

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych i cateringu na potrzeby organizacji wydarzeń na rzecz Wojewódzkiego
Urzędu Pracy w Toru**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu

1.3.) Oddział zamawiającego: Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 871246063

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Szosa Chełmińska 30/32

1.5.2.) Miejscowość: Toruń

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-100

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL613 - Bydgosko-toruński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: wup@wup.torun.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://wup.torun.ibip.pl>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych i cateringu na potrzeby organizacji wydarzeń na rzecz Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Toru

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b7142946-d9fc-45cc-91e5-c88a454edd7d

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00111025

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-13

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00047962/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych, cateringu, udostępnienie wyposażonych sal konferencyjnych na potrzeby WUP w Toruniu

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

środki programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027, Projektu „Kierunek – Zawód”, nr projektu: FEKP.08.14-IZ.00-0001/25, Działanie 8.14 Kształcenie ogólne.

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-b7142946-d9fc-45cc-91e5-c88a454edd7d>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://ezamowienia.gov.pl>, zamowienia@wup.torun.pl****3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu:**

1) Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

2) poczty elektronicznej – e-mail: : zamowienia@wup.torun.pl z zastrzeżeniem, że oferta musi być złożona przy użyciu Platformy e-Zamówienia.

2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

3. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

- w przedmiocie procedury – Rafał Izdebski, Małgorzata Żak, Aneta Grobelska tel. 56 669 39 35, e-mail: zamowienia@wup.torun.pl w zakresie przedmiotu zamówienia – Iwona Michalek, tel. 56

669 39 17, iwona.michalek@wup.torun.pl (sprawy merytoryczne),

4. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu 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 . poz. 2452).

3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne: <https://ezamowienia.gov.p>**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie****3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Administratorem, czyli podmiotem decydującym o tym, jak będą wykorzystywane Twoje dane osobowe, jest Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu (dalej WUP) z siedzibą w Toruniu (87-100) przy ulicy Szosa Chełmińska 30/32. Napisz do wyznaczonego przez nas inspektora ochrony danych (IOD). Oto jego dane kontaktowe:

adres e-mail: iod@wup.torun.pl,

adres pocztowy: Inspektor Ochrony Danych, Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu, ul. Szosa Chełmińska 30/32, 87-100 Toruń.

Dane osobowe możemy pozyskujemy od Ciebie oraz innych osób fizycznych czy innych podmiotów a także z rejestrów publicznych. Celem przetwarzania danych wynikających z zadań statutowych nałożonych przez przepisy prawa krajowego i wspólnotowego jest wybranie Wykonawcy i udzielenie zamówienia w celu podpisania umowy. Czynność dotyczy wszystkich źródeł finansowania zarówno krajowych jak i unijnych.

Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do procesu wybrania Wykonawcy i udzielenia zamówienia.

Pani/Pana dane będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, wyłonienie Wykonawcy oraz archiwalnym. Podstawą prawną przetwarzania tych danych jest art. 6 ust. 1 lit. c, lit. e, art. 9 ust.2 lit. b), art. 9 ust. 2 lit. g, art. 10 RODO; art. 74 ustawy PZP– tylko w przypadku zamówień udzielanych w oparciu o ustawę Prawo Zamówień

Publicznych, ustawy z dnia 27.08.2009r. o finansach publicznych ; art. 6 ust 2. ustawy z dnia 14 lipca 1983r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

Podstawą prawną są również Wytyczne wydane na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027.

Twoje dane osobowe mogą być udostępniane następującym podmiotom:

- Urzędowi Zamówień Publicznych -platforma e-zamówienia, Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (tylko w przypadku zamówień udzielanych w oparciu o ustawę PZP),
- Instytucjom uprawnione do przeprowadzania kontroli i audytów,
- Podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa,
- Ministerstwu Funduszy i Polityki Regionalnej z tytułu zamieszczania ogłoszeń w BK 2021,
- Usługodawcom w zakresie serwisowania oraz konserwacji infrastruktury teleinformatycznej WUP oraz innym podmioty świadczącym usługi na rzecz WUP i ww. podmiotów. Nie przekazujemy Twoich danych poza Europejski Obszar Gospodarczy. Przechowujemy dane osobowe przez okresy wynikające z obowiązującego Jednolitego Rzeczonego Wykazu Akt lub przechowujemy dane osobowe do momentu wygaśnięcia obowiązku ich przechowywania wynikającego z przepisów prawa. Dane będą przechowywane przez okres 10 lat licząc od stycznia roku następnego po zakończeniu realizacji umowy lub unieważnieniu postępowania. W celu zapewnienia Tobie kontroli nad swoimi danymi RODO*** określa szereg praw z których możesz skorzystać, tj.
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 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 oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem 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);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 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.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: DZ.26.2.2026

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 12

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Tak

4.1.14.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub etykiet w opisie przedmiotu zamówienia:

Zamawiający uwzględnił wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych oraz projektowania z przeznaczeniem dla wszystkich użytkowników, zgodnie z art. 100 ust. 1 ustawy

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ I: usługa cateringu, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz:

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

• Liczba uczestników dla części I wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 14, maksymalna liczba uczestników wynosi 16.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-03-09 do 2026-03-10

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ II: usługa cateringowa, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji

- Liczba uczestników dla części II pkt 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 15, maksymalna liczba uczestników wynosi 17;
- Liczba uczestników dla części II pkt 2 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 11, maksymalna liczba uczestników wynosi 13;
- Liczba uczestników dla części II pkt 3 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 14, maksymalna liczba uczestników wynosi 16;

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-03-10 do 2026-03-13

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ III: usługa cateringowa, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

- Liczba uczestników dla części III pkt 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 13, maksymalna liczba uczestników wynosi 15

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-03-09 do 2026-03-10

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty

budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ IV: usługa cateringowa, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

- Liczba uczestników dla części III pkt 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 13, maksymalna liczba uczestników wynosi 15

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-21 do 2026-09-29

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z

dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ V: usługa cateringowa, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji

•Liczba uczestników dla części V pkt 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 13, maksymalna liczba uczestników wynosi 15.

•Liczba uczestników dla części V pkt 2 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 17, maksymalna liczba uczestników wynosi 19.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-21 do 2026-09-29

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 6**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

CZĘŚĆ VI: usługa cateringowa, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

• Liczba uczestników dla części VI pkt 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 10, maksymalna liczba uczestników wynosi 12.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-21 do 2026-09-22

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 7**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

CZĘŚĆ VII: usługa hotelowo-restauracyjna, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak**4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:**

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

- Liczba uczestników dla części VII pkt 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 5, maksymalna liczba uczestników wynosi 7

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-03-09 do 2026-03-10**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Wyłącznie kryterium ceny**Kryterium 1****4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 100**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 8****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

CZĘŚĆ VIII: usługa hotelowo-restauracyjna, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak**4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:**

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

- Liczba uczestników dla części VIII pkt 1. wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 6, maksymalna liczba uczestników wynosi 8
- Liczba uczestników dla części VIII pkt 2. wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 7, maksymalna liczba uczestników wynosi 9
- Liczba uczestników dla części VIII pkt 3. wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 2, maksymalna liczba uczestników wynosi 4

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-03-10 do 2026-03-13**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Wyłącznie kryterium ceny**Kryterium 1****4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 100**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 9****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

CZĘŚĆ IX: usługa hotelarsko-restauracyjna, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak**4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:**

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

• Liczba uczestników dla części IX w pkt.1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 6, maksymalna liczba uczestników wynosi 8

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-03-09 do 2026-03-10

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 10

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ X: usługa hotelarsko-restauracyjna, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

• Liczba uczestników dla części X w pkt., 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 9, maksymalna liczba uczestników wynosi 11;

• Liczba uczestników dla części X w pkt. 2 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 4, maksymalna liczba uczestników wynosi 6

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-21 do 2026-09-29

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Wyłącznie kryterium ceny**Kryterium 1****4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 100**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 11****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

CZĘŚĆ XI: usługa hotelarsko -restauracyjna, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak**4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:**

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

- Liczba uczestników dla części XI w pkt. 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 1, maksymalna liczba uczestników wynosi 3;

- Liczba uczestników dla części X w pkt. 2 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 9, maksymalna liczba uczestników wynosi 11

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-21 do 2026-09-29**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 12

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ XII: usługa hotelarsko-restauracyjna, lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Ze względu na specyfikę zamówienia, ilość uczestników/porcji uzależniona będzie od faktycznej ilości zgłoszeń uczestników na dane zdarzenie. Niezrealizowanie maksymalnego zakresu prawa opcji nie może stanowić przedmiotu jakiegokolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego ze strony Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację minimalnego zakresu prawa opcji.

• Liczba uczestników dla części XII w pkt. 1 wynosi: minimum (gwarantowana ilość): 3, maksymalna liczba uczestników wynosi 5

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-21 do 2026-09-22

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: A – Cena brutto oferty – 100 %

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów wg. wzoru:

$$\text{Cena brutto oferty} = (\text{Cena oferowana brutto oferty z najniższą ceną} / \text{Cena oferowana brutto oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt}$$

Wskazówka:

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1. Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 594), 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. Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Zamawiający żąda, by Wykonawca złożył wraz z ofertą następujące, przedmiotowe środki dowodowe: nazwę i adres obiektu oraz standard (wg. Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 tj.), w którym planuje zrealizować przedmiot zamówienia (w zakresie części VII, VIII, IX, X, XI i XII) – informację należy podać zgodnie ze wzorem wskazanym w załączniku nr 2 do SWZ pn. Formularz ofertowy.

Zamawiający akceptuje równoważne przedmiotowe środki dowodowe, jeśli potwierdzają, że oferowane świadczenia spełniają określone przez Zamawiającego wymagania, cechy lub kryteria.

Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

Formularz ofertowy - wykaz przedmiotowych środków dowodowy (Zamawiający wymaga złożenia przez Wykonawcę oferty na wzorze Zamawiającego) – załącznik nr 2 do SWZ;

Oświadczenie Wykonawcy stanowiące potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do SWZ;

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunki udziału w postępowaniu składa każdy z Wykonawców – załącznik nr 3 do SWZ;

Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy (jeśli dotyczy).

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale X punkt 10.1 SWZ, składa każdy z Wykonawców (załącznik nr 3 do SWZ). Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonują poszczególni Wykonawcy.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców są oni zobowiązani na wezwanie Zamawiającego złożyć podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia

Wykonawcy z udziału w postępowaniu (składa każdy z nich) oraz podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu (Wykonawca, który wykazuje spełnienie warunku). Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności i zdarzeń, takich jak np.:

1) choroba prelegenta/osoby prowadzącej dane wydarzenie Zamawiającego;

Ogłoszenie nr 2026/BZP 00081647/01 z dnia 2026-01-29

2026-01-29 Biuletyn Zamówień Publicznych Ogłoszenie o zamówieniu - Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy - Usługi

2) brak możliwości zrekrutowania prelegenta/osoby prowadzącej dane wydarzenie Zamawiającego w pierwotnie określonym przez Zamawiającego terminie realizacji danego wydarzenia;

3) brak możliwości zrekrutowania gwarantowanej minimalnej ilości osób na dane wydarzenie.

4) konieczność dostosowania terminu do dostępności kluczowych uczestników wydarzenia, jeżeli ich udział jest istotny dla osiągnięcia celu wydarzenia.

Zamawiający niezwłocznie po powzięciu informacji o zaistnieniu którejs z powyższych okoliczności poinformuje Wykonawcę o tym fakcie.

W przypadku zaistnienia zmiany terminu, strony ustalają nowy dogodny termin realizacji zamówienia.

Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w sytuacji, gdy nie jest w stanie zrealizować terminu przedmiotu zamówienia, a wykonawca nie jest w stanie wyznaczyć terminu zastępczego.

Stosownie do treści art. 439 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy z tytułu wykonania umowy odpowiednio do wzrostu lub spadku cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Z uwagi na ograniczoną ilość znaków zamawiający odsyła do SWZ, w szczególności do Załącznika nr 5 do SWZ pn. istotne postanowienia umowy.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-02-23 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://ezamowienia.gov.pl>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-02-23 10:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-03-24

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji zamówienia w przypadku przedłużania się procedur związanych z wyłonieniem Wykonawcy przedmiotowego postępowania oraz z powodów wskazanych w projektowanych postanowieniach umowy – załącznik nr 5 do SWZ.

Terminy wykonania zamówienia na poszczególne części zostały określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia (w skrócie: OPZ), stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ, tj.:

- W zakresie części I: 9-10.03.2026 r.;
- W zakresie części II: 10-11.03.2026 r., 12-13.03.2026 r. (2 wydarzenia);
- W zakresie części III: 09-10.03.2026r.;
- W zakresie części IV: 21-22.09.2026; 28-29.09.2026 r.;
- W zakresie części V: 21-22.09.2026 r.; 28-29.09.2026r.;
- W zakresie części VI: 21-22.09.2026r.;
- W zakresie części VII: 09-10.03.2026 r.;
- W zakresie części VIII: 10-11.03.2026r.; 12-13.03.2026r.(2 wydarzenia);
- W zakresie części IX: 09-10.03.2026 r.;
- W zakresie części X: 21-22.09.2026 r.,28-29.09.2026r.;
- W zakresie części XI: 21-22.09.2026 r., 28-29.09.2026r.;

- W zakresie części XII: 21-22.09.2026 r.

Z uwagi na ograniczoną ilość znaków zamawiający odsyła do SWZ.