



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Rzeszowie

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Krosno, dnia 18 grudzień 2014r.

RIZ.272.95.2014.AP

Według rozdzielnika

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

na zorganizowanie usługi żywieniowej, transportowej i noclegowej w ramach praktyk zawodowych w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie usługi noclegowej, transportowej i żywieniowej w ramach praktyk zawodowych dla 13 uczniów z kierunku technik mechanik Zespołu Szkół w Jedliczu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki"

Miejsce praktyki:

Kuźnia Sułkowice S.A
ul. 1 Maja 70
32-440 Sułkowice

Wyjazd w dniu 02.02.2015r., powrót 13.02.2015r.

Liczba uczniów: 13 uczniów z klasy III technikum (technik mechanik, realizujący dodatkowe zajęcia z obrabiarek sterowanych numerycznie)

Wymagania szczegółowe:

- zorganizowanie dojazdu i powrotu: trasa Jedlicze – Sułkowice (miejsce zakwaterowania) - Jedlicze
- noclegi – w odległości do 1 km od miejsca odbywania przez uczniów praktyki, jeżeli odległość jest większa Wykonawca zapewnia dojazd uczniów na praktykę. Należy uwzględnić dojazd na realizację praktyki w dwóch grupach – 7 i 6 osób, istnieje możliwość realizacji praktyki w zakładzie pracy na dwóch zmianach. Zakwaterowanie w pokojach 2-3 osobowych z łazienką; wyżywienie w miejscu zakwaterowania, dostęp do pralni, WiFi.

R

- ubezpieczenie

Wyżywienie:

Śniadanie – szwedzki stół, (w tym: wędliny – różne rodzaje, nabiał, warzywa, dżemy, miód, suche ciastka) napoje: kawa, herbata, mleko, soki, woda mineralna bez ograniczeń, pieczywo ciemne jasne bez ograniczeń

Obiad:

pierwsze danie – zupy różne;

drugie danie – mięso, ziemniaki (pod różną postacią), ryż, kasze, makarony, kluski, placki, warzywa (świeże lub gotowane), surówki;

Kolacja – szwedzki stół, (w tym: wędliny – różne rodzaje, nabiał, warzywa, dżemy, miód, suche ciastka, pierogi, naleśniki, dania mięsne) napoje: kawa, herbata, soki, woda mineralna bez ograniczeń, pieczywo jasne i ciemne bez ograniczeń, ryby.

2. Termin praktyki: 02.02.2015 – 13.02.2015r. (okres ferii zimowych).

3. Miejsce oraz termin złożenia oferty:

Pisemną ofertę należy złożyć do dnia 29 grudnia 2014 r. do godz. 10⁰⁰ w sekretariacie Starostwa Powiatowego w Krośnie, ul. Bieszczadzka 1, 38-400 Krosno, e-mailem: przetargi@powiat.krosno.pl. Oferty, które wpłyną po terminie wskazanym powyżej nie będą brane pod uwagę.

4. Kryteria dokonania wyboru: **Cena – 100%**

5. Informacje dotyczące zawarcia umowy:

Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, który zaproponuje najniższą cenę.

6. Osoba uprawniona do kontaktów: Anna Pelczar - Bożek, tel. (013) 43 75 781.

7. Informuję, że zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych do niniejszego postępowania nie stosuje się przepisów w/w ustawy z uwagi na fakt, że wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty 30 000 EURO

STAROSTA

Jan Juszczyk