



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

## Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi polegającej na organizacji szkoleń wraz z zapewnieniem trenerów przeprowadzających szkolenia, sali szkoleniowej, cateringu i noclegów dla uczestników w ramach realizacji projektu pn. „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

### I. INFORMACJE OGÓLNE

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu w języku polskim specjalistycznych szkoleń jedno i/lub dwudniowych w latach 2022-2023 na terenie województw i miast:

- a) **dolnośląskiego, miasta: Wrocław i/lub Wałbrzych i/lub Legnica i/lub Jelenia Góra i/lub Bolesławiec**
- b) **opolskiego, miasta: Opole i/lub Nysa i/lub Kluczbork i/lub Kędzierzyn-Koźle**
- c) **śląskiego, miasta: Katowice i/lub Bielsko Biała i/lub Częstochowa i/lub Gliwice i/lub Rybnik i/lub Sosnowiec,**
- d) **łódzkie, miasta: Łódź i/lub Piotrków Trybunalski i/lub Sieradz,**
- e) **małopolskie, miasta: Kraków i/lub Wadowice i/lub Nowy Targ i/lub Nowy Sącz i/lub Tarnów,**
- f) **podkarpackie, miasta: Rzeszów i/lub Sanok i/lub Jarosław,**
- g) **podlaskie, miasta: Białystok i/lub Augustów i/lub Łomża,**
- h) **mazowieckie, miasta: Warszawa i/lub Radom i/lub Siedlce i/lub Płock,**
- i) **lubelskie, miasta: Lublin i/lub Biała Podlaska i/lub Zamość,**
- j) **pomorskie, miasta: Gdańsk i/lub Słupsk i/lub Stargard Gdański,**
- k) **wielkopolskie, miasta: Poznań i/lub Piła i/lub Konin i/lub Kościan i/lub Ostrów Wielkopolski,**

dla fizjoterapeutów będących uczestnikami projektu „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów w zakresie prowadzenia fizjoterapii pacjentów chorujących na choroby zakaźne, w tym w szczególności na COVID-19, rehabilitacji pochorobowej oraz fizjoprofilaktyki w **fizjoterapii kardiologicznej**.

Zamawiający zastrzega, że wskazany powyżej katalog miast może ulec zmianie.

2) W zakres planowanej usługi organizacji i przeprowadzenia szkoleń wchodzi zapewnienie:

- a. Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego,
- b. sali szkoleniowej,
- c. noclegu wraz z kolacją i śniadaniem dla uczestników szkolenia,
- d. usługi cateringowej (obiady oraz całonocne przerwy kawowe dla uczestników szkolenia).

3) Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia zapewni do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora. Do zadań koordynatora należeć będzie:

- a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
- b. współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalania miejsc sal szkoleniowych, noclegów, cateringu, ewentualnych zmian harmonogramów szkoleń, przypisywania trenerów do konkretnych szkoleń.
- c. koordynacja pracy trenerów;
- d. kontrolowanie przekazywania dokumentacji ze szkoleń Zamawiającemu;
- e. bieżącego kontaktu z Zamawiającym.

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Liczba grup szkoleniowych | 30 |
| Liczba dni szkoleniowych  | 40 |



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

|   |  |
|---|--|
| Czas trwania 1 dnia szkoleniowego                           | 8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.   |
| Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: | Średnio 20 osób  |
| Noclegi dla uczestników szkoleń                             | Szkolenie 1 dniowe: brak noclegu<br>Szkolenie 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem<br><br>Średnio łączenie 180 noclegów, liczone: 10 noclegów x średnio 18 osób tj. 90% wielkości grupy.<br>Ostateczna liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej.<br><br>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. III SOPZ |
| Pokoje  | pokoje jednoosobowe<br>lub<br>dwoosobowe do pojedynczego wykorzystania<br>dla średnio 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie   |
| Usługa cateringowa  | Szkolenie 1 dniowe: 1 obiad, 1 całodniowa przerwa kawowa<br>Szkolenie 2 dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe<br><br>Średnio łączenie 800 usług cateringowych, liczonych: 40 dni szkoleniowe x średnio 20 osób w każdej grupie szkoleniowej.<br><br>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. V SOPZ  |

5) Harmonogram i liczba szkoleń:

| Lp. | Nr szkolenia | Temat szkolenia   | województwo  | Termin szkolenia | Liczba dni szkolenia | Liczba szkoleń | Łączna liczba dni szkoleniowych |
|-----|--------------|---|--------------|------------------|----------------------|----------------|---------------------------------|
| 1   | 27           | Wprowadzenie do badania elektrokardiograficznego dla fizjoterapeutów (EKG prawidłowe) | dolnośląskie | 13.10.2023 r.    | 1                    | 1              | 10                              |
|     |              |   | opolskie     | 22.04.2023 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | śląskie      | 17.03.2022 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | łódzkie      | 17.11.2023 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | małopolskie  | 02.12.2022 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | podkarpackie | 25.03.2023 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | podlaskie    | 15.04.2023 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | mazowieckie  | 30.09.2023 r.    |                      | 1              |                                 |
|     |              |   | lubelskie    | -                |                      | -              |                                 |



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

|   |    |  |                     |                  |   |           |           |
|---|----|--|---------------------|------------------|---|-----------|-----------|
|   |    |  | pomorskie           | 28.04.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | wielkopolskie       | 14.01.2023 r.    |   | 1         |           |
| 2 | 29 | Testy wysiłkowe w praktyce fizjoterapeutycznej   | dolnośląskie        | 09.10.2023 r.    | 1 | 1         | 10        |
|   |    |  | opolskie            | 10.03.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | śląskie             | 30.06.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | łódzkie             | 21.10.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | małopolskie         | 16.09.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | podkarpackie        | 27.10.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | warmińsko-mazurskie | -                |   | -         |           |
|   |    |  | podlaskie           | 03.12.2022 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | mazowieckie         | 06.10.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | lubelskie           | 24.06.2023 r.    |   | 1         |           |
|   |    |  | pomorskie           | -                |   | -         |           |
|   |    |  | wielkopolskie       | 03.11.2023 r.    |   | 1         |           |
| 3 | 30 | Planowanie, programowanie i prowadzenie fizjoterapii u pacjentów po incydentach sercowo-naczyniowych | dolnośląskie        | 04-05.02.2023 r. |   | 2         |           |
|   |    |  | opolskie            | 25-26.11.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | śląskie             | 18-19.03.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | łódzkie             | 13-14.05.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | małopolskie         | 18-19.02.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | podkarpackie        | 28-29.01.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | warmińsko-mazurskie | -                | - |           |           |
|   |    |  | podlaskie           | 20-21.05.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | mazowieckie         | 10-11.12.2022 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | lubelskie           | 25-26.02.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | pomorskie           | -                | - |           |           |
|   |    |  | wielkopolskie       | 23-24.11.2023 r. | 1 |           |           |
|   |    |  | <b>SUMA</b>         |                  |   | <b>30</b> | <b>40</b> |

## II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI TRENERSKIEJ

- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez trenerów posiadających niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń i/lub kształcenia jako wykładowca akademicki wskazane każdorazowo do poszczególnych tematów szkoleń.
- Jeden dzień szkoleniowy to 8h dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Wykonawca zapewni łącznie 3 Trenerów Prowadzących oraz 3 Trenerów Wspomagających do wykonanie przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach.
- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji szkoleń zgodnie z przedstawionymi założeniami w zakresie celów i efektów kształcenia uczestników szkoleń zgodnie z przekazanym harmonogramem i użyciem przekazanych prezentacji i materiałów dydaktycznych.
- Zamawiający zastrzega, iż przedstawiony w SOPZ harmonogram może ulec zmianie zarówno w kwestii terminów jak i liczby szkoleń i dni szkoleniowych. W przypadku zmiany Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę i przedstawi nowy harmonogram.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdej grupy szkoleniowej 2 trenerów (prowadzącego i wspomagającego).
- Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkoleniowej w postaci: list obecności uczestników na szkoleniu, odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu i usługi noclegowej, kart egzaminacyjnych, protokołu z egzaminu, ankiet satysfakcji udziału w szkoleniu



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

- 8) Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu szkolenia (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu skanów uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w ciągu 3 dni roboczych po zakończeniu szkolenia.
- 10) Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przez datą rozpoczęcia szkolenia przekaże Wykonawcy elektroniczne wersje następującej dokumentacji szkoleniowej:
  - a) listy obecności;
  - b) listy odbioru materiałów szkoleniowych, cateringu i usługi noclegowej;
  - c) kart egzaminacyjnych;
  - d) protokołu z egzaminów;
  - e) raportu ze szkolenia;
  - f) plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie (format A4).a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanych ww. dokumentów w liczbie minimum równej liczbie uczestników danego szkolenia w przypadku dokumentów, o których mowa w lit. c oraz po jednym egzemplarzu pozostałych dokumentów.
- 11) Zamawiający przekaże Wykonawcy materiały dydaktyczne oraz ankiety satysfakcji, a także materiały szkoleniowe (notes, podkładka, długopis), a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia na miejsce szkolenia powyższych materiałów w liczbie odpowiadającej minimum liczbie uczestników szkolenia, uwzględniając temat szkolenia
- 12) Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia informacji na temat:
  - a. liczby uczestników szkolenia;
  - b. liczbę uczestników szkolenia korzystających z noclegów;
  - c. liczbę noclegów przypadających na jedno szkolenie;
  - d. liczbę uczestników z określonymi wymaganiami żywieniowymi.
- 13) Wykonawca w terminie 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże Zamawiającemu nazwiska Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego dedykowanych do prowadzenia szkolenia.
- 14) Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkolenia przez osoby inne, niż wskazane w Formularzu ofertowym, złożonym przez Wykonawcę, pod warunkiem, że osoby te posiadają kwalifikacje nie niższe niż osoby wskazane w ofercie oraz po akceptacji Zamawiającego.
- 15) Zamawiający przekaże Wykonawcy na czas realizacji całego zamówienia specjalistyczny sprzęt fizjoterapeutyczny, niezbędny do realizacji części praktycznej szkolenia. Za dostarczenie na miejsce szkolenia wymaganego sprzętu odpowiada Wykonawca. Wykaz sprzętu znajduje się w SOPZ w pkt. VI.
- 16) Zamawiający przekaże Wykonawcy, po podpisaniu Umowy prezentacje multimedialne, materiały dydaktyczne do każdego tematu szkoleń oraz filmy instruktażowe, na podstawie których trenerzy będą przeprowadzać przeprowadzali szkolenia.

### III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI NOCLEGOWEJ

w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

- 2) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
- 3) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników szkolenia oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- 4) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba pokoi zostanie wskazana przez Zamawiającego.
- 5) Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń;
- 6) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania oraz kolację w hotelu.
- 7) Hotel może być oddalony od miejsca szkolenia maksymalnie o 25 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 8) W przypadku, jeżeli odległość pomiędzy hotelem a miejscem szkolenia jest większa niż 1,5 km, Wykonawca zapewni Uczestnikom Projektu transport po zakończeniu dnia szkoleniowego do hotelu oraz następnego dnia z hotelu do Sali szkoleniowej. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 9) Standard transportu – spełniający wymagania zgodne z ustawą z dnia 16 grudnia 2010 r. o publicznym transporcie zbiorowym (Dz.U. 2022 poz. 1343)
- 10) Opis wyżywienia:
  - a. **Śniadanie** zgodnie ze standardem panującym w hotelu,
  - b. **Kolacja** zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu,

#### IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE SALI SZKOLENIOWEJ

w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), miejsce szkolenia zobowiązane jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) Wykonawca zapewni salę posiadającą powierzchnię zgodną z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, pozwalającą uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego.
- 2) Wykonawca zapewni dostęp do sali szkoleniowej na min. 9h każdego dnia szkoleniowego;
- 3) Wykonawca zapewni płyny dezynfekujące (w formie spryskiwacza), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe (lateksowe) w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy).
- 4) sala szkoleniowa może być oddalony od hotelu, w którym nocują uczestnicy szkolenia maksymalnie o 25 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

- 5) sala szkoleniowa winna znajdować się w centrum konferencyjnym, szkoleniowym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek według kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej 10 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- 6) sala szkoleniowa oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
- 7) sala szkoleniowa winna być umiejscowiona w budynku w sposób umożliwiający bezproblemową dostawę przez Zamawiającego stołów do terapii oraz innego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 8) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
- 9) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
- 10) w sali winna być możliwość dostawienia stołów do terapii do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane).
- 11) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników, ustawienie stołów do terapii, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników szkoleń i trenerów oraz pozostałego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 12) sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- 13) sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 14) zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 15) szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 16) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.
- 17) w sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne.
- 18) Zamawiający przekaże Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę szkoleniową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER<sup>1</sup>).
- 19) **Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**
  - a) stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie;
  - b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
  - c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);
  - d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
  - e) nagłośnienie – według wymagań trenerów;
  - f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony – według wymagań trenerów;
  - g) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

<sup>1</sup> <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie-umowy-podpisane-od-1-stycznia-2018-roku/>



## V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), podmiot odpowiedzialny za usługę, zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz całodniową przerwę kawową dla każdego uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- 2) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem,
- 7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- 11) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.
- 12) Specyfikacja wyżywienia:
  - a. Obiad (opis i gramatura dotyczy jednego obiadu dla jednego uczestnika) - jeden na każdy dzień szkoleniowy:
    - i. Pierwsze danie: zupa (min.200 ml/osobę);



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

- ii. Drugie danie: mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g./os), dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g./os.), surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),  
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
- iii. Napoje podane do obiadu: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę i/lub woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna.
- b. Przerwa kawowa: całodzienna przerwa kawowa (dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia plus 2 x przerwy po 15 min. w ciągu dnia) na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy składająca się z: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę, woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna, dwa rodzaje ciast do wyboru – min. 150 g/os., ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g/os., sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 100 g na osobę,

## VI. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ Z FIZJOTERAPII KARDIOLOGICZNEJ

- 1) Poniżej Zamawiający przedstawia podstawowe zagadnienia merytoryczne realizowane w trakcie planowanych szkoleń zgodnie z harmonogramem ujętym w **pkt. I ppkt 4) SOPZ** wraz ze sprzętem niezbędnym do przeprowadzenia części praktycznej szkolenia.

| Nr szkolenia | tytuł szkolenia:  | Wprowadzenie do badania elektrokardiograficznego dla fizjoterapeutów (EKG prawidłowe)  |
|--------------|---|--|
| 27.          | Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Układ bódźcotwórczy.</li> <li>2. Zasady wykonania EKG.</li> <li>3. Zasady opisu EKG.</li> <li>4. Obsługa aparatu do EKG.</li> <li>5. Wykonanie badania EKG.</li> <li>6. Nauka rozpoznawania elementów krzywej EKG.</li> <li>7. Nauka oceny rytmu serca.</li> <li>8. Nauka rozpoznawania osi serca.</li> <li>9. Nauka prawidłowego opisu EKG.</li> <li>10. Test końcowy.</li> </ol> |





Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     | <b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b> | <p>Ciśnieniomierz manualny RIESTER E-MEGA czarny-32-42 cm duży dla dorosłych lub równoważny</p> <p>Stetoskop kardiologiczny</p> <p>Pulsoksymetr</p> <p>Stoper cyfrowy</p> <p><b>Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</b></p> <p>stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)</p>  |
| 29. | <b>tytuł szkolenia:</b>  | Testy wysiłkowe w praktyce fizjoterapeutycznej  |
|     | <b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy teoretyczne testów wysiłkowych w praktyce fizjoterapeutycznej <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Wydolność fizyczna, tolerancja wysiłku, MET</li> </ol> </li> <li>2. Rodzaje testów wysiłkowych w kardiologii <ol style="list-style-type: none"> <li>a. kwestionariusze oceny wydolności fizycznej,</li> <li>b. 6MWT, test elektrokardiograficzny</li> <li>c. Test spiroergometryczny</li> </ol> </li> <li>3. Protokoły testów wysiłkowych <ol style="list-style-type: none"> <li>a. BRUSS, Ramp, inne</li> </ol> </li> <li>4. Wyniki i analiza testu wysiłkowego <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Skala Borga, AS, RR,</li> </ol> </li> <li>5. Test spiroergometryczny w praktyce fizjoterapeutycznej <ol style="list-style-type: none"> <li>a. VO2Max, VO2peak,</li> <li>b. Pułap tlenowy</li> </ol> </li> </ol>     |
|     | <b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b> | <p>Zestaw do telerehabilitacji kardiologicznej Proplus lub równoważny (po 10 sztuk: BT-HUB router do zbierania pomiarów z urządzeń zewnątrz HUB router do zbierania pomiarów z urządzeń zewnętrznych; EHO-MINI Rehabilitacja, 3 kanały, 5 kabli elektrodowych, 3-7 odprowadzeń; Ciśnieniomierz medyczny naramienny AND UA-767PBT-Ci z funkcją bluetooth; Pulsoksymetr TaiDoc TD-8255 funkcja bluetooth plus 1 szt. Waga AND UC-351PBT-Ci z funkcją bluetooth)</p> <p>Laptop z platformą telemedyczną Pro-Platforma telemedyczna Pro-PLUS moduł PLUS moduł</p> <p>telerehabilitacja telerehabilitacja lub równoważny kompatybilny z zestawem do telerehabilitacji kardiologicznej dostarczonej w zamówieniu</p> <p>Kardiomonitor przenośny do prób wysiłkowych</p> <p>Jednorazowe elektrody EKG kompatybilne z dostarczaniem w zamówieniu kardiomonitorem przenośnym- 1 komplet 5 szt.</p> |
| 30. | <b>tytuł szkolenia:</b>  | Planowanie, programowanie i prowadzenie fizjoterapii u pacjentów po incydentach sercowo-naczyniowych  |



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 10/10/2022/KIF/7.1

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b>   |   |
|  | <b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b> | <b>Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</b><br><br>stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.) |