

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 2im. 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 6 zadaniach.

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Zadanie 1.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 3 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 netto i brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 2.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 4 uczniów technikum architektury krajobrazu. 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 praktyki 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 oraz odzież ochronną. Podana cena powinna być ceną netto i brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 3.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 7 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 netto i brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 4.** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 7 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 netto i brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 5. .** Prowadzenie praktyk zawodowych dla 7 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 netto i brutto za całą grupę za 10 dni i obejmować wszystkie koszty.

**Zadanie 6.** Catering obiadowy. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków – catering obiadowy do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w Tarnobrzegu dla 25 uczniów odbywających praktykę przez 10 dni w miesiącach luty – czerwiec 2014 r. 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 27 czerwca 2014 r.

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 07.02.2014 r do godz. 12.00. Otwarcie nastąpi w dniu 07.02.2014 r. godz.13.30.

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 07.02.2014 r. godz. 13.30

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 31.01.2014 r