

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Szkolenia pracowników Powiatowego Urzędu Pracy w Bytomiu w ramach realizacji projektu „Work & smile – Ruszamy po zdrowie”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Powiatowy Urząd Pracy w Bytomiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 276729773

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Łagiewnicka 15

1.5.2.) Miejscowość: Bytom

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-902

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL228 - Bytomski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@pupbytom.com.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://bytom.praca.gov.pl>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-7c1b2c1d-2f24-4400-b56f-30f41715af65>

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:

Szkolenia pracowników Powiatowego Urzędu Pracy w Bytomiu w ramach realizacji projektu „Work & smile – Ruszamy po zdrowie”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7c1b2c1d-2f24-4400-b56f-30f41715af65

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00289391

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-06-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00224169/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Szkolenia pracowników Powiatowego Urzędu Pracy w Bytomiu w ramach realizacji projektu „Work & smile – Ruszamy po zdrowie”.

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

Projekt „Work & smile – Ruszamy po zdrowie”, w ramach Funduszy Europejskich dla Śląskiego 2021-2027 (Europejski

Fundusz Społeczny Plus), FESL.05.00-Fundusze Europejskie dla rynku pracy, Działanie FESL.05.13-Zdrowy pracownik

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00230133

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: DA.331.16.2026

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 235345,50 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 153970,50 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie dwóch szkoleń dla pracowników Powiatowego Urzędu Pracy w Bytomiu, w ramach realizacji projektu pn.: „Work & smile – Ruszamy po zdrowie”, w ramach Funduszy Europejskich dla Śląskiego 2021-2027 (Europejski Fundusz Społeczny Plus)
Postępowanie nie zostało podzielone na części.

Przedmiot zamówienia obejmuje realizację dwóch szkoleń pn.:

1. „Ergonomia pracy siedzącej”
2. „Zapobieganie nadwadze i otyłości oraz chorobom przewlekłym poprzez edukację pracowników PUP w zakresie zdrowego żywienia”

1. Szkolenie pn.: „Ergonomia pracy siedzącej”

Założono szkolenie dla 60 osób w 6 grupach szkoleniowych (liczba uczestników szkolenia w grupie do 10 os.)

Szkolenie: 2 dniowe, 12 h (2x 6h). 1 godzina szkoleniowa to 45 minut.

Miejsce odbywania zajęć: w siedzibie Powiatowego Urzędu Pracy w Bytomiu.

Termin realizacji szkolenia: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2026 r. (w godzinach pracy Urzędu).

Forma szkolenia: warsztaty, mini wykłady, ćwiczenia z naciskiem na ćwiczenia praktyczne.

W koszcie szkolenia należy uwzględnić m.in:

- wynagrodzenie wykładowców, honorarium + marża organizatora,

- materiały szkoleniowe: zestaw do ćwiczeń niezbędny do wykonywania samodzielnych ćwiczeń w biurze i w domu tj.

• język sensoryczny wraz z pompką – średnica 33 cm;

• wałek do masażu z wypustkami 90 cm, średnica 15 cm, twardość średnia, wykonany z pianki EVA;

• piłka do masażu sensorycznego z kółkami 10 cm, twarda, tworzywo PCV;

• zestaw 5 krótkich gum oporowych do ćwiczeń, szerokość 5 cm, liczba gum w zestawie 5 sztuk, długość ok. 30-35 cm).

- poczęstunek, usługa cateringowa: (kawa, herbata, woda, świeże owoce, zdrowe przekąski typu ciasteczka owsiane, mini wrapy lub kanapki z pełnoziarnistego pieczywa, musy owoce mieszanki orzechów, suszonych owoców),

- obiad 2 daniowy, usługa cateringowa: danie główne powinno odpowiadać standardowi restauracyjnemu, z wykorzystaniem świeżych surowców gastronomicznych wysokiej jakości, charakterystycznych dla usług cateringowych obsługujących szkolenia i spotkania biznesowe.

Nie dopuszcza się dań typu fast food, instant.

- walidacja nabytych umiejętności/ kompetencji + zaświadczenie.

Zakres tematyczny:

• znajomość budowy kręgosłupa, choroby kręgosłupa i ich przyczyny, zespół cieśni nadgarstka i inne schorzenia mięśniowo-szkieletowe,

• profilaktyczne ćwiczenia do samodzielnego wykonania w biurze i domu,

• co zrobić, aby nie bolało? Ćwiczenia ruchowe,

- test–jak dobrze znasz swoje ciało?
- co zrobić, jeżeli odczuwasz nagły i ostry ból kręgosłupa,
- znaczenie ruchu i aktywności fizycznej w życiu,
- ergonomia pracy siedzącej (usiadź prawidłowo, ucisk na mięśnie i nerwy).

2. Szkolenie pn.: „Zapobieganie nadwadze i otyłości oraz chorobom przewlekłym poprzez edukację pracowników PUP w zakresie zdrowego żywienia” wraz z konsultacją dietetyczną i opracowaniem diety dla 51 osób

Założono szkolenie dla 51 osób w 5 grupach szkoleniowych (liczba uczestników szkolenia w grupie do 11 os.)

Szkolenie: 2 dniowe, 12 h (2x 6h). 1 godzina szkoleniowa to 45 minut.

Miejsce odbywania zajęć: Bytom, poza terenem Urzędu.

Termin realizacji szkolenia: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2026 r.

Forma szkolenia: zajęcia prowadzone w formie wykładów, ćwiczeń.

W koszcie szkolenia należy uwzględnić m.in:

- wynagrodzenie wykładowców,
 - wynajem sali szkoleniowej.
 - walidacja nabytych umiejętności/ kompetencji + zaświadczenie
 - materiały szkoleniowe – blender personalny na USB (pojemność kielicha min. 400 ml).
 - Materiał bidonu: tworzywo sztuczne, lekkie i wysoko odporne na uszkodzenia z pełnym bezpieczeństwem zdrowotnym, wolny od BPA (BPA Free) oraz innych bisfenoli, nietoksyczny, nie zmieniający smaku napojów i bezpieczny w zmywarkach
 - Moc: min. 250 W
 - Ładowanie: USB-C
 - Tryb Pulse (Pulsacyjny)
 - Szczelność: zakrętki z blokadą ustnika i solidną uszczelką, która nie przecieka
 - poczęstunek, usługa cateringowa: (kawa, herbata, woda, świeże owoce, zdrowe przekąski typu ciasteczka owsiane, mini wrapy lub kanapki z pełnoziarnistego pieczywa, musy owoce mieszanki orzechów, suszonych owoców),
 - obiad 2 daniowy, usługa cateringowa:
- danie główne powinno odpowiadać standardowi restauracyjnemu, z wykorzystaniem świeżych surowców gastronomicznych wysokiej jakości, charakterystycznych dla usług cateringowych obsługujących szkolenia i spotkania biznesowe. Nie dopuszcza się dań typu fast food, instant.
- konsultacja dietetyczna i opracowanie miesięcznej diety
- Zakres tematyczny:

- zapobieganie nadwadze, otyłości oraz chorobom przewlekłym,
- wpływ sposobu żywienia na zdrowie,
- profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych,
- porady żywieniowe dla pracowników biurowych,
- etykiety produktów spożywczych,
- odporność, mikrobiota i praca jelit,
- planowanie posiłków,
- przygotowywanie posiłków typu lunchbox, zdrowe koktajle

Uczestnik szkolenia otrzyma zaświadczenie ukończenia szkolenia oraz dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji.

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

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 84993,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 140000,24 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 84993,00 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

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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PROEDUKACJA Paweł Serwa Zespół Szkół Dla Dorosłych

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9491981442

7.3.3) Ulica: ul. Warszawska 3

7.3.4) Miejscowość: Katowice

7.3.5) Kod pocztowy: 40-009

7.3.6.) Województwo: śląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-10

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 84993,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-12-31