**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 (+ 3 opiekunów z ramienia Zamawiającego) zakwalifikowanych przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Placówek Szkolno – Wychowawczo Opiekuńczych w Nowym Targu przy ul. Jana Pawła II 85.

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:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie w terminie od podpisania umowy do 30 listopada 2018r. dwudniowej wizyty zawodoznawczej (dokładny termin zostanie uzgodniony przez Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo Opiekuńczych w Nowym Targu i zarezerwowany w przedsiębiorstwie) dla jednej maksymalnie 20-osobowej grupy uczniów Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo Opiekuńczych w Nowym Targu (zwanego dalej ZPSWO). Grupa oznaczona będzie następująco: ZPSWO/wz/2018/1. Grupie będzie towarzyszyło trzech opiekunów wizyty zawodoznawczej z ramienia ZPSWO.
2. Przeprowadzenie dla grupy wizyty zgodnie z następującym programem (wszelkie koszty wynikające z realizacji programu dotyczące uczniów i opiekunów ponosi Wykonawca):

**DZIEŃ PIERWSZY**

**9:00** - wyjazd z Nowego Targu (z przed budynku Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo Opiekuńczych, ul. Jana Pawła II 85)

**11:00** – wizyta zawodoznawcza w Przedsiębiorstwie Cukierniczo- Gastronomicznym *Steskal* w Jabłonce trwająca 6 godzin lekcyjnych (tj. 45 – minutowych), przeprowadzona z udziałem pracownika przedsiębiorstwa i obejmujący następujące zagadnienia:

- cechy i funkcjonowanie przedsiębiorstwa,

- strukturę organizacyjną przedsiębiorstwa , sposoby organizacji pracy,

- stanowiska pracy- kwalifikacje wymagane do objęcia poszczególnych stanowisk,

-nowe technologie w branży cukierniczo-gastronomicznej wykorzystywane przez przedsiębiorstwo,

- prezentacja sprzętu i wyposażenia niezbędnego do funkcjonowania przedsiębiorstwa

- rola marki i reklamy na konkurencyjnym rynku.

**17:00** - Obiadokolacja

**18:00** - zakwaterowanie i nocleg w obiekcie noclegowym.

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

**DZIEŃ DRUGI**

**8:30** – śniadanie – w formie bufetu lub serwowane

**9:00** – wykwaterowanie z obiektu

**10:00**- wizyta zawodoznawcza w Hotelu *Molo Resort w* Osieku trwająca 4 godziny lekcyjne (tj. 45 minutowych), przeprowadzona z udziałem pracownika przedsiębiorstwa i obejmującym następujące zagadnienia:

- cechy i funkcjonowanie przedsiębiorstwa,

- strukturę organizacyjną przedsiębiorstwa , sposoby organizacji pracy,

- stanowiska pracy- kwalifikacje wymagane do objęcia poszczególnych stanowisk,

-nowe technologie w branży cukierniczo- gastronomicznej wykorzystywane przez przedsiębiorstwo,

- prezentacja sprzętu i wyposażenia niezbędnego do funkcjonowania przedsiębiorstwa

- rola marki i reklamy na konkurencyjnym rynku,

- porównanie starszych technologii z dzisiejszą aktualną na rynku w niniejszej branży,

- prezentacja sprzętu wykorzystywanego w tamtych czasach w działalności przedsiębiorstw.

**15:00** – obiad na trasie.

 Ok. **18:00** – powrót do Nowego Targu (przed budynek ZPSWO)

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

Wymagania od Wykonawcy:

1. Uzyskanie przed dniem wyjazdu podpisu Dyrektora ZPSWO na karcie wyjazdu, sporządzonej na formularzu określonym przez Zamawiającego dostępnym na www.soswnr1.nowytarg.pl.
2. Zapewnienie grupie, opiekunom transportu od siedziby ZPSWO 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 pokoju jedno- lub wieloosobowym 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. Zapewnienie każdemu uczestnikowi wycieczki (uczniom i opiekunom) w każdym dniu realizacji wizyty codziennego 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.

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.soswnr1.nowytarg.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.soswnr1.nowytarg.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.: „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.
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.