

Znak sprawy: ZP.261.18.2022
Nr. postępowania: MCOO/ZP/CKZ/3/22

Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I.	Kurs baza noclegowa i atrakcje turystyczne Polski południowej	2
1.	Przedmiot zamówienia	2
2.	Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej	3
3.	Uczestnicy kursów	3
4.	Terminy	4
5.	Obowiązki Wykonawcy:	4

I. Kurs baza noclegowa i atrakcje turystyczne Polski południowej

1. Przedmiot zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursu pn. Baza noclegowa i atrakcje turystyczne Polski południowej

Nomenklatura wg słownika CPV:

80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

Kurs prowadzony będzie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności przepisami BHP i ppoż.

Z tytułu zmian zakresu przedmiotu zamówienia z uwagi na zmiany ww. przepisów, Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiegokolwiek roszczenia, w tym roszczenia finansowe.

Celem kursu jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie jego uczestników do uzyskania kompetencji i umiejętności niezbędnych do pracy w organizowaniu wycieczek.

2) Liczba kursów: 1 w tym:

- w roku 2022: 1

Liczba uczestników kursu: 32 uczniów z klas hotelarskich. Łączna liczba godzin zajęć podczas kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 18 godzin lekcyjnych w tym: 2 godziny teoretyczne w formie wykładu z prezentacją multimedialną, 16 godzin praktycznych (2 - dni po 8 godzin zajęć w formie praktycznej zrealizowanych z instruktorem posiadającym doświadczenie pilota wycieczek, dla 32 uczniów i 3 nauczycieli ZSG nr 1). Łącznie wycieczka/kurs ma trwać nie mniej niż 34 godzin zegarowych (z noclegiem i dojazdem).

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby uczestnik kursu po jego ukończeniu miał możliwość przystąpienia do egzaminu wewnętrznego w terminie określonym dla przeprowadzenia kursu.

Liczba opiekunów: 3 nauczycieli z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1, (zgodnie z ustawą Prawo oświatowe i odpowiednimi rozporządzeniami wymagana jest 1 osoba opieki na 10 uczniów). Opiekunowie biorący udział w kursie zapewniają opiekę w czasie kursu biorąc udział we wszystkich punktach programu za wyjątkiem otrzymania materiałów szkoleniowych i zaświadczeń ukończenia kursu.

Miejsce prowadzenia kursów:

3) Region podhalański: godziny praktyczne zostaną zrealizowane podczas trwania wycieczki/kursu: w obiektach noclegowym, muzeach, w trakcie zwiedzania pozostałych atrakcji turystycznych. Godziny teoretyczne, zostaną zrealizowane w obiekcie zakwaterowania grupy.

4) Częstotliwość zajęć:

Kurs odbędzie się w dni robocze – od poniedziałku do piątku oraz w soboty po indywidualnym uzgodnieniu terminu z Dyrektorem ZSG nr 1 w Krakowie.

Nie przewiduje się przeprowadzenia kursu (lub jego części) w okresie od 01 lipca-31 sierpnia. Egzamin wewnętrzny powinien się odbyć podczas trwania kursu. Powyższe dotyczy również egzaminu wewnętrznego.

5) Po zakończeniu zajęć teoretycznych i praktycznych Wykonawca przeprowadza egzamin wewnętrzny. Do egzaminu wewnętrznego może przystąpić uczestnik kursu, który odbył wymaganą programem kursu ilość godzin zajęć teoretycznych i praktycznych. Egzamin wewnętrzny będzie przeprowadzony w formie egzaminu teoretycznego.

6) Uczestnik kursu otrzymuje zaświadczenie po zdanym egzaminie wewnętrznym.

7) W trakcie trwania szkoleń opiekę nad uczestnikami ponoszą nauczyciele - opiekunowie z ZSG nr 1 czuwając nad ich bezpieczeństwem. Za realizację kursu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

8) Szkolenie odbywać się będzie według następującego minimalnego programu:

Lp.	tematy do realizacji	Liczba godz. teoretycznych	Liczba godz. praktycznych
1.	Baza noclegowa województwa małopolskiego	-	1
3.	Atrakcje turystyczne Polski południowej	2	2
4.	Zróżnicowanie walorów turystycznych Polski południowej	-	3
5.	Przykłady obiektów noclegowych w regionie podhalańskim (wizyta zapoznająca uczestników z zakresem i rodzajem usług świadczonych przez poszczególne obiekty min. 1 hotel 4-5* oraz min. 1 schronisko);	-	4
6.	Turystyczne wykorzystanie potencjału walorów turystycznych	-	2
7.	Rozwój hotelarstwa na przykładzie powiatu tatrzańskiego	-	2
8.	Zagrożenia dla turystyki w powiecie tatrzańskim	-	2
	Razem	2	16
Egzamin wewnętrzny			

2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej (T) w Gminie Miejskiej Kraków – 2 edycja, nr projektu: RPMP.10.02.01-12-0017/19, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020.

3. Uczestnicy kursów

Uczniowie placówek kształcenia zawodowego (technikum, szkoły branżowe), które tworzą CKZ w branży T następujących krakowskich szkół:

1. Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złotej Jesieni 16, 31-828 Kraków

2. Uczniowie pozostałych szkół kształcących w zawodach w branży T z rejonu ZIT, oraz uczniowie szkół zawodowych z terenu Woj. Małopolskiego, niezależnie od tego czy dana szkoła weszła w skład CKZ, a kształci w zawodach wpisanych w obszar wspieranej branży.

Za rekrutację uczestników kursu odpowiada Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1.

4. Terminy

Rok 2022: do 31 października 2022 r.

Powyższy termin oznacza, że Wykonawca zobowiązuje się, że w maksymalnym terminie wyżej wskazanych, uczestnicy kursu odbędą wszystkie wymagane zajęcia kursu i przystąpią do egzaminu wewnętrznego oraz na podstawie pozytywnego wyniku egzaminu otrzymają zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu oraz zdobycie niezbędnych kompetencji w zakresie organizacji wycieczek.

Szczegółowy harmonogram kursów zostanie uzgodniony przez Wykonawcę, który będzie realizował zamówienie indywidualnie z Dyrektorem właściwej placówki szkolnej.

5. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Przekazanie materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika kursu - mapa turystyczna Polski południowej, które po zakończeniu kursu przechodzą na własność uczestników kursu wraz z potwierdzeniem odbioru przez uczestników kursu.
- 2) Zapewnienie uczestnikom i 3 opiekunom – nauczycielom z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 wskazanym przez Zamawiającego, wszystkich warunków wynikających z opisu przedmiotu zamówienia tj.
 - nocleg w pokojach 2-4 osobowych z łazienkami, dla nauczycieli- opiekunów pok. 1- 2 os. z łazienkami, w obiekcie umożliwiającym integrację, tj. posiadającym świetlicę i miejsce na ognisko, z możliwością skorzystania w czasie wolnym z oferty rekreacyjnej obiektu (basen, sauna, obiekty sportowe);
 - obiadokolację i śniadanie w miejscu noclegu,
 - ognisko w pierwszym dniu (kiełbasa, pieczywo, dodatki) jako przykład animacji czasu wolnego dla grup turystycznych;
 - posiłek na trasie- w drugim dniu,
 - transport wycieczkowym autokarem (na trasie: Kraków, siedziba ZSG 1 - miejsce zakwaterowania - Kraków, siedziba ZSG 1) oraz podczas trwania wycieczki/kursu), wraz z opłatami parkingowymi;
 - bilety wstępu do zwiedzanych atrakcji w tym:
 - a) Muzeum Tatrzańskie w Zakopanem lub Muzeum Stylu Zakopiańskiego,

- b) Cmentarz zasłużonych na Pęksowym Brzyzku wraz z najstarszym w Zakopanem kościołem,
 - c) jedna z dolin Tatarskiego Parku Narodowego lub Wielka Krokiew (w razie pogody uniemożliwiającej bezpieczne zwiedzanie należy zrezygnować z tego punktu programu i zaproponować inne miejsce po uzgodnieniu z Zamawiającym),
 - d) wjazd na Gubałówkę.
- Pilot pełniący funkcję instruktora – osoba prowadząca szkolenie oraz oprowadzająca po trasie zwiedzanych obiektów,
 - obowiązkowe ubezpieczenie uczestników,
 - opłaty lokalne i inne wynikające z przepisów prawa,
 - wizyta przeprowadzona w min. 1 hotelu oraz w min. 1 schronisku, mająca na celu zapoznanie uczestników z funkcjonowaniem całego obiektu z różnorodnym zakresem zadań obsługi hotelu/schroniska oraz rodzajami usług świadczonych w hotelach /schroniskach min.:
 - a) organizacją pracy recepcji w tym zwrócenie uwagi na znajomość języków obcych,
 - b) realizacją czynności przyporządkowanych recepcjoniście,
 - c) organizacją formalności związanych z przyjęciem gości w hotelu i ich wyjazdem,
 - d) sposobem kontaktu w klientem,
 - e) zakresem pracy wykonywanej przez służbę pięter,
 - f) zakresem usług świadczących przez hotel/schronisko,
 - g) pracą w hotelowej gastronomii,
 - sala konferencyjna/szkoleniowa z rzutnikiem służąca do przeprowadzenia teoretycznej części kursu.
- 3) Realizowanie kursu przez instruktorów posiadających doświadczenie osoby szkolącej pilotów wycieczek tj. adekwatne do zakresu prowadzonych zajęć umożliwiającym uczniom nabycie umiejętności i kompetencji niezbędnych do pracy w organizowaniu wycieczek.
- 4) Informowanie na bieżąco Dyrektora właściwej placówki szkolnej o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach).
- 5) Zorganizowanie i przeprowadzenie w ramach kursu egzaminu wewnętrznego. Koszty egzaminu wewnętrznego wliczone są do ceny kursu podanej przez Wykonawcę.
- 6) Wydanie zaświadczeń ukończenia kursu (na potrzeby projektu i dla rynku pracy) dla każdego uczestnika kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

Uwaga: Na zaświadczeniu winny zostać umieszczone m. in.:

- szczegółowy zakres programowy kursu (wraz z podaniem ilości godzin poszczególnych rodzajów zajęć i ich tematyki),
- logo projektu – wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia,

- zapis: Kurs przeprowadzony w ramach projektu „Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej (T) w Gminie Miejskiej Kraków” współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 7) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu rejestru/listy obecności potwierdzających uczestnictwo osób biorących udział w kursie (z własnoręcznymi podpisami uczniów z każdego dnia zajęć - na zajęciach części teoretycznej i praktycznej).
 - 8) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu karty czasu pracy/ ewidencji przedstawiającej daty i godziny przeprowadzenia zajęć w ramach kursu w odniesieniu do programu kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego wraz z podpisem prowadzącego zajęcia i Wykonawcy.
 - 9) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć w terminach wskazanych przez Zamawiającego na wzorze przesłanym przez Zamawiającego.
 - 10) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu, a także zbiorczego powierzenia ich przekazania uczestnikom w terminach wskazanych przez Zamawiającego z podpisami uczestników potwierdzających ich odbiór.
 - 11) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy uczestników kursu wraz z wynikami egzaminu wewnętrznego.
 - 12) Harmonogram wycieczki/kursu podpisany przez Wykonawcę na wzorze Zamawiającego.