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

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie dwudniowej wizyty zawodoznawczej dla jednej maksymalnie20-osobowej grupy uczniów (+ 2 opiekunów z ramienia Zamawiającego) kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz zakwalifikowanych na wizytę zawodoznawczą przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3.

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 „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno - gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

**Zobowiązania i zadania Wykonawcy:**

* Zorganizowanie i przeprowadzenie w dniach 26.11.2018 - 27.11.2018 r. dwudniowej wizyty zawodoznawczej dla jednej maksymalnie 20-osobowej grupy uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz zakwalifikowanych na wizytę zawodoznawczą przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3 (zwanym dalej ZSJb). Grupie będzie towarzyszyło dwóch opiekunów wizyty zawodoznawczej z ramienia ZSJb.
* Przeprowadzenie dla grupy wizyty zawodoznawczej zgodnie z następującym programem (wszelkie koszty wynikające z realizacji programu dotyczące uczniów i opiekunów ponosi Wykonawca):

**26.11.2018 r. – Dzień pierwszy:**

800 - wyjazd z Jabłonki (zbiórka przed budynkiem Zespołu Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3),

1030- Przyjazd do Krynicy Zdrój

Wyjazd kolejką gondolową na Jaworzynę Krynicką.

Zwiedzanie obiektów małej gastronomii na Jaworzynie Krynickiej:

* wystrój i wyposażenie restauracji
* oferta handlowa
* stanowiska pracy

Po zakończeniu zwiedzania zjazd kolejką gondolową i przejazd do miejsca wizyty zawodoznawczej.

14 00 - 16 00 Wizyta zawodoznawcza w Hotelu Spa Dr Irena Eris Krynica Zdrój:

* zapoznanie uczniów ze strukturą organizacyjną,
* rolą poszczególnych stanowisk pracy,
* specyfikacją oferowanych usług,
* promocją i reklamą hotelu,
* wystrojem i wyposażeniem hotelu,
* stosowanie owych technologii w pracy hotelu

16 00 - 17 00 - Wyjście na górę parkową w Krynicy Zdrój.

17 00 - 18 00 - zwiedzanie Pijalni Wód Mineralnych Kryniczanka Zdrój :

* zapoznanie uczniów z historią i znaczeniem wody dla organizmu człowieka,
* poznanie znaczenia składników wód mineralnych dla organizmu człowieka,
* degustacja różnych rodzajów wód mineralnych.

18 30  - Przejazd do miejsca noclegowego.

Ok 19 00 - zakwaterowanie, obiadokolacja i nocleg w obiekcie.

**27.11.2018 r. – Dzień drugi – wizyta zawodoznawcza w Sądeckim Bartniku- Gospodarstwo Pasieczne w Stróży**

8 00 – 9 00 - śniadanie w obiekcie noclegowym,

9 00 - Zwiedzanie Muzeum Pszczelarstwa z przewodnikiem,

10 00 - Zwiedzanie zagrody – gospodarstwo agroturystyczne z degustacją serów,

10 30 - Wykład : Apiterapia ,,7 produktów pszczelich w zdrowym żywieniu”’

- degustacja i ocena organoleptyczna różnych rodzajów miodów i produktów pszczelich.

13 00 - Obiad

14 00 - 16 00- zajęcia praktyczne – warsztaty ,,ciasto piernikowe” – receptura, składniki, sposób wykonania i wypiek pierników na formach drewnianych.

16 00 – Wyjazd ze Stróży do Jabłonki pod Budynek Zespołu Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce.

Wymagania wobec Wykonawcy:

* Uzyskanie przed dniem wyjazdu podpisu Dyrektora ZSJb na karcie wyjazdu, sporządzonej na formularzu określonym przez Zamawiającego dostępnym na [www.zsjablonka.nowotarski.pl](http://www.zsjablonka.nowotarski.pl/index2.php). Zapewnienie grupie i opiekunom transportu od siedziby ZSJb do miejsc realizacji wizyty zawodoznawczej, pomiędzy tymi miejscami i w drodze powrotnej sprawnym pojazdem dopuszczonym do przewozu osób zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami.
* Zapewnienie w okresie realizacji wizyty zawodoznawczej każdemu uczniowi, opiekunom 1 noclegu w obiekcie noclegowym. Nocleg ma być zapewniony w jednym obiekcie dla całej grupy, w pokoju z jednoosobowymi łóżkami, kompletną pościelą, łazienką wyposażoną w umywalkę , toaletę i prysznic z nieograniczonym dostępem do ciepłej wody. Pokoje mogą być maksymalnie 4 osobowe, osobne dla chłopców i osobne dla dziewcząt. Opiekunowie zostaną zakwaterowani oddzielnie od uczniów w pokoju jedno- lub wieloosobowym z jednoosobowymi łóżkami. Nie dopuszcza się zakwaterowania w pokojach osób innych niż wskazane przez Zamawiającego. **Przekazanie Zamawiającemu nazwy i adresu ww. obiektu noclegowego w terminie wcześniejszym z możliwością zapoznania się z obiektem.**
* Zapewnienie każdemu uczestnikowi wizyty zawodoznawczej (uczeń, opiekunowie) w każdym dniu realizacji wizyty wyżywienia w tym:

 - w pierwszym dniu wyjazdu obiadokolacji (składającej się z co najmniej 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.

 - 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.

* Przekazywanie Zamawiającemu potwierdzenia otrzymania posiłków przez każdego ucznia oraz opiekunów z ramienia ZSJb.
* Zapewnienie na wyjazd co najmniej jednego dodatkowego opiekuna z ramienia Wykonawcy, który będzie odpowiedzialny za sprawy organizacyjne oraz będzie sprawował opiekę nad uczniami w dniach wizyty, w szczególności w drodze do miejsca realizacji stażu oraz w drodze powrotnej. Wykonawca musi uzyskać pisemną zgodę na pełnienie funkcji opiekuna grupy od dyrektora ZSJb dla osoby, która jest kandydatem na opiekuna oraz przedłożyć ją Zamawiającemu razem z kartą wyjazdu. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo każdego ucznia w okresie realizacji niniejszego zamówienia tj. Od chwili wyjazdu ucznia spod siedziby ZSJb do chwili powrotu pod tę siedzibę. 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.
* Wypełnienie dziennika zajęć zgodnie ze zrealizowanym programem wizyty zawodoznawczej oraz zebranie podpisów uczniów na liście obecności na formularzach określonych przez Zamawiającego dostępnych na [www.zsjablonka.nowotarski.pl](http://www.zsjablonka.nowotarski.pl/index2.php) oraz przekazanie ww. dokumentów Zamawiającemu po zakończeniu realizacji zamówienia.
* Przygotowanie każdemu uczniowi certyfikatu odbycia wizyty zawodoznawczej zgodnego ze wzorem określonym przez Zamawiającego, dostępnym na [www.zsjablonka.nowotarski.pl](http://www.zsjablonka.nowotarski.pl/index2.php) i uzyskanie na każdym certyfikacie podpisu osoby/osób upoważnionych do reprezentacji przedsiębiorstwa, w którym realizowany jest staż 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.
* Wykonanie i dostarczenie Zamawiającemu dokumentacji fotograficznej z realizacji wizyty.
* 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 „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno -gastronomicznej 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.
* Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.
* Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących przy realizacji zadań stanowiących przedmiot zamówienia.
* 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.