

Załącznik nr 6 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. LICZBA UCZNIÓW OBJĘTYCH WYJAZDEM: **57 uczniów.**
2. LICZBA OPIEKUNÓW: **4 opiekunów.**
3. DATA I MIEJSCE WIZYTY: BUKOVINA RESORT Bukowińskie Towarzystwo Geotermalne Sp. z o.o. , ul. Sportowa 22, 34-530 Bukowina Tatrzańska, Poland, wyjazd **dwudniowy z jednym noclegiem** należy zrealizować w terminie: od **23 maja 2022 do 24 maja 2022 r.** Powrót na parking ZS w Dąbrowie Tarnowskiej musi nastąpić przed godziną 22.00.
4. WYŻYWIENIE: całodzienne wyżywienie dla uczestników stażu – wizyty zawodoznawczej oraz opiekunów. Wyżywienie powinno zawierać:
 - a) 1 śniadanie,
 - b) 2 x dwudaniowy obiad,
 - c) 2 x kolacja,
 - d) napoje gorące do każdego posiłku.
5. NOCLEG: jeden nocleg w kompleksie BUKOVINA RESORT
 - a) wymagane jest zakwaterowanie całej grupy w jednym budynku,
 - b) pokoje dla uczniów maksymalnie 3 osobowe z pełnym węzłem sanitarnym, pojedynczymi łóżkami, łazienki zaopatrzone w natryski z ciepłą wodą dostępną bez ograniczeń,
 - c) osobne pokoje 1 lub 2 osobowe dla opiekunów zamawiającego,
 - d) rozmieszczenie pokoi uczniów i opiekunów powinno umożliwić sprawowanie nadzoru nad młodzieżą.
6. CEL STAŻU – WIZYTY ZAWODOZNAWCZEJ: zapoznanie ze strukturami obiektów wypoczynkowo-hotelarskich oraz ich funkcjonowaniem:
 - a) poznanie bazy hotelowej Zakopanego ze szczególnym uwzględnieniem rodzajów obiektów hotelarskich,
 - b) poznanie funkcjonowania konkretnego hotelu – pod kątem systemu zarządzania jakością w obrębie:
 - stosowania zasad i instrumentów marketingu w działalności hotelarskiej,

- kompleksowej obsługi gości hotelowych oraz organizowanie usług turystycznych, rekreacyjno-sportowych, gastronomicznych, kongresów, targów, zjazdów, bankietów i innych imprez,
- prowadzenie korespondencji oraz obsługiwanie nowoczesnego sprzętu biurowego, w tym korzystanie z komputerowych programów użytkowych,
- zarządzania personelem hotelowym zgodnie z zasadami Prawa Pracy i BHP.

7. PODCZAS REALIZACJI STAŻU – WIZYTY ZAWODOZNAWCZEJ UCZEŃ:

- a) pozna cechy i funkcje współczesnego zakładu,
- b) zapozna się ze strukturą organizacyjną firmy i jej działalnością na rynku,
- c) pozna tradycyjne sposoby organizacji pracy,
- d) zaznajomi się z nowymi rozwiązaniami organizacyjnymi stosowanymi w mniejszych i większych domach wczasowych, hotelach,
- e) zrozumie znaczenie współdziałania pracodawców i pracowników,
- f) przyjrzy się nowym technologiom w branży,
- g) pozna strukturę organizacyjną hotelu,
- h) pozna zakres obowiązków recepcjonistów, służby pięter i pracowników gastronomii,
- i) pozna ofertę usług podstawowych wraz z rodzajem i wyposażeniem jednostek mieszkalnych oraz działu gastronomicznego: kuchni, restauracji, barów,
- j) pozna zakres działania centrum kongresowego,
- k) pozna ofertę usług dodatkowych i funkcjonowanie strefy SPA.