

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

Znak sprawy: 1/2026.

Świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych w układzie zadaniowym

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie podstawowym o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. z 2026r. Dz. U. z 2026 r. poz. 793) – dalej ustawa Pzp.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy eZamówienia

Zatwierdziła:

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Nazwa zamawiającego: Towarzystwo Muzyczne im. H. Wieniawskiego w Poznaniu
Adres zamawiającego: ul. Świętosławska 7
61-840 Poznań, woj. wielkopolskie
Numer telefonu: + 48 61 852 26 42
Strona internetowej: www.wieniawski.pl
Adres emaliowy: katarzyna@wieniawski.pl
Godziny urzędowania: poniedziałek – piątek od 10.00 do 14.00.

Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty zamówienia związane z prowadzoną procedurą: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Działając na podstawie art. 19 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. z 2026r. Dz. U. z 2026 r. poz. 793) w zw. z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Towarzystwo Muzyczne im. H. Wieniawskiego w Poznaniu z siedzibą przy ul. Świętosławskiej 7, Poznań,
 - 2) administrator nie wyznaczył Inspektora Danych Osobowych,
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego,
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.Z.P.,
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO,
 - 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na usługę społeczną i szczególną w trybie podstawowym na podstawie art. 359 pkt. 2) w zw. z art. 266 w zw. z art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza kwoty (750.000 euro) określonej w obwieszczeniu Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wydanym na podstawie art. 3 ust. 2 p.z.p.
3. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający działając na podstawie art. 310 przewiduje unieważnienie postępowania – nieprzyznanie środków na sfinansowanie zamówienia. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane, a możliwość unieważnienia postępowania na tej podstawie została przewidziana w: 1) ogłoszeniu o zamówieniu – w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub obie części zamówienia.
8. Do postępowania stosuje się przepisy dotyczące zamawiania usług społecznych i szczególnych.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna i szczególna.
2. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych w układzie zadaniowym, tj.:

Zadanie nr 1 obejmuje usługi hotelarsko-restauracyjne dla jurorów, uczestników, pianistów, gości, tłumaczy, obsługi zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu w trakcie 17. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. Henryka Wieniawskiego w terminie 4-27 października 2026 roku.

Zadanie nr 2 obejmuje usługi restauracyjne dla jurorów i artystów 17. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. Henryka Wieniawskiego w dniach 7-24 października 2026 r. w trakcie przesłuchań konkursowych realizowanych w pokoju gościnnym w Auli Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu – jurorzy (11-14 os.) oraz osoby wspomagające prace jury (max. 6 os.).

Zadanie nr 3 obejmuje Bankiet otwarcia – lokalizacja w odległości 1000 metrów (pieszo) od auli UAM w dniu 8 października 2026 r. na maksymalnie 250 osób w godzinach 21.00-24.00.

Zadanie nr 4 obejmuje Bankiet zakończenia – lokalizacja wewnątrz auli UAM (parter oraz I piętro) 23 października 2026 r. dla maksymalnie 250 osób, w godzinach 21.00-24.00

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zadanie nr 1 – usługa hotelarsko-restauracyjna

Zadanie nr 1 obejmuje usługi hotelarsko-restauracyjne dla jurorów, uczestników, pianistów, gości, tłumaczy, zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu w trakcie 17. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. Henryka Wieniawskiego w terminie 4-27 października 2026 roku wg poniższego zestawienia:

1. **Usługa hotelarska:**

- a. 1 apartament – w terminie 6-25 października 2026 r.
- b. 11 pokoi dwuosobowych – do pojedynczego wykorzystania dla 11 jurorów w terminie 6-25 października 2026 r.
- c. pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla uczestników konkursu wg harmonogramu:
 - i. 50 pokoi w terminie: 7-13 października 2026 r.
 - ii. 24 pokoi w terminie: 13-16 października 2026 r.
 - iii. 12 pokoi w terminie: 16-19 października 2026 r.
 - iv. 6 pokoi w terminie: 19-25 października 2026 r.
- d. pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe dla osoby towarzyszącej uczestnikowi – z zastrzeżeniem, iż koszty wynajmu pokoju może ponieść osoba towarzysząca (możliwe rozliczenie indywidualne z gościem hotelowym, po uzgodnieniu z Zamawiającym) wg harmonogramu:
 - i. 5 pokoi w terminie: 7-13 października 2026 r.
 - ii. 5 pokoi w terminie: 13-16 października 2026 r.
 - iii. 5 pokoi w terminie: 16-19 października 2026 r.
 - iv. 5 pokoi w terminie: 19-25 października 2026 r.
- e. pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla pianistów konkursu wg harmonogramu:
 - i. 10 pokoi w terminie: 7-16 października 2026 r.
 - ii. 3 pokoje w terminie: 6-16 października 2026 r.
- f. pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla gości w terminie 6-25 października 2026 r wg harmonogramu.
 - i. 2 pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania: 6-25 października 2026 r.
 - ii. 2 pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania: 7-9 października 2026 r.
 - iii. 6 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania: 7-24 października 2026 r.
 - iv. 8 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania: 7-24 października 2026 r.

-
- | | | |
|------|---|----------------------------|
| v. | 5 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania: | 17-24 października 2026 r. |
| vi. | 15 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania: | 20-24 października 2026 r. |
| vii. | 14 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania: | 17-24 października 2026 r. |
- g. Pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla tłumaczy konkursu:
- | | | |
|----|----------------------|---------------------------|
| i. | 4 pokoje w terminie: | 7-25 października 2026 r. |
|----|----------------------|---------------------------|
- h. Pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe (po uzgodnieniu z Zamawiającym możliwe jest zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych) dla zespołu realizacyjno-technicznego:
- | | | |
|------|----------------------|---------------------------|
| i. | 12 pokoi w terminie: | 4-25 października 2026 r. |
| ii. | 6 pokoi w terminie: | 6-25 października 2026 r. |
| iii. | 8 pokoi w terminie: | 7-25 października 2026 r. |
- i. Obsługa konkursu – na potrzeby Zamawiającego
- | | | |
|-----|---|----------------------------|
| i. | 8 pokoi z możliwością łączenia i przeorganizowania na potrzeby obsługi konkursu z dostępnym bezprzewodowym Internetem we wszystkich pomieszczeniach w terminie: | 6 -27 października 2026 r. |
| ii. | 2 pokoje dwuosobowe w terminie: | 6-25 października 2026 r. |
- j. **Wynajem Sal**
- i. **8 października 2026 r.** – sala dla ok. 25 osób – w ramach I posiedzenia jury (łącznie czas wykorzystania sali ok. 1-2 godzin, w godzinach wczesnopołudniowych (szczegółowe godziny Zamawiający poda nie później niż 5 dni przed planowanym wydarzeniem)
- a. ustawienie stołów i krzeseł na czas obrad – np. podkowa (do uzgodnienia)
 - b. na stołach woda gazowana i niegazowana, szklanki, serwetki
 - c. sala w tym samym obiekcie – miejscu zamieszkania – jurorów, uczestników, pianistów, gości, tłumaczy, zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu
- ii. **8 października 2026 r.** – sala na Konferencję prasową organizowaną w godzinach południowych (łącznie czas wykorzystania sali ok. 3-4 godzin, (szczegółowe godziny Zamawiający poda nie później niż 5 dni przed planowanym wydarzeniem)
- a. wielkość sali: na 100-150 os.
 - b. ustawienie sali: teatralne, stół prezydialny dla 3-5 osób
 - c. wyposażenie: min. 4 mikrofony, rzutnik, ekran, nagłośnienie, sztaluga,
 - d. sala w tym samym obiekcie – miejscu zamieszkania – jurorów, uczestników, pianistów, gości, tłumaczy, zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu
 - e. Wykonawca zapewni wyposażenie sali w przerwę kawowo-kanapkową w formie bufetu
np.: małe kanapki, tartinki (3-6 p./os.), wybór ciastek bankietowych (2-3 p./os.), bez limitu:
kawa/herbata/woda/soki min. 2 smaki
- iii. **19 października 2026 r.** – sala na Konferencję prasową organizowaną w godzinach popołudniowych (łącznie czas wykorzystania sali ok. 1-2 godzin (szczegółowe godziny Zamawiający poda nie później niż 5 dni przed planowanym wydarzeniem)
- a. wielkość sali: na ok. 30 os.
 - b. ustawienie Sali – kilka stolików - do uzgodnienia
 - c. na stołach woda gazowana i niegazowana, szklanki, serwetki
 - d. wyposażenie: min. 2 mikrofony, nagłośnienie
 - e. sala w tym samym obiekcie – miejscu zamieszkania – jurorów, uczestników, pianistów, gości, tłumaczy, zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu
-

2. Usługa restauracyjna:

wyżywienie – usługa wykonana w tym samym obiekcie – miejscu zamieszkania dla jurorów, pianistów, gości, tłumaczy, zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu

Wykonawca zapewni wyżywienie w trakcie konkursu wg. poniższego zestawienia

i. dla jurorów

a. w dniach 6-25 października 2026 roku

- obiad w hotelu – miejscu zakwaterowania (max dla 16 osób) – wybór z dedykowanego menu dnia lub wybór zestawu obiadowego przy śniadaniu
- kolacja w hotelu – miejscu zakwaterowania (max dla 16 osób – mini bufet)

Przykładowy zestaw – menu obiadowe: wybór z 3 propozycji (wybór danie mięsne/rybne/wegetariańskie)

zupa – 250 ml

drugie danie – 350 g

napój – bez limitu: woda/sok/lemoniada/kawa/herbata

Przykładowa kolacja w formie mini bufetu:

mix sałatek, wędlna porcjowana, ser porcjowany (350 g/osobę)

napój – bez limitu: woda/sok/lemoniada/kawa/herbata

ii. dla pianistów, gości, tłumaczy, zespołu realizacyjno-technicznego oraz obsługi konkursu

a. w dniach 5-8 października 2026 r.

- lunch dnia dla 20 osób – w hotelu, miejscu zakwaterowania, przy zastrzeżeniu, iż Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z opcji w postaci lunch pakietów kanapkowych wraz z napojem/wodą dla zespołu realizacyjno-technicznego

b. w terminie 9-24 października 2026 roku:

- lunch dnia dla 60 osób – w hotelu, miejscu zakwaterowania, przy zastrzeżeniu, iż Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z opcji w postaci lunch pakietów kanapkowych wraz z napojem/wodą dla zespołu realizacyjno-technicznego

c. w terminie 9-24 października 2026 roku:

- kolacja dla 20 osób – w hotelu, miejscu zakwaterowania, w formie bufetu

d. w terminie 25 października 2026 roku:

- lunch i kolacja dla 20 osób – w hotelu, miejscu zakwaterowania, w formie bufetu

Przykładowe menu lunchowe:

zupa 250 ml

drugie danie 350 g

napój – bez limitu: woda/sok/lemoniada

Przykładowy lunch pakiet:

sałatka 25-30 g

2 x kanapka z serem/wędliną 80 g/1 szt.

napój – bez limitu: woda/sok

Przykładowa kolacja:

mini bufet/kanapki (mix sałatek, wędlna porcjowana, ser porcjowany (350 g/osobę)

napój – bez limitu: woda/sok/herbata/kawa

4. W ramach zamówienia dla Zadania nr 1 Wykonawca zapewni:

- 1) nocleg wraz ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych lub dwuosobowych do jednoosobowego wykorzystania (zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zadaniu) z pełnym węzłem sanitarnym.
- 2) Wymogi szczególne dotyczące zadania nr 1:
 - a. w ramach usługi noclegowej Wykonawca zapewni śniadania w formie tzw. „bufetu”
 - b. dostęp do bezpłatnego WIFI
 - c. Wykonawca zapewnia zamówienie transportu dla jurorów i gości wg wskazań Zamawiającego. Wykonawca rozlicza koszty transportu na podstawie faktury wystawionej przez firmę przewozową, w treści oferty należy przedstawić koszty na poniższych trasach.
Transport na trasie Hotel – aula UAM lub aula UAM – Hotel;
Lotnisko Ławica – Hotel lub hotel – lotnisko Ławica
PKP – Hotel lub Hotel – PKP
- 3) Zamawiający informuje, iż w przypadku gdy wskazana liczba pokoi dla poszczególnych terminów przewiduje, rezerwację w „jednej dobie” pokoju w dwóch nakładających się terminach (przykładowo:
 - i. 50 pokoi w terminie: 7-13 października 2026 r.
 - ii. 24 pokoi w terminie: 13-16 października 2026 r.
 - iii. 12 pokoi w terminie: 16-19 października 2026 r.
 - iv. 6 pokoi w terminie: 19-25 października 2026 r.

Zapis ten należy rozumieć, iż Zamawiający wymaga, aby z 50 pokoi w terminie do 13.10, zostało 24 pokoje w terminie od 13.10, następnie z 24 pokoi w terminie do 16.10, zostało 12 pokoi w terminie od 16.10 i z 12 pokoi w terminie do 19.10 zostało 6 pokoi w terminie od 19.10. Analogicznie zapis ten należy rozumieć dla wszystkich wskazanych terminów częściowych.

Zapis **nie oznacza**, iż w „jednej dobie” (przykładowo 13.10) wymagany jest podwójna rezerwacja (nie sumujemy pokoi).

- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby zarezerwowanych miejsc hotelowych w terminie 5 dni przed terminami częściowymi wskazanymi w pkt. 3 niniejszej specyfikacji (przy założeniu, iż zmniejszenie liczby pokoi nie będzie większe niż 50%). Szczegółowe wymogi odnoszące się do prawa opcji zostały wskazane w par. 1 ust. 3 projektu umowy.
- 5) Wykonawca powinien zapewnić zakwaterowanie dla maksymalnej liczby osób przez cały okres realizacji świadczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części pokoi po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby gości (Zamawiający gwarantuje, ale nie mniej niż 50% rezerwacji). Wykonawca jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny pobytu (noclegu i wyżywienia) w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość osób korzystających z noclegu i wyżywienia, nie mniej jednak niż wskazana liczba minimalna.
- 6) Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prace remontowo-budowlane) wpływających na komfort pobytu jurorów konkursu.
- 7) Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących jurorom niezgłoszonym przez Zamawiającego.
- 8) Zamawiający nie pokrywają kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
- 9) Zamawiający nie pokrywa również kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
- 10) Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane. Zarówno rozliczenia, jak i egzekucja zobowiązań są prowadzone przez hotel.
- 11) Wszystkie pokoje muszą znajdować się w tym samym obiekcie (dopuszczalnym jest kilka budynków na terenie jednego hotelu).
- 12) Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami.

- 13) Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla Gości i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 15 (w tym 2-3 miejsca garażowe pod kamerą).
- 14) Do dyspozycji Gości będzie bar/club (w tym możliwość zamówienia posiłków z kuchni do 23.00) lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 24.00.

5. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zadanie nr 2** – usługi restauracyjne dla jurorów i artystów 17. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego w dniach 7-24 października 2026 r. w trakcie przesłuchań konkursowych realizowanych w pokoju gościnnym w Auli Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu – jurorzy (11-14 os.) oraz osoby wspomagające prace jury (max. 6 os.), wg poniższego harmonogramu:

- a. przerwa śniadaniowo – kawowa w dniach 9-15.10.2026 (I i II etap – sesja przedpołudniowa)
na uzgodnioną godzinę, przygotowanie i dostarczenie np.: kanapek, tartinek oraz zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem itp., (3-6 szt./os), bez limitu: kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (11-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (max. 6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą,
- b. przerwa kawowa w dniach 9-15.10.2026 (I i II etap – sesja popołudniowa)
na uzgodnioną godzinę, przygotowanie i dostarczenie np.: zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), bez limitu: kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (11-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (max. 6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą,
- c. przerwa kawowa w dniach 17-18.10.2026 (III etap)
na uzgodnioną godzinę, przygotowanie i dostarczenie np.: zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), bez limitu: kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (11-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (max. 6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą,
- d. przerwa kawowa w dniach 20-22.10.2026 (IV etap)
na uzgodnioną godzinę, przygotowanie i dostarczenie np.: zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), bez limitu: kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (11-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (max. 6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą,
- e. 4 kolacje kanapkowo-garmażeryjne, przygotowane z produktów własnych, po ogłoszeniu wyników po poszczególnych etapach:
12, 15, 18 i 22.10.2026
na uzgodnioną godzinę, przygotowanie np.: kanapek, tartinek, małej garmażerki lub ciepłej przekąski oraz zestawu pieczywa (3-6 szt./os), bez limitu: kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (11-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (max. 6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą,
- f. przerwa w trakcie koncertu galowego 23.10.2026
na uzgodnioną godzinę, przygotowanie np.: tartinek (3-4 szt./os), bez limitu: woda/sok/herbata dla zespołu jurorskiego (11-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (max. 6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą, niedopuszczalnym jest wykorzystanie zastawy plastikowej // papierowej.
- g. obsługa auli UAM – dostarczenie na określoną godzinę wodę butelkowaną (gazowaną i niegazowaną) oraz szklanki na stoliki jurorskie (max. 14 stolików) wg harmonogramu:
9-15.10.2026 – 4 but./os./dzień
17-18.10.2026 – 2 but./os./dzień
20-22.10.2026 – 2 but./os./dzień

- h. obsługa pokoju dyrygenta oraz artystów (7-24.10.2026)
wypożyczenie garderób w wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, bez limitu: soki/kawa/herbata z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucze, dzbanki do napojów, szklanki do napojów - niedopuszczalnym jest wykorzystanie zastawy plastikowej // papierowej) wraz z obsługą,
- i. Zamawiający może po uzgodnieniu z Wykonawcą, zmienić menu poszczególnych posiłków (dopuszczalnym jest zamiana ilości poszczególnych asortymentów – przykładowo zamiast ciast – kanapki albo odwrotnie),
- j. Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową,
- k. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby osób korzystających z usługi w terminie 5 dni przed terminami częściowymi wskazanymi dla danego zadania (przy założeniu, iż zmniejszenie nie będzie większe niż 50%), Szczegółowe wymagania odnoszące się do prawa opcji zostały wskazane w par. 1 ust. 3 projektu umowy.
- l. na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prace remontowo-budowlane) wpływających na komfort pobytu jurorów konkursu,
- m. Zamawiający nie pokrywa kosztów wyżywienia osób towarzyszących niezgłoszonym przez Zamawiającego,
- n. Wszystkie inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia określonym w zadaniu nr 2 i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez daną osobę.

6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zadanie nr 3 – obejmuje Bankiet otwarcia w dniu 8 października 2026 r.

- a. Lokalizacja – sala zaoferowana przez Wykonawcę, zgodnie z warunkami lokalizacji wskazanymi w pkt. C
- b. ilość: maksymalnie 250 osób w godzinach 21.00-24.00.
- c. **Miejsce wykonywania usługi oraz lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie**
 - Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 1000 metrów od Auli UAM w Poznaniu, ul. Wieniawskiego 1. Lokalizacja bezwzględnie musi umożliwić przejście pieszo (przy założeniu, iż dojście nie zajmie więcej niż 15 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (pomiar w linii prostej) zgodnie z wytycznymi poniższego punktu.
 - Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmiar odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanej przez Wykonawcę lokalu, a pozycji auli UAM. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (lokal, aula UAM) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami – należy przyjąć punkt przecięcia osi lokalu z osią auli UAM.

UWAGA: Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego.
- d. wyposażenie: stoliki koktajlowe wysokie, stoły pod bufety, nakrycie bankietowe, min. 2 mikrofony, nagłośnienie
- e. aperitif // Prosecco
- f. przygotowanie w formie szwedzkiego stołu: bufet ciepły (4-6 propozycji, 3 p./os., porcja nie mniejsza niż 100g.), przekąski-finger (5-15 propozycji, 4-6 p./os., porcja nie mniejsza niż 25g.), tartinki dekorowane (3-6 propozycji, 4-6 p./os., porcja nie mniejsza niż 30g.), bufet deserowy (mini deserki i ciasteczka bankietowe, 3-5 propozycji, 3 p./os., porcja nie mniejsza niż 25g.), napoje zimne i gorące bez limitu: napoje zimne (soki, min. 2 smaki – 0,5 l/os), woda, dodatki; ciepłe (herbata, kawa bez limitu); alkohole (Prosecco 0,15l/os., wino wytrawne białe i czerwone 0,3 l/os. – serwowane, liczone wg faktycznego spożycia)
- g. ewentualna dekoracja stołów – tematyczna nawiązująca do 17. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. Henryka Wieniawskiego (ostateczny wygląd zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego),
- h. dekoracje kwiatowe, obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, bankietowy wystrój stołów, elementy dekoracji,
- i. Wykonawca zapewni zastawę ceramiczną / porcelanową, szkło oraz sztucze platerowe do serwowania i konsumpcji wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
- j. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby osób uczestniczących w bankiecie w terminie 5 dni przed terminem bankietu wskazanym dla danego zadania (przy założeniu, iż zmniejszenie nie będzie większe niż 40%). Szczegółowe wymagania odnoszące się do prawa opcji zostały wskazane w par. 1 ust. 3 projektu umowy.

7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zadanie nr 4 – obejmuje Bankiet zakończenia

- a. lokalizacja wewnątrz UAM (parter oraz I piętro) 23.10.2026 r.
- b. ilość: maksymalnie 250 osób, w godzinach 21.00-24.00
- c. wyposażenie: stoły koktajlowe wysokie, stoły pod bufety, nakrycie bankietowe
- d. aperitif / Prosecco
- e. przygotowanie w formie szwedzkiego stołu: bufet ciepły (4-6 propozycji – 2,5 p./os., porcja nie mniejsza niż 100g.), przekąski-finger (5-15 propozycji – 4,5 p./os., porcja nie mniejsza niż 25g.), tartinki dekorowane (3-6 propozycji 2 p./os. porcja nie mniejsza niż 25g.), bufet deserowy (mini desery i ciasteczka bankietowe (3-5 propozycji – 3 p./os., porcja nie mniejsza niż 25g.), napoje zimne i gorące bez limitu: napoje zimne (soki, min. 2 smaki – 0,5 l/os.), woda, dodatki; ciepłe (herbata, kawa bez limitu); alkohole (Prosecco 0,15 l/os., wino wytrawne białe i czerwone 0,3 l/ os. – serwowane, liczone wg faktycznego spożycia)
- f. ewentualna dekoracja stołów – tematyczna nawiązująca do 17. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. Henryka Wieniawskiego (ostateczny wygląd zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego),
- g. dekoracje kwiatowe, obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, bankietowy wystrój stołów, elementy dekoracji,
- h. Wykonawca zapewni zastawę ceramiczną / porcelanową, szkło oraz sztucze platerowe do serwowania i konsumpcji wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
- i. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby osób uczestniczących w bankiecie w terminie 5 dni przed terminem bankietu wskazanym dla danego zadania (przy założeniu, iż zmniejszenie nie będzie większe niż 40%). Szczegółowe wymogi odnoszące się do prawa opcji zostały wskazane w par. 1 ust. 3 projektu umowy.

8. Miejsce wykonywania usługi oraz lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie w zakresie Zadania nr 1

- a) Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 4-gwiazdkowym zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1255).
- b) Wykonawca zapewni realizację usługi hotelarskiej – pokoje – w standardzie minimum 4-gwiazdkowym w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity z 2017r. Dz. U. 2017 Poz. 2166) oraz który zapewnia w ramach prowadzonej działalności: serwowanie gościom śniadania (w formie „szwedzkiego stołu”).
- c) Wykonawca zapewnia położenie obiektu hotelowego / cateringowego w promieniu nie większym niż 1 km (pieszo) od Auli UAM; Akademia Muzyczna im. I.J. Paderewski – przy czym odległość zostanie zweryfikowana za pomocą Google Maps). Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 1 km (pieszo) od Auli UAM; Akademia Muzyczna im. I.J. Paderewski Zamawiający będzie weryfikował odległość za pomocą narzędzia Google Maps (pomiar w linii prostej) zgodnie z wytycznymi poniższego punktu.
- d) Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanego przez Wykonawcę hotelu, a pozycji aula UAM i Akademia Muzyczna im. I.J. Paderewskiego. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, aula UAM, Akademia Muzyczna im. I.J. Paderewskiego) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami – należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią auli UAM i Akademią Muzyczną im. I.J. Paderewskiego.

UWAGA: Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego.

9. Oznaczenie we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55130000-0 – Inne usługi hotelarskie

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

60112000-6 – Usługi w zakresie ogólnego transportu drogowego osób

10. Pozostałe warunki realizacji zamówienia, odpowiednio dla każdego z zadań

- a. Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prac remontowo-budowlanych) wpływających na komfort pracy uczestników konkursu.
 - b. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
 - c. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
 - d. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
 - e. Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego, zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane. Zarówno rozliczenia, jak i egzekucja takich zobowiązań są prowadzone przez hotel.
11. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia, dla każdego z zadań odrębnie, zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia. Wskazany przez Wykonawcę opiekun będzie odpowiedzialny za koordynację spotkania na miejscu, udzielanie informacji organizacyjnych uczestnikom spotkań, pilnowanie prawidłowego wykonania zadania przez wykonawców na miejscu, reagowanie na bieżące problemy. Osoba ta jest dostępna (pod telefonem komórkowym i e-mailem) przez cały czas trwania konkursu. Opiekun spotkania powinien dysponować telefonem komórkowym z dostępnym numerem dla Zamawiającego, który przekaze przed spotkaniem.
12. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
13. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 95 ust. 1 ustawy Pzp.
14. Przedmiot zamówienia określono w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty, poprzez wskazanie obiektywnych cech technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz standardów określonych w niektórych miejscach przykładowymi znakami towarowymi, patentami lub pochodzeniem. We wszystkich miejscach niniejszej SWZ, w których użyto przykładowego znaku towarowego, patentu lub pochodzenia, jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia i zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń, a w każdym przypadku dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.

V. PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

Zamawiający nie wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych.

VI. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

3. Zamawiający na podstawie art. 462 ust. 2 ustawy p.z.p. żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
4. W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazuje w ofercie **Załącznik nr 1 do SWZ** części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podaje (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
5. W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w **Załączniku nr 1 do SWZ** „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi ten punkt formularza niewypełniony (puste pole) Zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.
6. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia obejmuje odpowiednio:
 - a. Zadanie nr 1: 4-27 października 2026 roku
 - b. Zadanie nr 2: 7-24 października 2026 roku
 - c. Zadanie nr 3: 8 października 2026 roku.
 - d. Zadanie nr 4: 23 października 2026 roku

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

Zadanie nr 1 – Warunek ten, w zakresie doświadczenia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał należycie co najmniej dwie usługi hotelarsko-gastronomiczne (przez co Zamawiający rozumie usługi hotelarsko-restauracyjne) o minimalnej wartości 200.000 złotych brutto każda umowa.

Zadanie nr 2 – Warunek ten, w zakresie doświadczenia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał należycie co najmniej dwie usługi gastronomiczne (przez co Zamawiający rozumie usługi gastronomiczne, restauracyjne) o minimalnej wartości 50.000 złotych brutto każda umowa.

Zadanie nr 3 – Warunek ten, w zakresie doświadczenia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał należycie co najmniej dwie usługi organizacji bankietu, spotkania, usługi gastronomiczne (przez co Zamawiający rozumie usługi restauracyjne, cateringowe) o minimalnej wartości 40.000 złotych brutto lub dla minimum 100 uczestników każda umowa.

Zadanie nr 4 – Warunek ten, w zakresie doświadczenia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał należycie co najmniej dwie usługi gastronomiczne (przez co Zamawiający rozumie usługi restauracyjne, cateringowe) wartości 40.000 złotych brutto lub dla minimum 100 uczestników każda umowa.

Zamawiający dopuszcza możliwość wykazania tych samych usług w zakresie wykazania warunku udziału dla poszczególnych zadań.

3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu z postępowania. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki udziału w postępowaniu określone w pkt VIII.2. powinni spełniać łącznie wszyscy Wykonawcy, z zastrzeżeniem, warunku opisanego w pkt VIII.2. ppkt 4). Działając na podstawie art. 117 ust. 1 PZP, w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu opisanego w pkt VIII.2. ppkt 4), Zamawiający wymaga, aby w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia spełnił warunek określony w pkt. VIII.2 ppkt. 4 SWZ. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W przypadku, o którym mowa w pkt VIII.4. ppkt 4) SWZ, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez Wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzą przesłanki określone w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp ;
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzą niżej wymienione przesłanki określone w art. 109 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
3. Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy, stosuje się sankcje polegające m.in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793), zwanej dalej „ustawą Pzp”. Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:
 - a. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

- b. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - c. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
4. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.
- a. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 i lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki:
 1. naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 2. wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 3. podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - i. zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - ii. zreorganizował personel,
 - iii. wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - iv. utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - v. wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów
5. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa pkt. IX ppkt. 3 niniejszej SWZ (art. 110 ust. 2 ustawy Pzp), są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
6. W przypadkach, o których mowa w pkt. IX ppkt. 2, Zamawiający może nie wykluczać Wykonawcy, jeżeli wykluczenie byłoby w sposób oczywisty nieproporcjonalne, w szczególności gdy kwota zaległych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne jest niewielka albo sytuacja ekonomiczna lub finansowa wykonawcy, jest wystarczająca do wykonania zamówienia.

X. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Do oferty każdy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie,
 - a) że nie podlega wykluczeniu z postępowania. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa na wzorze stanowiącym **Załącznik nr 3 do niniejszej SWZ**
 - b) że spełnia warunki udziału w postępowaniu. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa na wzorze stanowiącym **Załącznik nr 2 do niniejszej SWZ**

2. **Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa Wykonawcę**, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, **nie krótszym niż 5 dni**, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:
 - 1) Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 p.z.p., o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. 2025r. Dz. U. z 2025 r. poz. 1714), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – **Załącznik nr 4** do SWZ
 - 2) Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p. w zakresie odnoszącym się do podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ustawy Pzp.; wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 5** do SWZ
 - 3) Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należyście, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 6** SWZ
3. Wykonawca, zgodnie z ustawą z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych (DZ.U. z 2025r. Poz. 1235) może zamiast podmiotowych środków dowodowych przedstawić certyfikat wykonawcy wydany przez właściwą jednostkę certyfikującą, potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia, w zakresie objętym tym certyfikatem.
4. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17.02.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w jednolitym dokumencie dane umożliwiające dostęp do tych środków, a także wówczas, gdy podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
5. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415 ze zm.; zwanym dalej "r.p.ś.d.") oraz przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452 zwanym dalej "r.d.e.")

XI. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może, na podstawie art. 118 ustawy Pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. Wymagania dotyczące polegania na zdolnościach lub sytuacjach innych podmiotów, o których mowa w ust.1:
 - 1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów;

- 2) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
 - 3) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - a. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 4) Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
 - 5) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
 - 6) Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
3. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w pkt. XI. ppkt. 2, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, a także w celu wykazania braku wobec tych podmiotów podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca:
- 1) składa wraz z ofertą zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy
 - 2) składa wraz z ofertą oświadczenie o którym mowa w pkt. X ppkt. 1 niniejszej SWZ
 - 3) składa na wezwanie Zamawiającego oświadczenie o którym mowa w pkt. X ppkt. 2.2 niniejszej SWZ

XII. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty w postaci elektronicznej.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o którym mowa w pkt. X ppkt. 1 niniejszej SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te wstępnie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
3. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, w tym oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wskazują w formularzu oferty, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

XIII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu **środków komunikacji elektronicznej**. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. z 2024r. Dz. U. z 2024 r. poz. 1513).
2. Ofertę, oświadczenie o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. z 2025r. Dz.U. z 2025r. poz. 1703) – w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. (z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych).
3. **Ofertę, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1, składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
4. **Uwaga:** Zalecenia Zamawiającego
 - a) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
 - b) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatu .zip
 - c) Nie zaleca się wykorzystywania standardów: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
 - d) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
 - e) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - f) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
 - g) Zaleca się, aby komunikacja z Wykonawcami odbywała się poprzez platformę e-zamówienia, nie za pośrednictwem adresu email.
 - h) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
 - i) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
 - j) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
 - k) Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
 - l) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
 - m) Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują:
 - a. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> lub poczty elektronicznej katarzyna@wieniawski.pl **z zastrzeżeniem, że złożenie oferty w postaci elektronicznej następuje wyłącznie przy użyciu <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>**
 - b. Wykonawca zamierzający wziąć udział w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, winien posiadać konto na ePUAP.
 - c. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w module edukacyjnym

<https://ezamowienia.gov.pl/pl/komponent-edukacyjny/>

https://epzpygmgrsacd.blob.core.windows.net/pod/2021/10/Oferty-3.2_20211016.pdf

- d. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na platformie.

e. **Złożenie oferty:**

- i. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem platformy e-zamowienia
Szczegółowa instrukcja dostępna
https://epzpygmgrsacd.blob.core.windows.net/pod/2021/10/Oferty-3.2_20211016.pdf
- ii. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w instrukcji
https://epzpygmgrsacd.blob.core.windows.net/pod/2021/10/Oferty-3.2_20211016.pdf
- iii. Ofertę należy złożyć w oryginale.
- iv. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773) i podpisana właściwym podpisem elektronicznym (kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym).
- v. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. z 2026r. Dz.U. z 2026r. Poz. 85), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
- vi. Do oferty należy dołączyć oświadczenia o których mowa w pkt. X.1 niniejszej specyfikacji sporządzone zgodnie z wymogami pkt. XIII.2 oraz XIII.3 niniejszej specyfikacji, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
- vii. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę (może również złożyć nową ofertę zgodnie z wymogami ppkt. 7) za pośrednictwem platformy e-zamowienia.
- viii. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

f. **Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania i wycofania ofert):**

- i. W postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy e-zamowienia. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych lub numerem postępowania wskazanym w SWZ. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej na e-mail: katarzyna@wieniawski.pl
6. Zgodnie z 67 ustawy p.z.p., Zamawiający podaje minimalne wymagania techniczne związane z korzystaniem ze środków komunikacji elektronicznej:
- 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

- 7) Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
 - 1) w zakresie proceduralnym:
Katarzyna Tuliszką e-mail: katarzyna@wieniawski.pl
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
9. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
10. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 10, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 9, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
11. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ust. 11, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ, o którym mowa w ust. 8.
12. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ.

XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym wraz z Formularzem cenowym– zgodnie z **Załącznikiem nr 1** do SWZ (formularz cenowy odpowiednio dla każdego zadania 1.1, 1.2, 1.3, 1.4). Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
 - 1) oświadczenia, o którym mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ;
 - 2) zobowiązanie innego podmiotu oraz oświadczenie o którym mowa w Rozdziale XI SWZ (jeżeli dotyczy);
 - 3) w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru;
 - 4) jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z właściwego rejestru pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy (jeżeli dotyczy).
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
6. W przypadku gdy oferta nie została podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy określoną w odpowiednim rejestrze lub innym dokumencie potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy. Do oferty należy dołączyć dokument pełnomocnictwa, złożony w postaci elektronicznej, opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, zgodnie z wymogami par. 7 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. 2020r. poz. 2452).
7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu

udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 p.z.p. lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.

8. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. XIV ppkt.8 dokonuje w przypadku:
 - a. podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - b. przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - c. innych dokumentów – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
10. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej może dokonać również notariusz.
11. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w pkt. XIV ppkt. 8, 9, 10 należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału
12. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
13. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. z 2026r. Dz. U. z 2026 r. poz. 85), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Zalecenia:

Wszelkie informację stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 pzp.

14. Zamawiający zaleca (szczególnie wykonawcom biorącym po raz pierwszy udział w postępowaniu na platformie e-Zamowienia) wcześniejsze sprawdzenie zasad działania / funkcjonalności złożenia oferty w systemie. Szczególnie zaleca się wcześniejsze zapoznanie się z Instrukcją dostępną pod adresem
<https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.1.pdf>
15. Zaleca się również przystąpienie do złożenia oferty z odpowiednim wyprzedzeniem mając na uwadze czas konieczny na złożenie oferty.
16. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
17. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

18. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
19. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ, obliczoną zgodnie z załączonym formularzem ofertowym wraz z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 1.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty, związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia Rozdział IV pkt. 1 SWZ oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym (wynikającym z formularza cenowego) jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. z 2025r. Dz. U. z 2025 r. poz. 775), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni** od dnia upływu terminu składania ofert.
2. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w dokumentach zamówienia.
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt. XVII ppkt. 1 SWZ Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. Jeżeli termin związania ofertą upłynął przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
5. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. XVII ppkt. 5 SWZ, Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 17 sierpnia 2026 roku do godziny 9:00.**
2. **O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.**
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 17 sierpnia 2026 roku o godzinie 9:30**
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIX. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

W zakresie ZADANIA NR 1

- 1) **Cena (C)** – waga kryterium 40%;
 - 2) **Ocena OFEROWANE WARUNKI (OW)** – waga kryterium 60%;
2. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

- 1) **Cena (C) – waga 40%**

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto}^*}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 40\%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym

- 2) **KRYTERIUM – OFEROWANE WARUNKI – 60%**

1. W ramach kryterium „**Oferowane warunki pobytu hotelowego**” Zamawiający przyzna punkty za dodatkowe świadczenia, udogodnienia i rozwiązania organizacyjne zaoferowane przez Wykonawcę w cenie pobytu, ponad minimalne wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.
2. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w niniejszym kryterium wynosi **60 punktów**, co odpowiada wadze **60%** w łącznej ocenie ofert.
3. Punkty zostaną przyznane wyłącznie za te warunki, które Wykonawca jednoznacznie zaoferuje w formularzu ofertowym lub innym wskazanym przez Zamawiającego dokumencie składanym wraz z ofertą. Zaoferowane warunki stanowią treść oferty i będą wiążące dla Wykonawcy na etapie realizacji zamówienia.

4. Ocena zostanie dokonana według następujących podkryteriów:

Lp.	Oferowany warunek	Liczba punktów
1	Dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju	10 pkt
2	Dodatkowy pakiet powitalny dla gości	15 pkt
3	Teczka okolicznościowa wraz z pakietem informacji organizacyjnych	5 pkt
4	Zapewnienie 5 miejsc parkingowych	15 pkt
5	Zapewnienie punktów ekspozycji plakatu i banneru konkursowego oraz ekspozycję tablicy-ekranu informacyjnego	5 pkt
6	Wydzielenie części sali restauracyjnej na posiłki dla jurorów i innych grup wskazanych przez Organizatora	10 pkt
	Razem	60 pkt

Szczegółowy opis sposobu oceny

1. Dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju – 10 pkt

Zamawiający przyzna **10 punktów**, jeżeli Wykonawca zaoferuje, w cenie pobytu, zapewnienie serwisu herbacianego w każdym pokoju przeznaczonym dla uczestników wydarzenia.

Serwis herbaciany powinien spełniać wymagania określone w pkt IV opisu przedmiotu zamówienia, w szczególności obejmować wyposażenie umożliwiające samodzielne przygotowanie napoju w pokoju oraz jego bieżące uzupełnianie przez cały okres pobytu.

Punktacja:

- **10 pkt** – Wykonawca zaoferuje dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju;
- **0 pkt** – Wykonawca nie zaoferuje tego warunku albo zaoferuje go w sposób niejednoznaczny, warunkowy lub ograniczony.

2. Dodatkowy pakiet powitalny dla gości – 15 pkt

Zamawiający przyzna **15 punktów**, jeżeli Wykonawca zaoferuje, w cenie pobytu, dodatkowy pakiet powitalny dla każdego gościa objętego zakwaterowaniem.

Pakiet powitalny powinien obejmować co najmniej:

1. słodki lub deserowy poczęstunek, dostosowany do pory przyjazdu gościa;
2. napój o pojemności co najmniej 200 ml, np. wodę, sok lub inny napój przewidziany przez Wykonawcę;
3. przygotowanie pakietu w pokoju albo przekazanie go gościowi przy meldunku;

Pakiet powitalny powinien być zapewniony jednorazowo dla każdego gościa, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego lub uczestników.

Punktacja:

- **15 pkt** – Wykonawca zaoferuje pakiet powitalny dla każdego gościa, zgodny z powyższymi wymaganiami;
- **0 pkt** – Wykonawca nie zaoferuje pakietu powitalnego albo zaoferuje go w sposób niejednoznaczny, odpłatny, ograniczony wyłącznie do wybranych gości lub zależny od dostępności.

3. Teczka okolicznościowa wraz z pakietem informacji organizacyjnych – 5 pkt

Zamawiający przyzna **5 punktów**, jeżeli Wykonawca zaoferuje przygotowanie i przekazanie każdemu gościowi teczki okolicznościowej zawierającej pakiet niezbędnych informacji organizacyjnych.

Teczka powinna zawierać co najmniej:

1. podstawowe informacje o obiekcie hotelowym;

2. informacje dotyczące godzin posiłków;
3. informacje dotyczące lokalizacji sal, recepcji, restauracji oraz innych miejsc związanych z realizacją wydarzenia;
4. informacje organizacyjne przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego lub Organizatora;
5. ewentualne materiały konkursowe, jeżeli zostaną przekazane przez Organizatora.

Punktacja:

- **5 pkt** – Wykonawca zaoferuje przygotowanie i przekazanie teczki okolicznościowej dla każdego gościa;
- **0 pkt** – Wykonawca nie zaoferuje tego warunku albo zaoferuje go w sposób niejednoznaczny lub ograniczony.

4. Zapewnienie 5 miejsc parkingowych – 15 pkt

Zamawiający przyzna **15 punktów**, jeżeli Wykonawca zaoferuje, w cenie pobytu, zapewnienie co najmniej **5 miejsc parkingowych** przeznaczonych do dyspozycji Zamawiającego, Organizatora, jurorów lub innych osób wskazanych przez Organizatora.

Miejsca parkingowe powinny być dostępne przez cały okres realizacji zamówienia, w szczególności w dniach zakwaterowania oraz w czasie trwania wydarzenia.

Punktacja:

- **15 pkt** – Wykonawca zaoferuje co najmniej 5 miejsc parkingowych dostępnych bez dodatkowych kosztów;
- **0 pkt** – Wykonawca nie zaoferuje miejsc parkingowych, zaoferuje ich mniej niż 5, uzależni ich dostępność od bieżącego obłożenia parkingu albo wskaże, że miejsca będą dodatkowo płatne.

5. Zapewnienie punktów ekspozycji plakatu i banneru konkursowego oraz ekspozycję tablicy-ekranu informacyjnego – 5 pkt

Zamawiający przyzna **5 punktów**, jeżeli Wykonawca zaoferuje zapewnienie na terenie obiektu co najmniej **2 odpowiednio oznakowanych punktów ekspozycji** materiałów konkursowych, w szczególności plakatu lub banneru lub tablicy-ekranu informacyjnego.

Punkty ekspozycji powinny być zlokalizowane w miejscach widocznych dla uczestników wydarzenia, w szczególności w pobliżu recepcji, wejścia do obiektu, sali konferencyjnej, restauracji albo innej przestrzeni wykorzystywanej w związku z realizacją wydarzenia.

Punktacja:

- **5 pkt** – Wykonawca zaoferuje co najmniej 2 odpowiednio oznakowane punkty ekspozycji materiałów konkursowych;
- **0 pkt** – Wykonawca nie zaoferuje punktów ekspozycji, zaoferuje mniej niż 2 punkty albo zaoferuje ekspozycję w sposób niejednoznaczny lub zależny od dostępności powierzchni.

6. Wydzielenie części sali restauracyjnej na posiłki dla jurorów i innych grup wskazanych przez Organizatora – 10 pkt

Zamawiający przyzna **10 punktów**, jeżeli Wykonawca zaoferuje, w cenie pobytu, wydzielenie części sali restauracyjnej lub innej odpowiedniej przestrzeni gastronomicznej na potrzeby spożywania posiłków przez jurorów oraz inne grupy wskazane przez Organizatora.

Wydzielona część powinna umożliwiać spokojne spożywanie posiłków, zapewniać odpowiedni standard obsługi oraz organizacyjne oddzielenie wskazanej grupy od pozostałych gości, o ile będzie to wymagane przez Organizatora.

Punktacja:

- **10 pkt** – Wykonawca zaoferuje wydzielenie części sali restauracyjnej lub innej odpowiedniej przestrzeni gastronomicznej dla jurorów i innych grup wskazanych przez Organizatora;
- **0 pkt** – Wykonawca nie zaoferuje tego warunku albo zaoferuje go w sposób niejednoznaczny, odpłatny, zależny od dostępności sali lub niemożliwy do zagwarantowania na etapie realizacji zamówienia.

Sposób obliczenia punktów w kryterium

Liczba punktów w kryterium „Oferowane warunki pobytu hotelowego” zostanie obliczona według wzoru:

$$OW = SH + PP + TO + MP + EM + SR$$

gdzie:

- **OW** – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Oferowane warunki pobytu hotelowego”;
- **SH** – liczba punktów za dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju;
- **PP** – liczba punktów za dodatkowy pakiet powitalny;
- **TO** – liczba punktów za teczkę okolicznościową wraz z pakietem informacji organizacyjnych;
- **MP** – liczba punktów za zapewnienie 5 miejsc parkingowych;
- **EM** – liczba punktów za zapewnienie punktów ekspozycji materiałów konkursowych;
- **SR** – liczba punktów za wydzielenie części sali restauracyjnej.

Maksymalna liczba punktów w kryterium wynosi **60 punktów**.

Zasady dodatkowe

1. Brak wskazania przez Wykonawcę w ofercie, że oferuje dany warunek, skutkuje przyznaniem **0 punktów** za dane podkryterium.
2. Brak złożenia informacji dotyczącej oferowanych warunków skutkuje przyznaniem **0 punktów** w całym kryterium „Oferowane warunki pobytu hotelowego”.
3. Zamawiający nie przyzna punktów za warunki zaoferowane w sposób niejednoznaczny, warunkowy, zależny od dostępności, dodatkowo płatny albo niepozwalający na jednoznaczne ustalenie, że świadczenie zostanie zapewnione w cenie oferty.
4. Wszystkie warunki, za które Wykonawca otrzyma punkty, będą traktowane jako zobowiązanie Wykonawcy i zostaną uwzględnione przy realizacji zamówienia.
5. Niewykonanie przez Wykonawcę zaoferowanych warunków, za które otrzymał punkty w ramach kryterium oceny ofert, może zostać uznane za nienależyte wykonanie umowy i skutkować zastosowaniem środków przewidzianych w umowie, w szczególności kar umownych, jeżeli zostały przewidziane.

W zakresie ZADANIE NR 2, ZADANIA NR 3, ZADANIA NR 4

- 1) **Cena (C)** – waga kryterium 50%;
- 2) **Ocena Kultura i estetyka podawania potraw (KPE)** – waga kryterium 50%;

1. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

- 1) **Cena (C) – waga 50%**

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto}^*}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 50\%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym

- 2) **KRYTERIUM – Kultura i estetyka podawania potraw (KPE) – 50 %**

1. Zamawiający dokona oceny ofert w kryterium „**Kultura podania i estetyka potraw**” na podstawie portfolio złożonego przez Wykonawcę wraz z ofertą.

2. Portfolio powinno przedstawiać proponowany przez Wykonawcę sposób przygotowania, aranżacji, dekoracji i podania potraw przewidzianych do realizacji w ramach przedmiotu zamówienia. Portfolio ma umożliwić ocenę jakości wizualnej i organizacyjnej usługi gastronomicznej, w szczególności w zakresie estetyki potraw, staranności podania, spójności kompozycji oraz kultury serwowania.
3. Portfolio powinno obejmować co najmniej:
- 1. zdjęcia lub wizualizacje przykładowych potraw, zestawów lub kompozycji odpowiadających charakterowi zamówienia;
 - 2. opis sposobu podania potraw, w tym aranżacji talerzy, półmisek, stołów lub bufetu;
 - 3. opis stosowanych elementów dekoracyjnych, sposobu ekspozycji potraw oraz zasad zachowania estetyki podczas wydawania lub serwowania posiłków;
 - 4. opis rozwiązań zapewniających schludność, porządek, higienę i kulturę obsługi podczas realizacji zamówienia.
4. Portfolio powinno odnosić się do potraw/usług objętych przedmiotem zamówienia. Zamawiający nie będzie oceniał ogólnego doświadczenia Wykonawcy, liczby zrealizowanych usług, renomy Wykonawcy ani wartości wcześniej wykonanych zamówień.
5. W kryterium „Kultura podania i estetyka potraw” oferta może otrzymać maksymalnie **50 punktów**. Punkty zostaną przyznane według następujących podkryteriów:

Podkryterium	Maksymalna liczba punktów
Estetyka i atrakcyjność wizualna potraw	15 pkt
Staranność i kultura podania potraw	10 pkt
Spójność kompozycji z charakterem zamówienia	10 pkt
Różnorodność i przejrzystość sposobu prezentacji potraw	10 pkt
Rozwiązania zapewniające schludność, higienę i estetykę serwisu	5 pkt
Razem	50 pkt

6. Ocena w poszczególnych podkryteriach zostanie dokonana według następującej skali:
- 1) Estetyka i atrakcyjność wizualna potraw – maksymalnie 15 pkt**
- Zamawiający oceni wygląd potraw, kompozycję, kolorystykę, sposób ułożenia składników oraz ogólną atrakcyjność wizualną przedstawionych propozycji.
- **15 pkt** – propozycje potraw są bardzo estetyczne, spójne wizualnie, starannie skomponowane, wyróżniają się wysoką atrakcyjnością podania i dbałością o szczegóły;
 - **10 pkt** – propozycje potraw są estetyczne, czytelne i poprawnie skomponowane, z widoczną starannością podania;
 - **5 pkt** – propozycje potraw są przeciętne pod względem estetycznym, poprawne, lecz bez szczególnej dbałości o kompozycję i prezentację;
 - **0 pkt** – portfolio nie zawiera informacji lub materiałów pozwalających na ocenę tego elementu albo przedstawione propozycje są nieestetyczne, chaotyczne lub nieadekwatne do charakteru zamówienia.
- 2) Staranność i kultura podania potraw – maksymalnie 10 pkt**
- Zamawiający oceni sposób serwowania potraw, dobór naczyń, sposób ekspozycji, schludność podania oraz zgodność zaproponowanego sposobu podania z charakterem zamówienia.
- **10 pkt** – sposób podania jest bardzo staranny, elegancki, uporządkowany i dostosowany do charakteru zamówienia;
 - **7 pkt** – sposób podania jest staranny i prawidłowy, z zachowaniem estetyki oraz zasad kultury serwowania;
 - **3 pkt** – sposób podania jest podstawowy, poprawny, lecz mało dopracowany;

- **0 pkt** – brak opisu lub materiałów pozwalających na ocenę albo sposób podania jest nieczytelny, niestaranny lub nieadekwatny do zamówienia.

3) Spójność kompozycji z charakterem zamówienia – maksymalnie 10 pkt

Zamawiający oceni, czy przedstawione w portfolio propozycje odpowiadają rodzajowi, randze i okolicznościom realizacji usługi, a także czy sposób podania jest adekwatny do grupy odbiorców i formy wydarzenia/usługi.

- **10 pkt** – portfolio w pełni odpowiada charakterowi zamówienia, przedstawione propozycje są spójne, adekwatne i dostosowane do rodzaju usługi;
- **7 pkt** – portfolio zasadniczo odpowiada charakterowi zamówienia, choć niektóre elementy mają charakter ogólny;
- **3 pkt** – portfolio jedynie częściowo odnosi się do charakteru zamówienia;
- **0 pkt** – portfolio nie odnosi się do przedmiotu zamówienia albo przedstawione propozycje są nieadekwatne do oczekiwanej usługi.

4) Różnorodność i przejrzystość sposobu prezentacji potraw – maksymalnie 10 pkt

Zamawiający oceni, czy portfolio przedstawia różne typy potraw, zestawów lub sposobów podania, a także czy materiały są czytelne i pozwalają na jednoznaczną ocenę proponowanej koncepcji.

- **10 pkt** – portfolio jest przejrzyste, kompletne, przedstawia różnorodne i dobrze opisane propozycje potraw oraz sposobów ich podania;
- **7 pkt** – portfolio jest czytelne i zawiera wystarczający zakres propozycji do dokonania oceny;
- **3 pkt** – portfolio jest ograniczone, mało szczegółowe lub przedstawia niewielką różnorodność propozycji;
- **0 pkt** – portfolio jest nieczytelne, niekompletne lub nie pozwala na ocenę tego elementu.

5) Rozwiązania zapewniające schludność, higienę i estetykę serwisu – maksymalnie 5 pkt

Zamawiający oceni opis rozwiązań organizacyjnych dotyczących utrzymania estetyki, porządku i higieny podczas przygotowywania, ekspozycji, wydawania lub serwowania potraw.

- **5 pkt** – Wykonawca przedstawił konkretne i adekwatne rozwiązania zapewniające schludność, higienę, porządek i estetykę serwisu przez cały czas realizacji usługi;
- **3 pkt** – Wykonawca przedstawił podstawowe rozwiązania w tym zakresie;
- **1 pkt** – opis jest ogólny i mało szczegółowy;
- **0 pkt** – brak opisu albo opis nie pozwala na ocenę tego elementu.
-

7. Łączna liczba punktów w kryterium zostanie obliczona jako suma punktów przyznanych w poszczególnych podkryteriach:

$$KPE = E + KP + SK + RP + HS$$

gdzie:

- **KPE** – liczba punktów w kryterium „Kultura podania i estetyka potraw”;
- **E** – liczba punktów za estetykę i atrakcyjność wizualną potraw;
- **KP** – liczba punktów za staranność i kulturę podania potraw;
- **SK** – liczba punktów za spójność kompozycji z charakterem zamówienia;
- **RP** – liczba punktów za różnorodność i przejrzystość sposobu prezentacji potraw;
- **HS** – liczba punktów za rozwiązania zapewniające schludność, higienę i estetykę serwisu.

8. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium wynosi **50 punktów**.

9. W przypadku niezłożenia portfolio albo złożenia portfolio, które nie zawiera informacji pozwalających na ocenę oferty w danym podkryterium, Zamawiający przyzna **0 punktów** w tym podkryterium.

10. Zamawiający zastrzega, że ocenie podlega wyłącznie treść portfolio odnosząca się do sposobu realizacji przedmiotu zamówienia. Portfolio nie będzie oceniane jako dokument potwierdzający doświadczenie Wykonawcy ani jako dokument potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

11. Ocena zostanie dokonana przez członków komisji oceniającej na podstawie jednolitej karty oceny. Dla zapewnienia porównywalności ofert każdy członek komisji dokona oceny według tych samych podkryteriów i tej samej skali punktowej. Ostateczna liczba punktów w kryterium będzie stanowiła średnią arytmetyczną ocen przyznanych przez członków komisji, zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku.

UWAGA – brak wskazania oferowanych warunków przez Wykonawcę w ofercie skutkuje przyznaniem 0 pkt. w kryterium oferowane warunki.

UWAGA – dopuszczalnym jest złożenie jednego portfolio do kilku Zadań.

2. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
5. Na łączną punktację badanej oferty (L) składać się będzie suma punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów wyboru oferty i obliczona zostanie wg. poniższego wzoru, odrębnie dla każdego z Zadań:

Zadanie nr 1

$$L = C + OW$$

gdzie:

L - liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Cena”

OW – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Oferowane warunki”

Zadanie nr 2, Zadanie nr 3, Zadanie nr 4

$$L = C + KPE$$

gdzie:

L – liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Cena”

KPE – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Kultura, estetyka podawania potraw”

6. Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną (kryterium o najwyższej wadze), a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiera umowę, w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w terminach określonych w art. 308 ust. 2 ustawy Pzp tj. nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca, jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 7** do SWZ.
2. Zamawiający i Wykonawca wybrany w postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia.
3. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 p.z.p. oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 7** do SWZ.
5. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy p.z.p.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 p.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

-
- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
 5. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
 6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w BZP lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
 7. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
 8. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
 9. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub są udostępniane dokumenty zamówienia, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
 10. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje.
 11. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie. Do zgłoszenia przystąpienia dołącza się dowód przesłania kopii zgłoszenia przystąpienia zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
 12. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron. Czynności uczestnika postępowania odwoławczego nie mogą pozostawać w sprzeczności z czynnościami i oświadczeniami strony, do której przystąpił, z wyjątkiem przypadku zgłoszenia sprzeciwu, o którym mowa w art. 523 ust. 1, przez uczestnika, który przystąpił do postępowania po stronie zamawiającego.
 13. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
 14. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. – Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
 15. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych.
 16. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. – Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
 17. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
 18. Od wyroku sądu lub postanowienia kończącego postępowanie w sprawie przysługuje skarga kasacyjna do Sądu Najwyższego.
 19. Skargę kasacyjną może wnieść strona oraz Prezes Urzędu. Przepisy części pierwszej księgi pierwszej tytułu VI działu Va ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego stosuje się.
-

XXII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy wraz z Formularzem Cenowym
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p.
- Załącznik nr 6 – Wzór wykazu usług
- Załącznik nr 7 – Wzór umowy