

## Opis Przedmiotu Zamówienia (w skrócie: OPZ)

Przedmiot zamówienia: **świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych i cateringu na potrzeby organizacji wydarzeń na rzecz Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Toruniu, nr postępowania: DZ.26.2.2026.**

### Ogólna informacja dotycząca realizacji przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia został podzielony na części, w zależności od usługi, miejsca i terminu organizacji wydarzeń. Wykonawcy mogą składać ofertę na wybrane lub wszystkie części zamówienia.

### **Kod zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):**

**55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego**

55120000 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55200000-1 – Usługi dostarczania posiłków

### I. Opis przedmiotu zamówienia:

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI I,II,III,IV,V,VI** - świadczenie usług cateringowych z dowozem na miejsce realizacji dwudniowego szkolenia organizowanego przez WUP Toruń dla szkolnych doradców zawodowych/ pedagogów/ wychowawców w ramach projektu Kierunek-Zawód, na terenie województwa kujawsko-pomorskiego w jednej z trzech lokalizacji: miasto Bydgoszcz, miasto Toruń oraz miasto Włocławek (mogą to być siedziby Zamawiającego na terenie miasta Toruń, Bydgoszcz i Włocławek lub inna sala konferencyjna na terenie miasta Toruń – szczegółowy adres miejsca realizacji zostanie podany nie później niż na 2 dni przed datą wydarzenia). Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie potraw (susz konferencyjny oraz obiad) wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i posprzątanie po realizacji usługi w pierwszym i w drugim dniu szkolenia.

- Zamawiający stosuje prawo opcji – w tabelach podano maksymalną oraz minimalną (gwarantowaną) ilość osób dla danego wydarzenia.
- Ewentualne zmiany, jak i zasady zmiany terminów zostały określone w załączniku nr 5 do SWZ pn. Projektowane postanowienia umowy.
- Ostateczna liczba uczestników i usług zostanie przekazana Wykonawcy na 2 dni robocze przed realizacją szkolenia.
- Zamawiający zastrzega prawo do przeliczenia ostatecznej ceny usługi po cenie jednostkowej podanej przez Wykonawcę w Formularzu cenowym.

### **Susz konferencyjny – serwowane w pierwszy i drugi dzień szkolenia – składające się z:**

- Kawa (rozpuszczalna, sypana) – bez ograniczeń,

- wybór min. 3 rodzajów herbat do samodzielnego parzenia (czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń,
- dodatki do kawy/ herbaty: mleko, cukier, słodzik, cytryna – bez ograniczeń,
- woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach o poj. 0,5l/1 osobę,
- sok jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach 1-litrowych – 0,3l/1 osobę,
- kanapeczki/wytrawne przekąski min. 3 rodzaje – 3 szt./1 osobę,
- kruche ciastka, min. 2 rodzaje – bez ograniczeń,
- owoce – różne rodzaje, np. winogrono, mandarynki – 150 g / 1 osobę.

#### **Obiady – serwowane w pierwszy i drugi dzień szkolenia – składające się z:**

- I danie: zupa krem – porcja min. 300 ml, np. z białych warzyw, borowików,
- II danie: np. ziemniaki/frytki ok 150g, zestaw surówek ok 150g, porcja mięsa/ryby ok 200g, woda do picia (w tym wegańskie, wegetariańskie i bezglutenowe zgodnie z preferencjami przekazanymi na dwa 2 dni przed realizacją usługi),
- deser (np. ciasto) i kawa/herbata.

Szczegółowe menu zostanie każdorazowo ustalone z Zamawiającym przed realizacją usługi, najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Obiad zostanie zaserwowany pomiędzy godziną 12.00 a 14.00 – po uprzednim ustaleniu z Zamawiającym.

#### **Obowiązki Wykonawcy**

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca powinien zapewnić:
  - a. przygotowanie i zaserwowanie potraw do stolików lub w formie stołu szwedzkiego
  - b. obsługę kelnerską, obecną przez cały czas trwania szkolenia. W sytuacji zagrożenia epidemicznego podczas serwowania posiłków obsługa kelnerska zobowiązana jest do zakrywania ust, nosa oraz używania jednorazowych rękawiczek.
  - c. serwowane produkty powinny być świeże (przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich serwowania – w przypadku ciast oraz nie wcześniej niż w dzień ich serwowania – w przypadku kanapek, przekąsek, obiadów),
  - d. serwowane produkty powinny być podawane w odpowiedniej temperaturze (ciepłe lub zimne w zależności od charakteru danego posiłku),
  - e. Wykonawca uwzględni różnorodność zawartości posiłków, w tym na prośbę Zamawiającego posiłki wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe. Zamawiający prześle szczegółowe preferencje na 2 dni przed realizacją usługi,
  - f. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wydane przez siebie posiłki.
2. Wykonawca zapewni obrusy materiałowe do nakrycia stołów – użyte obrusy muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
3. Wykonawca zapewni odpowiednią zastawę – napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek.
4. Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów,



spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

**Przedmiot zamówienia dla części I – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz:**

Usługa	Termin szkolenia	Planowana ilość godzin	Maksymalna liczba uczestników	Minimalna (gwarantowana) liczba uczestników
1.usługa cateringowa	09-10.03.2026	8 godz. / 1 dzień	16	14

**Przedmiot zamówienia dla części II – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń:**

Usługa	Termin szkolenia	Planowana ilość godzin	Maksymalna liczba uczestników	Minimalna (gwarantowana) liczba uczestników
1.usługa cateringowa	10-11.03.2026	8 godz. / 1 dzień	17	15
2. usługa cateringowa	12-13.03.2026	8 godz. / 1 dzień	13	11
3. usługa cateringowa	12-13.03.2026	8 godz. / 1 dzień	16	14

**Przedmiot zamówienia dla części III – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek:**

Usługa	Termin szkolenia	Planowana ilość godzin	Maksymalna liczba uczestników	Minimalna (gwarantowana) liczba uczestników
1.usługa cateringowa	09-10.03.2026	8 godz. / 1 dzień	15	13

**Przedmiot zamówienia dla części IV – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz:**

Usługa	Termin szkolenia	Planowana ilość godzin	Maksymalna liczba uczestników	Minimalna (gwarantowana) liczba uczestników
1.usługa cateringowa	21-22.09.2026	8 godz. / 1 dzień	14	12
2. usługa cateringowa	28-29.09.2026	8 godz. / 1 dzień	13	11

**Przedmiot zamówienia dla części V – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń:**

Usługa	Termin szkolenia	Planowana ilość godzin	Maksymalna liczba uczestników	Minimalna (gwarantowana) liczba uczestników
1.usługa cateringowa	21-22.09.2026	8 godz. / 1 dzień	15	13
2. usługa cateringowa	28-29.09.2026	8 godz. / 1 dzień	19	17



**Przedmiot zamówienia dla części VI – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek:**

Usługa	Termin szkolenia	Planowana ilość godzin	Maksymalna liczba uczestników	Minimalna (gwarantowana) liczba uczestników
1.usługa cateringowa	21-22.09.2026	8 godz. / 1 dzień	12	10

**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI VII, VIII, IX, X, XI, XII** - świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych podczas dwudniowego szkolenia organizowanego przez WUP Toruń dla szkolnych doradców zawodowych/ pedagogów/ wychowawców w ramach projektu Kierunek-Zawód, na terenie województwa kujawsko-pomorskiego w jednej z trzech lokalizacji: miasto Bydgoszcz, miasto Toruń oraz miasto Włocławek. Usługa hotelarsko-restauracyjna obejmuje nocleg ze śniadaniem oraz kolację serwowane w budynku hotelu/obiektu hotelowego.

- Zamawiający stosuje prawo opcji – w tabelach podano maksymalną oraz minimalną (gwarantowaną) ilość osób dla danego wydarzenia.
- Ewentualne zmiany, jak i zasady zmiany terminów zostały określone w załączniku nr 5 do SWZ pn. Projektowane postanowienia umowy.
- Ostateczna liczba uczestników i usług zostanie przekazana Wykonawcy na 2 dni robocze przed realizacją szkolenia.
- Zamawiający zastrzega prawo do przeliczenia ostatecznej ceny usługi po cenie jednostkowej podanej przez Wykonawcę w Formularzu cenowym.

**Nocleg:**

- Wykonawca zapewni pokoje 1-osobowe z zapleczem sanitarnym, znajdujące się w budynku hotelu/obiektu hotelowego odpowiadającym standardom obiektu co najmniej 3-gwiazdkowego (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 2017 r. poz. 2166 tj.),
- We wskazanym terminie Wykonawca zapewni dostępność pokoi jednoosobowych zgodnie z liczbą wskazaną w tabeli,
- Doba hotelowa: preferowane zameldowanie od godz. 14:00 w pierwszym dniu szkolenia i preferowane wymeldowanie o godz. 10:00 w drugim dniu szkolenia,
- Wskazany czasokres traktowany będzie jako jedna doba hotelowa,
- Wykonawca zapewni bezpłatne miejsce parkingowe dla każdego uczestnika.
- Wykonawca zapewni zakwaterowanie w obiekcie w pełni dostosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.

**Śniadanie** – w formie stołu szwedzkiego, składające się każdorazowo z:

- minimum 2 dań na ciepło do wyboru,



- pieczywa, wyboru wędlin i serów, świeżych warzyw,
- płatków śniadaniowych/musli,
- napojów (kawa, herbata, soki 100%, woda w nieograniczonej ilości),
- owoców i dodatków (mleko ciepłe i zimne, masło itp.).

**Kolacja** - składająca się każdorazowo z:

- bufet zimny: wędliny, sery, pieczone mięsa, ryby,
- sałatki/sałaty – min. 2 rodzaje,
- pieczywa, masła, świeżych warzyw,
- napojów (kawa, herbata, soki 100%, woda w nieograniczonej ilości),
- owoce, słodkie przekąski.

### **Obowiązki Wykonawcy**

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca powinien zapewnić:
  - a. przygotowanie i zaserwowanie potraw do stolików lub w formie stołu szwedzkiego oraz obsługę kelnerską. W sytuacji zagrożenia epidemicznego podczas serwowania posiłków obsługa kelnerska zobowiązana jest do zakrywania ust, nosa oraz używania jednorazowych rękawiczek.
  - b. serwowane produkty powinny być świeże (przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich serwowania – w przypadku ciast oraz nie wcześniej niż w dzień ich serwowania),
  - c. serwowane produkty powinny być podawane w odpowiedniej temperaturze (ciepłe lub zimne w zależności od charakteru danego posiłku),
  - d. Wykonawca uwzględni różnorodność zawartości posiłków, w tym na prośbę Zamawiającego posiłki wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe. Zamawiający przekaze szczegółowe preferencje na 2 dni przed realizacją usługi,
  - e. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wydane przez siebie posiłki.
2. Wykonawca zapewni obrusy materiałowe do nakrycia stołów – użyte obrusy muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
3. Wykonawca zapewni odpowiednią zastawę – napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

**Przedmiot zamówienia dla części VII – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz:**

Usługa	Termin szkolenia	Maksymalna liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją	Minimalna (gwarantowana) liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją
1.usługa hotelowo-restauracyjna	09-10.03.2026	7	5

**Przedmiot zamówienia dla części VIII – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń:**

Usługa	Termin szkolenia	Maksymalna liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją	Minimalna (gwarantowana) liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją
1.usługa hotelowo-restauracyjna	10-11.03.2026	8	6
2.usługa hotelowo-restauracyjna	12-13.03.2026	9	7
3.usługa hotelowo-restauracyjna	12-13.03.2026	4	2

**Przedmiot zamówienia dla części IX – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek:**

Usługa	Termin szkolenia	Maksymalna liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją	Minimalna (gwarantowana) liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją
1.usługa hotelowo-restauracyjna	09-10.03.2026	8	6

**Przedmiot zamówienia dla części X – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Bydgoszcz:**

Usługa	Termin szkolenia	Maksymalna liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją	Minimalna (gwarantowana) liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją
1.usługa hotelowo-restauracyjna	21-22.09.2026	11	9
2.usługa hotelowo-restauracyjna	28-29.09.2026	6	4

**Przedmiot zamówienia dla części XI – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Toruń:**

Usługa	Termin szkolenia	Maksymalna liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją	Minimalna (gwarantowana) liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją
1.usługa hotelowo-restauracyjna	21-22.09.2026	3	1
2.usługa hotelowo-restauracyjna	28-29.09.2026	11	9

**Przedmiot zamówienia dla części XII – lokalizacja w granicach administracyjnych miasta Włocławek:**

Usługa	Termin szkolenia	Maksymalna liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją	Minimalna (gwarantowana) liczba noclegów ze śniadaniem i kolacją
--------	------------------	--	--



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego



WOJEWÓDZKI  
URZĄD PRACY  
W TORUNIU

1.usługa hotelowo- restauracyjna	21-22.09.2026	5	3
-------------------------------------	---------------	---	---

### Źródła finansowania przedmiotu zamówienia:

Zamówienie będzie współfinansowane ze środków 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.