

Podkarpacie stawia na zawodowców Nr Projektu WND-POKL.09.02.00-18-001/12

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT** dla zamówień o wartości nie przekraczającejwyrażonej w złotych równowartości 14 000 euro

Gmina Tarnobrzeg ul. Kościuszki 32 39-400 Tarnobrzeg NIP 867-20-79-199 REGON 830409092

zwana w dalszej części Zaproszenia Zamawiającym, działająca przez Pełnomocnika Marka Szczytyńskiego – Dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Bartosza Głowackiego w Tarnobrzegu, ul. Kopernika 18, 39-400 Tarnobrzeg, woj. Podkarpackie, Tel. 15 822 55 57, fax: 15 823 69 17, e-mail: www.rolnik.tbg.net.pl Zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia pn:„**Prowadzenie praktyk** **zawodowych i usługa cateringowa dla uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tarnobrzegu”** w ramach projektu systemowego pn. „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Priorytet IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionie w ramach Działania 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki – Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.

**Rodzaj zamówienia: usługa**

1. **Określenie przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie zadania pn. Prowadzenie praktyk zawodowych i usługa cateringowa dla uczniówZespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tarnobrzegu w ramach projektu systemowego pn. Podkarpacie stawia na zawodowców współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Numer ewidencyjny projektu: WND-POKL.09.02.00-18-001/12 Priorytet IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionie w ramach Działania 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki – ujęte w 9 zadaniach.

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Zadanie 1.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów, odzież roboczą spełniającą wymagania bhp (fartuch, zapaska, nakrycie głowy, obuwie profilaktyczne) oraz pełnowartościowy posiłek. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 2.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów, odzież roboczą spełniającą wymagania bhp (fartuch, zapaska, nakrycie głowy, obuwie profilaktyczne) oraz pełnowartościowy posiłek. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 3.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów, odzież roboczą spełniającą wymagania bhp (fartuch, zapaska, nakrycie głowy, obuwie profilaktyczne) oraz pełnowartościowy posiłek. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 4.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów, odzież roboczą spełniającą wymagania bhp (fartuch, zapaska, nakrycie głowy, obuwie profilaktyczne) oraz pełnowartościowy posiłek. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 5.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum hotelarstwa. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów, zakwaterowanie i całodzienne wyżywienie (3 posiłki – śniadanie, obiad, kolację) oraz odzież ochronną. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 6.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum hotelarstwa. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów, zakwaterowanie i całodzienne wyżywienie (3 posiłki – śniadanie, obiad, kolację) oraz odzież ochronną. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 7.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum ekonomicznego. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków, pełnowartościowy posiłek oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 8.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 2 uczniów technikum ekonomicznego. Praktyki powinny być prowadzone w zakładach pracy wyposażonych w odpowiedni sprzęt i urządzenia techniczne, umożliwiających nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy.Praktyki trwają 2 tygodnie (10 dni). Praktyki będą realizowane według harmonogramu określonego przez pracodawcę. Szkoła zapewni ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków, pełnowartościowy posiłek oraz pokryje koszty dojazdu.

Opis wymagań stawianych wykonawcy: Wykonawca oświadcza, że jest pracodawcą w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa, posiada warunki lokalowe i socjalne umożliwiające przeprowadzenie stażu zgodnie z przepisami bhp i p.poż. oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Wykonawca wyznaczy opiekuna uczestników praktyki na terenie zakładu pracy o wykształceniu minimum średnim, któremu wypłaci świadczenie z tytułu w/w opieki. Wykonawca zapewni szkolenie BHP dla praktykantów. Podana cena powinna być ceną brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 9.** Catering obiadowy. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków – catering obiadowy do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w Tarnobrzegu dla 4 uczniów odbywających praktykę przez 10 dni w miesiącach listopad – grudzień. Termin praktyk zostanie indywidualnie ustalony z wybranym Wykonawcą. Posiłek powinien zawierać: a) danie główne – potrawa mięsna, dodatek skrobiowy, surówka b) deser do obiadu – ciasto c) wodę mineralną, napoje d) plastikowy kubek. Koszty dostawy, obsługi kelnerskiej i utylizacji opakowań pokrywa Wykonawca. Wykonawca oświadcza, że posiada zaplecze techniczne i lokalowe, personel zdolny i uprawniony do realizacji usługi.

1. **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.00.00.00-4, 55.32.20.00-3, 55.52.12.00-0
2. **Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej**: tak
3. **Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej**: nie
4. **Sposób uzyskania informacji dotyczących przedmiotu zamówienia :**

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać osobiście w siedzibie zamawiającego – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tarnobrzegu, ul. Kopernika 18 lub telefonicznie pod numerem: 15 822-55-57

 Pracownikami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami jest Marzena Karwat - Asystent Koordynatora Projektu oraz Marek Szczytyński – Dyrektor Szkoły.

1. **Termin wykonania zamówienia:**

Wymagany / pożądany termin realizacji zamówienia – do 30 grudnia 2013r.

1. **Opis sposobu wyboru oferty najkorzystniejszej:**

Oferta z najniższą ceną złożona przez Wykonawcę, spełniającego określone wymagania zostanie wybrana jako oferta najkorzystniejsza.

1. **Miejsce i termin składania ofert:**

Oferty należy składać w siedzibie Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. B.Głowackiego 39-400 Tarnobrzeg , ul. Kopernika 18 osobiście lub pocztą w terminie do dnia 31.10.2013 r. do godz. 10.00. Otwarcie nastąpi w dniu 31.10.2013r. godz.11.00.

Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. B. Głowackiego, 39-400 Tarnobrzeg , ul. Kopernika 18 oraz opatrzone nazwą zamówienia:

„**Prowadzenie praktyk** **zawodowych i usługa cateringowa dla uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tarnobrzegu”**  w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” Nie otwierać przed dniem 31.10.2013 r. godz. 11.00

1. **Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:**

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano zostanie przekazana wykonawcom w terminie 7 dni od dnia składania ofert.

1. **Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy:**

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy zostanie przekazana telefonicznie wykonawcy, którego ofertę wybrano.

Tarnobrzeg, dnia 21.10.2013 r