**- ZAŁĄCZNIK Nr 7 do SIWZ –**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ORGANIZACJA I PRZEPROWADZENIE WIZYT ZAWODOZNAWCZYCH  
W FORMIE IMPREZ TURYSTYCZNYCH I WYJAZDÓW DYDAKTYCZNYCH NA UCZELNIE DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W POWIECIE TARNOWSKIM W OKRESIE TRWANIA PROJEKTU**

**MISTRZOWIE W ZAWODZIE**

**ZASADY OGÓLNE**

1. **Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja wizyt zawodoznawczych w formie imprez turystycznych dla uczniów w następujących szkołach ponadgimnazjalnych powiatu tarnowskiego:**
2. Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Tuchowie; ul. Reymonta 19, 33-170 Tuchów (ZSP w Tuchowie)
3. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Zakliczynie; ul. Grabina 57, 32-830 Zakliczyn (ZSP w Zakliczynie)
4. Zespół Szkół Licealnych i Technicznych w Wojniczu; ul. Jagiellońska, 32-830 Wojnicz (ZSLiT w Wojniczu)
5. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Żabnie; Rynek 24, 33-240 Żabno (ZSP w Żabnie)
6. Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciężkowicach; ul. Łuczkiewiczów 12,33-190 Cieżkowice (ZSOiZ w Ciężkowicach)
7. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Ryglicach; ul. Tarnowska 23, 33-160 Ryglice (ZSP w Ryglicach)
8. **Planowana liczba uczniów i grup:**
9. Planowana liczba grup i uczniów uczestniczących w wizytach zawodoznawczych i wyjazdach dydaktycznych na Uczelnie (zwanych dalej „zadania”) określona jest na podstawie planu wyjazdów zawodoznawczych i wyjazdów na Uczelnie (budżetu) na dany rok i została wskazana w części II - OPZ.
10. Zamawiający w przypadku negatywnej rekrutacji uzupełniającej w wyznaczonej szkole na wizytę zawodoznawczą lub wyjazd dydaktyczny na Uczelnie, dopuszcza utworzenie grupy międzyszkolnej.
11. Zamawiający w przypadku negatywnej rekrutacji do grupy międzyszkolnej odstępuje w wyznaczonym terminie od realizacji zadania.
12. Zamawiający w przypadku o którym mowa powyżej - lit. c) powiadamia wykonawcę co najmniej 7 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji zadania.
13. Zamawiający, w przypadku o którym mowa powyżej - lit. c) nie ponosi z tytułu odstąpienia w wyznaczonym terminie od realizacji zadania konsekwencji finansowych.
14. Zamawiający – w przypadku nieprzewidzianych obiektywnych przyczyn niezawinionych przez wykonawcę dopuszcza zmianę terminu przeprowadzenia wizyty zawodoznawczej, jeżeli realizacja zadania w innym terminie nie jest możliwa.
15. **Płatności za zrealizowaną usługę:**

Zamawiający dopuszcza rozliczenie indywidualne zadań bezpośrednio po ich zakończeniu, wówczas Wykonawca w terminie 14 dni od dnia powrotu z wizyty zawodoznawczej lub wyjazdu dydaktycznego na Uczelnie składa dokumenty w biurze Projektu w Tuchowie.

1. **Terminy organizacji i realizacji zamówienia:**
2. W części II – OPZ opisowej zadań wskazane są planowane przez Zamawiającego graniczne terminy wyjazdów zawodoznawczych lub wyjazdów dydaktycznych na Uczelnie.
3. W przypadku wizyty zawodoznawczej Wykonawca w porozumieniu ze szkolnym liderem ustalają z przedsiębiorcą/pracodawcą dogodny termin realizacji wizyty zawodoznawczej w przedsiębiorstwie.
4. W przypadku wyjazdu dydaktycznego na Uczelnie termin wyjazdu ustalana dyrektor szkoły w uzgodnieniu z władzami Uczelni o czym informuje wykonawcę co najmniej 3 dni przed terminem wyjazdu.
5. W przypadku braku potwierdzenia przyjęcia grupy lub odmowy przyjęcia grupy przez przedsiębiorcę w określonym terminie na wizytę zawodoznawczą, Wykonawca wraz z szkolnym liderem poszukuje innego przedsiębiorcy lub ustala z przedsiębiorcą inny termin wizyty zawodoznawczej w celu zrealizowania przyjętego programu.
6. Wykonawca o zmianie przedsiębiorcy lub terminu wizyty zawodoznawczej informuje Zamawiającego.
7. Wykonawca w przypadku określonym lit d) nie ponosi z tego tytułu konsekwencji finansowych.
8. **Organizacja zamówienia:**
9. Wykonawca w organizacji wizyt zawodoznawczych zobowiązany jest stosować przepisy poniższych rozporządzeń:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 grudnia 2010 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. Nr 244, poz. 1626z późn. zm.),

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 listopada 2001 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania przez publiczne przedszkola, szkoły i placówki krajoznawstwa i turystyki (Dz. U. Nr 135, poz. 1516),

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm).

1. W przypadku wyjazdu uczniów na wizytę zawodoznawczą wykonawca w porozumieniu ze szkolnym liderem przygotowuje dokumentację wizyty zawodoznawczej.
2. W przypadku wyjazdu dydaktycznego uczniów na Uczelnie szkoła przygotowuje dokumentację wyjazdu.
3. Szkolny lider prowadzi rekrutację uczniów na wizytę zawodoznawczą lub wyjazd dydaktyczny na Uczelnie.
4. **Opieka nad uczniami:**
5. W czasie trwania wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego opiekę nad uczniami sprawują nauczyciele macierzystej szkoły uczniów, delegowani na wniosek wykonawcy do sprawowania opieki przez dyrektora szkoły.
6. Dyrektor szkoły może wyrazić zgodę na udział uczniów i ewentualnie nauczycieli w wizytach zawodoznawczych / wyjazdach dydaktycznych na Uczelnie w godzinach zajęć szkolnych.
7. Nauczyciele sprawujący opiekę nad uczniami w czasie trwania wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego nie pobierają z tego tytułu wynagrodzenia.
8. Nauczyciele sprawujący opiekę nad uczniami podczas trwania wizyty zawodoznawczej / wyjazdu zawodoznawczego muszą posiadać doświadczenie w sprawowaniu opieki nad zorganizowaną grupą uczniów szkół ponadgimnazjalnych nabyte podczas zajęć wyjazdowych (realizowanych poza terenem miejscowości będącej siedzibą szkoły).
9. Liczbę opiekunów wskazaną w poszczególnych zadaniach w części II - OPZ należy rozumieć jako minimalną liczbę opiekunów, która musi sprawować opiekę nad uczniami podczas wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego. Liczbę opiekunów ustala się na podstawie § 32 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm).
10. Szkolny lider może wnioskować o zwiększenie liczby opiekunów, nie więcej jednak niż o jedną osobę. Wykonawca jest obowiązany rozważyć zwiększenie liczby osób sprawujących opiekę podczas wizyty zawodoznawczej. W przypadku braku uzgodnienia stanowisko Kierownika Projektu jest obowiązujące dla stron.
11. Wykonawca może wg własnego uznania zwiększyć liczbę kadry opiekuńczej. Zwiększenie liczby opiekunów nie może powodować zmniejszenia liczby uczniów w grupie wyjazdowej.
12. Jeżeli opiekę nad uczniami w czasie trwania wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego sprawują osoby nie będące nauczycielami macierzystej szkoły uczniów, powinni spełniać wymagania dotyczące kwalifikacji określone Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 listopada 2001 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania przez publiczne przedszkola, szkoły i placówki krajoznawstwa i turystyki (Dz. U. Nr 135, poz. 1516),

Osoby sprawujące opiekę nad uczniami podczas wizyty zawodoznawczej lub wyjazdu dydaktycznego nie ponoszą z tego tytułu kosztów (osoby te doliczane są do stanu grupy).

1. Kierownik / opiekun organizuje i przeprowadza egzamin kończący wizytę zawodoznawczą dla uczniów w ostatnim dniu podczas rekapitulacji zajęć lub w pierwszym dniu nauki szkolnej po powrocie. W przypadku wizyty zawodoznawczej trwającej co najmniej 3 dni u tego samego pracodawcy w ostatnim dniu pobytu - jeżeli pracodawca wyrazi zgodę przy jego współudziale.
2. Dopuszcza się organizację i realizację wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego w soboty i w niedzielę.
3. Wykonawca i opiekunowie ponoszą pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo uczniów w czasie wizyty zawodoznawczej lub wyjazdu dydaktycznego. Wizyta zawodoznawcza / wyjazd dydaktyczny rozpoczyna się i kończy w ustalonym miejscu w miejscowości będącej siedzibą szkoły – zaleca się, aby to był parking szkolny.
4. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć każdego z uczniów i opiekunów biorących udział w wizycie zawodoznawczej od następstw nieszczęśliwych wypadków (NW) na okres realizacji zadania na kwotę nie mniejszą niż 15 000,00 zł.
5. **Transport do i z miejsca realizacji zamówienia:**
6. Przewozy uczniów mogą się odbywać wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne określone w Ustawie z dnia 20 czerwca 1997 r. – Prawo o ruchu drogowym (tj.: Dz.U. z 2017 poz. 1260), Ustawie z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (tj.: Dz.U. z 2016 poz. 1907) i innych przepisach związanych z przewozem osób.
7. Przez wykonanie usługi transportowej rozumie się przewóz grupy uczniów do i z miejsca wyjazdu zgodnie z harmonogramem wyjazdu – z uwzględnieniem okoliczności określonych w pkt. 6.
8. Przewoźnik posiada aktualną – w zależności od celu wyjazdu - licencję (na krajowy) transport drogowy osób zgodnie z obowiązującymi przepisami (Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym - tj.: Dz.U. z 2016 r. poz. 1907).
9. Ubezpieczenie NW obejmuje również wszelkie szkody powstałe podczas przewozu i pozostające w związku z przewozem (miejscem wyjazdu i przyjazdu jest parking szkolny).
10. Usługi objęte zamówieniem muszą być świadczone środkami transportu o standardach autokaru wycieczkowego. Autobus, bus niezależnie od liczby miejsc musi posiadać sprawną pełną klimatyzację.
11. Autobus posiada luk bagażowy / przyczepkę do przewozu bagażu w przypadku wyjazdów dłuższych niż jednodniowe.
12. **Transport zastępczy w przypadku awarii autobusu:**
13. Wykonawca jest obowiązany bezpośrednio przed wyruszeniem w trasę do przeprowadzenia kontroli stanu technicznego autobusu – kontrolę przeprowadza Policja na parkingu szkoły w obecności kierownika / opiekuna uczniów. Od chwili zakończenia kontroli autobus pozostaje na parkingu szkoły i oczekuje na uczniów.
14. Wykonawca w przypadku awarii autobusu zapewnia na własny koszt zastępczy środek transportu spełniający warunki określone w SIWZ i w umowie.
15. W przypadku awarii autobusu czas oczekiwania na transport zastępczy nie powinien być dłuższy niż:

- 4 godziny, jeżeli awaria autobusu nastąpiła do 200 km od siedziby przewoźnika,

- 6 godzin, jeżeli awaria autobusu nastąpiła powyżej 200 km od siedziby przewoźnika.

- 10 godzin, jeżeli awaria autobusu nastąpiła powyżej 500 km od siedziby przewoźnika.

Kierownik wycieczki w porozumieniu z Wykonawcą uzgadnia działania na czas oczekiwania na zastępczy środek transportu.

1. Kierownik wyjazdu – w przypadku przekroczenia czasu oczekiwania na autobus zastępczy może podjąć decyzję o zakwaterowaniu grupy w ośrodku noclegowym, o wynajęciu innego środka transportu celem dowozu do miejsca oczekiwania na autobus zastępczy bądź dowozie grupy do miejsca docelowego lub jej powrotu do miejsca wyjazdu lub miejsca zakwaterowania na czas oczekiwania na autobus zastępczy. Kierownik wyjazdu w uzgodnieniu z Wykonawcą może podjąć decyzję o powrocie innym środkiem komunikacji do miejsca zamieszkania.
2. Kierownik wyjazdu o podjętej decyzji informuje bezzwłocznie Kierownika Projektu w Tuchowie.
3. Zamawiający w przypadku określonym lit. c - d) nie będzie ponosił z tego tytułu żadnych dodatkowych kosztów. Jeżeli Wykonawca odmówi poniesienia kosztów za dodatkowe usługi transportowe innego przewoźnika i inne koszty związane ze zmianą środkatransportu - wypłata wynagrodzenia Wykonawcy za realizację zadania zostanie pomniejszona o koszty innego przewoźnika i usług innych wykonawców.
4. Wykonawca, jeżeli czas oczekiwania na transport powoduje niezrealizowanie zakresu tematycznego wizyty zawodoznawczej na własny koszt wydłuża czas trwania wyjazdu.
5. Zamawiający może zażądać od Wykonawcy dokumentów potwierdzających wypłatę należnego wynagrodzenia innym wykonawcom, którzy ponieśli koszty będące konsekwencją awarii autobusu.
6. Zamawiający dopuszcza wypłatę należnego wynagrodzenia bezpośrednio innym wykonawcom, którzy ponieśli koszty związane z awarią autobusu, pomniejszając tym samym koszty wynagrodzenia Wykonawcy.
7. **Organizacja pracy kierowców:**
8. Organizacja pracy kierowcy / kierowców na dłuższych trasach musi umożliwiać ciągłą jazdę. Konieczny czas odpoczynku kierowców wynikający z odrębnych przepisów należy ograniczyć do niezbędnego minimum.
9. Dopuszcza się przerwy postojowe w trakcie jazdy wynikające z potrzeb uczniów, nie dłuższe niż 30 min.
10. **Noclegi podczas realizacji zamówienia:**
11. Zamawiający wymaga aby warunki zakwaterowania umożliwiały sprawowanie nadzoru nad uczniami w miejscach noclegowych.
12. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczniów w pokojach co najwyżej 5-o osobowych i węzłem sanitarnym (toaleta, prysznic) co najdalej na tym samym piętrze.
13. Zamawiający, w przypadku lokalizacji kwater uniemożliwiających sprawowanie nadzoru nad uczniami lub nie spełniających standardu sanitarnego, na wniosek Szkolnego lidera, występuje do Wykonawcy o zmianę miejsca zakwaterowania.
14. **Dokumentowanie zamówienia:**

W toku realizacji zamówienia wykonawca w porozumieniu ze szkolnym liderem / kierownikiem wyjazdu zobowiązany jest do przygotowania następujących dokumentów (oddzielnie dla każdego zadania):

1. Listy obecności uczniów uczestniczących w wizycie zawodoznawczej / wyjeździe dydaktycznym potwierdzone przez przedsiębiorstwo / Uczelnie, którego celem jest wizyta zawodoznawcza / wyjazd dydaktyczny.
2. Listy potwierdzające korzystanie z posiłków podpisanie własnoręcznie przez uczniów.
3. Listy potwierdzające korzystanie z noclegów podpisanie własnoręcznie przez uczniów.
4. Listy potwierdzające zakupy usług i przedmiotów niezbędnych do realizacji zadania (np. bilety wstępu, materiały dydaktyczne, itp.) podpisane własnoręcznie przez uczniów.
5. Protokół egzaminu kończącego wizytę zawodoznawczą.
6. Protokół wydanych uczniom zaświadczeń o których mowa pod lit. g)
7. Uczniowie otrzymują zaświadczenie o udziale w wizycie, w którym stwierdza się w przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, że poznali oczekiwania przedsiębiorców w zakresie wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy na danym stanowisku.
8. Kserokopię zaświadczeń wydanych uczniom.
9. W przypadku odmowy potwierdzenia zaświadczeń przez pracodawcę u którego odbyła się wizyta zawodoznawcza – fakt realizacji zadania na indywidualnych zaświadczeniach potwierdza Wykonawca.
10. **Promocja:**

Zamawiający wymaga, aby:

1. Wykonawca informował uczestników oraz osoby współdziałające w realizacji zadań (wizyt zawodoznawczych / wyjazdów dydaktycznych) o fakcie współfinansowania zadań ze środków Unii Europejskiej w ramach projektu Mistrzowie w Zawodzie realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020, Priorytet X, Podziałanie 10.2.2 kształcenia zawodowe uczniów - SPR.
2. Wykonawca na dokumentach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia zamieści logo projektu UE zgodnie z wytycznymi.
3. **Dokumenty wymagane od Wykonawcy przed podpisaniem umowy:**
4. Wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny brutto podanej w formularzu oferty.
5. **Dokumenty wymagane od Wykonawcy przed rozpoczęciem realizacji poszczególnego zadania:**

Wykonawca w porozumieniu ze szkolnym liderem na 3 dni przed datą rozpoczęcia zadania przedkłada Zamawiającemu:

1. Proponowanego/ych przez wykonawcę opiekuna / opiekunów uczniów na czas trwania wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego, w tym osobę pełniącą funkcję kierownika wyjazdu.
2. Kwalifikacje do sprawowania funkcji kierownika / opiekunów osób nie będących nauczycielami macierzystej szkoły uczniów uczestniczących w wizycie zawodoznawczej / wyjeździe dydaktycznym.
3. Kierownik / opiekun musi posiadać doświadczenie w sprawowaniu opieki nad zorganizowaną grupą uczniów szkół ponadgimnazjalnych nabyte podczas zajęć wyjazdowych (realizowanych poza terenem miejscowości będącej siedzibą szkoły). Zamawiający dopuszcza referencje / zaświadczenie pracodawcy / oświadczenie osób o sprawowaniu co najmniej jednokrotnie funkcji kierownika / opiekuna.
4. W przypadku, gdy wskazane przez Zamawiającego osoby nie będą spełniały wyżej wymienionych wymagań Wykonawca zobowiązany będzie do wskazania innych/ej osoby spełniającej warunki określone powyżej cyt. rozporządzeniem i zapisami niniejszej części SIWZ.
5. Listę uczniów uczestniczących w wizycie zawodoznawczej / wyjeździe dydaktycznym.
6. Zgodę rodziców / prawnych opiekunów na uczestniczenie ucznia w wizycie zawodoznawczej / wyjeździe dydaktycznym oraz potwierdzenie rodziców o braku przeciwwskazań medycznych (zdrowotnych) do uczestniczenia ucznia w zadaniu.
7. Potwierdzenie zapoznania się przez rodziców i uczniów ze szczegółowym planem (harmonogramem) wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego.
8. Potwierdzenie przez uczniów zapoznania się i zobowiązanie się do przestrzegania zasad i przepisów bezpieczeństwa obowiązujących podczas uczestniczenia w wizycie zawodoznawczej / wyjeździe dydaktycznym.
9. Kartę wycieczki pozytywnie zaopiniowaną przez dyrektora szkoły.
10. Potwierdzoną za zgodność kserokopię imiennego ubezpieczenia uczniów i opiekunów od następstw nieszczęśliwych wypadków (NW) na okres realizacji zadania na kwotę nie mniejszą niż 15 000,00 zł.
11. Potwierdzenie dysponowania środkiem transportu o wymaganiach określonych w SIWZ, w szczególności w punkcie 5 części I - OPZ, ze wskazaniem adresu firmy, właściciela oraz typu pojazdu i nr rejestracyjnego.
12. **Dokumenty jakie winien przedłożyć Wykonawca po zakończeniu zamówienia (wg. wzoru określonego przez Zamawiającego):**
13. W przypadku wizyty zawodoznawczej dokumenty wymienione w pkt. 11.
14. W przypadku wyjazdu dydaktycznego dokumenty wymienione w pkt. 11 lit. a), b) i d).
15. 20 zdjęć dokumentujących realizację zadania w każdym zakładzie pracy / Uczelni (dokumentujących wykonywany program określonego zadania).
16. **Co ma zawierać cena:**
17. Wszystkie elementy związane z realizacją zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SIWZ i niniejszym załączniku.
18. Cena wskazana w formularzu oferty wyczerpuje wszelkie zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy.
19. Podatek VAT.
20. **Postanowienia szczególne dotyczące wynagrodzenia Wykonawcy:**
21. Wypłata wynagrodzenia następuje odrębnie po zakończeniu realizacji każdego zadania przez wykonawcę i jego odbiorze przez Zamawiającego. Obiór wykonania zadania potwierdzony zostaje protokołem odbioru.
22. Podstawą zapłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę po odbiorze przedmiotu umowy (protokół odbioru) z terminem płatności do 30 dni od daty wpływu do biura projektu w Tuchowie (Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Tuchowie; 33-170 Tuchów, ul. Reymonta 19).
23. **Organizacja wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego:**
24. W przypadku rezygnacji ucznia z uczestniczenia w wizycie zawodoznawczej / wyjeździe dydaktycznym na dwa dni przed datą wyjazdu, wykonawca w porozumieniu ze szkolnym liderem jest obowiązany przyjąć ucznia z listy rezerwowej, skorygować u ubezpieczyciela listę uczniów ubezpieczonych od NW oraz inne imienne listy uczniów.
25. Kierownik wyjazdu w porozumieniu z Wykonawcą w przypadku niestosowania się ucznia do poleceń opiekuna / kierownika, samowolnego oddalania się od grupy, dezorganizowania pracy grupy, zachowania niegodnego ucznia może odesłać ucznia do miejsca stałego zamieszkania do rodziców. Uczeń na koszt rodziców jest dowożony pod nadzorem opiekuna do domu lub ucznia odbiera niezwłocznie rodzic z miejsca aktualnego pobytu grupy.
26. Szkolenie bhp i zapoznanie się z regulaminem wyjazdu – przed wyjazdem (organizuje kierownik wyjazdu).
27. Przygotowanie merytoryczne uczniów nt. zakresu tematycznego wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego na Uczelnie – przed wyjazdem (organizuje szkolny lider).
28. Instruktaż stanowiskowy w miejscu odbywania wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego przeprowadza się wg potrzeb.
29. Podział na grupy ćwiczeniowe wg potrzeb podczas wizyty zawodoznawczej / wyjazdu dydaktycznego uzgadnia z pracodawcą kierownik wyjazdu.
30. Codzienne podsumowanie zajęć (1 godzina).
31. Egzamin końcowy w zależności od warunków organizacyjnych w ostatnim dniu / w pierwszym dniu po powrocie.
32. **Wymagania dotyczące realizacji zadań:**

Zamawiający wymaga aby grupa podczas pobytu na terenie przedsiębiorstwa / zakładu / firmy / Uczelni korzystała z usług profesjonalnych przewodników / pracowników / kadry dydaktycznej w czasie realizacji zajęć.

**Uwaga:**

**Zamawiający wymaga aby dokumenty z realizacji przedmiotu zamówienia były odpowiednio oznakowane zgodnie z wymaganiami projektu, które to oznaczenia przekaże Zamawiający Wykonawcy.**

**Część I – WIZYTY ZAWODOZNAWCZEJ U PRACODAWCÓW**

* + - 1. **Cel wizyty zawodoznawczej**

1. uświadomienie znaczenia trafnego wyboru zawodu na ścieżce kariery zawodowej;
2. pokazanie uczniom wpływu specyfiki środowiska lokalnego na przyszłe życie zawodowe;
3. poznanie lokalnych firm i zakładów pracy oraz włączenie ich w proces rozwoju zawodowego ucznia;
4. poznanie sposobów pozyskiwania i analizowania informacji zawodowej;
5. uzyskanie praktycznej wiedzy, umiejętności, doświadczenia poprzez samodzielne wykonanie zadania na stanowisku;
6. wdrażanie praktycznej współpracy pomiędzy szkołą, a zakładami pracy.

***Wizyta zawodoznawcza jest okazją do spotkania z pracodawcą w celu poznania wymagań w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych od kandydatów do pracy.***

* + - 1. **Wizyty zawodoznawcze w branży M (mechanicznej): Fabryka Samochodów Fiat w Tychach oraz Fabryka samochodów Opel w Gliwicach:**

Uczniowie podczas wizyt poznają strukturę organizacyjną i zatrudnienia w przedsiębiorstwie, logistykę zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa), najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych, informacje nt. oczekiwań przedsiębiorców w zakresie kwalifikacji, kompetencji zawodowych i językowych w stosunku do pracowników, zasady rekrutacji do pracy, przygotowanie merytoryczne uczniów nt. stosowania automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.

Przedstawiciel firmy poinformuje uczniów o branży firmy, jej organizacji i funkcjonowaniu, uczniowie będą poznawali kolejne działy firmy, stanowiska pracy, rozmawiali z pracownikami i gromadzili tym sposobem potrzebną informację zawodową.

* + - 1. **Wizyty zawodoznawcze w branży T (turystyczno-gastronomicznej):**

Uczniowie podczas wizyt poznają zasady funkcjonowania bazy hotelowej w obiektach nowych i historycznych, restauracjach i hotelach opartych na zabudowie folwarcznej oraz tradycji produkcji wina, prowadzenie działalności gastronomicznej w schronisku górskim, specyfikę kuchni regionalnej – korzystanie z lokalnych tradycji, strukturę organizacyjną hotelu – zakres działalności obsługi, działalność służby na piętrach, wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy, zarządzaniem pracownikami, zasady zapewniające sprawne i ekonomiczne funkcjonowanie hotelu, standard usług świadczonych dla klientów: od przyjazdu do odjazdu klienta hotelu, ofertę dodatkową hotelu – podnoszącą atrakcyjność hotelu w stosunku do innych pensjonatów, ofertę kuchni hotelowej, w szczególności wykorzystanie potraw regionalnych, style kierowania i zarządzania pensjonatem–forma spółki rodzinnej, zaznajomienie ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa turystycznego i hotelowego, poznanie stanowisk pracy i zakresu obowiązków pracowników, poznanie zasad współpracy przedsiębiorstwa z innymi kontrahentami: biurami podróży, firmami transportowymi, przewodnikami turystycznymi, pilotami wycieczek itp., obserwacja pracy przewodnika turystycznego, oraz odbędą ćwiczenia/warsztaty praktyczne – praca w recepcji, na stanowisku kelnera- obsługa gości i rozliczanie zamówień z wykorzystaniem kasy fiskalnej/terminalu POS, projektowanie menu i oferty kulturalnej, planowanie całodobowego menu, obsługa gości hotelowych w sali konsumpcyjnej, techniki przygotowania przystawek i zakąsek, przegotowanie ogniska integrującego, itp.

# Zadanie I – CKZiU Tuchów

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej w zakładzie montażu samochodów **w Fabryce Samochodów Fiat w Tychach.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie, funkcjonowanie służby zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (montażownia, lakiernia), stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu, oczekiwania pracodawcy w stosunku do pracowników w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 25 uczniów,
5. 2 opiekunów w tym jeden wykonuje obowiązki kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Zakład, nie później **niż 30 grudnia 2017 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego CKZiU w Tuchowie o godz. 06.30, realizacja programu wyjazdu i powrót na parking w CKZiU w Tuchowie do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień I: obiad

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

Uczniowie poznają:

* + 1. Strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie.
    2. Funkcjonowanie służby zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców.
    3. Nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (montażownia, lakiernia).
    4. Stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.
    5. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.

1. **Co powinna zawierać cena:**
2. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
3. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
4. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
5. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
6. Ubezpieczenie NW.
7. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
8. Podatek VAT.

# Zadanie II – ZSP Zakliczyn

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej w zakładzie montażu samochodów **w Fabryce Samochodów Fiat w Tychach.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie, funkcjonowanie służby zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (montażownia, lakiernia), stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu, oczekiwania pracodawcy w stosunku do pracowników w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
   1. 25 uczniów,
   2. 2 opiekunów, w tym jeden wykonuje obowiązki kierownika.
4. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
   1. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Zakład, nie później **niż 30 kwietnia 2018 r**.
   2. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o godz. 06.30, realizacja programu wyjazdu i powrót na parking w ZSP w Zakliczynie do godziny 22.00.
5. **Wyżywienie:**

Dzień I: obiad

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

Uczniowie poznają:

1. Strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie.
2. Funkcjonowanie służby zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców,
3. Nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (montażownia, lakiernia).
4. Stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.
5. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
6. **Co powinna zawierać cena:**
7. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
8. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
9. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
10. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
11. Ubezpieczenie NW.
12. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
13. Podatek VAT.

# Zadanie III – ZSLiT Wojnicz + ZSP Żabno + ZSP Ryglice

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej w zakładzie montażu samochodów **w Fabryce Samochodów Fiat w Tychach,**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie, funkcjonowanie służby zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (montażownia, lakiernia), stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu, oczekiwania pracodawcy w stosunku do pracowników w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 9 + 1 opiekun (ZSLiT Wojnicz),
2. 8 + 1 opiekun (ZSP Żabno),
3. 8 + 1 opiekun pełniący funkcje kierownika (ZSP Ryglice).
   * + 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
4. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Zakład, nie później **niż 30 maja 2018 r.**
5. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Ryglicach o godz. 06.30, następnie ZSLiT Wojnicz, następnie ZSP Żabno, realizacja programu wyjazdu i powrót w odwrotnej kolejności do godziny 22.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień I: obiad

* + - 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

Uczniowie poznają:

1. Strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie.
2. Funkcjonowanie służby zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców.
3. Nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (montażownia, lakiernia).
4. Stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.
5. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.

**7. Co powinna zawierać cena:**

1. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
2. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
3. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
4. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

# Zadanie IV – CKZiU Tuchów

* + - * 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej w zakładzie montażu samochodów **w Fabryce Samochodów Opel w Gliwicach,**
        2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają strukturę organizacyjną i zatrudnienia w przedsiębiorstwie, logistykę zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa), najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych, stosowania automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu, informacje nt. oczekiwań przedsiębiorców w zakresie kwalifikacji, kompetencji zawodowych i językowych w stosunku do pracowników, zasady rekrutacji do pracy.
        3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 25 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym jeden pełni funkcje kierownika.
   * + - 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Zakład, nie później **niż 30 grudnia 2018 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego CKZiU w Tuchowie o godz. 06.30, realizacja programu wyjazdu i powrót na parking w CKZiU w Tuchowie do godziny 22.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień I: obiad

* + - 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

Uczniowie poznają:

1. Strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie.
2. Funkcjonowanie logistyki zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców.
3. Nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa).
4. Najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych.
5. Stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.
6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.

**7. Co powinna zawierać cena:**

1. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
2. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
3. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
4. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

# Zadanie V – ZSP Zakliczyn

* + - * 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej w zakładzie montażu samochodów **w Fabryce Samochodów Opel w Gliwicach.**
        2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają strukturę organizacyjną i zatrudnienia w przedsiębiorstwie, logistykę zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa), najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych, stosowania automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu, informacje nt. oczekiwań przedsiębiorców w zakresie kwalifikacji, kompetencji zawodowych i językowych w stosunku do pracowników, zasady rekrutacji do pracy.
        3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 25 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym jeden pełniący funkcje kierownika.
   * + - 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Zakład, nie później **niż 30 kwietnia 2019 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o godz. 06.30, realizacja programu wyjazdu i powrót na parking w ZSP w Zakliczynie do godziny 22.00.
   * + - 1. **Wyżywienie:**

Dzień I: obiad

* + - * 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

Uczniowie poznają:

1. Strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie.
2. Funkcjonowanie logistyki zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców.
3. Nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa).
4. Najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych.
5. Stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.
6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.

**7. Co powinna zawierać cena:**

1. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
2. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
3. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
4. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

# Zadanie VI – ZSLiT Wojnicz + ZSP Żabno + ZSP Ryglice

* + - * 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej w zakładzie montażu samochodów **w Fabryce Samochodów Opel w Gliwicach,**
        2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają strukturę organizacyjną i zatrudnienia w przedsiębiorstwie, logistykę zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców, nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa), najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych, stosowania automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu, informacje nt. oczekiwań przedsiębiorców w zakresie kwalifikacji, kompetencji zawodowych i językowych w stosunku do pracowników, zasady rekrutacji do pracy.
        3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 9 + 1 opiekun (ZSLiT Wojnicz),
2. 8 + 1 opiekun (ZSP Żabno),
3. 8 + 1 opiekun pełniący funkcje kierownika (ZSP Ryglice).
   * + - 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
4. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Zakład, nie później **niż 30 maja 2019 r.**
5. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Ryglicach o godz. 06.30, następnie ZSLiT Wojnicz, następnie ZSP Żabno, realizacja programu wyjazdu i powrót w odwrotnej kolejności do godziny 22.00.
   * + - 1. **Wyżywienie:**

Dzień I: obiad

* + - * 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

Uczniowie poznają:

1. Strukturę organizacyjną i strukturę zatrudnienia w zakładzie.
2. Funkcjonowanie logistyki zaopatrzenia i dystrybucji gotowych samochodów do odbiorców.
3. Nowoczesne technologie stosowane przy produkcji i montażu samochodów osobowych (obserwacja procesu montażu samochodów: system linii i gniazd montażowych, kontrola jakościowa).
4. Najnowocześniejsze obecnie montowane systemy wyposażenia samochodów osobowych.
5. Stosowanie automatyzacji i komputeryzacji w procesie technologicznym montażu samochodu.
6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.

**7. Co powinna zawierać cena:**

1. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
2. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
3. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
4. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

# Zadanie VII – ZSP Ryglice

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej szlakiem produktów regionalnych i tradycyjnych: **Kraków,** **Pogorzany, Żmiąca, Sechna.**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają organizacje i funkcjonowanie przedsiębiorstwa produkującego ręcznie wykonywane wyroby czekoladowe (manufaktura czekolady); zakład gastronomiczny w dużym mieście turystycznym (bar sałatkowy); markowe produkty benedyktyńskie (opactwo benedyktyńskie); organizacje wielobranżowego gospodarstwa turystycznego zajmującego się wytwarzaniem regionalnych produktów (produkcji wina, serów kozich, soków naturalne tłoczonych, potraw z suski sechlońskiej).
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 20 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
   * + 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 kwietnia 2018 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Ryglicach o godz. 07.30, następnego dnia powrót do godziny 22.00.
   * + 1. **Wyżywienie i noclegi:**

Dzień 1: obiad – kolacja + nocleg

Dzień 2: śniadanie - obiad

* + - 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień I**

**Uczniowie poznają:**

1. **Techniki wytwarzania pralinek czekoladowych:**
2. Historia czekolady i jej wartość odżywcza.
3. Czekoladowy pomysł na business – promocja wyrobów.
4. Warunki i techniki ręcznej produkcji i przechowywania produktów wykonanych z czekolady.
5. Wykonywanie pralinek i trufli – warsztaty (3 grupy).
6. Wykorzystanie czekolady płynnej do dekoracji tworzenie ornamentów, napisów – warsztaty (3 grupy).
7. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
8. **Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w mieście turystycznym - Bar sałatkowy - dietetyczna forma działalności gastronomicznej:**
9. Menu dostosowane do indywidualnych upodobań klientów.
10. Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mieście turystycznym.
11. Zapoznanie z ofertą baru.
12. Zapoznanie się z zapleczem gastronomicznym.
13. Przygotowanie autorskiej oferty i jej prezentacja przez uczniów – warsztaty (3 grupy).
14. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
15. **Produkty benedyktyńskie:**
16. Tworzenie i promocja znanej marki.
17. Technologia produkcji różnych grup produktów.
18. Dystrybucja produktów markowych – poznanie zasad prowadzenia sprzedaży bezpośredniej i internetowej.
19. Produkty benedyktyńskie jako forma promocji skierowana na tradycję, ekologię i wysoką jakość.
20. Warsztaty kreowania marki produktu oraz degustacja produktów benedyktyńskich (3 grupy).
21. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.

**Dzień II**

Uczniowie poznają:

1. **Gospodarstwo agroturystyczne – domowa produkcja wina:**
2. Historia założenia winnicy.
3. Winiarska działalność wytwórcza, produkcja win.
4. Warsztaty – ocena jakościowa wina (3 grupy).
5. Ekonomiczne aspekty działalności agroturystycznej wspomagane przez winnicę i hodowlę.
6. **Gospodarstwo agroturystyczne – domowa produkcja serów dojrzewających:**
7. Hodowla kóz – czy to tylko atrakcja turystyczna.
8. Zwiedzanie gospodarstwa hodowlanego – zasady zdrowej hodowli i poboru mleka.
9. Produkcja sera (od udoju do produktu finalnego).
10. Warsztaty pieczenia chleba tradycyjnego (3 grupy).
11. Zapoznanie się z zdrowotnymi walorami sera koziego.
12. Ćwiczenia na stanowiskach - degustacja wyrobów z sera (3 grupy).
13. **Promocja gospodarstwa agroturystycznego:**
14. Funkcjonowanie gospodarstwa agroturystycznego.
15. Zapoznanie się z ofertą spędzania czasu przez pensjonariuszy, sposobami prowadzenia marketingu.
16. Działania marketingowe, badanie oczekiwań wczasowiczów.
17. Sady owocowe, stawy rybne, kuchnia i jadło – oferta rynkowa.
18. Tworzenie agroturystycznej oferty promocyjnej – warsztaty (3 grupy).
19. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy.
20. **Techniki tłoczenia soków – Sady Wincenta lub tłocznia Pawłowski:**
21. Poznanie technologii produkcji soków.
22. Wykorzystanie owoców z własnego sadu do produkcji – zbiór, magazynowanie, przetwarzanie.
23. Tworzenie marki i dystrybucja – udział w targach, konkursach regionalnych.
24. Zasady ubiegania się o Certyfikat wyrobów naturalnych.
25. Warsztaty - degustacja i ocena smakowa wyrobów (3 grupy).
26. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy.
27. **Śliwowy szlak – wykorzystanie suski sechlońskiej jako certyfikowanego produktu regionalnego:**
28. Walory smakowe i odżywcze suski – czym różni się od innej śliwki.
29. Zasady ubiegania się o certyfikat produktu regionalnego.
30. Wykorzystanie suski do produkcji potraw – warsztaty (3 grupy).
31. Zasady promocji i sprzedaży produktów regionalnych.

**7. Co powinna zawierać cena:**

1. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
2. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
3. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
4. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

# Zadanie VIII – ZSP Ryglice

* + - * 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej do ośrodków hotelowo wypoczynkowych i gastronomicznych **Zakopanego.**
        2. **Cel wizyty:** uczniowie poznają walory gastronomii Zakopanego oraz prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego, schroniska górskiego w parku narodowym i kompleksu hotelowo wypoczynkowego z naturalnymi źródłami termalnymi**.**
        3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 20 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
   * + - 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 czerwca 2019 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Ryglicach o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
   * + - 1. **Wyżywienie i noclegi:**

Dzień 1: obiad – kolacja + nocleg

Dzień 2: śniadanie – obiad – kolacja +nocleg

Dzień 3: śniadanie – obiadokolacja

* + - * 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień 1:**

1. **Miasteczko Galicyjskie**
2. Kuchnia współczesna i jej powiązania z kuchnią staropolską.
3. Poznanie technik, narzędzi i obrzędowości kuchni staropolskiej oraz wykorzystania produktów regionalnych.
4. **Pensjonat – zajęcia z właścicielami**
5. Funkcjonowanie i zarządzanie pensjonatem – forma spółki rodzinnej.
6. Oferta gastronomiczna i kulturalna pensjonatu, planowanie czasu wolnego.
7. Warsztaty manualne decoupage (3 grupy).
8. Warsztaty – techniki przygotowania przystawek i zakąsek (3 grupy).
9. Przygotowanie ogniska integrującego – praca w grupach.
10. Spotkanie z właścicielami: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy.
11. **Gospodarstwo agroturystyczne – zajęcia z właścicielami:**
12. Zapoznanie z infrastrukturą gospodarstwa, kierowanie i zarządzanie gospodarstwem, kadrą ośrodka.
13. Rachunek ekonomiczny prowadzenia gospodarstwa, wady i zalety działalności agroturystycznej.
14. Wytwarzanie i sprzedaż wyrobów regionalnych - serów.
15. Produkcja sera (od udoju do produktu finalnego): czym różni się serek górski od oscypka.
16. Warsztaty – ocena jakościowa, zdrowotne właściwości sera owczego, degustacja wyrobów (3 grupy).
17. Tworzenie oferty kulturalnej gospodarstwa dla wczasowiczów, działania marketingowe.
18. Przygotowanie małej imprezy okolicznościowej – ognisko integrujące, w tym planowanie menu (praca w grupach).
19. Przygotowanie przystawek i zakąsek – praca w grupach (3 grupy).
20. Spotkanie z właścicielami: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy.

**Dzień 2:**

1. **Schronisko górskie - mikroprzedsiębiorstwo:**
2. Funkcjonowanie schroniska górskiego – organizacja i ekonomia działalności.
3. Prowadzenie działalności gastronomicznej w schronisku górskim.
4. Specyfika kuchni Podhala – korzystanie z lokalnych tradycji.
5. Zapoznanie się z pracą górskich schronisk turystycznych i zapleczem kuchennym.
6. Warsztaty – ocena jakościowa produktów regionalnych, walory smakowe, degustacja (3 grupy).
7. Projektowanie menu – warsztaty (praca w grupach).
8. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy.
9. **Atrakcje turystyczne wspierające agroturystykę:**
10. Zapoznanie się z lokalnymi atrakcjami turystyczno – rekreacyjnymi, jak kompleksy basenów termalnych, szlaki turystyczne, i ich wpływ na sytuację ekonomiczną gospodarstw agroturystycznych.
11. Wady i zalety w pracy hotelu i kompleksu wodnego zaopatrywanego przez wody termalne - wycieczka.
12. Wykorzystanie zasobów środowiska naturalnego do promocji regionu.
13. Zalety SPA oraz kąpieli w wodach termalnych, koegzystencja dużych i małych ośrodków turystycznych.
14. **Funkcjonowanie dużego hotelu o wysokim standardzie \*\*\*\***
    1. Standard wyposażenia i obsługi dla poszczególnych kategorii hoteli (prezentacja wyposażenia hotelu).
    2. Organizacja pracy hotelu, zarządzaniem pracownikami.
    3. Oferta dodatkowa hotelu – podnoszącą atrakcyjność hotelu w stosunku do innych pensjonatów.
    4. Zasady zapewniające sprawne i ekonomiczne funkcjonowanie hotelu.
    5. Standard usług świadczonych dla klientów: od przyjazdu do odjazdu klienta z hotelu.
    6. Oferta kuchni hotelowej, w szczególności wykorzystanie potraw regionalnych.
    7. Planowanie całodobowego menu – ćwiczenia indywidualne oraz ćwiczenia praktyczne - obsługa gości hotelowych w sali konsumpcyjnej i praca w recepcji (3 grupy).

**Dzień 3:**

**5) Gospodarstwo agroturystyczne – gospodarstwo rybackie -zajęcia z właścicielami:**

1. Organizacja pracy w gospodarstwie rybackim.
2. Hodowla pstrągów w warunkach ekologicznych.
3. Warsztaty - ocena jakościowa produktów z pstrąga, ocena smakowa, degustacja (3 grupy).
4. Przygotowanie zakąsek z pstrąga w warunkach plenerowych (grill, ognisko) – warsztaty z właścicielem (praca w grupach).
5. Wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
7. **Gospodarstwo agroturystyczne – gospodarstwo pasieczne -zajęcia z właścicielami:**
8. Historię bartnictwa na przykładzie skansenu uli.
9. Biologia rodziny pszczelej na przykładzie funkcjonowania pasieki.
10. Zakres prac wykonywanych w pasiece – ćwiczenia praktyczne w pasiece z „łagodnymi pszczołami” (3 grupy).
11. Praca w pawilonie pasiecznym: w pracowni pasiecznej, zapoznanie się z pracą pasiecznika – ćwiczenia praktyczne (3 grupy).
12. Warsztaty - ocena jakościowa miodów i innych produktów pszczelarskich, ocena smakowa, organoleptyczna (3 grupy).
13. Prowadzenie sklepu pasiecznego – ćwiczenia praktyczne w grupach (3 grupy).
14. Wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
    * 1. **Co powinna zawierać cena:**
15. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
16. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
17. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
18. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
19. Ubezpieczenie NW.
20. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
21. Podatek VAT.

**Zadanie IX – ZSP Zakliczyn**

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Hotelu Beskid\*\*\*\* w Nowym Sączu i Panorama\*\*\* w Nowym Sączu oraz w Hotelu\*\*\* Folwark Stara Winiarnia- Mszana Dolna**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem hotelu o wysokim standardzie (3 i 4-o gwiazdkowego i uczestniczą w pokazie profesjonalnego sommeriela.
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 25 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
   * + 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 kwietnia 2018 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

* + - 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

1. **Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**
2. Standard wyposażenia i obsługi dla poszczególnych kategorii hoteli (prezentacja wyposażenia hotelu).
3. Organizacja pracy hotelu, zarządzanie pracownikami.
4. Oferta dodatkowa hotelu – podnoszącą atrakcyjność hotelu w stosunku do innych pensjonatów.
5. Zasady zapewniające sprawne i ekonomiczne funkcjonowanie hotelu.
6. Standard usług świadczonych dla klientów: od przyjazdu do odjazdu klienta hotelu.
7. Oferta kuchni hotelowej, w szczególności wykorzystanie potraw regionalnych.
8. Planowanie całodobowego menu – ćwiczenia indywidualne.
9. Obsługa gości hotelowych w sali konsumpcyjnej – ćwiczenia praktyczne (3 grupy).
10. Praca w recepcji – ćwiczenia praktyczne (3 grupy).
11. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
12. **Wino jako istotny składnik menu:**
13. Funkcjonowanie winiarni jako integralnej części hoteli.
14. Zapoznanie się z zasadami łączenia win z potrawami, zasadami podawania win konsumentom.
15. Udział w pokazie sommelierskim prowadzonym przez profesjonalistów tej branży.
16. Rozpoznawanie różnic pomiędzy szczepami winnymi międzynarodowymi i autochtonicznymi.
17. Rozpoznawanie różnic pomiędzy winami młodymi i beczkowymi.
18. Zapoznanie się z pojęciami winiarskimi terroir i systemem klasyfikacji apelacyjnej.
19. Zasady serwowania win do różnych rodzajów potraw.
20. Przygotowanie biesiady grillowej na dziedzińcu folwarcznym, degustacja potraw praca w grupach (3 grupy).
21. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
    * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
22. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
23. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
24. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
25. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
26. Ubezpieczenie NW.
27. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
28. Podatek VAT.

**Zadanie X – ZSP Zakliczyn**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Hotelu Bristol Tradition & Luxury, zakładzie produkcyjnym RESMLECZ-Mlekowita w Rzeszowie (lub Stary Browar w Rzeszowie) oraz w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem obiektu hotelowego o wysokim standardzie i zakładu wytwarzającego artykuły spożywcze w kontekście przestrzegania norm higienicznych.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 25 uczniów,
5. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 maja 2019 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**
2. **Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**
3. Standard wyposażenia i obsługi dla poszczególnych kategorii hoteli (prezentacja wyposażenia hotelu).
4. Organizacja pracy hotelu, zarządzanie pracownikami.
5. Oferta dodatkowa hotelu – podnoszącą atrakcyjność hotelu w stosunku do innych pensjonatów.
6. Zasady zapewniające sprawne i ekonomiczne funkcjonowanie hotelu.
7. Standard usług świadczonych dla klientów: od przyjazdu do odjazdu klienta hotelu.
8. Oferta kuchni hotelowe.
9. Obsługa gości hotelowych w sali konsumpcyjnej – ćwiczenia praktyczne (3 grupy).
10. Praca w recepcji – ćwiczenia praktyczne (3 grupy).
11. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
12. **Zapoznanie się technologią wytwarzania produktów mlecznych:** 
    1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i kadrową zakładów.
    2. Logistyka dostawy produktów i dystrybucji.
    3. Szczególne wymagania sanitarne obowiązujące w zakładach wytwarzających żywność.
    4. Wymagania w stosunku do wyposażenia zakładu i zachowania reżimu sanitarnego procesie wytwarzania produktów (HACAP).
    5. Technologia wytwarzania produktów mlecznych: zapoznanie się z pracą na stanowiskach technologicznych, prezentacja.
    6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
13. **Zapoznanie się funkcjonowaniem inspekcji sanitarnej:**
14. Zapoznanie zadaniami i strukturą organizacyjną państwowego wojewódzkiego i powiatowego nadzoru sanitarnego.
15. Zasady współpracy z nadzoru sanitarnego z wytwórcami żywności.
16. Nadzór i kontrola zakładów w systemie kontroli wewnętrznej i zewnętrznej.
17. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
18. **Co powinna zawierać cena:**
19. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
20. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
21. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
22. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
23. Ubezpieczenie NW.
24. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
25. Podatek VAT.

**Zadanie XIV – ZSLiT Wojnicz**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Hotelach w Zakopanym: Grand Stamary, LITWOR, BELWEDER, KASPROWY**
2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem wysokostandardowego hotelu.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 15 uczniów,
5. 1 opiekunów pełniący funkcje kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, **nie później niż 30 grudnia 2017 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSLiT w Wojniczu o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**
2. **Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego wysokostandardowego hotelu:**
3. Organizacja funkcjonowania przedsiębiorstwa produkcyjnego z branży żywnościowej.
4. Organizacja zaopatrzenia w surowce, system klasyfikacji, procesem produkcji i kontroli jakości.
5. Wprowadzanie nowości na rynek – praca laboratoryjna.
6. Funkcjonowanie Zintegrowanego Systemu Zarządzania.
7. Wdrażanie nowych rozwiązań technicznych i organizacyjnych, z uwzględnieniem oddziaływania na środowisko, bezpieczeństwo zdrowotne żywności, gospodarka wodna, skuteczne oczyszczanie odprowadzanych ścieków, redukcja emisji zanieczyszczeń, optymalizacja zużycia czynników energetycznych oraz bezpieczna dla środowiska gospodarka odpadami.
8. Organizacja i funkcjonowanie hoteli o wysokim standardzie - sprawna organizacja pracy recepcji, komputeryzacja pracy, organizacja pracy służb obsługowych – piętrowych, współdziałanie z działem gastronomii hoteli.
9. Prezentacja w połączeniu z warsztatami w 3 hotelach.
10. Struktury organizacyjne przedsiębiorstwa z branży gastronomicznej, hoteli, restauracji.
11. Współpraca (laboratoryjna) Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej z innymi instytucjami, zakładami w branży gastronomicznej.
12. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w branży hotelarskiej, system rekrutacji do pracy.
13. **Co powinna zawierać cena:**
14. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
15. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
16. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
17. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
18. Ubezpieczenie NW.
19. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
20. Podatek VAT.

**Zadanie XII – ZSLiT Wojnicz**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Hotelu Krynica Zdrój, Hotel Pegaz z pokazem barmańskim oraz warsztatami barmańskimi.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem wysokostandardowego hotelu.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 15 uczniów,
5. 1 opiekunów pełniący funkcje kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, **nie później niż 30 maja 2019 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSLiT w Wojniczu o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**
2. **Zapoznanie z funkcjonowaniem hotelu o wysokim standardzie:**
3. Standardy wpływające na organizację pracy na przykładzie wybranego hotelu 4-gwiazdkowego.
4. Zapoznanie się z miejscowym stylem architektonicznym - architektury drewnianej i wykorzystywaniem obiektów dla celów turystycznych, na przykładzie wybranego hotelu.
5. Analiza menu oferowanego turystom – wykorzystanie elementów tradycyjnej kuchni serwowanej dla turystów.
6. Wykorzystanie produktów lokalnych w żywieniu zbiorowym – jako element zwiększający ofertę kuchni.
7. Poznawanie różnych typów kuchni oferowanej turystom - konfrontowanie ofert restauracji słynącej z kuchni rodzimej i kuchni innych narodowości.
8. Zapoznanie uczniów z wykorzystaniem roślin leczniczych na przykładzie arcydzięgiel litwor.
9. Warsztaty - zapoznanie się z wyposażeniem baru, rodzajami szkła barowego, naczyniami i narzędziami barmańskimi (3 grupy).
10. Prezentacja umiejętności barmańskich, warsztaty – barmańskie (sztuka miksowania napojów, wykonywanie klasycznych koktajli alkoholowych i bezalkoholowych).
11. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w branży hotelarskiej, system rekrutacji do pracy.
12. **Co powinna zawierać cena:**
13. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
14. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
15. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
16. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
17. Ubezpieczenie NW.
18. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
19. Podatek VAT.

**Zadanie XIII – ZSP Żabno**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **- walory środowiskowe w gastronomii Podhala: w Miasteczku Galicyjskim, w pasiece Barć w Kamiennej, w Pstrągowej Dolinie w Łabowej oraz w Hotelu Belveder w Zakopanym.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z ofertą gastronomiczną, turystyczną i hotelową Podhala.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 25 uczniów,
5. 2 opiekunów, w tym jeden pełniący funkcję kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, **nie później niż 30 kwietnia 2018 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o godz. 06.30, powrót na parking szkolny ZSP w Żabnie 3- dnia do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad – kolacja + nocleg

Dzień 2: śniadanie - obiadokolacja + nocleg

Dzień 3: śniadanie - obiadokolacja

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień 1:**

1. **Zapoznanie się z kulturą i stylem życia Galicji z przełomu XIX i XX wieku:**
2. Standard życia i kultura żywienia ówczesnych mieszkańców Galicji na przykładzie Miasteczka Galicyjskiego.
3. Zapoznanie się rodzajem menu oraz kwalifikacjami pracowników, warunkami zatrudnienia i pracy, stroju służbowego na przykładzie obecnie funkcjonującej Gospody Galicyjskiej.
4. Historia kuchni galicyjskiej - przybliżenie wiedzy z geografii historycznej Galicji.
5. Spotkanie z właścicielami/menagerem.
6. Zapoznanie z działalnością firmy obsługującej kompleksowo turystyczny ruch przyjazdowy do miejscowości turystycznej, zaznajomienie ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa turystycznego i hotelowego, poznanie stanowisk pracy i zakresu obowiązków pracowników, pozyskanie informacji na temat zasad współpracy przedsiębiorstwa z innymi kontrahentami: biurami podróży, firmami transportowymi, przewodnikami turystycznymi, pilotami wycieczek itp., zrozumienie znaczenia współpracy pracowników i kontrahentów w celu jak najlepszej obsługi turysty, obserwacja pracy przewodnika turystycznego.
7. Funkcjonowanie ośrodka wypoczynkowego współdziałającego kompleksem basenów termalnych.
8. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w branży hotelarskiej, system rekrutacji do pracy.

**Dzień 2:**

1. **Informacja turystyczna:**
2. Formy i techniki przekazu informacji turystycznej – obserwacja pracy przewodnika tatrzańskiego.
3. **Produkcja serów góralskich:**
4. Produkty regionalne charakterystyczne dla Podhala.
5. Techniki wytwarzania serów góralskich: budz, oscypek.
6. Warsztaty – wytwarzanie serów góralskich (3 grupy).
7. Warsztaty – ocena smakowa dań regionalnych opartych na serze z owczego mleka, degustacja.

**Dzień 3:**

1. **Oferta Podhala:**
2. Organizacja usług hotelowych – informacja.
3. Zróżnicowanie bazy noclegowej – oferta hoteli o wysokim standardzie i małej bazy noclegowej.
4. **Oferta agroturystyczna:**
5. Pasieka Barć w Kamiannej - zapoznanie z pasieką i produkcją miodów.
6. Warsztaty – ocena jakościowa miodów, degustacja miodów (3 grupy).
7. Pstrągowa Dolina w Łabowej – hodowla pstrągów tęczowych, przygotowanie potraw rybnych.
8. Warsztaty – ocena jakościowa potraw rybnych, degustacja potraw (3 grupy).
9. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje do prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego z działalnością wytwórczą.
10. **Co powinna zawierać cena:**
11. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
12. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
13. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
14. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
15. Ubezpieczenie NW.
16. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
17. Podatek VAT.

**Zadanie XIV – ZSP Żabno**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Starej Winiarni w Hotelu\*\*\* Folwark Stara Winiarnia- Mszana Dolna**
2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem hotelu o wysokim standardzie (3 i 4-o gwiazdkowego) i uczestniczą w pokazie profesjonalnego sommeriela.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 25 uczniów,
5. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 maja 2019 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**
2. **Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**
3. Funkcjonowanie restauracji i hotelu opartego na zabudowie folwarcznej oraz tradycji produkcji wina.
4. Warsztaty zajęciowe nt.: wino jako istotny składnik menu, szczepy winne międzynarodowe i autochtoniczne, Stary i Nowy Świat winiarski – tradycja i nowoczesność, winiarskie pojęcie terroir i system klasyfikacji apelacyjnej, oceny i klasyfikacje punktowe win, wina jednoszczepowe i kupażowane, wino młode i beczkowe, butelkowanie win.
5. Warsztaty sommelierskie – ćwiczenia indywidualne.
6. Warsztaty – ćwiczenia na stanowiskach hotelowych.
7. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
8. **Co powinna zawierać cena:**
9. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
10. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
11. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
12. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
13. Ubezpieczenie NW.
14. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
15. Podatek VAT.

**Zadanie XV – ZSOiZ Ciężkowice**

**Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w HERON LIVE HOTEL W SIENNEJ K/ GRÓDKA**

**Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem hotelu w części ogólnodostępnej, gastronomicznej i jednostką mieszkalną.

**Liczba uczestników w grupie:**

1. 25 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.

**Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**

1. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 maja 2018 r.**
2. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSOiZ w Ciężkowicach o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
   * + - 1. **Wyżywienie i noclegi:**

Dzień 1: obiadokolacja + desre

* + - * 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Dzień 1:**

**Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**

1. Standard wyposażenia i obsługi dla poszczególnych kategorii hoteli (prezentacja wyposażenia hotelu).
2. Organizacja pracy hotelu, zarządzanie pracownikami.
3. Oferta dodatkową hotelu – podnoszącą atrakcyjność hotelu w stosunku do innych pensjonatów.
4. Zasady zapewniające sprawne i ekonomiczne funkcjonowanie hotelu.
5. Standard usług świadczonych dla klientów: od przyjazdu do odjazdu klienta hotelu.
6. Warsztaty – poznawanie przestrzeni hotelowej.
7. Oferta kuchni hotelowej, w szczególności wykorzystanie potraw regionalnych.
8. Warsztaty kelnerskie- obsługa gości.
9. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy, system rekrutacji do pracy.
   * + - 1. **Co powinna zawierać cena:**
10. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
11. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
12. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
13. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
14. Ubezpieczenie NW.
15. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
16. Podatek VAT.

**Zadanie XVI – ZSOiZ Ciężkowice**

**Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w HERON LIVE HOTEL W SIENNEJ K/ GRÓDKA**

**Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem hotelu w części ogólnodostępnej, gastronomicznej i jednostką mieszkalną.

**Liczba uczestników w grupie:**

1. 25 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.

**Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**

1. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, nie później **niż 30 maja 2019 r.**
2. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSOiZ w Ciężkowicach o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.

**Wyżywienie:**

Dzień 1: obiadokolacja + deser

**Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**

1. Standardem wyposażenia i obsługi dla poszczególnych kategorii hoteli (prezentacja wyposażenia hotelu).
2. Organizacją pracy hotelu, zarządzaniem pracownikami.
3. Ofertą dodatkową hotelu – podnoszącą atrakcyjność hotelu w stosunku do innych pensjonatów.
4. Warsztaty – poznawanie przestrzeni hotelowej (3 grupy).
5. Zasadami zapewniającymi sprawne i ekonomiczne funkcjonowanie hotelu.
6. Standardem usług świadczonych dla klientów: od przyjazdu do odjazdu klienta hotelu.
7. Warsztaty kelnerskie – obsługa gości.
8. Ofertą kuchni hotelowej, w szczególności wykorzystanie potraw regionalnych.
9. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.

**Co powinna zawierać cena:**

1. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
2. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
3. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
4. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

**Zadanie XVII – CKZiU Tuchów**

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Obiektach grupy Thermaleo w Szczawnicy.**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem hotelu w obiektach zabytkowych i nowoczesnych.
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 25 uczniów,
2. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
   * + 1. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, **nie później niż 30 grudnia 2017 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego CKZiU w Tuchowie o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

* + - 1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**

1. Zalety i wady funkcjonowania bazy hotelowej w obiektach nowych i historycznych.
2. Struktura organizacyjna hotelu – zakres działalności obsługi, działalność służby na piętrach.
3. Funkcjonowanie działu gastronomii w obiekcie hotelarskim historycznym.
4. Praca w recepcji hotelu – ćwiczenia praktyczne.
5. Praca na stanowisku kelnera - obsługa gościa - ćwiczenia praktyczne + rozliczanie zamówień (kasa fiskalna/terminal POS).
6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
   * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
7. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
8. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
9. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
10. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
11. Ubezpieczenie NW.
12. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
13. Podatek VAT.

**Zadanie XVIII – CKZiU Tuchów**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja i przeprowadzenie wizyty zawodoznawczej **w Dworze Kombornia.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie zapoznają się z funkcjonowaniem hotelu w obiektach zabytkowych i nowoczesnych.
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 25 uczniów,
5. 2 opiekunów w tym 1 pełniący funkcje kierownika.
6. **Termin realizacji wizyty zawodoznawczej:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez pracodawców, **nie później niż 30 kwietnia 2019 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego CKZiU w Tuchowie o godz. 07.30, powrót do godziny 22.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: lunch - obiadokolacja

1. **Zakres tematyczny wizyty zawodoznawczej:**

**Zapoznanie z funkcjonowaniem dużego hotelu:**

1. Zalety i wady funkcjonowania bazy hotelowej w obiektach nowych i historycznych.
2. Struktura organizacyjna hotelu – zakres działalności obsługi, działalność służby na piętrach.
3. Funkcjonowanie działu gastronomii w obiekcie hotelarskim historycznym.
4. Praca w recepcji hotelu – ćwiczenia praktyczne.
5. Praca na stanowisku kelnera - obsługa gościa - ćwiczenia praktyczne + rozliczanie zamówień (kasa fiskalna/terminal POS).
6. Spotkanie z pracodawcą: wymagane kwalifikacje i kompetencje zawodowe do pracy w hotelu, system rekrutacji do pracy.
7. **Co powinna zawierać cena:**
8. Koszt transportu grupy na i z miejsca wizyty zawodoznawczej.
9. Koszty posiłków i noclegów (jeśli dotyczy).
10. Wynagrodzenie kierownika / opiekunów.
11. Bilety wstępu, opłata przewodnika, opłata za prelekcję, warsztaty.
12. Ubezpieczenie NW.
13. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
14. Podatek VAT.

**Część II – WYJAZDY DYDAKTYCZNE NA UCZELNIE**

* + - 1. **Cel wyjazdu dydaktycznego:**

1. Możliwość poznania infrastruktury Uczelni i zaplecza naukowo-dydaktycznego.
2. Obserwacja specyfiki pracy pracowników naukowych i inżynieryjno-technicznych.
3. Uczestniczenie w zajęciach organizowanych i prowadzonych przez pracowników naukowych.
4. Celem zajęć jest podniesienie kompetencji zawodowych uczniów szkół zawodowych.
5. Podniesienie atrakcyjności i jakości kształcenia zawodowego.
6. Działanie prozawodowe w wyborze dalszej drogi kształcenia.
7. Wymianę doświadczeń i informacji z uczelnią dla nauczycieli.

***Wyjazd dydaktyczny jest okazją do obserwacji funkcjonowania Uczelni oraz zadań będących przedmiotem jej działalności.***

* + - 1. **Wyjazdy dydaktyczne w branży M (mechanicznej) - Politechnika Krakowska w Krakowie i w branży T (turystyczno-gastronomicznej): Akademia Rolnicza w Krakowie i Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Tarnowie.**

Uczniowie podczas wizyt poznają strukturę organizacyjną i zatrudnienia w przedsiębiorstwie, logistykę funkcjonowania dużej Uczelni technicznej, strukturę organizacyjną Uczelni, Wydziałów i Zakładów badawczych oraz funkcjonujących pracowni i laboratoriów. Poznają specyfikę Uczelni opartą na twórczości intelektualnej w celu opracowywania nowoczesnych technologii stosowanych w różnych branżach przemysłu.

* + - 1. **Zajęcia prowadzone na Politechnice Krakowskiej**: z zakresu budowy maszyn symulatora zderzeń.

Zagadnienia:

1. Temat: eksperymentalne badania pojazdów w zakresie stateczności i kierowalności.
2. Temat: czynniki konstrukcyjne pojazdów decydujące o bezpieczeństwie ruchu drogowego.

Zakres tematyczny jest zgodny z podstawą programową dla zawodu. Zajęcia na uczelni pozwolą na poznanie praktycznego zastosowania wiedzy zdobytej podczas zajęć szkolnych. Badania i doświadczenia laboratoryjne wykonane na uczelni wykraczają poza program nauczania i nie mogą być zrealizowane w szkole.

* + - 1. **Zajęcia prowadzone na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie w Wydziale Technologii Żywienia** na temat żywienia dietetycznego różnych grup osób, układanie diet.

Tematyka:

1. Planowanie i przygotowania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet.
2. Elementy profilaktyki leczniczej.
3. Wykonywanie oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i rozpoznawania niedożywienia, w celu profilaktyki bądź zapobiegania chorobom dietozależnym i innym.

Zakres tematyczny jest zgodny z podstawą programową dla zawodu. Zajęcia na uczelni pozwolą na poznanie praktycznego zastosowania wiedzy zdobytej podczas zajęć szkolnych. Badania i doświadczenia laboratoryjne wykonane na uczelni wykraczają poza program nauczania i nie mogą być zrealizowane w szkole.

* + - 1. **Zajęcia prowadzone na PWSZ w Tarnowie**: w zakresie zajęć laboratoryjnych z chemii żywności (wykraczające poza podstawę programową kształcenia zawodowego), pozwolą uczniom Technikum Gastronomicznego szerzej spojrzeć na zagadnienia zmian w żywności zachodzących pod wpływem procesów przetwórczych i przechowywania i tego w jaki sposób będą w przyszłości wykonywać swój zawód.

Zdobyte podczas zajęć umiejętności korzystnie wpłyną na proces kształcenia zawodowego – uczestnictwo uczniów w doświadczeniach laboratoryjnych, próba analizy i wnioski pozwolą im lepiej zrozumieć i przyswoić wiadomości zdobywane na lekcjach w szkole.

Przeprowadzenie najprostszych doświadczeń i ćwiczeń z zakresu podstawowej analizy składu żywności, wykrywania substancji szkodliwych lub zmian mikrobiologicznych umożliwi:

- zdobycie podstawowych umiejętności pracy w laboratorium, zapoznanie się ze sprzętem laboratoryjnym ( przygotowanie do studiów wyższych)

- rozwinąć zainteresowania, dążenia do dalszego kształcenia w dziedzinie technologii żywności

- ułatwi proces dydaktyczny w zakresie przedmiotów zawodowych.

**Zadanie I – ZSP Żabno**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu do PWSZ w Tarnowie dla uczniów ZSP w Żabnie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PWSZ w Tarnowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
   1. **Wyjazd 1** - **nie później niż 28 grudnia 2017 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

* + - 1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**

1. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
   * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
2. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
3. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
4. Koszty posiłków.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

**Zadanie II – ZSLiT Wojnicz**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Uniwersytet Rolniczy w Krakowie dla uczniów ZSLiT w Wojniczu uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (UR w Krakowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
   1. **Wyjazd 1** - **nie później niż 28 grudnia 2017 r.**
8. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
9. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie III – ZSP Zakliczyn**

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Politechnikę Krakowską w Krakowie dla uczniów ZSP w Zakliczynie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PK w Krakowie).
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 15 uczniów,
2. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
   * + 1. **Termin realizacji wyjazdu:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
   1. **Wyjazd 1** - **nie później niż 28 grudnia 2017 r.**
4. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

* + - 1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**

1. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
   * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
2. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
3. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
4. Koszty posiłków.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

**Zadanie IV – ZSP Żabno**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu do PWSZ w Tarnowie dla uczniów ZSP w Żabnie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PWSZ w Tarnowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
8. **Wyjazd 2 – nie później niż do 30 czerwca 2018 r.**
9. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
10. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie V – ZSLiT Wojnicz**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Uniwersytet Rolniczy w Krakowie dla uczniów ZSLiT w Wojniczu uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (UR w Krakowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
8. **Wyjazd 2 – nie później niż do 30 czerwca 2018 r.**
9. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
10. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie VI – ZSP Zakliczyn**

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Politechnikę Krakowską w Krakowie dla uczniów ZSP w Zakliczynie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PK w Krakowie).
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 15 uczniów,
2. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
   * + 1. **Termin realizacji wyjazdu:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
4. **Wyjazd 2 – nie później niż do 30 czerwca 2018 r.**
5. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

* + - 1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**

1. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
   * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
2. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
3. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
4. Koszty posiłków.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

**Zadanie VII – ZSP Żabno**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu do PWSZ w Tarnowie dla uczniów ZSP w Żabnie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PWSZ w Tarnowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
8. **Wyjazd 3 – nie później niż do 28 grudnia 2018 r.**
9. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
10. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie VIII – ZSLiT Wojnicz**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Uniwersytet Rolniczy w Krakowie dla uczniów ZSLiT w Wojniczu uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (UR w Krakowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
8. **Wyjazd 3 – nie później niż do 28 grudnia 2018 r.**
9. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
10. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie IX – ZSP Zakliczyn**

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Politechnikę Krakowską w Krakowie dla uczniów ZSP w Zakliczynie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PK w Krakowie).
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 15 uczniów,
2. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
   * + 1. **Termin realizacji wyjazdu:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
4. **Wyjazd 3 – nie później niż do 28 grudnia 2018 r.**
5. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

* + - 1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**

1. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
   * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
2. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
3. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
4. Koszty posiłków.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.

**Zadanie X – ZSP Żabno**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu do PWSZ w Tarnowie dla uczniów ZSP w Żabnie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PWSZ w Tarnowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
8. **Wyjazd 4 – nie później niż do 30 czerwca 2019 r.**
9. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
10. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie XI – ZSLiT Wojnicz**

1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Uniwersytet Rolniczy w Krakowie dla uczniów ZSLiT w Wojniczu uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (UR w Krakowie).
3. **Liczba uczestników w grupie:**
4. 10 uczniów,
5. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
6. **Termin realizacji wyjazdu:**
7. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
8. **Wyjazd 4 – nie później niż do 30 czerwca 2019 r.**
9. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Żabnie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
10. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**
2. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
3. **Co powinna zawierać cena:**
4. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
5. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
6. Koszty posiłków.
7. Ubezpieczenie NW.
8. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
9. Podatek VAT.

**Zadanie XII – ZSP Zakliczyn**

* + - 1. **Przedmiot zamówienia:** organizacja wyjazdu na Politechnikę Krakowską w Krakowie dla uczniów ZSP w Zakliczynie uczestników projektu Mistrzowie w zawodzie**.**
      2. **Cel wizyty:** uczniowie uczestniczą w zajęciach organizowanych przez Uczelnie (PK w Krakowie).
      3. **Liczba uczestników w grupie:**

1. 15 uczniów,
2. 1 opiekun pełniący funkcje kierownika wyjazdu.
   * + 1. **Termin realizacji wyjazdu:**
3. Wyjazd w terminie potwierdzonym przez Uczelnie:
4. **Wyjazd 4 – nie później niż do 30 czerwca 2019 r.**
5. Wyjazd z parkingu szkolnego ZSP w Zakliczynie o wyznaczonej godzinie, powrót do godziny 20.00.
   * + 1. **Wyżywienie:**

Dzień 1: obiad.

* + - 1. **Zakres tematyczny wyjazdu:**

1. Zakres zadania ustalony indywidualnie z władzami Uczelni.
   * + 1. **Co powinna zawierać cena:**
2. Koszt transportu grupy do i z Uczelni.
3. Czas postojowego i opłaty parkingowe.
4. Koszty posiłków.
5. Ubezpieczenie NW.
6. Inne wydatki niezbędne do właściwej realizacji zadania, np. odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej, prospekty, materiały źródłowe, płyty DVD.
7. Podatek VAT.