

Ogłoszenie o wyniku postępowania Usługi

Kompleksowe usługi hotelarsko-gastronomiczna oraz wynajęcie sal konferencyjnych podczas szkolenia dla sędziów z obszaru apelacji poznańskiej, w dniach 13-17.04.2026 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Sąd Apelacyjny w Poznaniu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 004818424

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Stanisława Hejmowskiego 3

1.5.2.) Miejscowość: Poznań

1.5.3.) Kod pocztowy: 61-736

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL415 - Miasto Poznań

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi2@poznan.sa.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://poznan.sa.gov.pl>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-2709d0e4-bb39-478b-a643-d7151b8e3e5b>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ kontroli państwowej i ochrony prawa oraz sąd i trybunał

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

sądownictwo

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:

Kompleksowe usługi hotelarsko-gastronomiczna oraz wynajęcie sal konferencyjnych podczas szkolenia dla sędziów z obszaru apelacji poznańskiej, w dniach 13-17.04.2026 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2709d0e4-bb39-478b-a643-d7151b8e3e5b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00227804

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-05-05

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

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

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00114347

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP.261.6.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 325000,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są Kompleksowe usługi hotelarsko-gastronomiczne oraz wynajęcie sal konferencyjnych podczas szkolenia dla sędziów Sądu Apelacyjnego w Poznaniu oraz sędziów sądów okręgowych z obszaru apelacji poznańskiej, w dniach 13-17 kwietnia 2026 roku.

Planowana organizacja szkolenia:

I GRUPA w dniach 13 - 15 kwietnia 2026 roku dla 85 osób: dla sędziów orzekających w wydziałach karnych oraz pracy i ubezpieczeń społecznych Sądu Apelacyjnego w Poznaniu i Sądów Okręgowych na obszarze apelacji poznańskiej i zaproszonych gości;

[przyjazd i zakwaterowanie uczestników dnia 13 kwietnia 2026 r. od godz. 13:00,
wyjazd 15 kwietnia 2026 r. od godz. 09:00]

II GRUPA w dniach 15 - 17 kwietnia 2026 roku dla 115 osób: dla sędziów orzekających w wydziałach cywilnych i gospodarczych Sądu Apelacyjnego w Poznaniu i Sądów Okręgowych na obszarze apelacji poznańskiej i zaproszonych gości;

[przyjazd i zakwaterowanie uczestników dnia 15 kwietnia 2026 r. od godz. 13:00,
wyjazd 17 kwietnia 2026 r. od godz. 09:00]

I. Zakwaterowanie uczestników szkoleń w hotelu o standardzie co najmniej 4* gwiazdek, 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 (Dz. U z 2006 r. Nr 22, poz. 169 tj. Dz.U.2017.poz.2166 ze zm.) lub w obiekcie hotelowym nie wpisanym do Centralnej Ewidencji Ministerstwa Sportu i Turystyki o standardzie nie mniejszym niż dla hoteli 4* gwiazdkowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, zlokalizowanym w granicach administracyjnych miasta Kołobrzeg, położonego w województwie zachodniopomorskim.

Do dyspozycji zamawiającego udostępnione zostaną w obu terminach pokoje z łazienkami, zlokalizowane w jednym budynku, w liczbie:

- 40 pokoi 1-osobowych
- pozostałe pokoje 2-osobowe
- możliwe jest również wykorzystanie pokoi 2 osobowych jako pokoje 1 osobowe, w cenie pokoi 1 osobowych
- możliwe jest również wykorzystanie pokoi 3 osobowych jako pokoje 2 osobowe, w cenie pokoi 2 osobowych
- miejsca parkingowe w ilości proporcjonalnej do ilości pokoi 1-osobowych i 2-osobowych.

II. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem szkolenia. Możliwe jest zmniejszenie liczby osób maksymalnie o 20%.

III. Pobyt i wyżywienie uczestników oraz szkolenie muszą być zlokalizowane w tym samym budynku.

IV. Wyżywienie podczas szkolenia obejmuje dla każdej grupy: 2x śniadania, 2x obiady, 1x przerwa kawowa, 1x kolacje oraz uroczysta kolacja na początku szkolenia dla każdej grupy.

V. W dniach 13 i 15 kwietnia 2026 r. (dzień przyjazdu grup) po zakwaterowaniu uczestników planowany jest obiad od godz. 14:00, następnie zajęcia szkoleniowe w godz. 15:00 - 18:00, a od godz. 19:00 uroczysta kolacja z 7 godzinną oprawą muzyczną (sposób realizacji usługi, zostanie ustalony między stronami przed podpisaniem umowy) w restauracji lub sali bankietowej mieszczącej do 115 osób na wyłączność uczestników szkolenia, pozwalającą na jednoczesną konsumpcję wszystkim uczestnikom.

VI. W dniach 14 i 16 kwietnia 2026 r. po śniadaniu rozpoczynają się zajęcia szkoleniowe, przerwa kawowa jest ok. godz. 12:00, następnie obiad ok. godz. 14:00 i dalej kolejna część szkolenia, a kolacja ok. godz. 19:00.

VII. W dniach 15 i 17 kwietnia 2026 r. po śniadaniu (od godz. 9:00) wykwaterowanie i wyjazd uczestników szkolenia.

VIII. Wymagania dotyczące menu dla każdej z grup:

a. Śniadania [w godz. 7:30 - 9:00]: w formie bufetowej (stół szwedzki)

minimum 3 rodzaje wędlin, 3 rodzaje sera, 3 rodzaje pieczywa, jajecznicą/ jajka gotowane, ciepłe kielbaski, owsianka, masło, dżem, miód, warzywa, owoce, kawa, herbata, woda mineralna oraz soki owocowe;

b. Obiad [14:00 - 15:30]: dwudaniowy w formie bufetowej (stół szwedzki):

pierwsze danie: zupa - dwa rodzaje do wyboru,

drugie danie: 2 porcje mięsa na osobę (możliwość wyboru z czterech rodzajów potraw), dodatki: ziemniaki, frytki, pyzy, kasza, dwie potrawy wegańskie

i wegetariańskie, 3 rodzaje sałatek do wyboru i 3 rodzaje surówek do wyboru,

soki owocowe, woda mineralna);

c. Kolacja [od godz. 19:00]: w formie bufetowej (stół szwedzki):

deska wędlin, deska serów, 3 rodzaje pieczywa, dwa rodzaje sałatek,

dwa ciepłe dania do wyboru, kawa, herbata, woda mineralna oraz soki owocowe;

d. przerwa kawowa: (kawa, herbata, woda mineralna, soki, kruche ciastka)

e. Uroczysta kolacja z 7-godzinną oprawą muzyczną oraz obsługą kelnerską

[od godz. 19:00]: przystawka 2 rodzaje do wyboru, zupa,

danie ciepłe: 2 porcje mięsa na osobę (możliwość wyboru z czterech rodzajów potraw), potrawy wegańskie i wegetariańskie, ziemniaki, frytki, surówka - 3 rodzaje do wyboru, deser: 2 porcje na osobę (minimum dwa rodzaje do wyboru),

zimny bufet: po 2 porcje wyrobów garmazeryjnych na osobę (minimum cztery rodzaje, w tym jedna potrawa rybna, deska

wędlin, deska serów, pieczywo, masło, 2 rodzaje sałatek, owoce, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe);

f. Potrawy i napoje zamawiane poza wytyczne zamawiającego mogą być realizowane jedynie na koszt każdego z uczestników.

X. Zapewnienie sal wykładowych wyposażonych w stoły z możliwością rozłożenia materiałów dla uczestników (układ stołów do ustalenia), klimatyzację oraz sprzęt do prezentacji multimedialnych (projektor, laptop, nagłośnienie):

a. w dniu 13 kwietnia 2026 r. dwóch sal każda dla 40 osób w godz. 15:00 - 18:00

b. w dniu 14 kwietnia 2026 r. dwóch sal każda dla 40 osób w godz. 9:00 - 18:00

c. w dniu 15 kwietnia 2026 r. jednej sali dla 120 osób w godz. 15:00 - 18:00

d. w dniu 16 kwietnia 2026 r. jednej sali dla 120 osób w godz. 9:00 - 18:00

Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia opisane są we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55130000-0 - Inne usługi hotelarskie

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

W dniu 27.04.2026 r. Zamawiający otrzymał sentencję postanowienia o umorzeniu postępowania odwoławczego w sprawie o sygn. akt KIO 1517/26.

W odpowiedzi na odwołanie wskazano:

„Zamawiający przygotował zakres szkolenia oraz ustalił wykładowców, których udział w szkoleniu zdeterminował ramy czasowe szkolenia, a co za tym idzie wskazany czas realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej. Zamawiający skorzystał więc z określenia terminu realizacji zamówienia poprzez wskazanie konkretnego przedziału czasowego z przyczyn o obiektywnym charakterze tj. dostępność czasowa wykładowców (czynnici Sędziowie Sądu Najwyższego) i uczestników szkolenia, którymi są czynni sędziowie Sądu Apelacyjnego w Poznaniu oraz trzech Sądów Okręgowych na obszarze apelacji poznańskiej. Zamawiający z założenia nie mógł i nie przewidział w dokumentach postępowania możliwości zmiany terminu szkolenia, ponieważ uniemożliwiłoby to efektywne rozpoznawanie spraw oraz realizację zaplanowanych terminów rozpraw/posiedzeń oraz innych czynności (planowanych z wielotygodniowym wyprzedzeniem). U podstaw takiego założenia leży działanie na korzyść interesu publicznego obywateli oraz realizacja ustawowego obowiązku stałego podnoszenia kwalifikacji zawodowych przez sędziów. Podstawowym obowiązkiem sędziego, wynikającym z istoty sprawowania wymiaru sprawiedliwości, jest rzetelne i sprawne osądzanie spraw w rozsądnym terminie. Realizacja nadrzędnego celu, jakim jest

dobro wymiaru sprawiedliwości oraz zapewnienie obywatelom konstytucyjnego prawa do sądu bez nieuzasadnionej zwłoki, wymaga priorytetowego traktowania działalności orzeczniczej. Uczestnictwo w szkoleniach, choć istotne dla rozwoju zawodowego, ma charakter pomocniczy i nie może negatywnie wpływać na sprawność funkcjonowania sądu ani prowadzić do przewlekłości postępowań”.

Zgodnie z art. 387 § 1 KC – umowa o świadczenie niemożliwe jest nieważna.

Wobec powyższego Zamawiający uznaje, że świadczenie kompleksowej usługi hotelarsko – gastronomicznej oraz wynajęcie sal konferencyjnych podczas szkolenia dla sędziów Sądu Apelacyjnego w Poznaniu oraz sędziów sądów okręgowych z obszaru apelacji poznańskiej, w dniach 13-17 kwietnia 2026 roku nie jest możliwe do spełnienia, ze względu na to, że upłynął już termin jego wykonania określony w SWZ, a więc postępowanie podlega unieważnieniu.

Podkreślenia wymaga również fakt, że Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza jest tego samego zdania, gdyż w piśmie z dnia 10.04.2026 r. wskazał: „W związku z wniesieniem odwołania oraz trwającą procedurą jego rozpoznania, na dzień sporządzenia pisma nie jest już możliwe zawarcie umowy oraz jej realizacja w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie”.

Uzasadnienie faktyczne:

Postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Uzasadnienie prawne:

Zamawiający unieważnia postępowanie zgodnie z art. 255 pkt. 6) Pzp.

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 8

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 8

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 6

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 235800,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 284000,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie