



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego nr 02.02.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kurs instruktora wspinaczki sportowej wraz z dostawą materiałów szkoleniowych

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie kursu instruktora wspinaczki sportowej dla personelu wspinaczkowego Klubu Sportowego Skarpa Bytom wraz z dostawą zestawu materiałów szkoleniowych.

Cel kursu:

Celem kursu jest nabycie kwalifikacji instruktora wspinaczki sportowej (planowanie i prowadzenie zajęć ze wspinaczki sportowej) przez personel Klubu Sportowego Skarpa Bytom.

Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2025 r.

Miejsce realizacji zamówienia:

Zamawiający udostępni salę do zajęć teoretycznych oraz ściany wspinaczkowe niezbędne do realizacji zajęć praktycznych znajdujące się w Klubie Sportowym Skarpa Bytom, ul. Kilara 33, 41-902 Bytom.

Uczestnicy kursu

Uczestnikami kursu instruktora wspinaczki sportowej będzie max. 8 osób, stanowiących personel wspinaczkowy Klubu Sportowego Skarpa Bytom.

Liczba godzin kursu:

Kurs zostanie zrealizowany w wymiarze 72 godzin szkoleniowych.

Kurs instruktora wspinaczki sportowej - realizowany będzie w oparciu o kurs instruktora wspinaczki sportowej PZA.

UWAGA:

1. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę zrealizowanych godzin zajęć szkoleniowych.
2. Zajęcia będą mogły być realizowane od poniedziałku do niedzieli w godzinach od pomiędzy 8.00 a 22.00, na podstawie harmonogramów uzgodnionych z Zamawiającym.

Program kursu:

Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania szczegółowego programu kursu, którego harmonogram zawiera kryteria umożliwiające uzyskanie kwalifikacji zakresie Planowania i prowadzenia zajęć ze wspinaczki sportowej

Dopuszcza się rozszerzenie kursu o dodatkowe kompetencje. Realizacja pozwoli jego uczestnikom/-czkom nabyć kompetencje do planowania i prowadzenia zajęć wspinaczki sportowej.

Kurs należy zakończyć egzaminem końcowym, umożliwiającym uzyskanie certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji.



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie

Osoby realizujące przedmiot zamówienia:

Wykonawca w celu realizacji przedmiotu zamówienia zapewni:

- minimum jedną osobę, która jest instruktorem/trenerem posiadającym aktualne uprawnienia szkoleniowe do prowadzenia przedmiotowego kursu, potwierdzone licencją PZA,

Materiały szkoleniowe:

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić następujący zestaw materiałów szkoleniowych, który zostanie przekazany Zamawiającemu na własność po zrealizowaniu kursu:

1. Upręże biodrowe:

Przeznaczenie: Wspinaczka sportowa

Typ: Uprząż biodrowa

Ilość: 20 sztuk

Waga: Maksimum 620 gram.

Rozmiary: 10 sztuk L/XL, 10 sztuk S/M

Ilość szpejarek: 4

Płeć: UNISEX

2. Liny:

Przeznaczenie: Wspinaczka sportowa

Typ: Lina dynamiczna

Ilość: 15 sztuk

Długość: minimum 80m

Grubość: minimum 9,4mm, maksimum 9,8mm

Waga: maksimum 6kg

Wydłużenie dynamiczne (lina pojedyncza): minimum 33%

Dostosowana do użytku zewnętrznego

Siła graniczna: do 8,2kN

Liczba odpadnięć UIAA: minimum 7

3. Przyrządy do asekuracji:

Ilość: 15 sztuk

Typ: Automatyczny

Waga: Maksimum 290 gram

Kompatybilność z linami

Wyposażony w dźwignię do opuszczania

Wyżywienie:

Wykonawca zapewni w cenie usługi pełnowartościowe i urozmaicone wyżywienie, polegające na zapewnieniu:

1. 2 ciepłych posiłków (lunch oraz obiad) dziennie dla każdego uczestnika zajęć zgodnie z następującymi wytycznymi:
 - a. lunch (w godzinach między 11-12) w formie dania głównego (ziemniaki z wody, pieczone lub frytki lub ryż, sztuka mięsa lub porcja ryby, zestaw surówek warzywnych) – min. gramatura dania 350 g;



- b. obiad (w godzinach między 17-18) składający się z zupy/przystawki, dania głównego (ziemniaki z wody, pieczone lub frytki lub ryż, sztuka mięsa lub porcja ryby, zestaw surówek warzywnych) – min. gramatura dania 350 g; przy czym danie serwowane w formie lunchu i obiadu muszą być różne;
2. poczęstunku w formie przerwy kawowej, dostępnego przez cały czas trwania zajęć obejmującego drobne słodkie i słone przekąski, świeże owoce oraz napoje bez ograniczeń (kawa, herbata, woda mineralna, soki).
3. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się również do przygotowania specjalistycznego wyżywienia (np. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa itp.), o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 2 dni przed planowanym szkoleniem

Dodatkowe informacje:

Wykonawca będzie również zobowiązany:

1. prowadzić dokumentację obejmującą m.in.: dzienniki zajęć, listy obecności oraz dokumentację fotograficzną;
2. wydać uczestnikom/uczestniczkom zajęć zaświadczenia potwierdzające uczestnictwo w kursach wraz z informacją o realizowaniu go w ramach projektu pn. „Zielony Kwartał KWK Rozbark - Edukacja Zielona Transformacja” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji.
3. Kurs należy zakończyć egzaminem końcowym, umożliwiającym uzyskanie certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji.