

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie dla dwóch grup po 22 osoby „Szkoleń instruktorów turystyki rowerowej”.
2. Kurs ma zostać zorganizowany w ciągu dwóch dni:
 - w mieście Kraśnik lub na terenie Gminy Kraśnik, terminie 6-7 września 2025 roku.
 - w Lublinie w Wojewódzkim Ośrodku Ruchu Rowerowego w Lublinie, w terminie 13-14 września 2025 roku;
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu i miejsca, powyżej podanych szkoleń. Takie zmiany odbywać się mogą na wniosek Zamawiającego, przekazany Wykonawcy najpóźniej na 2 tygodnie przed nowo wyznaczonym terminem za pośrednictwem e-maila przesłanego przez osobę upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą.
4. Wykonawca zapewni trenera legitymującego się odpowiednim doświadczeniem w prowadzeniu takiego szkolenia.
5. Wykonawca wynajmie sale konferencyjne na czas szkoleń dla 2x22 osoby oraz zapewni dla maks. 2x22 osób nocleg, za które uczestnicy szkolenia nie będą musieli płacić. Sala szkoleniowa wyposażona ma być w rzutnik, ekran dostępny dla uczestników szkolenia.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za rzeczywistą liczbę wykorzystanych miejsc noclegowych. Zakłada się, że maksymalna liczba wykorzystanych miejsc noclegowych na dwóch szkoleniach może wynieść 44, a minimalna liczba wykorzystanych miejsc noclegowych na dwóch szkoleniach może wynieść 20. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie miejsc noclegowych na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
7. Rozlokowanie osób w obiektach noclegowych odbędzie się w porozumieniu z Zamawiającym. Standard turystyczny obejmujący min. Pokoje 2, 3 i 4 osobowe z pościelami i poszewkami, ręcznikami. Łazienka może być wspólna dla kilku pokoi. Każdy pokój zasuwany oddzielnie.
8. Wykonawca zapewni możliwość bezpiecznego przechowania przez noc rowerów osób korzystających z noclegów.
9. Wykonawca nie musi zapewniać rowerów dla uczestników szkolenia – każdy zapewni je we własnym zakresie.
10. Pierwszy dzień szkoleniowy ma mieć charakter stacjonarnych wykładów. Przykładowy program kursu poniżej. Program powinien zawierać w szczególności poniższe elementy:
 - a) Pierwszy dzień w godz. 9.00-18.00:
 - turystyka rowerowa - forma turystyki kwalifikowanej,
 - przepisy prawne związane z organizacją rowerowych imprez (m.in. odpowiedzialność organizatora),
 - bezpieczeństwo w turystyce rowerowej,
 - krajoznawstwo i znakowane szlaki rowerowe w Regionie Lubelskim (prezentacja we współpracy z Zamawiającym),
 - prowadzenie wycieczek rowerowych,
 - posługiwanie się mapą i przewodnikiem rowerowym,
 - animacja czasu wolnego,

- rekrutacja i promocja rajdu rowerowego.

b) Drugi dzień w godz. 9.00-14.00 szkolenie praktyczne.

Trasa wycieczki ma zostać opracowana przez kursantów pierwszego dnia. Każdy z uczestników będzie miał zadanie do wykonania, które zweryfikuje zdobytą wcześniej wiedzę.

11. Wykonawca po podpisaniu umowy uzgodni z Zamawiającym szczegółowo plan szkolenia (minutowo rozpisany plan zajęć uwzględniający min. 2 piętnastominutowe przerwy pomiędzy zajęciami, godzinną przerwę na obiad i kolację pierwszego dnia oraz śniadanie drugiego dnia).

12. Wykonawca zapewnia:

- mały catering podczas trwania pierwszego dnia teoretycznego z możliwością skorzystania z kawy i herbaty, wody gazowanej i niegazowanej (po 250 ml na osobę każdego rodzaju napoju) oraz 2 rodzaje ciastek kruchych w ilościach 5 szt. na osobę) umożliwiających skorzystanie przez każdego uczestnika szkolenia.

- obiad podany zostanie jako pełnowartościowy posiłek z kompotem:
I danie – zupa – 350 ml/osobę – pomidorowa ze śmietaną lub rosół z kluskami:

II danie – ziemniaki – 200 g/osoba, sztuka mięsa (drobiowego) z sosem – 120 g/osoba, surówka ze świeżych warzyw sezonowych – 200 g/osoba. Dla wegetarian mix pierogów z sosem grzybowym – 500 g/osoba. Napoje zimne – sok owocowy, kompot - 500 ml/osoba. Podane gramatury po obróbce termicznej.

Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym. Na 3 dni przed szkoleniem. Informacja o daniach mięsnych i bezmięsnych przekazana będzie Wykonawcy na 3 dni przed każdym szkoleniem. Powyższy posiłek podany będzie w naczyniach szklanych wielorazowego użytku razem ze sztućcami, dla każdego uczestnika oraz 1 osoby reprezentującej Zamawiającego (2x23 osoby).

Na koniec pierwszego dnia zorganizowana zostanie kolacja składająca się z: chleb pełnoziarnisty 2 kromki (po 70g), danie na ciepło np. bigos 200 g, wędlina – szynka chuda 2 plasterki (po 20g), wędlina wieprzowa 2 plasterki (po 20g, ser żółty 2 plasterki (po 20g), dżem owocowy niskosłodzony 1 łyżeczka (15g), masło śmietankowe 1 łyżeczka (10g), mleko ciepłe i zimne po 200 ml/osoba, przetwory jogurtowe 150 ml/osoba, płatki śniadaniowe 50 g/osoba, świeże warzywa(pomidory, ogórki kiszane, rzodkiewka, papryka po 10 g każde warzywo/osoba, napoje różnorodne: kawa 250 ml/osoba, herbata po 250 ml/osoba, sok jabłkowy 200 ml/osoba, woda mineralna gazowana 250 ml/osoba, dodatki: cytryna – 1 plasterek/osoba, cukier 1 łyżeczka/osoba 5 g, mleko. Powyższy posiłek podany będzie w naczyniach szklanych wielorazowego użytku razem ze sztućcami, dla każdego uczestnika oraz 1 osoby reprezentującej Zamawiającego (2x23 osoby).

Drugiego dnia spotkanie rozpocznie się od pełnowartościowego śniadania dla każdego uczestnika szkolenia składającego się z: chleb pełnoziarnisty 2 kromki (po 70g), danie na ciepło np. jajecznica 150 g, wędlina – szynka chuda 2 plasterki (po 20g), wędlina wieprzowa 2 plasterki (po 20g, ser żółty 2 plasterki (po 20g), dżem owocowy niskosłodzony 1 łyżeczka (15g), masło śmietankowe 1 łyżeczka (10g), mleko ciepłe i zimne po 200 ml/osoba, przetwory jogurtowe 150 ml/osoba, płatki śniadaniowe 50 g/osoba, świeże warzywa(pomidory, ogórki kiszane, rzodkiewka, papryka po 10 g każde warzywo/osoba, napoje różnorodne: kawa 250 ml/osoba, herbata po 250 ml/osoba, sok jabłkowy 200 ml/osoba, woda mineralna gazowana 250 ml/osoba, dodatki: cytryna – 1 plasterek/osoba, cukier 1 łyżeczka /osoba 5 g, mleko. Powyższy posiłek podany będzie w naczyniach szklanych wielorazowego

użytku razem ze sztukami, dla każdego uczestnika oraz 1 osoby reprezentującej Zamawiającego (2x23 osoby). Podane powyżej porcje są wartościami minimalnymi.

13. Wykonawca zapewni komplety czystych sztuków metalowych i talerzy szklanych (wielorazowego użytku).
14. Wykonawca ubezpieczy wszystkich uczestników szkolenia podczas drugiego dnia praktycznego. Ubezpieczenie OC na sumę minimum 60 000 zł oraz ubezpieczenie NNW do kwoty minimum 60 000 zł.
15. Kurs adresowany jest do osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat, będącymi mieszkańcami województwa lubelskiego. Szkolenie adresowane jest w pierwszej kolejności do osób pracujących w turystyce, administracji publicznej, ochronie przyrody, organizacjach pozarządowych i nauczycieli oraz wychowawców.
16. Każdy z kursantów zapewni sobie we własnym zakresie rower oraz kask na część praktyczną.
17. Rekrutację na szkolenie prowadzi Zamawiający.
18. Każdy uczestnik kursu, który ukończy szkolenie ma otrzymać legitymację Instruktora Turystyki Kwalifikowanej o specjalności Turystyka Rowerowa oraz certyfikat.
19. Legitymacja ma być opracowana w taki sposób aby mogła być wykorzystywana przez długi czas (legitymacja plastikowa z nadrukami – wielkość podobna do dowodu osobistego).
20. Legitymacja powinna zawierać następujące dane: imię i nazwisko, datę urodzenia, zdjęcie, numer pesel, herb Województwa Lubelskiego, logo firmy prowadzącej szkolenie.
21. Absolwenci kursu mają nabyć odpowiednie umiejętności tak aby móc w przyszłości pełnić funkcję kierownika i opiekuna specjalistycznych wycieczek rowerowych.