**Załącznik nr 5 do siwz/Załącznik nr 1 do umowy**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie dwudniowej wizyty zawodoznawczej dla grupy 20 uczniów (+ 2 opiekunów z ramienia Zamawiającego) zakwalifikowanych przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół nr 1 im. Władysława Orkana w Nowym Targu.

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt pn.: „Utworzenie Centrum Kompetencji Zawodowych w branży administracyjno - usługowej w powiecie nowotarskim”.

**Zobowiązania i zadania Wykonawcy:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie w terminie 19 - 23 listopada 2018r. dwudniowej (dokładny termin zostanie jeszcze ustalony) wizyty zawodoznawczej dla jednej maksymalnie 20-osobowej grupy która oznaczona będzie następująco: ZS1/AU/wizyta/5/2018 uczniów Zespołu Szkół nr 1 im. Władysława Orkana w Nowym Targu (zwanego dalej ZS1 NT). Grupie będzie towarzyszyło dwóch opiekunów wizyty zawodoznawczej z ramienia ZS1 NT.
2. Przeprowadzenie dla grupy wizyty zgodnie z następującym programem (wszelkie koszty wynikające z realizacji programu dotyczące uczniów i opiekunów ponosi Wykonawca):

**DZIEŃ PIERWSZY**

**7:30** - wyjazd z Nowego Targu (wyjazd z parkingu przed Miejską Halą Lodową, ul. Parkowa 14, 34-400 Nowy Targ)

**10:00 – 15:00** - Warsztaty w WST (ul. Rolna 43, 40-001 Katowice),

**ok. 15:30 –** zakwaterowanie w hotelu,

**17.00** – obiadokolacja.

Wszelkie koszty wynikające z realizacji programu dotyczące uczniów i opiekunów ponosi Wykonawca.

**DZIEŃ DRUGI**

**08:00** – śniadanie,

**9:30 – 13:00** - Warsztaty w WST (ul. Rolna 43, 40-001 Katowice),

**13:30 - 14:30** - obiad,

**ok. 17:00** – przyjazd do Nowego Targu (pod Miejską Halę Lodową).

Wszelkie koszty wynikające z realizacji programu dotyczące uczniów i opiekunów ponosi Wykonawca.

Wymagania od Wykonawcy:

1. Uzyskanie przed dniem wyjazdu podpisu Dyrektora ZS1 NT na karcie wyjazdu, sporządzonej na formularzu określonym przez Zamawiającego dostępnym na [www.zs1.nowotarski.pl](http://www.zs1.nowotarski.pl/pl/).
2. Zapewnienie grupie, opiekunom transportu od siedziby ZS1 NT do miejsc realizacji wizyty zawodoznawczej, pomiędzy tymi miejscami i w drodze powrotnej sprawnym pojazdem dopuszczonym do przewozu osób zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami.
3. Zapewnienie w okresie realizacji wycieczki każdemu uczniowi oraz opiekunom 1 noclegu w obiekcie noclegowym. Nocleg ma być zapewniony w jednym obiekcie dla całej grupy. Opiekunowie zostaną zakwaterowani oddzielnie od uczniów w pokojach jedno- lub wieloosobowych z jednoosobowymi łóżkami. Pokoje dla uczniów mogą być wieloosobowe, osobne dla chłopców i osobne dla dziewcząt. Nie dopuszcza się zakwaterowania w pokojach osób innych niż wskazane przez Zamawiającego. Każdy uczestnik ma mieć zapewnioną kompletną pościel, łazienkę wyposażoną w umywalkę, toaletę i prysznic z nieograniczonym dostępem do ciepłej wody. Przekazanie Zamawiającemu nazwy i adresu ww. obiektu noclegowego **w terminie wcześniejszym z możliwością zapoznania się z obiektem.**
4. W pierwszym dniu wyjazdu zapewnienie obiadokolacji (składającej się co najmniej z dwóch ciepłych dań, w skład których wejdzie mięso lub ryba, ziemniaki lub ryż, a także surówka, zupa, sok, lub kompot oraz kawa i herbata. Posiłek będzie komponowany pod względem gramatury, smakowym i kalorycznym – urozmaicony. Przygotowywane z nieprzetworzonych surowców spożywczych, nie dopuszcza się dostarczania uczestnikom żywności typu Fast- food oraz instant.
5. Zapewnienie każdemu uczniowi i opiekunowi w drugim dniu:

-Śniadania (serwowanego lub w formie bufetu) dla każdego uczestnika będzie składać się z co najmniej: 2 bułek oraz chleba w każdej ilości, wędlin, sera, warzyw, masła oraz ciepłego napoju typu kawa, herbata. Dodatkowo Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika ciepły posiłek w postaci parówek lub jajecznicy;
-obiadu (składającego się co najmniej z dwóch ciepłych dań, w skład których wejdzie mięso lub ryba, ziemniaki lub ryż, a także surówka, zupa, sok, lub kompot oraz kawa i herbata). Posiłki będą komponowane pod względem gramatury, smakowym i kalorycznym – urozmaicone. Przygotowywane z nieprzetworzonych surowców spożywczych, nie dopuszcza się dostarczania uczestnikom żywności typu Fast- food oraz instant.

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody na osobie i mieniu, które powstaną w okresie realizacji niniejszego zamówienia w związku z udziałem któregokolwiek ucznia. Zamawiający nie ponosi w tym zakresie żadnej odpowiedzialności.
2. Wypełnienie dziennika zajęć zgodnie ze zrealizowanym programem wizyty zawodoznawczej oraz zebranie podpisów uczniów na liście obecności na formularzach określonych przez Zamawiającego dostępnych na [www.zs1.nowotarski.pl](http://www.zs1.nowotarski.pl/pl/) oraz przekazanie ww. dokumentów Zamawiającemu po zakończeniu realizacji zamówienia.
3. Przygotowanie każdemu uczniowi certyfikatu odbycia wizyty zawodoznawczej zgodnego ze wzorem określonym przez Zamawiającego, dostępnym na [www.zs1.nowotarski.pl](http://www.zs1.nowotarski.pl/pl/)i uzyskanie na każdym certyfikacie podpisu osoby/osób upoważnionych do reprezentacji przedsiębiorstwa, w którym realizowany jest wizyta oraz przekazanie certyfikatu każdemu uczniowi. Przekazanie Zamawiającemu potwierdzonych za zgodność z oryginałem kopii wręczonych uczniom certyfikatów wraz z potwierdzeniami odbioru certyfikatu przez każdego z uczniów.
4. Informowanie uczestników o współfinansowaniu zajęć ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt pn.: „Utworzenie Centrum Kompetencji Zawodowych w branży administracyjno - usługowej w powiecie nowotarskim”. Umożliwienie osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji wizyty zawodoznawczej, w tym w szczególności jej przebiegu, treści wykorzystywanych materiałów, frekwencji uczestników.
5. Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.
6. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących przy realizacji zadań stanowiących przedmiot zamówienia.
7. Udostępnienie na wezwanie Zamawiającego własnej dokumentacji finansowo-księgowej z zakresu realizowanego zamówienia w terminie do 3 dni od wezwania Zamawiającego.

Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczniów zrekrutowanych do udziału w wizycie zawodoznawczej.