

**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/zapytania_email,226788,21edd99fb89285ee82f241222ce203c9.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-d69f2317-3b93-49dc-b0fd-6ac9f49b8c3f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00194490

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-04-13

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00022887/03/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 00160700

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): 55181,81 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 – 6 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. 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 lub Sosnowca lub Czeladzi lub Będzina w placówkach zapewniających bezpośredni kontakt

z seniorami i/lub osobami niesamodzielnymi i/lub niepełnosprawnymi, takich jak domy pomocy społecznej, środowiskowe domy samopomocy, hospicja, placówki opieki paliatywnej, domy samopomocy, zakłady opiekuńczo - lecznicze oraz ośrodki pobytu dziennego dla seniorów.

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 Narodowej 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 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 kwalifikację.

3. Miejsce i sposób realizacji:

a) Kursy winny odbywać się na terenie miasta Dąbrowa Górnicza lub Sosnowca lub Czeladzi lub Będzina. 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 powinna posiadać wykształcenie co najmniej średnie w zawodzie: opiekun osób starszych, opiekunka środowiskowa, opiekun medyczny lub wykształcenie wyższe na kierunku: pielęgniarstwo, ratownictwo medyczne, pedagogika specjalna, gerontologia lub wykształcenie wyższe lub studia podyplomowe na kierunku pokrewnym związanym z opieką, zdrowiem lub wsparciem osób starszych i niesamodzielnych (np. zdrowie publiczne, fizjoterapia, terapia zajęciowa, praca socjalna) oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w pracy z osobami starszymi lub niesamodzielnymi albo w prowadzeniu szkoleń z tego zakresu.

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,

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 ją na własność,

i) zapewnienia naczyń i sztuków 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 sztuczki 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. 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 sztuków 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 uzyskanie 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/>,
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: 23181,81 PLN**Część 2****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Liczba uczestników:

- Zadanie 2. Kurs gastronomiczny – 8 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 lub Sosnowca lub Czeladzi lub Będzina 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 ww. 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 Narodowej 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 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 kwalifikację.

3. Miejsce i sposób realizacji:

a) Kursy winny odbywać się na terenie miasta Dąbrowa Górnicza lub Sosnowca lub Czeladzi lub Będzina. 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 2. Osoba prowadząca kurs gastronomiczny powinna posiadać co najmniej wykształcenie średnie w zawodzie związanym z gastronomią lub przetwórstwem żywności, w szczególności: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych lub technik technologii żywności lub wykształcenie wyższe na kierunku gastronomia, gastronomia i sztuka kulinarna, dietetyka lub innym kierunku pokrewnym związanym z żywieniem lub technologią żywności (np. technologia żywności i żywienia człowieka) oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej lub w prowadzeniu szkoleń z zakresu gastronomii.

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,

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 ją 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 wytlóczenie 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 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,

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: 32000,00 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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 52198,80 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 52198,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 52198,80 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6340135558

7.3.3) Ulica: Zygmunta Krasińskiego 2

7.3.4) Miejscowość: Katowice

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2026-04-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 52198,80 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-05-29

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty środowiskowe

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: 1
- 6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0
- 6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0
- 6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0
- 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: 39999,20 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 39999,20 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 39999,20 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: Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6340135558
- 7.3.3) Ulica: Zygmunta Krasińskiego 2
- 7.3.4) Miejscowość: Katowice
- 7.3.6.) Województwo: śląskie
- 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: 2026-04-09
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 39999,20 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-05-29
- 8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:
obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty środowiskowe

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”