną | Szafka z 3 stron zamknięta. Model nie posiada szafki otwieranej tylko pustą przestrzeń pod płytą grzewczą. | Szafka otwarta z 4 stron. Model nie posiada szafki otwieranej tylko pustą przestrzeń pod płytą grzewczą. | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.  |
| Wymiary: 800x700x900 mm                 | 800x700x900 mm   | <b>800x700x850 mm</b>  | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „Model Kromet 700.KE 4 urządzenie identyczne różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania w tym przypadku nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek”. |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej — [Hendi — <https://www.hendi.pl/kuchnia-elektryczna-4-plytowa-kitchen-line-na-podstawie-otwartej-kod-226223>](https://www.hendi.pl/kuchnia-elektryczna-4-plytowa-kitchen-line-na-podstawie-otwartej-kod-226223).

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej — <https://sklep.technica.pl/kuchnie-elektryczne-4/kuchnia-elektryczna-4-palnikowa-nastawna-kromet-700-ke-4?from=listing&campaign-id=14&q=Kromet+700.KE-4>.

Jak wykazano w tabeli, Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił, iż w przypadku modelu Model Kromet 700.KE-4 różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania, gdyż w przedmiotowym przypadku nie uwzględniono możliwości regulacji nóżek. Niemniej jednak Beneficjent nie wprowadził do SIWZ oraz SOPZ zapisów dotyczących możliwości odchylenia od podanych wymiarów powodując tym samym niemożność zaoferowania przez potencjalnych wykonawców sprzętu, który w opinii Beneficjenta jest równoważny, gdyż przekazana po podpisaniu umowy karta katalogowa producenta nie potwierdziłaby wymiarów opisanych w SOPZ.

| Krajalnica                                      | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: MaGa 110P                                | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: CELME FA 250 | Komentarz  |
|---|--|--|--|
| Moc 0,16kW                                      | Moc 0,12 kW  | Moc silnika: 180 W (= 0,18 kW)                       | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.  |
| Średnica noża 250mm                             | Średnica noża 250mm  | Średnica noża 250mm                                  | Brak uwag.   |
| Konstrukcja aluminiowa                          | Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z aluminium anodowanego. | Aluminium  | Brak uwag.   |
| Wymiar stołu w cm: 21,5 x 22                    | Wymiary stołu podawczego 200 x 200mm   | Brak możliwości weryfikacji.                         | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań. Brak możliwości weryfikacji w przypadku modelu nr 2.   |
| Stół ułożony skośnie                            | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                         | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Napęd ślimakowy                                 | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                         | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Nóż tnący gładki o twardości 58-59 HRC          | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                         | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Dołączany system ostrzący                       | Wyposażona w profesjonalną ostrzarkę noża  | Wbudowana ostrzarka.                                 | Brak uwag.   |
| Nieprzywierająca powierzchnia noża              | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                         | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                         | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Wymiary: 425 x 525 x 380 mm                     | 51.1x42.3x40 cm  | 410x520x380 mm                                       | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań. Zgodnie z wyjaśnieniami Beneficjenta „Model Celme FA 250 – identyczne urządzenie, różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania – wymiary |



|  |  |  |                    |
|--|--|--|--------------------|
|  |  |  | <i>zaokrąglone</i> |
|--|--|--|--------------------|

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej

[https://www.lodo.pl/gastronomia/krajalnica\\_grawiatacyjna\\_do\\_wedlin\\_maga\\_110p\\_ce\\_11583.php](https://www.lodo.pl/gastronomia/krajalnica_grawiatacyjna_do_wedlin_maga_110p_ce_11583.php).

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej [https://www.novitus.pl/pl/produkty/inne/krajalnice/celme\\_fa\\_250\\_standard.html](https://www.novitus.pl/pl/produkty/inne/krajalnice/celme_fa_250_standard.html).

Jak wykazano w tabeli, Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. wyjaśnił, iż krajalnica model Celme FA 250 jest urządzeniem identycznym do dostarczonej w ramach postępowania krajalnicy a różnica wymiarów wynika z niejednorodnych zasad ich określania (wymiarzy zaokrąglone). Niemniej jednak Beneficjent nie wprowadził do SIWZ oraz SOPZ zapisów dotyczących możliwości odchylenia od podanych wymiarów powodując tym samym niemożność zaoferowania przez potencjalnych wykonawców sprzętu, który w opinii Beneficjenta jest równoważny, gdyż przekazana po podpisaniu umowy karta katalogowa producenta nie potwierdziłaby wymiarów opisanych w SOPZ. Nie sposób zgodzić się z powyższymi wyjaśnieniami Beneficjenta, gdyż na stronie wskazanej przez IZ RPO WSL podano wymiary z dokładnością do milimetra.

| Blender przemysłowy   | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Henci 400                          | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Fimar FX/40                        | Komentarz                    |
|---|--|--|------------------------------|
| Ręczny mikser zanurzeniowy z różgą                                  | Ręczny mikser zanurzeniowy z różgą   | Ręczny mikser zanurzeniowy z różgą   | Brak uwag.                   |
| Moc 0,4kW   | Moc 400 W (=0,4 kW)  | Moc 400 W (=0,4 kW)  | Brak uwag.                   |
| W zestawie: silnik, uchwyt, różga i przystawka miksująca 40 cm      | Długość ramienia miksera: 400 mm   | Długość ramienia miksera: 400 mm   | Brak uwag.                   |
| Wyłącznik pracy   | Tak  | Tak  | Brak uwag.                   |
| Płynna regulacja obrotów podczas używania różgi: 4-15 tys. obr./min | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji. |
| Przełącznik obrotów mikser / różga                                  | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji. |
| Możliwość zmiany przystawki do ugniatania i miksowania              | Tak  | Tak  | Brak uwag.                   |
| Obroty: 2500-11000 obr./min mikser; obroty: 250-1500 obr./min różga | Prędkość miksera: 2500-11000 obr./min., prędkość różgi: 250-1500 obr./min. | Prędkość miksera: 2500-11000 obr./min., prędkość różgi: 250-1500 obr./min. | Brak uwag.                   |
| Wymiary: 170 x 120x740 mm   | 170x120x740 mm   | 170x120x740 mm   | Brak uwag.                   |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Henci <https://www.hendi.pl/mikser-reczny-z-ramieniem-miksujacym-i-ubijajacym-hendi-400-ze-zmienna-predkoscia-kod-224014>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://www.vieffetrade.eu/sprzedaz/C5%BC/miksery/fimar/mixer-zanurzenie-blok-silnika-z-drive-1-mikser-em-40-1-biczowa/fx40/65422>.

| Mikser | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Cookpro 770010002 | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Henci (Grafen) 221907 | Komentarz |
|--------|---|---|-----------|
|        |   |   |           |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| Moc 0,18kW                                    | Moc 450 W (=0,45 kW)                               | Moc 0,25 kW   | Brak uwag.   |
| 3 stopnie prędkości<br>(132/235/421 obr./min) | <del>Prędkość od 80 do 660 obrotów na minutę</del> | <del>6 prędkości, brak możliwości weryfikacji pozostałych danych dot. obrotów</del> | <del>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</del> |
| Planetarne ułożenie przystawek                | Brak możliwości weryfikacji.                       | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Dokładne mieszanie bez rotacji dzieży         | Brak możliwości weryfikacji.                       | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Wyjmowana nierdzewna dzieża                   | Brak możliwości weryfikacji.                       | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Mikrowyłącznik bezpieczeństwa                 | Brak możliwości weryfikacji.                       | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.   |
| W zestawie: mieszadło, hak, różga             | Brak możliwości weryfikacji.                       | Różga, mieszadło płaskie oraz hak   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                             |
| Poliwęglanowa pokrywa dzieży                  | Brak możliwości weryfikacji.                       | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.   |
| Pojemność 8 l.                                | <b>Pojemność 7 l.</b>                              | Pojemność 8 l.  | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b>   |
| Wymiary: 300x400x580 mm                       | <b>400x250x430mm</b>                               | <b>365x440x613</b>  | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>     |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://cookpro.pl/mikser-planetaryny-71-770010002>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://www.gastropuls.pl/miksery-planetarne/mikser-planetaryny-stolowy-8l-aeromix-grafen-221907>.

Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych mikserów, zawarł również uwagę, że identyczne wymiary posiada model Mankiewicz 800A. Niemniej jednak, ww. dokumenty nie zawierają informacji jakie wymiary posiada mikser.

| Garnek 30 l.  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Melpex   | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Barscher 100441 | Komentarz  |
|---|--|---|--|
| Pojemność 30 l.   | <b>Pojemność 29,5 l.</b>   | Pojemność 30 l.   | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Trójwarstwowe dno – stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna | Wielowarstwowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium (...) i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej | Brak możliwości weryfikacji.                            | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| IMPACT BONDING lub równoważna unikalny system równomiernego       | Dno formowane jest w technologii impact bonding, eo zapewnia idealne łączenie  | Brak możliwości weryfikacji.                            | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |

|   |  |                             |  |
|---|--|-----------------------------|--|
| rozprowadzania ciepła;  | warstw i gwarantuje odporność na korozję i optymalne przewodzenie ciepła |                             |  |
| Nierdzewne uchwyty  | Tak  | Tak                         | Brak uwag.   |
| Przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna) | Możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni, również indukcyjnych  | Nadaje się do indukcji: tak | Brak uwag.   |
| Wymiary: 360x290 mm   | Wymiary: 360x290 mm  | <b>320 x 320 x 326 mm</b>   | <b>Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <http://melpex.pl/garnek-wysoki-z-pokrywa-360x290-mm-295-ltr-p1901.html>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://www.gastrosilesia.pl/garnek-1-d-bartscher-18,2,31664>.

| Garnek 50 l.  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Melpex   | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Emaks EX10011073  | Komentarz  |
|---|--|---|--|
| Pojemność 50 l.   | Pojemność 50 l.  | Pojemność 50 l.   | Brak uwag.   |
| Trójwarstwowe dno – stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna                         | Wielowarstwowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium (...) i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej | Posiada 3 warstwowe dno (tzw. „sandwich” – 2 warstwy stali nierdzewnej z aluminiową pomiędzy)   | Brak uwag.   |
| IMPACT BONDING lub równoważna unikalny system równomiernego rozprowadzania ciepła;        | Dno formowane jest w technologii impact bonding, co zapewnia idealne łączenie warstw i gwarantuje odporność na korozję i optymalne przewodzenie ciepła                     | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Nierdzewne uchwyty  | Tak  | Tak   | Brak uwag.   |
| Przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna) | Możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni, również indukcyjnych  | Produkt może być używany na kuchenkach gazowych, elektrycznych, płytach indukcyjnych, ceramicznych, halogenowych, a także w piekarnikach. | Brak uwag.   |
| Wymiary: 400x400 mm   | 400x400 mm   | <b>428 x 520 mm</b>   | <b>Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <http://melpex.pl/garnek-wysoki-z-pokrywa-400x400-mm-50-ltr-p1893.html>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://emaks.pl/garnek-ze-stali-nierdzewnej-pokrywka-50l/3802>.

| Lampa owadobójcza  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Stalgast 692211                             | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: HENDI 270158 <sup>11</sup>  | Komentarz  |
|--|---|---|--|
| Moc świetlówek 2x8W  | Lampa owadobójcza 2x10 W  | Moc świetlówek 2x8W   | Brak uwag.   |
| Możliwość montażu na ścianie, podwieszenia pod sufitem lub postawienia                               | Możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia                         | <b>Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić</b> | <b>Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Urządzenie wyposażone w dwie świetlówki do wabienia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim napięciem | Dwie świetlówki, pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu              | Dwie świetlówki, brak pozostałych informacji                        | Brak możliwości weryfikacji wszystkich wymogów.                    |
| Głęboka taca oraz uchylane drzwiczki ułatwiają użytkowanie i serwis                                  | Obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą, brak informacji o drzwiczkach | Wyjmowana taca umożliwia łatwe czyszczenie                          | Brak możliwości weryfikacji wszystkich wymogów.                    |
| Wymiary: 365x130x262 mm  | <b>390x100x320 mm</b>   | <b>260x335x90 mm</b>  | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>   |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej Stalgast <https://stalcast.com/lampa-owadobojcza-2x10-w>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej Hendi <https://www.hendi.pl/lampa-owadobojcza-do-pomieszczen-kod-270158>.

Beneficjent w dokumentacji przekazanej w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych lamp owadobójczych, zawarł również uwagę, że takie same wymiary posiada lampa Neumarker Fly Killer PlusZap 16. Analiza dokumentów przekazanych przez Beneficjenta potwierdza zgodność wymiarów, jednakże specyfikacja nie pozwala na weryfikację wszystkich parametrów (zweryfikowano na podstawie strony internetowej <https://translate.google.com/translate?hl=pl&sl=en&u=https://shop.neumaerker.de/en/products/hygiene/fly-killers/279/fly-killer-pluszap-16&prev=search&pto=aue>).

| Bemar jezdny trzykomorowy                        | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Bartscher WB3110 | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Lozamet BJW.3GM | Komentarz  |
|--|--|---|--|
| Sterowanie na dłuższym boku                      | <b>Sterowanie na krótszym boku</b>                       | Sterowanie na dłuższym boku                             | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Tłoczone komory                                  | Brak możliwości weryfikacji.                             | Brak możliwości weryfikacji.                            | Brak możliwości weryfikacji.                                       |
| Niezależne sterowanie komór –oszczędność energii | Strefy grzewcze osobno regulowane                        | Brak możliwości weryfikacji.                            | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Kran spustowy do każdej komory                   | <b>1 kran spustowy</b>                                   | <b>1 kran spustowy</b>                                  | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>   |
| Wykonanie nierdzewne                             | Wykonanie nierdzewne                                     | Brak możliwości weryfikacji.                            | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |

<sup>11</sup> Zgodnie z informacją na stronie internetowej lampa owadobójcza przeznaczona jest do pomieszczeń z wyłączeniem tych, gdzie przygotowywane i serwowane są potrawy).



|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| Urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze | Tak   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                         |
| Grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory               | Brak możliwości weryfikacji.                  | Pod zbiornikiem znajdują się panele z grzałką przeznaczoną do pracy w powietrzu. | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                         |
| Kontrolka włączenia i grzania                                 | Lampka kontrolna – nagrzewanie Wł./wyl.       | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                         |
| 4 koła skrętne (2 z hamulcem)                                 | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                         |
| Wymiary: 1250x700x900 mm                                      | <b>1300x655x910 mm</b>                        | <b>1170 x 650 x 850 mm</b>   | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej [Bartscher](https://www.bartscher.com/pl/Produkty/Kawiarnia-barbufet/W%C3%B3zki%20do%20wydawania%20potraw/W%C3%B3zek%20do%20wydawania%20potraw-WB3110/p/200262) [https://www.bartscher.com/pl/Produkty/Kawiarnia-barbufet/W%C3%B3zki do wydawania potraw/W%C3%B3zek do wydawania potraw-WB3110/p/200262](https://www.bartscher.com/pl/Produkty/Kawiarnia-barbufet/W%C3%B3zki%20do%20wydawania%20potraw/W%C3%B3zek%20do%20wydawania%20potraw-WB3110/p/200262).

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej [Lozamet](https://www.lozamet.com.pl/bemary/bemary-jezdne/40/bemar-jezdny-bjw-3gn-detail.html) <https://www.lozamet.com.pl/bemary/bemary-jezdne/40/bemar-jezdny-bjw-3gn-detail.html>.

Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych bemarów, zawarł również uwagę, że takie same wymiary posiada bema Stalchem. Analiza dokumentów przekazanych przez Beneficjenta potwierdza wymiary bemaru, jednakże specyfikacja nie obejmuje wszystkich wymagań postawionych w SOPZ, co uniemożliwia pełną weryfikację produktu.

| Zmywarka  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Fagor AD 125 HRS  | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Winterhalter Gs502 Energy+ | Komentarz                                       |
|---|---|--|---|
| Zmywarka kapturowa do szkła i naczyń  | Zmywarka kapturowa służy do mycia naczyń i sztuców oraz tae                                     | Zmywarka kapturowa do szkła i naczyń                               | Brak uwag.                                      |
| Jednostka rekuperacyjna   | Jednostka rekuperacyjna   | Brak możliwości weryfikacji.                                       | Brak możliwości weryfikacji.                    |
| Wykonanie nierdzewne  | Wykonanie nierdzewne  | Wykonanie nierdzewne   | Brak uwag.                                      |
| Dwupłaszczowa – obudowa   | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                                       | Brak możliwości weryfikacji.                    |
| Dozownik środka myjącego i płuczającego sterowany czasowo   | Dozownik płynu myjącego, dozownik płynu nabłyszczającego; brak informacji o sterowaniu czasowym | Wbudowany dozownik płynu płuczającego, brak pozostałych informacji | Brak możliwości weryfikacji wszystkich wymogów. |
| Wbudowana pompa odpływu   | Wbudowana pompa spustowa – moc 30 W – cykl opróżniania  | Brak możliwości weryfikacji.                                       | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.        |
| Podgląd temperatury mycia i płukania  | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                                       | Brak możliwości weryfikacji.                    |
| Na wyświetlaczu sterowanie elektroniczne – nowy, inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura | Sterowanie elektroniczne. Dotykowy ekran sterowania – procesy oznaczone kolorem                 | Brak możliwości weryfikacji.                                       | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.        |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Termostop – gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP         | THERMO-STOP                                      | Zabezpieczenie przed płukaniem w wodzie o zbyt niskiej temperaturze | Brak uwag.  |
| Soft-start  | Soft-start                                       | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                                    |
| Łożona wanna, nierdzewne filtry wanny + potrójny filtr odpływu, | Wytłaczana komora mycia; brak pozostałych danych | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2 oraz wszystkich danych modelu nr 1. |
| Pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody                       | Brak możliwości weryfikacji.                     | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Pompa odpływu   | Pompa odpływu                                    | Pompa odpływowa   | Brak uwag.  |
| Kontrolki pracy i grzania ruchome nierdzewne                    | Brak możliwości weryfikacji.                     | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.  |
| Wymiary: 640 x 760 x 1570/2270 mm                               | <b>630 x 750 x 1920 mm</b>                       | <b>635x749x2145 mm</b>  | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b>            |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://www.gastropuls.pl/zmywarki-kapturowe/zmywarka-kapturowa-z-rekuperacja-energii-fagor-ad-125-hrs>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej [http://primgastro.pl/index.php?p=p&id=182&id\\_p=90](http://primgastro.pl/index.php?p=p&id=182&id_p=90).

Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych zmywarek, zawarł również uwagę, że produktem równoważnym jest *TopTech38*, a różnica wymiarów wynika z *niejednorodnych zasad ich określania, natomiast w tym przypadku wymiar podano z dokładnością co do milimetra*. Analiza dokumentów przekazanych przez Beneficjenta nie potwierdza zawartej przez Beneficjenta uwagi dot. wymiarów zmywarki (633x755x1565 mm), a specyfikacja nie obejmuje wszystkich wymagań postawionych w SOPZ.

| Maszynka do mięsa  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Henci Profi Line 22   | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Bartscher U22CQO   | Komentarz  |
|--|---|--|--|
| Wilk do mięsa  | Wilk do mięsa   | Wilk do mięsa  | Brak uwag.   |
| Korpus mielący, ślimak, nóż, sitko – wykonanie nierdzewne    | <b>Walek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium</b> , korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej | Korpus i młynek ze stali chromowo-niklowej 18/10, reduktor przekładni ze stali, brak pozostałych informacji. | <b>Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań.</b> |
| Demontowany korpus mielący – łatwy do utrzymania w czystości | Brak możliwości weryfikacji.  | Łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek i element mielący  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                           |
| Sitko z otworami o Ø 6 mm,                                   | Średnica sitka 82 mm z otworami o śr. 6 mm;   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Kolek dociskowy z tworzywa                                   | Kolek dociskowy wykonany z polietylenu  | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                           |
| Przyeisk: włęcz/wyłęcz                                       | Tak   | Tak  | Brak uwag.   |
| Prawe / lewe obroty  | Brak możliwości weryfikacji.  | Bieg wsteczny  | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 1.                           |
| Wydajność: do 300 kg/h                                       | Wydajność chwilowa 300 kg/h   | Wydajność / godz.: 300 kg.   | Brak uwag.   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Pojemnik na mięso  | Tak   | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2.                    |
| Ø sitka – 8 cm,  | Średnica sitka 82 mm z otworami o śr. 6 mm,   | Średnica tarcz 82 mm   | Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.   |
| Obudowa napędu wykonanie nierdzewne TS 22D   | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.   | Brak możliwości weryfikacji.                                |
| System Unger szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm | Nie posiada. Po analizie maszynek do mięsa firmy Hendi stwierdzono, że te posiadające system UNGER opisane są dodatkowo nazwą „UNGER” obok numeru modelu. | System Unger. Szarpak, 2 noże Unger, 1 sitko Unger 8 mm, 1 sitko Unger 4,5 mm. | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta nie spełnia wymagań. |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Hendi <https://www.hendi.pl/wilk-do-miesza-profi-line-hendi-22-kod-282007>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://sklep.technica.pl/maszynki-do-miesza/wilk-do-miesza-o-wydajnosci-300kg-h-unger-bartscher-u22eqo>.

Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych maszynek do mięsa, zawarł również uwagę, iż takie same wymiary posiada produkt FIMAR TS 22D. Niemniej jednak Zespół kontrolujący odstąpił od analizy modelu FIMAR T2 22D, ponieważ Beneficjent w SOPZ nie wymagał aby maszynka do mięsa posiadała określone wymiary, stąd też uwaga Beneficjenta zawarta w dokumentach z 27.05.2020 r. jest bezzasadna.

| Obieraczka do ziemniaków  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Sammic PI20   | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Asber PPS 18 T | Komentarz                                |
|---|---|--|--|
| Powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund <sup>12</sup> ) | <b>Duża ładowność i produkcja dzięki bocznym mieszadłom pokrytym materiałem ściernym z węglika silikonu. Aluminiowa płyta podstawy pokryta materiałem ściernym z węglika silikonu<sup>13</sup>.</b> | Brak możliwości weryfikacji.                           | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2. |
| Czas obierania: 1,5 – 3 min (zależy od jakości ziemniaków)                                      | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                           | Brak możliwości weryfikacji.             |
| Zużycie wody: 2,5 l/min   | Brak możliwości weryfikacji.  | Brak możliwości weryfikacji.                           | Brak możliwości weryfikacji.             |
| Urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych                                 | Obieraczka do ziemniaków. Nadaje się także do obierania marchwi i podobnych warzyw.   | Brak możliwości weryfikacji.                           | Brak możliwości weryfikacji modelu nr 2. |
| Solidna konstrukcja wykonana ze stali   | Konstrukcja ze stali nierdzewnej.   | Konstrukcja ze stali nierdzewnej.                      | Brak uwag.                               |

<sup>12</sup> Korund – minerał będący tlenkiem glinu (<https://pl.wikipedia.org/wiki/Korund>).

<sup>13</sup> Zgodnie z anglojęzyczną kartą produktu materiał ścierny, z którego są wykonane elementy ścieralne to „Silicon carbide”, co w tłumaczeniu oznacza „węglik krzemu”. Inna nazwa węglika krzemu to karborund.

|  |                              |                              |  |
|--|------------------------------|------------------------------|--|
| nierdzewnej  |                              |                              |  |
| Prosta obsługa   | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Czas cyklu: 6 min  | Timer 0-6 minut              | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby) | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| W komplecie wyłącznik  | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji. | Brak możliwości weryfikacji.                                     |
| Wymiary: 750 x 800 x 950 mm                                    | <b>433x635x786 mm</b>        | <b>400 x 770 x 1250</b>      | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Sammic <https://pl.sammic.com/catalog/dynamiczna-obrobka-zywnosci/profesjonalne-obieraczki-do-ziemniakow/pi-20>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <http://edenox.pl/producto-detalle-nuevo.aspx?IG=4&IF=30&ISF=105&ISSF=166&IM=5016112>.

Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r. oprócz wskazania dwóch równoważnych obieraczek do ziemniaków, zawarł również uwagę, iż takie same wymiary posiada produkt VARES SKBZ 20N. Dokumenty przekazane przez Beneficjenta potwierdzają wymiary obieraczki, jednakże ze względu na fakt, iż są one sporządzone w języku obcym niemożliwa jest pełna weryfikacja produktu.

| Szatkownica do warzyw  | Model nr 1 wskazany przez Beneficjenta: Hendi 231852   | Model nr 2 wskazany przez Beneficjenta: Forgast FG10001  | Komentarz                    |
|--|--|--|------------------------------|
| <b>RODZAJ OBROBK</b><br>Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów.  | Krojenie w plastry i wiórki, w kostkę (konieczność zakupu dodatkowych tarcz), brak informacji o ucieraniu i krojeniu w paski   | Krojenie w plastry i wiórki, brak pozostałych informacji o krojeniu w kostkę, ucieraniu i krojeniu w paski   | Brak możliwości weryfikacji. |
| <b>CHARAKTERYSTYKA:</b><br>przygotowywanie od 20 do 400 porcji dziennie. Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami. Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów. Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp. Dostępny podajnik do krojenia pod kątem. Dzięki zastosowaniu pochylej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia. Metalowe lub wykonane z | Wygodny uchwyt dociskowy, wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM, niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V), 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory, automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku, łatwa i szybka wymiana tarcz krojących, 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki, prędkość: 300 obr./min.<br><br>Brak możliwości weryfikacji wszystkich wymogów. | Wydajność teoretyczna do 40 kg/godz. Rozdrabniarka idealna do restauracji, stolówek, cateringu i innych placówek zbiorowego żywienia.<br>Rozdrabniarka ma dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw i okrągły, cylindryczny do warzyw długich i delikatnych.<br><br>Brak możliwości weryfikacji wszystkich wymogów. | Brak możliwości weryfikacji. |

|   |  |                               |  |
|---|--|-------------------------------|--|
| acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrożenia. Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie. Jedna prędkość |  |                               |  |
| MATERIAŁY: Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu   | Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej | Obudowa wykonana z aluminium. | Brak uwag.   |
| Wymiary: 425x215x495 mm   | <b>500x250x470 mm</b>  | <b>29x56x56 cm</b>            | <b>Modele wskazane przez Beneficjenta nie spełniają wymagań.</b> |

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej firmy Hendi <https://www.hendi.pl/szatkownica-elektryczna-do-warzyw-z-duzym-otworem-kod-231852>.

Powyższe parametry weryfikowano na podstawie specyfikacji udostępnionej na stronie internetowej <https://mmgastro.pl/produkt/szczegoly/44896,szatkownica-do-warzyw-forgast-z-zestawem-tarcz-forgast>.

Beneficjent w dokumentach przekazanych w dniu 27.05.2020 r., oprócz wskazania dwóch równoważnych szatkownic do warzyw, zawarł również uwagę, iż takie same wymiary posiadają produkty Hobart FP100 oraz Halde RG-100. Model Halde RG-100 nie podlega analizie ponieważ został on dostarczony w przedmiotowym postępowaniu. W odniesieniu do drugiego urządzenia – Hobart FP100 – po przeliczeniu cali na milimetry stwierdzić należy, że sprzęt posiada wymiary 424x224x495 mm, a więc nie spełnia wymagań postawionych w SOPZ. Co więcej nie można potwierdzić pozostałych wymogów, ponieważ dokumenty są sporządzone w języku obcym.

Reasumując, po analizie zaproponowanych przez Beneficjenta równoważnych sprzętów stwierdzić należy, że:

- w odniesieniu do wag elektrycznych – pierwszy zaproponowany przez Beneficjenta model nie posiada funkcji programowania limitów, natomiast drugi model nie spełnia wymogów dot. zakresu ważenia i dokładności oraz wymiarów;
- pralki nie spełniają wymagań SOPZ ze względu na rozbieżność w wielkości załadunku, szybkości wirowania oraz klasy energetycznej;
- zamrażalki 700 l. nie spełniają wymogów postawionych przez Beneficjenta w szczególności w stosunku do czynnika chłodniczego, klasy klimatycznej i wymiarów;
- lodówki 700 l. posiadają m.in. inne wymiary, rodzaj czynnika chłodniczego czy zakres regulacji nóg;
- w odniesieniu do naświetlaczy do jaj – pierwszy zaproponowany przez Beneficjenta model posiada dłuższy cykl naświetlania i inne wymiary, natomiast drugi zaproponowany model odbiega nieznacznie w stosunku do wymiarów;
- Beneficjent w stosunku do jednego z modelu lodówek 350 l. nie przedstawił modelu lodówki Hendi BudgetLine, co uniemożliwiło weryfikację równoważności posiadanych parametrów, natomiast drugi model lodówki odbiega wyposażeniem od założeń opisanych w SOPZ;
- lodówka na próbki pokarmowe zaproponowana przez Beneficjenta (która została dostarczona przez Wykonawcę Gastrocars Michał Pałuch w związku z wycofaniem lodówki wskazanej w ofercie) nie spełnia wymagań postawionych przez Beneficjenta;
- taborety elektryczne nie spełniają zapisów SOPZ ze względu na mniejszą średnicę płyt grzewczych;



- patelnie elektryczne posiadają cieńsze dno i inną wysokość niż zakładano w SOPZ. Ponadto zgodnie z uzyskaną przez Zespół kontrolujący informacją na stronach internetowych patelnia MBM 900 GBR8 jest patelnią gazową z zapalnikiem elektrycznym, nie zaś patelnią elektryczną;
- kotły zaproponowane przez Beneficjenta są kotłami gazowymi a nie elektrycznymi. Co więcej kotły nie spełniają również parametru dot. grzania pośredniego;
- piece konwekcyjno parowe nie spełniają wymagań Beneficjenta co do wymiarów;
- w odniesieniu do kuchni elektrycznych – miały one posiadać pod płytą grzewczą szafkę otwieraną a tymczasem wskazane przez Beneficjenta kuchnie jej nie posiadają;
- pierwszy model krajalnicy nie spełnia wymogów dotyczących mocy, wymiarów stołu oraz wymiarów całego urządzenia, natomiast drugi zaproponowany przez Beneficjenta model niezgodny jest pod kątem wymiarów urządzenia;
- miksery posiadają inne wymiary i ilość/prędkość obrotów niż wymagane przez Beneficjenta, ponadto jeden z modeli posiada mniejszą pojemność, tj. 7 litrów;
- garnek firmy Marplex posiada pojemność 29,5 litra, nie natomiast 30 l. jak wymagał Beneficjent, w przypadku drugiego garnka wymiary nie są zgodne z SOPZ;
- Beneficjent potwierdził zbieżność SOPZ z garnkiem 50 l. firmy Marplex, w przypadku drugiego garnka posiada on inne wymiary niż wymagane;
- lampy owadobójcze mają inne wymiary niż opisane przez Beneficjenta w SOPZ, dodatkowo lampa firmy Hendi nie posiada wszystkich opcji montażu;
- bębny jezdne nie posiadają odpowiednich wymiarów, ilości kranów spustowych, a jeden z modeli sterowany jest na krótszym boku;
- zmywarki posiadają odmienne wymiary niż te wskazane w SOPZ;
- pierwszy model maszynki do mięsa zaproponowany przez Beneficjenta nie jest w całości wykonany ze stali nierdzewnej, nie posiada systemu UNGER, a obydwa modele wyposażone są w większą średnicę sitka niż wymagana;
- obieraczki do ziemniaków posiadają inne wymiary niż opisane w SOPZ;
- szatkownice odbiegają wymiarami od wymogów skazanych w SOPZ.

W tym miejscu należy podkreślić, jak wskazano w uchwale KIO z 13.05.2018 r. o sygn. KIO/KD 32/16, że opis przedmiotu zamówienia jest jedną z najistotniejszych czynności dokonywanych w toku przygotowywania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Pomimo, że ustawodawca pozostawił Zamawiającemu możliwość precyzowania przedmiotu zamówienia w sposób chroniący jego zobiektywizowany charakter, to każdy z podmiotów dokonujących zakupów określonego rodzaju dostaw, usług lub robót budowlanych ma obowiązek przy dokonywaniu opisu przedmiotu zamówienia uwzględnić generalne warunki, jakie nakłada na niego ustawa Pzp. W szczególności zgodnie z art. 29 ust. 2 ustawy Pzp, przedmiotu zamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję. Wskazany przepis służy realizacji ustawowej zasady uczciwej konkurencji (a w konsekwencji – m.in. zasady równego dostępu do zamówienia), wyrażonej w art. 7 ust. 1 ustawy Pzp. Naruszenie zasady wynikającej z art. 29 ust. 2 ustawy Pzp może mieć charakter bezpośredni (jeśli Zamawiający wprost stosuje nazwy własne wskazujące konkretnego wykonawcę lub produkt) lub pośredni (jeśli nazwy własne nie zostają wskazane, ale szczegółowy opis parametrów wskazuje na jeden konkretny produkt). Dodatkowo, działaniem wbrew zasadzie uczciwej konkurencji jest również zbyt rygorystyczne określenie wymagań co do przedmiotu zamówienia, które nie są uzasadnione, a jednocześnie ograniczają krąg wykonawców zdolnych do wykonania zamówienia. Ponadto należy wskazać, że naruszeniem zasady uczciwej konkurencji jest nie tylko opis przedmiotu zamówienia wskazujący na jeden konkretny produkt lub wykonawcę, ale także taki opis, który umożliwia dostęp do zamówienia kilku wykonawcom, jednocześnie uniemożliwiając go w sposób nieuzasadniony innym, którzy również byliby w stanie wykonać dane zamówienie. Dodać też

~~należy, że w przypadku oceny konkretnego stanu faktycznego jako naruszenia zakazu sformułowanego w art. 29 ust. 2 ustawy wystarczającym jest uprawdopodobnienie utrudnienia konkurencji przy opisie przedmiotu zamówienia.~~

~~Jak już wcześniej wskazano Zamawiający ogłaszając postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego ma obowiązek zbadać jakie parametry techniczne są oferowane w sprzęcie o porównywalnej jakości celem umożliwienia z jednego strony właściwego i gospodarnego wydatkowania środków, a z drugiej uniknięcia zarzutu sporządzenia dyskryminującego opisu przedmiotu zamówienia.~~

~~Dodatkowym argumentem potwierdzającym rozważania IZ RPO WSL dotyczące dyskryminującego opisu przedmiotu zamówienia jest fakt, że w stosunku do większości wyposażenia wymogi opisane przez Beneficjenta w SOPZ są identyczne jak zapisy specyfikacji zawarte w katalogach i broszurach firmy RMGastro, które są udostępnione na stronie internetowej firmy.~~

~~Ze względu na wszystkie wyżej przytoczone kwestie, stwierdza się, że Zamawiający naruszył przepis art. 29 ust. 2 i 3 ustawy Pzp poprzez opisanie przedmiotu zamówienia, w sposób który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję. Wymagane przez Zamawiającego parametry wyposażenia kuchennego, wskazują na naruszenie regulacji prawa zamówień publicznych poprzez postawienie w pozycji uprzywilejowanej konkretnego producenta/sprzętu.~~

~~Beneficjent w piśmie z 17.09.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 wniósł zastrzeżenia co do treści informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS. Biorąc pod uwagę wyjaśnienia Beneficjenta, w szczególności odnoszące się do charakteru zamówień udzielanych w trybie z wolnej ręki, IZ RPO WSL podjęła decyzję o odstąpieniu od ustaleń ww. informacji pokontrolnej wskazującej na naruszenie przez Beneficjenta przepisu art. 29 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.~~

~~Powyższe naruszenie przepisów prawa, które na skutek działania Beneficjenta doprowadziło do powstania potencjalnej szkody finansowej stanowi nieprawidłowość w rozumieniu art. 2 pkt 36 Rozporządzenia ogólnego.~~

~~Zgodnie z art. 24 ust. 5 i 9 ustawy wdrożeniowej oraz §2 Rozporządzenia wartość stwierdzonej nieprawidłowości indywidualnej w przypadku korekty finansowej jest równa kwocie wydatków poniesionych nieprawidłowo w części odpowiadającej kwocie współfinansowania UE, natomiast w przypadku pomniejszenia jest równa kwocie wydatków kwalifikowalnych poniesionych w ramach tego zamówienia.~~

~~Jednakże zgodnie z art. 24 ust. 6 ustawy wdrożeniowej i §3 Rozporządzenia obniża się wartość pomniejszenia i stosuje się §5 Rozporządzenia.~~

~~Za powyższe naruszenie przewidziana jest stawka procentowa pomniejszenia w wysokości 25% odpowiadająca kategorii nieprawidłowości indywidualnej nr 20 pn. *Dyskryminacyjny opis przedmiotu zamówienia.*~~

~~We wskazanym zamówieniu nie zaistniały okoliczności, które mogłyby wpłynąć na dalsze obniżenie wartości pomniejszenia z uwagi na fakt, iż niniejsze uchybienie dotyczy całego przedmiotu niniejszego zamówienia oraz ma kluczowy wpływ na jego wynik.~~

Podsumowanie dla zamówienia:

| Uchybienie nr | Numer kategorii nieprawidłowości indywidualnej | Wartość % pomniejszenia |
|---------------|--|-------------------------|
| 5.1.3.a       | 20   | 25%                     |

## 5.2. Realizacja rzeczowa i efekt rzeczowy

### 5.2.1

Beneficjent zakupił dwa odkurzacze zgodnie z pierwotnymi założeniami opisanymi we wniosku do dofinansowanie oraz w załącznikach do wniosku. W dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie z wolnej ręki opisał parametry odkurzaczy, wskazując m.in. że muszą one posiadać moc 2000 W. W trakcie wizji lokalnej stwierdzono, że dostarczone odkurzacze posiadają moc 1700 W. Proszono Beneficjenta o wyjaśnienie w jaki sposób potwierdził zgodność dostarczonego sprzętu z ofertą Wykonawcy i dokumentem poświadczającym parametry. Beneficjent w piśmie z 30.04.2020 r. wyjaśnił „*Na etapie przygotowywania danych do wniosku o dofinansowanie oraz następnie w OPZ określono parametry mocy dla odkurzacza na poziomie 2000W. Dostarczony odkurzacz posiada moc użytkową 1700 W wraz z funkcją ściągania wody. Zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy, moc znamionowa tego odkurzacza wynosi 2000 W – co potwierdził kartą katalogową. Niedopatrzaniem na etapie przygotowywania postępowania i dokumentacji było brak określenia czy określona moc jest mocą użytkową czy znamionową. Z tego względu na etapie negocjacji przyjęto, że dostarczony sprzęt jest pełnowartościowy i zgodny z OPZ.*”. Wraz z pismem z 30.04.2020 r. Beneficjent przekazał wyjaśnienia Wykonawcy – firmy GASTROCARS Michał Paluch – zgodnie z którymi „*W nawiązaniu do dostarczonego w ramach umowy odkurzacza wyjaśniamy, że na etapie postępowania i uzyskania oferty na jego zakup potwierdzono, że moc odkurzacza wynosi 2000 W. Po dostawie odkurzacza okazało się, że w charakterystyce technicznej określono moc na poziomie 1700 W. W procesie wyjaśnienia pomiędzy producentem a naszą firmą ustalono, że różnica ta powstała z różnic interpretacyjnych pomiędzy pojęciami mocy znamionowej i użytkowej. Należy pokreślić, że nie ma to wpływu na warunki eksploatacyjno - użytkowe, a dostarczony odkurzacz spełnia wszystkie założone przez zamawiającego obwarowania w tym funkcję zbierania wody*”. Wskazać należy, że w przypadku opisu przedmiotu zamówienia nie ma miejsca na interpretację zapisów, a Beneficjent nie opisał mocy odkurzacza jako znamionowej lub użytkowej. Ponadto Wykonawca w celu potwierdzenia parametrów zaoferowanego sprzętu przekazał wydruk zawierający zdjęcie odkurzacza wraz z parametrami opisanymi w dokumentacji z postępowania, co wskazuje, że nie jest to oficjalna karta katalogowa producenta, a wytworzona na potrzeby przedmiotowego postępowania. Wydruk nie zawiera również podpisu Wykonawcy, natomiast zgodnie z zaproszeniem do negocjacji z 08.02.2019 r. „*W celu potwierdzenia spełnienia podanych wymogów (parametrów technicznych) należy przedstawić kartę katalogową z poświadczeniem autentyczności przez wykonawcę, na której będzie przedstawiony element wyposażenia*”. Ponadto w toku czynności kontrolnych nie przekazano dokumentów, np. od producenta, potwierdzających wyjaśnienia Wykonawcy. Co więcej, IZ RPO WSL przeanalizowała strony internetowe sprzedawców opisywanego odkurzacza i we wszystkich przypadkach wskazywano moc jako 1700 W.

Beneficjent w umowie o dofinansowanie projektu nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r. w §6 ust. 6 zobowiązał się do realizacji projektu z należytą starannością, w szczególności do ponoszenia wydatków celowo, rzetelnie, racjonalnie i oszczędnie z zachowaniem zasady uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów, zgodnie z obowiązującymi regulami, zasadami i postanowieniami wynikającymi z programu, SZOOP, obowiązujących procedur, wytycznych oraz właściwych przepisów prawa krajowego oraz prawa unijnego. Ponadto na podstawie §6 ust. 7 ww. umowy „Beneficjent zobowiązuje się do realizacji projektu w sposób, który zapewni prawidłową i terminową jego realizację oraz osiągnięcie i utrzymanie celów, w tym wskaźników produktów i rezultatów zakładanych we wniosku o dofinansowanie w trakcie realizacji oraz w okresie trwałości projektu zgodnie z obowiązującymi regulami, zasadami i postanowieniami wynikającymi z programu, SZOOP, obowiązujących procedur, wytycznych oraz właściwych przepisów prawa krajowego oraz prawa unijnego”.

Tym samym Beneficjent dokonał odbioru wyposażenia, które niezgodne jest z wyposażeniem opisanym w dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie z wolnej ręki oraz zaoferowanym przez Wykonawcę sprzętem, czym naruszył §6 ust. 6 oraz ust. 7 umowy o dofinansowanie nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r. W konsekwencji IZ RPO WSL uznaje wydatek dotyczący zakupu odkurzaczy w kwocie 3 025,80 zł brutto za niekwalifikowalny. Wartość odkurzaczy określono na podstawie faktury nr FS 20/2/2019 z 28.02.2019 r. (pozycja nr 6).

Powyższe naruszenie przepisów prawa, które na skutek działania Beneficjenta doprowadziło do powstania potencjalnej szkody finansowej stanowi nieprawidłowość w rozumieniu art. 2 pkt 36 Rozporządzenia ogólnego.

### 5.2.2

W toku czynności kontrolnych stwierdzono rozbieżności pomiędzy wyposażeniem zaoferowanym przez Wykonawcę - Michał Paluch Gastrocars a sprzętem dostarczonym w odniesieniu do lodówki na próbki pokarmowe. Zgodnie z zaproszeniem do negocjacji z 08.02.2019 r. Wykonawca zobowiązany był do przedłożenia w ciągu dwóch dni roboczych od podpisania umowy kart katalogowych wyposażenia potwierdzających posiadane parametry opisane w SOPZ. Karta katalogowa lodówki na próbki pokarmowe wskazuje inne parametry niż te określone w SOPZ.

Proszono więc Beneficjenta o wyjaśnienie w jaki sposób potwierdził zgodność dostarczonego wyposażenia z ofertą Wykonawcy i kartą katalogową produktu. W piśmie z 27.04.2020 r. Beneficjent wskazał, iż na etapie dostarczania sprzętu Wykonawca poinformował, że lodówka na próbki o podanych parametrach została wycofana z obrotu, w związku z czym zaproponował lodówkę firmy Gort o parametrach korzystniejszych, w tej samej cenie. Negocjacje odbyły się w dniach 11-12.02.2019 r. Zgodnie z przekazaniem przez Beneficjenta oświadczeniem firmy Stalgast lodówka na próbki (kod katalogowy 850000) została wycofana z produkcji i sprzedaży w styczniu 2019 r., a więc niedługo przed negocjacjami. Oferta Wykonawcy nie zawierała informacji o modelu sprzętu. Ostatecznie dostarczono lodówkę firmy Gort CCZ01-054DV. W związku z analizą otrzymanego przez Beneficjenta wyposażenia stwierdzić należy, że nie spełnia ona wymagań postawionych przez Beneficjenta w SOPZ w odniesieniu do materiału z jakiego jest wykonana, koloru, zakresu temperatur chłodzenia, wymiarów, mocy oraz pojemności (rozbieżności wskazano w pkt 5.1.3.a niniejszej Informacji pokontrolnej).



Tym samym Beneficjent dokonał odbioru wyposażenia, które nie spełnia wymogów opisanych w dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie z wolnej ręki oraz jest niezgodne z zaoferowanym przez Wykonawcę sprzętem, czym naruszył §6 ust. 6 oraz ust. 7 umowy o dofinansowanie nr UDA-RPSL.12.01.01-24-02FE/15-00 z 14.09.2016 r. W konsekwencji IZ RPO WSL uznaje wydatek dotyczący zakupu lodówki na próbki pokarmowe w kwocie 1 487,69 zł brutto za niekwalifikowalny. Wartość lodówki określono na podstawie faktury nr FS 20/2/2019 z 28.02.2019 r. (pozycja 17).

Powyższe naruszenie przepisów prawa, które na skutek działania Beneficjenta doprowadziło do powstania potencjalnej szkody finansowej stanowi nieprawidłowość w rozumieniu art. 2 pkt 36 Rozporządzenia ogólnego.

Beneficjent w piśmie z 17.09.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 wniósł zastrzeżenia co do treści informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS. Beneficjent w ww. piśmie wskazał, że lodówka na próbki pokarmowe została wycofana z obrotu, a Wykonawca zaoferował lodówkę firmy Gort o parametrach korzystniejszych dla Zamawiającego, ale w tej samej cenie. W związku z faktem, iż IZ RPO WSL stwierdziła w informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r., iż lodówka firmy Gort nie spełnia m.in. parametrów dotyczących zakresu temperatur, IZ zwróciła się do Beneficjenta w piśmie z 28.09.2020 r. o sygn. FR-RKPR.44.56.2.2020.PS z prośbą o wyjaśnienia na jakiej podstawie Beneficjent uznał, że dostarczona przez Wykonawcę lodówka na próbki pokarmowe posiada w zakresie temperatury minimalnej parametry nie gorsze niż opisane w formularzu ofertowym i dokumentacji zamówienia. W piśmie z 06.10.2020 r. o sygn. BRM.042.12.2016 Beneficjent przedstawił informacje o korzystniejszych parametrach posiadanych przez lodówkę firmy Gort oraz wyjaśnił, iż podejmując decyzję o wyborze wariantu alternatywnego brał on pod uwagę dodatkowe, korzystniejsze parametry i mimo, że nie spełniały one założonych w OPZ wymagań temperaturowych to fakt, że oszczędności wynikające z mniejszego zużycia energii, wyższa jakość sprzętu przekładająca się na mniejszą awaryjność i podatność na zniszczenia wpłynęły na decyzję o przyjęciu oferty. Stwierdzić również należy, że pomimo braku spełnienia przez dostarczoną lodówkę parametru dotyczącego temperatury minimalnej, wskazane przez Beneficjenta wymogi opisane w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywanie próbek żywności w przez zakłady żywienia zbiorowego, zostały przed dostarczoną lodówką spełnione. Tym samym, IZ RPO WSL podjęła decyzję o odstąpieniu od ustaleń informacji pokontrolnej z 19.08.2020 r. dotyczących lodówki na próbki pokarmowe.

### 5.2.3

Na podstawie przedstawionych dokumentów oraz oględzin stwierdzono, że pozostały zakres rzeczowy został zrealizowany zgodnie z umową o dofinansowanie. Potwierdzono osiągnięcie celu projektu.

### 5.3 Realizacja finansowa

Potwierdzono, że dokumenty księgowe nie zawierają adnotacji o ich finansowaniu w ramach innych niż RPO WSL 2014-2020 programów operacyjnych lub innych krajowych środków publicznych.

### 5.4. Zgodność realizacji projektu z politykami wspólnotowymi

Realizacja projektu przebiegała zgodnie z założeniami polityk wspólnotowych.



## 5.5. Realizacja przez beneficjenta obowiązków informacyjnych i promocyjnych

Beneficjent zrealizował obowiązki informacyjne i promocyjne zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji.

## 6. Stwierdzone uchybienia oraz wnioski wynikające z przeprowadzonej kontroli:

Wynik kontroli: z istotnymi zastrzeżeniami.

Konsekwencje finansowe:

- związane z zamówieniami:

| Zakres | Nr uchybienia | Wartość % pomniejszenia   |
|--------|---------------|---|
| 5.1    | 5.1.1.a       | 100% wartości dodatkowej zamówienia wynikającej ze zmiany umowy zwiększone o 25% wartości ostatecznego zakresu świadczenia<br>50 721,69 zł brutto |
| 5.1    | 5.1.3.a       | 25%   |

- pozostałe

| Zakres | Nr uchybienia | Opis uchybienia   |
|--------|---------------|---|
| 5.2    | 5.2.1         | 3 025,80 zł brutto – odbiór wyposażenia, które niezgodne jest z wyposażeniem opisanym w dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie z wolnej ręki oraz zaoferowanym przez Wykonawcę sprzętem         |
| 5.2    | 5.2.2         | 1 487,69 zł brutto – odbiór wyposażenia, które nie spełnia wymogów opisanych w dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie z wolnej ręki oraz jest niezgodne z zaoferowanym przez Wykonawcę sprzętem |

Sposób usunięcia nieprawidłowości:

W przypadku nieprawidłowości stwierdzonych przed zatwierdzeniem wniosku o płatność (jeżeli w kontrolowanym wniosku o płatność przedstawiono dany wydatek) Instytucja Zarządzająca dokona pomniejszenia wartości wydatków kwalifikowalnych ujętych we wniosku o płatność złożonym przez beneficjenta o kwotę wydatków poniesionych nieprawidłowo.

W przypadku kiedy beneficjent będzie składał kolejne wnioski o płatność oraz w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przed złożeniem przez beneficjenta wniosku o płatność, we wnioskach o płatność należy ująć wydatki kwalifikowalne pomniejszone o kwotę wynikającą ze stwierdzonych nieprawidłowości.

W przypadku stwierdzenia, że beneficjent nie dokonał odpowiedniego pomniejszenia wydatków kwalifikowalnych, IZ pomniejszy wydatki kwalifikowane o kwotę wydatków nieprawidłowych. W sytuacji, gdy beneficjent zawrze we wniosku o płatność wydatek, który wcześniej, w wyniku kontroli, został uznany za nieprawidłowy, instytucja weryfikująca wniosek oceni, czy nie zachodzą przesłanki podejrzenia popełnienia przestępstwa.

Celowe przedstawienie do rozliczenia wydatków niekwalifikowalnych może stanowić próbę popełnienia przestępstwa, o którym mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. z 2018, poz. 1600, z późn. zm.) albo przestępstwa skarbowego, o którym mowa w ustawie z dnia 10 września 1999 r. – Kodeks karny skarbowy (Dz. U. z 2018 r., poz. 1958 z późn. zm.).

W przypadku nieprawidłowości stwierdzonych w uprzednio zatwierdzonym wniosku o płatność Instytucja Zarządzająca nakłada korektę finansową oraz rozpocznie procedurę odzyskiwania kwoty współfinansowania UE w wysokości odpowiadającej wartości korekty finansowej, zgodnie z art. 207 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2019, poz. 869 tj.).

Pisemne wyrażenie zgody odnośnie ustaleń zawartych w informacji pokontrolnej jest równoznaczne z akceptacją i przyjęciem do wiadomości sposobu usunięcia nieprawidłowości.

### **Pouczenie:**

*Kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo do zgłoszenia, na piśmie uzasadnionych zastrzeżeń do ustaleń zawartych w informacji pokontrolnej, w terminie 14 dni od dnia otrzymania informacji pokontrolnej zgodnie z art. 24 ust. 10 oraz 25 ust. 2 ustawy wdrożeniowej. Zgłoszenie zastrzeżeń dotyczących informacji pokontrolnej przysługuje Kierownikowi jednostki kontrolowanej **jednorazowo (tzn. tylko raz dla danej kontroli)**.*

*Zastrzeżenia wniesione po upływie 14 dni od daty otrzymania informacji pokontrolnej nie będą rozpatrywane przez IZ RPO WSL.*

*Niewyrażenie stanowiska odnośnie ustaleń zawartych w informacji pokontrolnej w ww. terminie jest równoznaczne z jej akceptacją.*

*W przypadku złożenia przez Beneficjenta zastrzeżeń do informacji pokontrolnej sporządzana zostaje ostateczna informacja pokontrolna, która zawiera stanowisko IZ RPO WSL, wobec której nie przysługuje możliwość złożenia zastrzeżeń zgodnie z art. 25 ust. 11 ustawy wdrożeniowej.*

Podpisy członków zespołu kontrolującego:

**Paulina Solecka-Szponar**

**Maja Wilkos**

Zaakceptował:

**Piotr Ryza**

Kierownik Referatu Kontroli Projektów

Departament Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*Dokument podpisany bezpiecznym podpisem elektronicznym*

Zatwierdził:

**Monika Duda-Szmyd**

Zastępca Dyrektora Departamentu Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*Dokument podpisany bezpiecznym podpisem elektronicznym*