

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi****Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów zawodowych w Zespole Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Zakopanem****SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY****1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół Hotelarsko Turystycznych im. Władysława Zamoyskiego w Zakopanem**1.3.) Oddział zamawiającego:** ZSHT**1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** NIP 7361066403**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Partyzantów 1/5**1.5.2.) Miejscowość:** Zakopane**1.5.3.) Kod pocztowy:** 34-500**1.5.4.) Województwo:** małopolskie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL219 - Nowotarski**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** sekretariat@zsht.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** zsht.pl**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c7253cba-8368-43e6-84f9-00126622f1ab>**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE****2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów zawodowych w Zespole Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Zakopanem

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c7253cba-8368-43e6-84f9-00126622f1ab**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00109670**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-02-12**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2025/BZP 00580396/01/P**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak**2.12.) Nazwa projektu lub programu:**

ROZWÓJ KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO W POWIECIE TATRZAŃSKIM w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, NR PROJEKTU: FEMP.06.31-IP.01-1538/24-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego

Funduszu Społecznego Plus Priorytet 6 Fundusze europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie 6.31 Wsparcie kształcenia zawodowego – ZIT

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00597167

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: KG.26.5.2025

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 89800,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia, Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przystępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

1) Część NR 1: BARISTA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu baristy (I i II stopnia).

Uczestnicy kursu:

- 1) uczniowie ZSHT w Zakopanem (30 uczniów w 3 grupach po około 10 osób; +/-2 osoby) oraz
- 2) nauczyciele ZSHT w Zakopanem (4 osoby – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach.

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 15 godzin dydaktycznych;
- nauczyciele – 25 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu.

Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Gatunki, rodzaje, pochodzenie i mieszanki kaw.
- Proces palenia; Kofeina: fakty i mity.
- Rodzaje serwowanych kaw; Metody parzenia kaw.
- Użytkowanie i konserwacja sprzętu; Techniki przygotowania napoju.
- Spienianie mleka.
- Podstawy latte art.
- Ćwiczenia praktyczne.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe dotyczące kawy i technik parzenia), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniające obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty spożywcze konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu baristycznego (takie jak: ekspresy do kawy, młynki, dzbanki do spieniania mleka, termometry, szkło i porcelan, różne rodzaje kaw, mleko, alternatywy mleczne, dodatki smakowe etc.), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ

4.5.3.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.5.5.) Wartość części: 23800,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia, Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przystępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

2) Część NR 2: KELNER

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu kelnera.

Uczestnicy kursu:

- uczniowie ZSHT w Zakopanem (10 uczniów – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach..

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 15 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Układ funkcjonalny i zasady pracy w restauracji.
- Przygotowanie lokalu do przyjęcia gości.
- Omówienie procesu obsługi kelnerskiej oraz zachowań kelnerskich.
- Kolejność wykonywanych czynności w trakcie obsługi kelnerskiej.
- Omówienie rodzajów serwisów kelnerskich, w tym różnice między nimi.
- Jak prawidłowo nakryć stół w lokalu gastronomicznym, w zależności od standardu i charakteru lokalu.
- Techniki noszenia tac, podawanie napojów z tacy omówienie oraz ćwiczenia praktyczne.
- Przenoszenie dwóch talerzy w jednej ręce - ćwiczenia praktyczne.
- Serwowanie potraw z półmisek - ćwiczenia praktyczne.
- Zbieranie brudnych talerzy po posiłku, stosowane rozwiązania - ćwiczenia praktyczne.
- Podstawowe wiadomości o kawie oraz o winie.
- Otwieranie butelki wina przy gościu, podstawowe zasady, kolejność postępowania - ćwiczenia praktyczne.
- Nalewanie wina do kieliszków przy gościu - ćwiczenia praktyczne.
- Zasady oferowania produktów podczas przyjmowania zamówień.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniające obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz niezbędne produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu kelnerskiego (takie jak: szkło, porcelana, sztucze, akcesoria kelnerskie etc.), w ilości umożliwiającej pełną realizację programu szkolenia dla grupy i prawidłowe wykonanie usługi, zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ

4.5.3.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.5.5.) Wartość części: 7000,00 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

3) Część NR 3: BARMAN

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu barmana.

Uczestnicy kursu:

- pełnoletni uczniowie ZSHT w Zakopanem (30 uczniów w 3 grupach po około 10 osób; +/-2 osoby) oraz
- nauczyciele ZSHT w Zakopanem (2 osoby – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach..

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 15 godzin dydaktycznych;
- nauczyciele – 15 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Zawód barmana - predyspozycje, cechy dobrego barmana.
- Wyposażenie baru, szkła barowego oraz drobnego sprzętu barmańskiego.
- Omówienie procesu produkcji alkoholu – podział i rodzaje napojów alkoholowych.
- Różnice oraz temperatury serwowania alkoholu różnego typu.
- Zasady komponowania napojów mieszanych.
- Aktywna sprzedaż przy barze.
- Zajęcia praktyczne połączone z degustacją.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniający obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu barmańskiego (takie jak: shakery, miarki, sitka, szkło barowe, maty barowe, narzędzia do przygotowywania koktajli, syropy, soki, dodatki, owoce, napoje alkoholowe lub bezalkoholowe etc.), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.5.5.) Wartość części: 27200,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”). Zamówienie obejmuje szkolenia grupowe w zakresie kursów: baristycznego, kelnerskiego, barmańskiego, cukierniczego, kucharskiego, z dopuszczeniem składania ofert częściowych (5 części), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia (nie dotyczy części nr 3), Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

4) Część NR 4: CUKIERNIK

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu cukiernika.

Uczestnicy kursu:

- uczniowie ZSHT w Zakopanem (10 uczniów – 1 grupa na dany projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej) oraz
- nauczyciele ZSHT w Zakopanem (2 osoby – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach (pracownia z podstawowym wyposażeniem gastronomicznym, tj. stół roboczy, piekarnik, zlew).

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 20 godzin dydaktycznych;
- nauczyciele – 15 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Omówienie i przygotowywanie wypieków – bazy różnego typu.
- Zasady i rodzaje dekorowania tortów i ciast.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniający obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu cukierniczego (takie jak: formy i blachy cukiernicze, przybory cukiernicze, mąki, cukry, jaja, kakao, dodatki dekoracyjne etc.), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.5.5.) Wartość części: 15000,00 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia , Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

5) Część NR 5: KUCHARZ

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu kucharza.

Uczestnicy kursu:

- uczniowie ZSHT w Zakopanem (10 uczniów – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

a) Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach (pracownia z podstawowym wyposażeniem gastronomicznym, tj. stół roboczy, kuchenka, zlew).

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 20 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Zamawiający udostępnia Wykonawcy salę ze stanowiskami i podstawowym wyposażeniem gastronomicznym. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Podstawowe zagadnienia BHP w kuchni.
- Zasady używania sprzętu w kuchni.
- Tradycyjne oraz nowoczesne technik gotowania.
- Prawidłowa gospodarka towarowa.
- Rodzaje i typy potraw – przykłady, ćwiczenia praktyczne.
- Dekoracje potraw – ćwiczenia praktyczne.
- Przygotowanie potraw restauracyjnych – ćwiczenia praktyczne.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniający obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu kucharskiego (takie jak: m.in. noże kucharskie, deski, garnki, patelnie, miski, narzędzia do obróbki żywności, sprzęt pomocniczy, warzywa, owoce, mięsa, ryby, przyprawy, dodatki, półprodukty — zgodnie z programem kursu), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.5.5.) Wartość części: 16800,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 7

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 7

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: 2

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 17500,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 35900,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 17500,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Inventum Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 122802386

7.3.3) Ulica: ul. Siemiradzkiego 11A/2

7.3.4) Miejscowość: Nowy Sącz

7.3.5) Kod pocztowy: 33-300

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-10

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 17500,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2028-03-31

Część 2**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)**

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 6

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 6

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 3850,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 9900,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 3850,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Inventum Sp. z o.o.**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 122802386**7.3.3) Ulica:** ul. Siemiradzkiego 11A/2**7.3.4) Miejscowość:** Nowy Sącz**7.3.5) Kod pocztowy:** 33-300**7.3.6.) Województwo:** małopolskie**7.3.7.) Kraj:** Polska**7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?:** Nie**SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)****8.1.) Data zawarcia umowy:** 2026-01-29**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 3850,00 PLN**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2026-03-31**Część 3****SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)****5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania:** Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy**SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)****6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 6**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 6**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:** 1**6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt:** 0**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 19068,00 PLN**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 34400,00 PLN**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 25600,00 PLN**6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną:** Nie**6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową:** Nie**SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 3)****7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia:** Nie**Wykonawca****7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy:** Mikro przedsiębiorca**7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:****7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Jacek Kotula Galicyjska Szkoła Smaku**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 120099563

7.3.3) Ulica: Krakowska 29

7.3.4) Miejscowość: Modlniczka

7.3.5) Kod pocztowy: 32-085

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-10

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 25600,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2028-03-31

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 16500,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 30160,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 16500,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 4)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Jacek Kotula Galicyjska Szkoła Smaku

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 120099563

7.3.3) Ulica: Krakowska 29

7.3.4) Miejscowość: Modlniczka

7.3.5) Kod pocztowy: 32-085

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 4)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-01-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 16500,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2028-03-31

Część 5

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 9900,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 18200,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 9900,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 5)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Jacek Kotula Galicyjska Szkoła Smaku

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 120099563

7.3.3) Ulica: Krakowska 29

7.3.4) Miejscowość: Modlniczka

7.3.5) Kod pocztowy: 32-085

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-01-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 9900,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-03-31