



ZP/UR/186/2020

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje: kompleksową organizację trzydniowego wyjazdu na Intensywny wyjazdowy kurs fotografii w ramach projektu „Systemowa edukacja nieformalna Uniwersytetu Rzeszowskiego przestrzenią rozwoju słuchaczy UTW-UR” w zakresie: transportu, wycieczek fakultatywnych, noclegów oraz wyżywienia dla 31 osób.

Szczegóły zamówienia:

1. **Proponowany termin:** 21.10.2020-23.10.2020 r. (godziny wyjazdu oraz powrotu w dniu do uzgodnienia z Zamawiającym).
2. **Uczestnicy: ilość osób szacunkowo: 31**
3. **Lokalizacja:** Wykonawca zapewni zakwaterowanie w Muszynie lub okolicach.
4. **Zakwaterowanie:**
 - a. Wykonawca zapewni 2 noclegi przy czym Zamawiający preferuje pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe (o standardzie minimum hotelu 3-gwiazdkowego) z pełnym węzłem sanitarnym.
 - b. Wykonawca zobowiązuje się do zakwaterowania wszystkich uczestników wyjazdu w ośrodku spełniającym wymogi ustawy Prawo budowlane oraz posiadającym pełne zaplecze sanitarne.
 - c. Miejsce zakwaterowania musi posiadać zaplecze dydaktyczne i zaplecze restauracyjne, zapewniające wyżywienie, oraz min. 1 salę dydaktyczną na 30 osób;
 - d. Obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy), dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
 - e. Obiekt musi posiadać min. 1 salę dydaktyczną - klimatyzowaną, z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:
 - miejsca siedzące dla wszystkich uczestników zajęć (krzesła tapicerowane);
 - dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;
 - tablica sucho ścieralna z kompletem pisaków;
 - sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);
 - laptop;
 - nagłośnienie;
 - mikrofon bezprzewodowy.
5. Harmonogram – szczegóły do uzgodnienia z Zamawiającym po podpisaniu umowy.
6. Dodatkowe wymagania: organizator powinien zapewnić uczestnikom wyjazdu przynajmniej dwie wycieczki wraz z licencjonowanym przewodnikiem – miejsca do ustalenia z Zamawiającym. Przykładowe wycieczki: Ciężkowice, Kamienna, Berest.
7. **Wyżywienie: Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników wyjazdu:**





„Systemowa edukacja nieformalna Uniwersytetu Rzeszowskiego przestrzenią rozwoju słuchaczy UTW-UR”
POWR.03.01.00-00-To22/18

- I dzień – lunch w trasie + kolacja w ośrodku na miejscu.
- II dzień – śniadanie + lunch + kolacja - grill + przerwa kawowa w trakcie szkoleń.
- III dzień – śniadanie + lunch + przerwa kawowa w trakcie szkoleń.

Specyfikacja posiłków:

- Śniadania – szwedzki bufet - różnego rodzaju: pieczywo, sery, wędliny, warzywa/owoce, mleko, płatki śniadaniowe, kawa/herbata (wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna);
- Lunch/Obiadokolacja - (zupa; danie główne: przynajmniej 1 danie główne mięsne podczas całego wyjazdu, gramatura: nie mniej niż 150g /os., dodatki typu ziemniaki/ryż – gramatura: nie mniej niż 100g /os., świeże surówki/ warzywa lekko obgotowane – gramatura: nie mniej niż 100g /os.) kawa/herbata, deser np. ciasto domowe.
- Kolacja – przy grillu w godzinach 19.30-24.00, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniej ilości produktów spożywczych (mięso, ryby, kaszanka, warzywa), już zgrillowanych oraz przygotowania wskazanych przez Kierownika obozu do upieczenia na ognisku/grillu (kiełbasa, kaszanka) oraz dodatków (proziaki lub inne podobne drobne pieczywo, chleb, keczup, musztarda) dla wszystkich 31 uczestników obozu, we wskazany dzień zamiast kolacji. Uzupełnieniem stołu powinien być odpowiednio przygotowany smalec z cebulką i skwarkami oraz kwaszone ogórki. Wykonawca powinien zapewnić również napoje zimne (soki, wodę) oraz ciepłe (kawa, herbata).
W przypadku bardzo złej pogody obiadokolacja dla 31 osób.
- Przerwa kawowa – gorąca woda, kawa z ekspresu automatycznego, herbata w torebkach, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,5 litra na 1 osobę), soki owocowe (min. 0,5 litra na 1 osobę), kruche ciastka. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedniej wielkości stół cateringowy, serwetki, czyste sztućce (łyżeczki do kawy/herbaty) oraz kubeczki jednorazowego użytku dostosowane do temperatury gorących i zimnych napoi.

Przygotowane posiłki powinny spełniać najwyższe standardy i być przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP.

Kolacja/grill - powinna być zrealizowana w wydzielonej części obiektu dostępnej tylko dla Uczestników. Powinna być również zapewniona obsługa kelnerska.

- 8. Transport:** Wykonawca zapewni transport autokarem z Rzeszowa do Muszyny oraz transport powrotny. Wykonawca zapewni autokar turystyczny, komfortowy, klimatyzowany, ubezpieczony, sprawny technicznie. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, zgodnych ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, w czasie, który pozwoli na prawidłową realizację przyjętego planu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli pojazdu i kierowcy przed rozpoczęciem podróży.
- 9. Ubezpieczenie:** Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW dla wszystkich uczestników wyjazdu, na przejazd oraz cały czas pobytu.





10. Termin realizacji: Realizacja zamówienia będzie przypadać w terminie pomiędzy 21.10.2020 r. a 06.11.2020 r. i ma trwać 3 dni. **Preferowany przez Zamawiającego termin: 21.10-23.10.2020r**

11. Ramowe założenia wyjazdu edukacyjnego

Wykonawca zobowiązuje się zorganizować wyjazd szkoleniowy z uwzględnieniem następujących ramowych założeń:

- a) Opracowanie programu kursu, który musi zawierać takie elementy jak: opis realizowanych treści, sposoby i metody realizacji kursu, opis zajęć, formę zaliczenia, zakładane rezultaty oraz wymaganą literaturę, ewentualnie jeżeli jest taka konieczność to podanie niezbędnych materiałów zużywalnych;
- b) 20 godzin szkoleniowych kursu w plenerze;
- c) Cel pleneru:
 - Integracja grupy poprzez wspólne działania.
 - Weryfikacja posiadanej wiedzy i praktyczna jej wykorzystanie w warunkach plenerowych.
 - Nabycie przez uczestników umiejętności obserwacji światła naturalnego przez całą dobę i ocena możliwości jego wykorzystania do celów fotograficznych.
 - Nabycie umiejętności wyboru i fotografowania planów szerokich, średnich i detalu.
 - Możliwość konsultowania wszelkich problemów technicznych i artystycznych na bieżąco z trenerem.
 - Zapoznanie uczestników z metodami selekcji zdjęć plenerowych i zasad tworzenia portfolio tematycznego.
- d) Zapewnienie wykwalifikowanego trenera – fotografa zgodnie z wymaganiami zawartymi w punkcie 12.

12. Wymagania odnośnie trenera

- a) posiada co najmniej wykształcenie wyższe (w zakresie fotografii) lub tytuł Mistrz w zawodzie fotograf
- b) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, zrealizowała łącznie co najmniej 30 godzin szkoleniowych (1 godzina szkoleniowa to 45 min.) z kursów/szkoleń/zajęć z fotografii.

13. Wymagania organizacyjne dotyczące działań szkoleniowych

- a. Podczas realizacji każdego szkolenia Wykonawca musi zapewnić:
- b. Prowadzenie dziennika zajęć zgodnie z dostarczonym przez Zamawiającego wzorem, harmonogram szkolenia,
- c. Fakt uczestnictwa w każdym dniu szkolenia musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem, złożonym na przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego liście obecności, oraz podpisany własnoręcznym podpisem nauczyciela potwierdzającym dane zawarte na liście,
- d. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu listy obecnych uczestników szkolenia. Oryginały list obecności, dzienników ma dostarczyć wraz z rachunkiem za wykonaną usługę. Podstawą do wypłacenia wynagrodzenia za wykonaną usługę jest dostarczenie faktury/rachunku wraz z kompletną dokumentacją szkolenia (dzienniki, listy obecności itp.)





„Systemowa edukacja nieformalna Uniwersytetu Rzeszowskiego przestrzenią rozwoju słuchaczy UTW-UR”
POWR.03.01.00-00-To22/18

- e. Każdy uczestnik szkolenia otrzyma od Wykonawcy certyfikat/zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wzór certyfikatu/zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego i powinien zawierać logotypy i inf. zgodnie z wytycznymi. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywało Biuro Projektu „Systemowa edukacja nieformalna Uniwersytetu Rzeszowskiego przestrzenią rozwoju słuchaczy UTW-UR”. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie wydanych uczestnikom szkolenia certyfikatów/zaświadczeń.

14. Weryfikacja faktu nabycia kompetencji przez uczestników szkoleń

- a. Wykonawca zobowiązany jest opracować dokument o nazwie „Weryfikacja faktu nabycia kompetencji przez uczestników szkolenia”, w którym dokona w ramach realizacji szkolenia weryfikacji faktu nabycia kompetencji przez uczestników szkolenia
- b. Dokument ten zostanie przekazany Zamawiającemu wraz z pozostałą dokumentacją każdego kursu.

Wyjazd powinien być zorganizowany z zachowaniem wszelkich zasad sanitarno-epidemicznych obowiązujących zarówno w miejscu wyjazdu jak i odbywania szkolenia oraz zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

