



Rawa Mazowiecka, dnia 20 maja 2014r.

Zamawiający:

Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej
im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej
96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Zwolińskiego 46

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej zaprasza do składania ofert na realizację staży zawodowych dla uczniów technikum kształcących się w zawodach gastronomicznych i hotelarskich w ramach projektu „**Szkoła dla rynku pracy**” o numerze **WND-POKL.09.02.00.10-004/13** realizowanego w Zespole Szkół - CEZiU, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt jest realizowany w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.

Niniejsze zapytanie zostało ogłoszone na stronie internetowej Zamawiającego www.rawa-kopernik.pl oraz w siedzibie Zamawiającego.

Szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza kwoty 30 000,00 euro netto (wartość zamówienia ustalana zgodnie ze średnim kursem złotego w stosunku do euro, o którym mowa w art. 35 ust. 3 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. – Dz. U. z 2013 r. poz. 907, 984, 1047 i 1473 oraz z 2014 r. poz. 423).

**Postępowanie nie podlega przepisom Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.**

Rodzaj zamówienia - Usługi

II. NAZWA (FIRMA) I ADRES ZAMAWIAJACEGO

Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. M. Kopernika
NIP 835-12-60-819

REGON: 000188096

Adres Zamawiającego: ul. Zwolińskiego 46, 96 – 200 Rawa Mazowiecka

Telefon/faks: 46 815-41-41

Adres strony internetowej: www.rawa-kopernik.pl

Adres poczty elektronicznej: projekty-zszezui@wp.pl

Godziny urzędowania: pn-pt: 8.00-15.00

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja staży zawodowych w kompleksach gastronomiczno – hotelarskich zapewniających możliwość kształcenia umiejętności praktycznych w rzeczywistych warunkach pracy, w tym możliwość potwierdzania i rozwoju kompetencji zawodowych uczniów kształcących się w kierunkach gastronomiczno-hotelarskich oraz zakwaterowanie i wyżywienie dla uczestników stażu i opiekunów w okresie realizacji stażu.

- a) Termin realizacji usługi: od 1.07. 2014r. do 23.08.2014r.



- b) Liczba uczestników staży – 40 osób + opiekunowie (tj. 4 grupy każda po 10 stażystów + opiekun).
 - c) Staże obejmują 20 dni kalendarzowych w wymiarze 8 godzin dziennie dla każdego stażysty (łącznie 160 godzin)
2. Wykonawca zapewni warunki do odbywania stażu zawodowego, a w szczególności:
 - a) stanowiska szkoleniowe z zapewnieniem zasad BHP,
 - b) instruktą stanowiskowy,
 - c) instruktora-opiekuna stażu,
 - d) realizację stażu wg programu,
 - e) nadzór nad przebiegiem stażu,
 - f) pomieszczenia do bezpiecznego przechowywania odzieży, obuwia i przyborów szkolnych,
 - g) możliwość korzystania z urządzeń higieniczno-sanitarnych i pomieszczeń socjalno-bytowych,
 - h) zapoznanie z organizacją pracy, regulaminem pracy, w szczególności w zakresie przestrzegania porządku i dyscypliny pracy oraz przepisami i zasadami BHP,
 - i) zakwaterowanie i wyżywienie dla stażystów i opiekunów (trzy posiłki dziennie: śniadanie, dwudaniowy obiad i kolacja).
 3. Zamawiający zapewni:
 - a) nadzór pedagogiczny nad przebiegiem stażu,
 - b) pokrycie kosztów noclegów i wyżywienia stażystów,
 - c) współpracę w realizacji programu stażu z kierownictwem *Zakładu*,
 - d) ubezpieczenie uczniów od następstw nieszczęśliwych wypadków,
 - e) opiekę nauczyciela nad uczniami w czasie pracy i w czasie wolnym od pracy.
 2. Zakres usługi obejmuje:
 - **Część 1** – realizacja stażu dla 10 osobowej grupy uczniów technikum kształcących się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa w okresie 1.07 – 20.07.2014
 - **Część 2** – realizacja stażu dla 10 osobowej grupy uczniów technikum kształcących się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa w okresie 1.07 – 20.07.2014
 - **Część 3** – realizacja stażu dla 10 osobowej grupy uczniów technikum kształcących się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa w okresie 15.07. – 03.08.2014
 - **Część 4** – realizacja stażu dla 10 osobowej grupy uczniów technikum kształcących się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa w okresie 04.08. – 23.08.2014

IV. OFERTY CZĘŚCIOWE.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych – liczba części 4.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Wymagany termin wykonania zamówienia – od 1.07. 2014r. do 23.08.2014r.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW.

1. O udzielenie zamówienia, określonego w specyfikacji, mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - a) akceptują treść zapytania ofertowego bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,
 - b) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - c) posiadają odpowiednie warunki lokalowe i socjalne do przeprowadzenia staży zgodnie z przepisami bhp, p.poż. oraz prawa pracy,
 - d) dysponują co najmniej jedną osobą posiadającą uprawnienia do przeprowadzenia szkolenia w zakresie bhp,
 - e) dysponują co najmniej jedną osobą posiadającą uprawnienia do opieki nad stażystami,



- f) posiadają odpowiednie warunki lokalowe i socjalne do zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników stażu i opiekunów w okresie realizacji stażu,
- g) zapewnią bezpłatne zakwaterowanie i wyżywienie jednego opiekuna dla każdej grupy 10 – osobowej w okresie realizacji stażu.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie oświadczeń w formularzu oferty.

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania.
2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż **na 2 dni** przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
3. Wszelkie zapytania, oświadczenia, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą przez strony postępowania faksem lub drogą elektroniczną. W przypadku oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przekazywanych faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu na formularzu OFERTA CENOWA
3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
6. Oferta winna być podpisana przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
7. Opakowanie i oznaczenie oferty:
 - 7.1. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Kopertę (opakowanie) należy zaadresować:

**Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika
w Rawie Mazowieckiej ul. Zwolińskiego 46**

Oferta:

Organizacja i prowadzenie staży zawodowych w kompleksach gastronomiczno – hotelarskich dla uczniów technikum kształcących się w zawodach gastronomicznym w ramach projektu **Szkoła dla rynku pracy.**

oraz : **nie otwierać przed 10.06.2014. godz. 10¹⁵**

Zaleca się, aby koperta /opakowanie/ opatrzona była danymi Wykonawcy

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego – Zespole Szkół - CEZiU im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej w terminie do dnia **10.06.2014. godz. 10⁰⁰**
2. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie, zostaną zwrócone Wykonawcy bez otwierania.
3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie: Zespołu Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej w Rawie Mazowieckiej dnia **10.06.2014. godz. 10¹⁵**

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

1. Termin związania oferentów złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od ostatecznego terminu składania ofert.



XI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY.

1. Cenę ofertową należy wyliczyć w sposób określony w formularzu OFERTA CENOWA, tj. należy podać cenę brutto w zł za 1 grupę za 20 dni stażu.
2. Ceny należy podać w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena brutto zawiera wszystkie koszty niezbędne do całkowitego i efektywnego wykonania zamówienia.
4. Cena brutto nie może ulec zwiększeniu w czasie trwania umowy.
5. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
6. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPU OCENY OFERT.

1. Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - a) oferta została złożona w terminie określonym przez Zamawiającego,
 - b) Wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.Przy wyborze ofert Zamawiający kierować się będzie jedynym kryterium „cena”. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta oferta ważna, która będzie zawierała najniższą cenę.

Cena brutto w zł za 1 grupę za 20 dni stażu. (100 pkt)

C_{najn}

$P_c = \frac{C_{najn}}{C_{bad}} \times 100 \text{ pkt}$

C_{bad}

P_c – liczba punktów w zakresie ceny

C_{najn} – najniższa cena spośród złożonych ofert

C_{bad} – cena badanej oferty

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji treści złożonych oświadczeń w drodze osobistych wywiadów z Wykonawcą, jego pracownikami i jego dotychczasowymi klientami.
3. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
 - zostanie złożona po terminie składania ofert;
4. Zamówienie otrzyma Wykonawca, którego oferta uzyska największą liczbę punktów.
5. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści zapytania ofertowego oraz danych zawartych w ofercie.

XIII. INNE INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy w każdym czasie, aż do momentu podpisania umowy z podmiotem, którego oferta okaże się najkorzystniejsza (zwłaszcza zaś w przypadku zbyt wysokiej ceny bądź niespełnienia wymogów przez oferentów). Zamawiający nie jest zobowiązany do podania uzasadnienia swojej decyzji.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość podjęcia indywidualnych negocjacji dotyczących ceny z Wykonawcą, jeżeli zaproponowane przez Wykonawców ceny przekroczą kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

ZAŁĄCZNIKI

- Formularz - oferta cenowa
- Projekt umowy