

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Usługi**

**Zadanie 1. Zorganizowanie kursu opiekuna osób starszych i niesamodzielných dla uczestników/uczestniczek ...**

**Zadanie 2. Zorganizowanie kursu gastronomicznego dla uczestników/ uczestniczek ...**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W DĄBROWIE GÓRNICZEJ

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 003481572

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Aleja Józefa Piłsudskiego 2

**1.5.2.) Miejscowość:** Dąbrowa Górnicza

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 41-300

**1.5.4.) Województwo:** śląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL22B - Sosnowiecki

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** przetargi@mops.com.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.mops.com.pl

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://mops-dg.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>

**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

**1.8.) 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:** Tak

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Zadanie 1. Zorganizowanie kursu opiekuna osób starszych i niesamodzielných dla uczestników/uczestniczek ...

Zadanie 2. Zorganizowanie kursu gastronomicznego dla uczestników/ uczestniczek ...

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-d0aa837c-e631-49c0-869d-0f83a55addc3

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00151724

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-03-12

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2026/BZP 00022887/02/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.12 Zadanie 1. Zorganizowanie kursu opiekuna osób starszych i niesamodzielných dla uczestników/uczestniczek projektu pn.: „Aktywna integracja osób zagrożonych wykluczeniem społecznym ...

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

**2.12.) Nazwa projektu lub programu:**

Projekt realizowany przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Dąbrowie Górniczej w ramach programu Fundusze

Europejskie dla Śląskiego 2021 – 2027, Priorytet FESL.07 Fundusze Europejskie dla społeczeństwa, Działanie 7.2 Aktywna integracja.

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

**2.14.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00124145

### 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

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

**4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT):** 62772,71 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

#### Część 1

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Liczba uczestników:

- Zadanie 1. Kurs opiekuna osób starszych i niesamodzielnych – 9 osób,  
- Zamawiający dopuszcza możliwość dołączenia uczestników projektu do innych grup realizujących tożsame kursy, przy czym każda grupa może liczyć maksymalnie 15 osób.

2. Specyfikacja kursów:

Zadanie 1. Kurs opiekuna osób starszych i niesamodzielnych – 60 godzin (30 godzin teoretycznych i 30 godzin praktycznych):

2.1. Cel: Przygotowanie uczestników/ uczestniczek projektu z zakresu wiedzy i umiejętności umożliwiających świadczenie usług opiekuna/ opiekunki osoby starszej i niesamodzielnej zgodnie z wymaganiami egzaminacyjnymi.

2.2. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się na terenie miasta Dąbrowa Górnicza w placówkach zapewniających bezpośredni kontakt z seniorami i/lub osobami niesamodzielnymi i/lub niepełnosprawnymi, takich jak domy pomocy społecznej, środowiskowy dom samopomocy, ośrodki pobytu dziennego dla seniorów, zakład opiekuńczo-leczniczy.

2.3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym dla wszystkich uczestników oraz wydaniem zaświadczeń/certyfikatów, które będą wydane zgodnie ze wzorem obowiązującym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Ponadto zaświadczenia muszą spełniać wymogi wynikające z odrębnych przepisów prawa.

2.4. Kurs musi zakończyć się egzaminem zewnętrznym dla wszystkich uczestników oraz wydaniem zaświadczeń/certyfikatów, potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, przez podmiot zewnętrzny, uprawniony do realizacji procesów walidacji i certyfikowania zgodnie z ustawą z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji lub podmioty uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania lub podmioty uprawnione do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji w tym zawodzie lub organy władz publicznych lub samorządów zawodowych, uprawnione do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikacje.

3. Miejsce i sposób realizacji:

a) Kursy winny odbywać się na terenie miasta Dąbrowa Górnicza. Wykonawca odpowiada za organizację sal/pomieszczeń do zajęć teoretycznych i praktycznych przystosowanych odpowiednio do charakteru oraz wymogów danego kursu. Sale/pomieszczenia muszą spełniać wymogi BHP, być zgodne z wymogami sanitarnymi, ppoż, oświetleniowymi i akustycznymi. Wyposażenie sal/pomieszczeń winno być dostosowane adekwatnie do specyfiki i wymogów danego kursu, ich części teoretycznych i praktycznych.

b) Zajęcia mogą odbywać się wyłącznie w godzinach od 8.00 do 18.00, w dniach od poniedziałku do piątku. Zamawiający dopuszcza realizację zajęć teoretycznych oraz praktycznych w jednym dniu. Dzienny wymiar godzinowy zajęć musi wynosić minimum 6 godzin (dydaktycznych lub zegarowych). Zajęcia powinny odbywać się pomiędzy godziną 8.00 a 18.00 i uwzględniać jedną 15 - minutową przerwę kawową oraz jedną 30 - minutową przerwę obiadową. Wszystkie zajęcia muszą odbywać się w trybie stacjonarnym, nie dopuszcza się prowadzenia zajęć online.

4. Zamawiający zobowiązuje się do:

a) przekazania Wykonawcy wzoru listy obecności na zajęciach teoretycznych i praktycznych, listy potwierdzającej odbiór materiałów biurowych/dydaktycznych, listy potwierdzającej odbiór odzieży ochronnej, listy potwierdzającej odbiór serwisu kawowego i gastronomicznego,

b) przekazania Wykonawcy pełnej imiennej listy uczestników kursu najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem kursu celem ubezpieczenia uczestników kursu,

c) poinformowania uczestników o terminie i miejscu rozpoczęcia zajęć oraz sporządzenia protokołu odbioru usługi,

d) w przypadku braku certyfikatu/świadectwa/zaświadczenia poświadczającego udział osoby skierowanej do przeprowadzenia kursów dot. zasad równości szans i niedyskryminacji oraz równości kobiet i mężczyzn przeszkolenia w ww. tematyce.

e) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez uczestników kursów.

5. Wymagane kwalifikacje i doświadczenie osoby prowadzącej kurs:

Zadanie 1. Osoba prowadząca kurs opiekuna osób starszych i niesamodzielnych winna posiadać wykształcenie średnie (opiekun osób starszych, opiekunka środowiskowa) lub wyższe lub studia podyplomowe z zakresu pielęgniarstwa, ratownictwa medycznego, pedagogiki specjalnej, gerontologii oraz posiadać co najmniej 2 - letnie doświadczenie zawodowe w zakresie tematyki prowadzonego kursu.

6. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) dostarczenia na 3 dni robocze przed rozpoczęciem danego kursu do Zamawiającego harmonogramu zajęć oraz programu kursu. Ww. dokumenty muszą być opatrzone aktualnymi logotypami dostępnymi na stronie internetowej <http://funduszeue.slaskie.pl/>,

b) zapewnienia wszystkim uczestnikom kursów na czas trwania danego kursu ubezpieczenia NNW w wariantcie dostosowanym do specyfiki i charakteru kursu na kwotę min. 30 000,00 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do Zamawiającego kopii polisy ubezpieczeniowej NNW na 1 dzień roboczy przed rozpoczęciem kursu.

c) realizacji kursów zgodnie z zasadą równych szans i niedyskryminacji,

d) dopilnowania, aby osoba prowadząca kurs odbyła przeszkolenie w zakresie dot. zasad równości szans i niedyskryminacji oraz równości kobiet i mężczyzn przed przystąpieniem do realizacji zamówienia, a w przypadku posiadania stosownego certyfikatu/świadectwa/ zaświadczenia potwierdzającego ukończenie szkolenia/ warsztatów o wyżej wymienionej tematyce dostarczenia do Zamawiającego kopii tego dokumentu potwierdzonego za zgodność z oryginałem.

e) zapewnienia dostępu do toalety wyposażonej w środki higieniczne: papier toaletowy, mydło, ręcznik papierowy lub suszarkę do rąk,

f) przygotowania materiałów szkoleniowych (tj. prezentacja) w wersji elektronicznej zgodnie ze standardem cyfrowym (V. Standard cyfrowy, Rozdz. 3 Dokumenty elektroniczne w Załączniku nr 2 do Wytocznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027) i przekazania ich na adres: [kis@mops.com.pl](mailto:kis@mops.com.pl),

g) wyposażenia każdego uczestnika projektu w materiały biurowe i dydaktyczne, tj. książkę o tematyce odpowiadającej przedmiotowi kursu, program kursu, teczkę, długopis, notatnik A5, opatrzone aktualnymi logotypami dostępnymi na stronie internetowej <http://funduszeue.slaskie.pl/>, za wyjątkiem długopisu, które staną się własnością uczestnika kursu,

h) wyposażenia każdego uczestnika kursu w odzież ochronną oraz środki ochrony osobistej dostosowane do wymogów kursu. Odzież ochronna winna być nowa, a każdy uczestnik musi otrzymać na własność,

i) zapewnienia naczyń i sztućców wielokrotnego użytku lub jednorazowych ulegających kompostowaniu lub biodegradacji, w tym wykonanych z biologicznych tworzyw sztucznych, spełniających normę EN 13432 lub EN 14995 w każdym dniu realizacji kursu, Zamawiający wymaga, aby wszystkie naczynia i sztućce jednorazowe użyte do realizacji zamówienia posiadały umieszczony w sposób trwały i czytelny (przez wytłoczenie lub nadruk):

- symbol dopuszczający do kontaktu z żywnością " "; dopuszcza się oznakowanie inne zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004;

- symbol informujący o biodegradowalności " "; dopuszcza się inne oznakowanie zgodne z przepisami np. Compostable, kompostowalny, OK compost; Zamawiający dopuszcza umieszczenie oznakowania jak wyżej na etykiecie opakowania. Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia uprawniony jest do kontroli na miejscu wykonywania świadczenia spełnienia przez Wykonawcę ww. wymagań dotyczących oznakowania sztućców i naczyń jednorazowych.

j) zapewnienia serwisu kawowego w trakcie przerwy kawowej w ilości: kawa rozpuszczalna, kawa parzona, herbata czarna, herbata owocowa wraz z dodatkami: cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń, 1 szklana butelka 0,5 l wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na 1 osobę, słodkie przekąski 100 g ciastek deserowych na osobę oraz 100 g cukierków w czekoladzie na osobę,

k) zapewnienia serwisu gastronomicznego w każdym dniu realizacji kursu, w trakcie jednej przerwy 30- minutowej w postaci 1 gorącego posiłku na uczestnika, tj. drugiego dania w ilości: danie z porcją mięsa lub ryby, łączna gramatura dania min. 500 g, w tym: mięsa lub ryby min. 200 g, dodatków typu ziemniaki/frytki/kluski/kasze/makarony min. 150 g, dodatków typu surówki, sałatki min. 150 g. Posiłki winny być urozmaicone i przyrządzone w dniu wydania.

l) informowania Zamawiającego o każdorazowej nieobecności uczestnika/uczestniczki podczas realizacji usługi w terminie do 1 dnia roboczego, licząc od dnia nieobecności,

ł) informowania drogą elektroniczną Zamawiającego o odwołaniu zajęć przewidzianych w harmonogramie najpóźniej na 1 dzień kalendarzowy przed planowanymi zajęciami

m) przedłożenia wszystkich dokumentów, w tym list obecności na zajęciach teoretycznych i praktycznych, list potwierdzających odbiór materiałów biurowych/dydaktycznych, list potwierdzających odbiór odzieży ochronnej, list potwierdzających odbiór serwisu kawowego i gastronomicznego, protokołu z egzaminów końcowych (wewnętrznego i zewnętrznego), kopii dokumentu potwierdzającego wpłatę za egzamin zewnętrzny, za badania lekarskie, oryginałów zaświadczeń/certyfikatów poświadczających ukończenie kursu, oryginały zaświadczeń/ certyfikatów potwierdzających uzyskane kwalifikacje w terminie do 7 dni kalendarzowych od dnia przeprowadzenia egzaminu,

n) umieszczania na wszystkich dokumentach związanych z realizacją przedmiotu umowy aktualnych logotypów dostępnych na stronie internetowej <http://funduszeue.slaskie.pl/>,

o) podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych ze względu na fakt, iż Zamawiający powierza Wykonawcy dane osobowe uczestników projektu,

p) zorganizowania badań lekarskich i/lub sanitarno – epidemiologicznych wymaganych do realizacji danego kursu dla wszystkich uczestników,

r) kursy winny zakończyć się egzaminem wewnętrznym oraz zewnętrznym.

s) wydania zaświadczeń/certyfikatów, o których mowa w pkt. 2.3. i 2.4.,

Dalsza część opisu znajduje się w Rozdziale III SWZ.

**4.5.3.) Główny kod CPV: 80500000-9 - Usługi szkoleniowe**

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.5.5.) Wartość części:** 34772,71 PLN**Część 2****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Liczba uczestników:

- Zadanie 2. Kurs gastronomiczny – 7 osób,  
 - Zamawiający dopuszcza możliwość dołączenia uczestników projektu do innych grup realizujących tożsame kursy, przy czym każda grupa może liczyć maksymalnie 15 osób.

2. Specyfikacja kursów:

Zadanie 2. Kurs gastronomiczny – 45 godzin (15 godzin teoretycznych i 30 godzin praktycznych)

2.1. Cel: Przygotowanie uczestników/ uczestniczek projektu z zakresu wiedzy i umiejętności umożliwiających świadczenie usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami egzaminacyjnymi.

2.2. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się na terenie miasta Dąbrowa Górnicza w miejscach posiadających niezbędne zaplecze gastronomiczne i mają na celu wykorzystanie zdobytej przez uczestników kursu wiedzy teoretycznej w praktyce. Wykonawca realizujący usługę zapewnia uczestnikom kursu zaplecze w postaci pomieszczeń i sprzętu wraz ze wszelkimi produktami spożywczymi niezbędnymi do przygotowania potraw.

2.3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym dla wszystkich uczestników oraz wydaniem zaświadczeń/certyfikatów, które będą wydane zgodnie ze wzorem obowiązującym w Rozporządzeniu Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

2.4. Kurs musi zakończyć się egzaminem zewnętrznym dla wszystkich uczestników oraz wydaniem zaświadczeń/certyfikatów, potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, przez podmiot zewnętrzny, uprawniony do realizacji procesów walidacji i certyfikowania zgodnie z ustawą z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji lub podmioty uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania lub podmioty uprawnione do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji w tym zawodzie lub organy władz publicznych lub samorządów zawodowych, uprawnione do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikacje.

3. Miejsce i sposób realizacji:

a) Kursy winny odbywać się na terenie miasta Dąbrowa Górnicza. Wykonawca odpowiada za organizację sal/pomieszczeń do zajęć teoretycznych i praktycznych przystosowanych odpowiednio do charakteru oraz wymogów danego kursu. Sale/ pomieszczenia muszą spełniać wymogi BHP, być zgodne z wymogami sanitarnymi, ppoż, oświetleniowymi i akustycznymi. Wyposażenie sal/pomieszczeń winno być dostosowane adekwatnie do specyfiki i wymogów danego kursu, ich części teoretycznych i praktycznych.

b) Zajęcia mogą odbywać się wyłącznie w godzinach od 8.00 do 18.00, w dniach od poniedziałku do piątku. Zamawiający dopuszcza realizację zajęć teoretycznych oraz praktycznych w jednym dniu. Dzienny wymiar godzinowy zajęć musi wynosić minimum 6 godzin (dydaktycznych lub zegarowych). Zajęcia powinny odbywać się pomiędzy godziną 8.00 a 18.00 i uwzględnić jedną 15 - minutową przerwę kawową oraz jedną 30 - minutową przerwę obiadową. Wszystkie zajęcia muszą odbywać się w trybie stacjonarnym, nie dopuszcza się prowadzenia zajęć online.

4. Zamawiający zobowiązuje się do:

a) przekazania Wykonawcy wzoru listy obecności na zajęciach teoretycznych i praktycznych, listy potwierdzającej odbiór materiałów biurowych/dydaktycznych, listy potwierdzającej odbiór odzieży ochronnej, listy potwierdzającej odbiór serwisu kawowego i gastronomicznego,

b) przekazania Wykonawcy pełnej imiennej listy uczestników kursu najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem kursu celem ubezpieczenia uczestników kursu,

c) poinformowania uczestników o terminie i miejscu rozpoczęcia zajęć oraz sporządzenia protokołu odbioru usługi,

d) w przypadku braku certyfikatu/świadczenia/zaświadczenia poświadczającego udział osoby skierowanej do przeprowadzenia kursów dot. zasad równości szans i niedyskryminacji oraz równości kobiet i mężczyzn przeszkolenia w ww. tematyce.

e) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez uczestników kursów.

5. Wymagane kwalifikacje i doświadczenie osoby prowadzącej kurs:

Zadanie 2. Osoba prowadząca kurs gastronomiczny winna posiadać wykształcenie średnie lub zawodowe lub branżowe (technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, kucharz) lub wyższe na kierunku gastronomia, gastronomia i sztuka kulinarna, dietetyka oraz posiadać co najmniej 2 - letnie doświadczenie zawodowe w zakresie tematyki prowadzonego kursu.

6. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) dostarczenia na 3 dni robocze przed rozpoczęciem danego kursu do Zamawiającego harmonogramu zajęć oraz programu kursu. Ww. dokumenty muszą być opatrzone aktualnymi logotypami dostępnymi na stronie internetowej <http://funduszeue.slaskie.pl/>,

b) zapewnienia wszystkim uczestnikom kursów na czas trwania danego kursu ubezpieczenia NNW w wariantcie dostosowanym do specyfiki i charakteru kursu na kwotę min. 30 000,00 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do Zamawiającego kopii polisy ubezpieczeniowej NNW na 1 dzień roboczy przed rozpoczęciem kursu.

- c) realizacji kursów zgodnie z zasadą równych szans i niedyskryminacji,
- d) dopilnowania, aby osoba prowadząca kurs odbyła przeszkolenie w zakresie dot. zasad równości szans i niedyskryminacji oraz równości kobiet i mężczyzn przed przystąpieniem do realizacji zamówienia, a w przypadku posiadania stosownego certyfikatu/świadectwa/ zaświadczenia potwierdzającego ukończenie szkolenia/ warsztatów o wyżej wymienionej tematyce dostarczenia do Zamawiającego kopii tego dokumentu potwierdzonego za zgodność z oryginałem.
- e) zapewnienia dostępu do toalety wyposażonej w środki higieniczne: papier toaletowy, mydło, ręcznik papierowy lub suszarkę do rąk,
- f) przygotowania materiałów szkoleniowych (tj. prezentacja) w wersji elektronicznej zgodnie ze standardem cyfrowym (V. Standard cyfrowy, Rozdz. 3 Dokumenty elektroniczne w Załączniku nr 2 do Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027) i przekazania ich na adres: [kis@mops.com.pl](mailto:kis@mops.com.pl),
- g) wyposażenia każdego uczestnika projektu w materiały biurowe i dydaktyczne, tj. książkę o tematyce odpowiadającej przedmiotowi kursu, program kursu, teczkę, długopis, notatnik A5, opatrzone aktualnymi logotypami dostępnymi na stronie internetowej <http://funduszeue.slaskie.pl/>, za wyjątkiem długopisu, które staną się własnością uczestnika kursu,
- h) wyposażenia każdego uczestnika kursu w odzież ochronną oraz środki ochrony osobistej dostosowane do wymogów kursu. Odzież ochronna winna być nowa, a każdy uczestnik musi otrzymać na własność,
- i) zapewnienia naczyń i sztuców wielokrotnego użytku lub jednorazowych ulegających kompostowaniu lub biodegradacji, w tym wykonanych z biologicznych tworzyw sztucznych, spełniających normę EN 13432 lub EN 14995 w każdym dniu realizacji kursu, Zamawiający wymaga, aby wszystkie naczynia i sztuce jednorazowe użyte do realizacji zamówienia posiadały umieszczony w sposób trwały i czytelny (przez wytłoczenie lub nadruk):  
- symbol dopuszczenia do kontaktu z żywnością “ ”; dopuszcza się oznakowanie inne zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004;  
- symbol informujący o biodegradowalności “ ”; dopuszcza się inne oznakowanie zgodne z przepisami np. Compostoble, kompostowalny, OK compost; Zamawiający dopuszcza umieszczenie oznakowania jak wyżej na etykiecie opakowania. Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia uprawniony jest do kontroli na miejscu wykonywania świadczenia spełnienia przez Wykonawcę ww. wymagań dotyczących oznakowania sztuców i naczyń jednorazowych.
- j) zapewnienia serwisu kawowego w trakcie przerwy kawowej w ilości: kawa rozpuszczalna, kawa parzona, herbata czarna, herbata owocowa wraz z dodatkami: cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń, 1 szklana butelka 0,5 l wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na 1 osobę, słodkie przekąski 100 g ciastek deserowych na osobę oraz 100 g cukierków w czekoladzie na osobę,
- k) zapewnienia serwisu gastronomicznego w każdym dniu realizacji kursu, w trakcie jednej przerwy 30- minutowej w postaci 1 gorącego posiłku na uczestnika, tj. drugiego dania w ilości: danie z porcją mięsa lub ryby, łączna gramatura dania min. 500 g, w tym: mięsa lub ryby min. 200 g, dodatków typu ziemniaki/frytki/kluski/kasze/makarony min. 150 g, dodatków typu surówki, sałatki min. 150 g. Posiłki winny być urozmaicone i przyrządzone w dniu wydania.
- l) informowania Zamawiającego o każdorazowej nieobecności uczestnika/uczestniczki podczas realizacji usługi w terminie do 1 dnia roboczego, licząc od dnia nieobecności,
- ł) informowania drogą elektroniczną Zamawiającego o odwołaniu zajęć przewidzianych w harmonogramie najpóźniej na 1 dzień kalendarzowy przed planowanymi zajęciami
- m) przedłożenia wszystkich dokumentów, w tym list obecności na zajęciach teoretycznych i praktycznych, list potwierdzających odbiór materiałów biurowych/dydaktycznych, list potwierdzających odbiór odzieży ochronnej, list potwierdzających odbiór serwisu kawowego i gastronomicznego, protokołu z egzaminów końcowych (wewnętrznego i zewnętrznego), kopii dokumentu potwierdzającego wpłatę za egzamin zewnętrzny, za badania lekarskie, oryginałów zaświadczeń/certyfikatów poświadczających ukończenie kursu, oryginały zaświadczeń/ certyfikatów potwierdzających uzyskane kwalifikacje w terminie do 7 dni kalendarzowych od dnia przeprowadzenia egzaminu,
- n) umieszczania na wszystkich dokumentach związanych z realizacją przedmiotu umowy aktualnych logotypów dostępnych na stronie internetowej <http://funduszeue.slaskie.pl/>,
- o) podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych ze względu na fakt, iż Zamawiający powierza Wykonawcy dane osobowe uczestników projektu,
- p) zorganizowania badań lekarskich i/lub sanitarno – epidemiologicznych wymaganych do realizacji danego kursu dla wszystkich uczestników,
- r) kursy winny zakończyć się egzaminem wewnętrznym oraz zewnętrznym.
- s) wydania zaświadczeń/certyfikatów, o których mowa w pkt. 2.3. i 2.4.,  
Dalsza część opisu znajduje się w Rozdziale III SWZ.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 80500000-9 - Usługi szkoleniowe

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.5.5.) Wartość części:** 28000,00 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 unieważnieniem

**5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania:** art. 255 pkt 2 ustawy

**5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:**

W terminie wyznaczonym do składania ofert, tj. do dnia 03.03.2026 r. godz. 11:00 do postępowania na Zadanie 1 została złożona tylko jedna oferta przez Wykonawcę: AWANS Ośrodek Usług Oświatowych Dorota Skrobarczyk, która została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8) ustawy Prawo zamówień publicznych. Powodem odrzucenia oferty był fakt, iż Zamawiający w dniu 05.03.2026 r. wezwał Wykonawcę do złożenia wyjaśnień rażąco niskiej ceny w trybie art. 224 ust. 2 ustawy Pzp, a Wykonawca nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym w piśmie terminie, tj. do 10.03.2026 r. do godz. 10.00. W związku z powyższym oferta Wykonawcy zgodnie z art. 224 ust. 6 ustawy Pzp podlega odrzuceniu, a postępowanie w tej części podlega unieważnieniu.

#### SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 1

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 1

**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:** 1

#### Część 2

#### SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

**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 3 ustawy

**5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:**

W terminie wyznaczonym do składania ofert, tj. do dnia 03.03.2026 r. godz. 11:00 do postępowania na Zadanie 2 została złożona tylko jedna oferta przez Wykonawcę: Strefa Rozwoju Danuta Rynkiewicz. Zamawiający dokonał w ofercie poprawy oczywistej omyłki rachunkowej, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, o czym poinformował Wykonawcę w dniu 05.03.2026 r. W wyniku dokonanych poprawek cena oferty uległa zwiększeniu do kwoty 841 715,00 zł. Natomiast Zamawiający zabezpieczył w budżecie na sfinansowanie zamówienia kwotę 38 000,00 zł i nie może jej zwiększyć do ceny najkorzystniejszej oferty. W związku z powyższym postępowanie w tej części podlega unieważnieniu.

#### SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 1

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 1

**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

#### SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Uszczegółowienie sekcji 2.3.) ogłoszenia - Pełna nazwa zamówienia:

Zadanie 1. Zorganizowanie kursu opiekuna osób starszych i niesamodzielnych dla uczestników/uczestniczek projektu pn.: „Aktywna integracja osób zagrożonych wykluczeniem społecznym na terenie miasta Dąbrowa Górnicza”

Zadanie 2. Zorganizowanie kursu gastronomicznego dla uczestników/ uczestniczek projektu pn.: „Aktywna integracja osób zagrożonych wykluczeniem społecznym na terenie miasta Dąbrowa Górnicza”