**Załącznik nr 2 A do SWZ / 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 zakwalifikowanych na wizytę zawodoznawczą przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3.

Główny kod CPV:

63500000-4 - Usługi biur podróży, podmiotów turystycznych i pomocy turystycznej

Dodatkowe kody CPV:

63511000-4 - Organizacja wycieczek

63515000-2 - Usługi podróżne

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

60170000-0 - Wynajem pojazdów przeznaczonych do transportu osób wraz z kierowcą

55100000-1 - Usługi hotelarskie

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 terminie do 2 miesięcy od daty podpisania umowy 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):

**Dzień pierwszy:**

**800** - wyjazd z Jabłonki (zbiórka przed budynkiem Zespołu Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3, 34-480 Jabłonka),

**Ok.1030 -** Przyjazd do Krynicy Zdrój

Wyjazd kolejką gondolową na Jaworzynę Krynicką, ul. Czarny Potok 75, 33-380 Krynica-Zdrój.

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.

**Ok. 1400**- **1600** Wizyta zawodoznawcza w Hotelu Spa Dr Irena Eris Krynica Zdrój, Czarny Potok 30, 33-380 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.

*\*termin, godzinę oraz miejsce i plan wizyty w ustala zamawiający*

**Ok. 1600**- **1700** - Wyjście na górę parkową w Krynicy Zdrój.

**Ok. 1700**- **1800**- zwiedzanie Pijalni Głównej w Krynicy Zdroju, aleja Nowotarskiego 9/4, 33-380 Krynica-Zdrój:

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

**Ok. 1830** - Przejazd do miejsca noclegowego.

**Ok. 1900** - zakwaterowanie, obiadokolacja i nocleg w obiekcie noclegowym.

**Dzień drugi – wizyta zawodoznawcza w Sądeckim Bartniku- Gospodarstwo Pasieczne w Stróży, Stróże 235, 33-331 Stróże.**

**Ok. 800** – **900**- śniadanie w obiekcie noclegowym,

**Ok. 900** - Zwiedzanie Muzeum Pszczelarstwa z przewodnikiem,

**Ok. 1000** - Zwiedzanie zagrody – gospodarstwo agroturystyczne,

**Ok. 1030** - Wykład : Apiterapia ,,7 produktów pszczelich w zdrowym żywieniu”’

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

**Ok. 1300**- Obiad

**Ok. 1400** – Wyjazd ze Stróży do Jabłonki pod Budynek Zespołu Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce, ul. Podhalańska 3, 34-480 Jabłonka.

Wymagania wobec Wykonawcy:

1. Uzyskanie przed dniem wyjazdu podpisu Dyrektora ZSJb na karcie wyjazdu, sporządzonej na formularzu określonym przez Zamawiającego dostępnym na [www.zsj.nowotarski.edu.pl](http://www.zsj.nowotarski.edu.pl). 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.
2. Zapewnienie w okresie realizacji wizyty zawodoznawczej każdemu uczniowi, 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.**
3. 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 deseru i kawa/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 deseru i kawa/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. Przekazywanie Zamawiającemu potwierdzenia otrzymania posiłków oraz noclegu przez każdego ucznia oraz opiekunów z ramienia ZSJb.
2. 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 wizyty 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.
3. Wypełnienie dziennika zajęć zgodnie ze zrealizowanym programem wizyty zawodoznawczej oraz zebranie podpisów uczniów na liście obecności na formularzach określonych przez Zamawiającego dostępnych na [www.zsj.nowotarski.edu.pl](http://www.zsj.nowotarski.edu.pl) oraz przekazanie ww. dokumentów Zamawiającemu po zakończeniu realizacji zamówienia.
4. Przygotowanie każdemu uczniowi certyfikatu odbycia wizyty zawodoznawczej zgodnego ze wzorem określonym przez Zamawiającego, dostępnym na [www.zsj.nowotarski.edu.pl](http://www.zsj.nowotarski.edu.pl) 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.
5. Wykonanie i dostarczenie Zamawiającemu dokumentacji fotograficznej z realizacji wizyty.
6. 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”.
7. Umożliwienie osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji wizyty zawodoznawczej, w tym w szczególności jej przebiegu, treści wykorzystywanych materiałów, frekwencji uczestników.
8. Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.
9. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących przy realizacji zadań stanowiących przedmiot zamówienia.
10. Udostępnienie na wezwanie Zamawiającego własnej dokumentacji finansowo-księgowej z zakresu realizowanego zamówienia w terminie do 3 dni od wezwania Zamawiającego.
11. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby podczas wizyty zawodoznawczej została zachowana zasada równości szans oraz niedyskryminacji w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami.

**Zamawiający:**

- dopuszcza możliwość aneksowania umowy na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zaistnieją okoliczności, których Zamawiający ani Wykonawca nie mogli przewidzieć w chwili podpisywania umowy – tj. dopuszcza zmianę terminu realizacji umowy ze względu na niedające się przewidzieć w dacie zawarcia umowy zmiany sytuacji będącej wynikiem wprowadzonych przez rząd RP regulacji dotyczących epidemii COVID-19, mających wpływ na realizacje zamówienia.

- przekaże Wykonawcy listę uczniów zakwalifikowanych do udziału w wizycie.

W związku z art. 100 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019 r. (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) Zamawiający informuje, że nie wyklucza uczestnictwa w kursie osób niepełnosprawnych, które mogą zgłosić się do udziału w projekcie. Podczas rekrutacji do form wsparcia umożliwia się wszystkim osobom bez względu na rodzaj oraz stopień niepełnosprawności sprawiedliwego, pełnego uczestnictwa we wszystkich zajęciach realizowanych w ramach projektu na jednakowych zasadach. Osoby niepełnosprawne będą mogły uczestniczyć w kursie, chyba że wyklucza to specyfika zawodu w jakim będą prowadzone formy wsparcia np. wynikający z przepisów prawa obowiązek przedłożenia zaświadczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do podjęcia kursu. W przypadku zrekrutowania przez Zamawiającego osób posiadających orzeczony stopień niepełnosprawności Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić wymagania w zakresie rodzaju niepełnosprawności tych osób tj. dostosować sposób prowadzenia szkolenia oraz potencjał techniczny i kadrowy do skierowanych osób niepełnosprawnych zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylająca dyrektywę 2004/18/WE z dnia 26 lutego 2014 r. (Dz.Urz.UE.L Nr 94, str. 65), Konwencją o prawach osób niepełnosprawnych z dnia 13 grudnia 2006 r. (Dz.U. z 2012 r. poz. 1169), Wytycznymi Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020. Jeżeli Zamawiający będzie kierował osobę niepełnosprawną na szkolenie poinformuje o tym na piśmie Wykonawcę wskazując rodzaj i stopień niepełnosprawności kierowanej osoby.