

Załącznik nr
Znak sprawy: K.141.151.2026

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Sąd Okręgowy w Poznaniu ul. Stanisława Hejmowskiego 2, 61-736 Poznań zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do udziału:

W postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.) na świadczenie kompleksowych usług hotelarskich i gastronomicznych, jak również wynajęcie sal konferencyjnych w związku z organizowanym szkolenia dla Kuratorów z Biura Kuratora Okręgowego przy Sądzie Okręgowym w Poznaniu, kierowników zespołów kuratorskiej służby sądowej oraz kierowników ośrodków kuratorskich z Sądów Rejonowych z okręgu Sądu Okręgowego w Poznaniu (pakiet konferencyjny) które planowane jest w terminie:

- 26 – 27 października 2026 r.

TRYB POSTĘPOWANIA: tryb podstawowy, art. 275 pkt. 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.).

Dane dotyczące zamówienia:

- 55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55100000-1 – usługi hotelarskie,
- 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,
- 55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe.

I. Opis przedmiotu zamówienia

Warunki i wymagania

Przedmiotem zamówienia jest:

Świadczenie kompleksowych usług hotelarskich, gastronomicznych oraz wynajęcie sal konferencyjnych dla uczestników szkolenia o przewidywanej ilości:

- 135 osób - ilość uczestników może się zmniejszyć o 30 %.

Hotel zaszeregowany do kategorii nie mniejszej niż 3* (gwiazdek) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 poz. 2166 t.j.) zlokalizowany w odległości od 40 km do 110 km od siedziby Zamawiającego mieszczącej się przy ul. Hejmowskiego 2 w Poznaniu mierzonej w linii prostej, wpisany do Centralnej Ewidencji Ministerstwa Sportu i Turystyki - Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich (CWOH)

lub jest obiektem hotelowym nie wpisanym do Centralnej Ewidencji Ministerstwa Sportu i Turystyki - Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich (CWOH) o standardzie nie mniejszym niż dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 4* (gwiazdkowych) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 poz. 2166 t.j.) zlokalizowanym w odległości od 40 km do 110 km od siedziby

Zamawiającego mieszczącej się przy ul. Hejmowskiego 2 w Poznaniu mierzonej w linii prostej.

Odległość będzie mierzona przy pomocy narzędzia „zmiierz odległość” na stronie <https://www.google.com/maps>, poprzez sprawdzenie odległości od punktu (pinezki) „Sąd Okręgowy w Poznaniu” do punktu (pinezki) znajdującego się pod adresem obiektu wskazanego w ofercie.

Pokoje, sale wykładowe, jak również sala bankietowa i parking powinny znajdować się na terenie obiektu.

a. Świadczenie usługi hotelarskiej:

a.1 noclegi:

- 26/27 października 2026 r. **dla 135 osób** w tym pokoje:
20 pokoi 1 osobowych, pozostałe pokoje 2-osobowe, 3-osobowe

Pokoje z pojedynczymi łózkami, z pełnym węzłem sanitarnym.

Dopuszcza się możliwość zakwaterowania w pokojach typu studio typu 2+2 dla czterech osób lub 2+1 dla trzech osób – rozumiane jako dwa niezależne pokoje ze wspólnym węzłem sanitarnym do wykorzystania przez 4 lub 3 osoby.

Pokoje powinny być udostępnione uczestnikom szkolenia w dniu przyjazdu tj. w dniu 26 października 2026 r. od godz. 10:00.

a.2 obiekt zobowiązuje się do nieodpłatnego udostępnienia co najmniej:

26/27 października 2026 r. – 70 miejsc parkingowych

Parking winien znajdować się na terenie obiektu, w którym odbywa się szkolenie.

a.3 Sale konferencyjne (wymagania):

26 października 2026r.

- sala wykładowa dla 135 osób - w godz. 12:00 – 18:00

27 października 2026r.

- sala wykładowa dla 135 osób - w godz. 09:00 – 13:00

Sale wykładowe (w układzie teatralnym) powinny być wyposażone w sprzęt multimedialny: ekran, rzutnik, z bezprzewodowym dostępem do internetu, odpowiednie nagłośnienie oraz wyposażone w urządzenia, które umożliwią utrzymanie w pomieszczeniu dogodnych warunków w zakresie temperatury dla wykładowcy jak i słuchaczy, z możliwością zaciemnienia jak i dostępu światła dziennego.

Każda wynajęta sala wykładowa winna zapewnić każdemu uczestnikowi szkolenia przestrzeń tak, by mógł usiąść w komfortowej pozycji. Metraż sali powinien być uzależniony od jej układu oraz dostosowany pod kątem bezpieczeństwa organizatorów i uczestników szkolenia.

b. Usługa gastronomiczna

w skład usługi wchodzi:

- Dzień I - 26 października 2026 r.

1. Przyjazd uczestników (135 osób) i zakwaterowanie od godz. 10:00
2. Przerwa kawowa – całodzienna

typu: kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciastka/ciastka deserowe, jak również proszę uwzględnić dietę bezglutenową.

3. Dwudaniowy obiad serwowany wraz z napojem – 14:00

(co najmniej 2 rodzaje zup do wyboru i drugie danie, 2 rodzaje dań wegańskich i wegetariańskich, dodatki skrobiowe (ryż, ziemniaki, kluski, kasze) oraz warzywno (np. z grilla, z wody, blanszowanych), 2 rodzaje sałatek do wyboru/2 rodzaje surówek do wyboru, deser, napoje zimne i gorące (serwowane bez ograniczeń), inne sugestie Wykonawcy, jak również proszę uwzględnić dietę bezglutenową.

3. Uroczysta kolacja (135 osób) – od 19:00

z zapewnieniem oprawy muzycznej DJ do godziny 2 w nocy.

(sugerowane menu: co najmniej 2 rodzaje zup do wyboru, 2 porcje mięsa na każdego uczestnika szkolenia (możliwość wyboru z trzech rodzajów mięs/potrav), dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, pyzy, kasza, kluski) oraz warzywnych (np. z grilla, z wody, blanszowanych), surówka/sałotka, deser: 2 porcje ciasta na osobę, kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, zimna płyta – po 2 porcje wyrobów garmażeryjnych na osobę (minimum cztery rodzaje, w tym jedna potrawa rybna), pieczywo, masło, minimum 2 rodzaje dań dla wegan, wegetarian i bezglutenowców.

Sala bankietowa zarezerwowana wyłącznie dla uczestników szkolenia, pozwalająca na jednoczesną konsumpcję wszystkim uczestnikom szkolenia.

Zamawiane potrawy i napoje wykraczające poza wytyczne Zamawiającego zawarte w specyfikacji mogą być realizowane jedynie na koszt każdego z uczestników w zależności od złożonych zamówień.

- Dzień II - 27 października 2026 r.

1. Śniadanie dla uczestników szkolenia korzystających z noclegu - godz. 7:30 - 9:00.

Menu winno uwzględniać dania śniadaniowe gorące m.in. jajecznicę naturalną bądź z dodatkami, jajka gotowane, ciepłe kielbaski, 3 rodzaje wędlin, minimum 2 rodzaje pieczywa, 2 rodzaje sałatek, produkty nabiałowe, musli, dżem, masło, mleko, warzywa, owoce, kawa, herbata, 2 potrawy wegańskie i 2 potrawy wegetariańskie, inne sugestie Wykonawcy, jak również proszę uwzględnić dietę bezglutenową.

2. Przerwa kawowa – ciągła do godz. 13.00

typu: kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciastka/ciastka deserowe, jak również proszę uwzględnić dietę bezglutenową.

3. Dwudaniowy obiad serwowany wraz z napojem – 13:00

(co najmniej 2 rodzaje zup do wyboru i drugie danie, 2 rodzaje dań wegańskich i wegetariańskich, dodatki skrobiowe (ryż, ziemniaki, kluski, kasze) oraz warzywno (np. z grilla, z wody, blanszowanych), 2 rodzaje sałatek do wyboru/2 rodzaje surówek do wyboru, deser, napoje zimne i gorące (serwowane bez ograniczeń), inne sugestie Wykonawcy, jak również proszę uwzględnić dietę bezglutenową.

4. Opuszczenie ośrodka – po obiedzie

Dokładny czas posiłków oraz przerw kawowych zostanie wskazany w szczegółowym programie szkolenia, który zostanie przekazany Wykonawcy do dnia 19 października 2026 r. W tym też terminie zostaną przekazane Wykonawcy listy uczestników szkolenia.

Rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi hotelarskie i gastronomiczne odbędzie się na podstawie liczby uczestników szkolenia wskazanej w dniu 19 października 2026 r. Imienna lista uczestników zostanie przesłana do Ośrodka/Hotelu drogą elektroniczną.

Oferta powinna zawierać również opłatę klimatyczną.

II. Termin płatności za usługę: do 21 dni od otrzymania przez Zamawiającego poprawnie wystawionych faktur po wykonaniu zamówienia, na których powinno być wskazane rozliczenie wynikające z załącznika do faktur będącego szczegółowym opisem kalkulacji cenowej pobytu grup z poszczególnych jednostek.

Dane jednostek (pełna nazwa, adres i numery NIP), w imieniu i na rzecz których działa Zamawiający, wskazane zostaną w umowie.

III. Wykonawca zobowiązuje się przy wykonaniu niniejszej usługi zachować należyłą staranność.

Termin realizacji zamówienia: 26 – 27 października 2026 r.