



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/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) lubuskiego, miasta: Zielona Góra i/lub Gorzów Wielkopolski
- b) dolnośląskiego, miasta: Wrocław i/lub Wałbrzych i/lub Legnica i/lub Jelenia Góra i/lub Bolesławiec
- c) opolskiego, miasta: Opole i/lub Nysa i/lub Kluczbork i/lub Kędzierzyn-Koźle
- d) śląskiego, miasta: Katowice i/lub Bielsko Biała i/lub Częstochowa i/lub Gliwice i/lub Rybnik i/lub Sosnowiec,
- e) łódzkie, miasta: Łódź i/lub Piotrków Trybunalski i/lub Sieradz,
- f) świętokrzyskie, miasta: Kielce i/lub Busko-Zdrój i/lub Ostrowiec Świętokrzyski,
- g) małopolskie, miasta: Kraków i/lub Wadowice i/lub Nowy Targ i/lub Nowy Sącz i/lub Tarnów,
- h) podkarpackie, miasta: Rzeszów i/lub Sanok i/lub Jarosław,
- i) warmińsko-mazurskie, miasta: Olsztyn i/lub Elbląg i/lub Giżycko,
- j) podlaskie, miasta: Białystok i/lub Augustów i/lub Łomża,
- k) mazowieckie, miasta: Warszawa i/lub Radom i/lub Siedlce i/lub Płock,
- l) lubelskie, miasta: Lublin i/lub Biała Podlaska i/lub Zamość,
- m) pomorskie, miasta: Gdańsk i/lub Słupsk i/lub Stargard Gdański,
- n) kujawsko-pomorskie, miasta: Bydgoszcz i/lub Toruń i/lun Grudziądz i/lub Włocławek,
- o) zachodniopomorskie, miasta: Szczecin i/lub i/lub Kołobrzeg i/lub Stargard i/lub Koszalin,
- p) 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 pulmonologicznej**.

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 całonienne 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



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

Liczba grup szkoleniowych	40
Liczba dni szkoleniowych	60
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 Szkolenie 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem Średnio łączenie 360 noclegów, liczone: 20 noclegów x średnio 18 osób tj. 90% wielkości grupy. 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. Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. III SOPZ
Pokoje	pokoje jednoosobowe lub dwoosobowe do pojedynczego wykorzystania dla średnio 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie
Usługa cateringowa	Szkolenie 1 dniowe: 1 obiad, 1 całodniowa przerwa kawowa Szkolenie 2 dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe Średnio łączenie 1 200 usług cateringowych, liczonych: 60 dni szkoleniowe x średnio 20 osób w każdej grupie szkoleniowej. 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	łącznie liczba dni szkoleniowych
1	1	Techniki fizjoterapeutyczne stosowane u pacjentów z dysfunkcjami układu oddechowego	lubuskie	21-22.01.2023 r.	2	1	40
			dolnośląskie	14-15.01.2023 r. 21-22.04.2023 r.		2	
			opolskie	11-12.02.2023 r.		1	
			śląskie	14-15.12.2022 r. 04-05.02.2023 r.		2	
			łódzkie	28-29.01.2023 r.		1	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

			świętokrzyskie	18-19.02.2023 r.		1	
			małopolskie	21-22.01.2023 r. 09-10.09.2023 r.		2	
			podkarpackie	18-19.03.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	25-26.02.2023 r.		1	
			podlaskie	11-12.03.2023 r.		1	
			mazowieckie	04-05.02.2023 r. 02-03.09.2023 r.		2	
			lubelskie	28-29.01.2023 r.		1	
			pomorskie	18-19.02.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	14-15.01.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	14-15.04.2023 r.		1	
			wielkopolskie	23-24.05.2023 r.		1	
2	2	Przeprowadzenie badań czynnościowych płuc dla potrzeb fizjoterapii i ich interpretacja	lubuskie	09.12.2022 r.	1	1	20
			dolnośląskie	01.04.2023 r.		1	
			opolskie	02.06.2023 r.		1	
			śląskie	21.09.2023 r. 24.11.2023 r.		2	
			łódzkie	19.05.2023 r.		1	
			świętokrzyskie	06.10.2023 r.		1	
			małopolskie	07.07.2023 r. 03.11.2023 r.		1	
			podkarpackie	02.12.2022 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	17.11.2023 r.		1	
			podlaskie	19.12.2022 r.		1	
			mazowieckie	23.06.2023 r.		2	
			lubelskie	13.01.2023 r.		1	
			pomorskie	15.09.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	23.09.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	21.07.2023 r.		1	
			wielkopolskie	10.02.2023 r. 07.07.2023 r. 13.10.2023 r.		3	
			SUMA				

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI TRENERSKIEJ

- 1) 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.
- 2) Jeden dzień szkoleniowy to 8h dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- 3) Wykonawca zapewni łącznie 3 Trenerów Prowadzących oraz 3 Trenerów Wspomagających do wykonanie przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdej grupy szkoleniowej 2 trenerów (prowadzącego i wspomagającego).
- 7) 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
- 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 przed datą rozpoczęcia szkolenia przekaże Wykonawcy elektroniczne wersje następującej dokumentacji szkoleniowej:
 - a. listy obecności,
 - b. listy odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu i usługi noclegowej,
 - c. kart egzaminacyjnych,
 - d. protokoły 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 dokumentu, o którym 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).
- 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, 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, 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

- 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 oddalona od hotelu, w którym nocują uczestnicy szkolenia maksymalnie o 25 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, 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.
- 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, krzesel.
- 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 krzesel 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 przekaze Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę szkoleniową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).
- 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);

¹ <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/>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

- 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.

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).



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

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 dotyczą jednego obiadu dla jednego uczestnika) - jeden na każdy dzień szkoleniowy:
 - i. Pierwsze danie: zupa (min. 200 ml/osobę);
 - 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 PULMONOLOGICZNEJ

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:	Techniki fizjoterapeutyczne stosowane u pacjentów z dysfunkcjami układu oddechowego
1.	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Układ oddechowy - budowa dróg oddechowych, fizjologiczne aspekty oddychania i oczyszczania z zalegającej wydzieliny. 2. Inhalacja - Nieodzowny i konieczny element wspomagający fizjoterapię oddechową: <ol style="list-style-type: none"> a. Wzorzec oddechowy podczas inhalacji a depozycja leku w dolnych drogach oddechowych, dobór interfejsu do indywidualnych potrzeb pacjenta, metody rozpylania leku, b. Poprawa skuteczności inhalacji poprzez łączenie z innymi technikami. 3. Techniki oczyszczania dolnych dróg oddechowych. <ol style="list-style-type: none"> a. Techniki stymulacji oraz oczyszczania dolnych dróg oddechowych. 4. Techniki oczyszczania dolnych dróg oddechowych:



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</p>	<p>a. Techniki stymulacji oraz oczyszczania dolnych dróg oddechowych - ćwiczenia efektywnego kaszlu.</p> <p>Model kręgosłupa z klatką piersiową na statywie z potylicą i miednicą oraz połączeniem żeber pozwalającym na imitację naturalnych ruchów klatki piersiowej o naturalnych proporcjach.</p> <p>Respirator domowy <i>ResMed Astral 150</i> lub równoważny</p> <p>Respirator domowy <i>ResMed Stellar 150</i> lub równoważny</p> <p>Asystor kaszlu plus IPPB <i>NIPPY Clearway 2</i> lub równoważny</p> <p>Maska do NIV (nieinwazyjnej wentylacji) nosowa kompatybilne z respiratorem domowym</p> <p>Maska do NIV (nieinwazyjnej wentylacji) ustno-nosowa kompatybilne z respiratorem domowym</p> <p>Obwód oddechowy do respiratorów kompatybilny z <i>ResMed Astral 150</i> i <i>ResMed Stellar 150</i> lub równoważnymi dostarczonymi w zamówieniu</p> <p>Filtr oddechowy bakteryjno-wirusowy kompatybilny z respiratorem</p> <p>Pikflometr z końcówką do maski ustno-nosowej</p> <p>Worek samorozprężalny <i>AMBU</i> dla dorosłych</p> <p>Rura wielorazowego użytku, z czystego silikonu z miękkimi łącznikami, długość 0,4-0,6 m, rozmiar 22 mm - przewód oddechowy</p> <p>Zastawka jednokierunkowa 22M-22M kompatybilna z rurą wielorazowego użytku z silikonu (przewodem oddechowym)</p> <p>Maska ustno-nosowa (twarzowa) do wentylacji z miękkim mankietem dla osoby dorosłej rozmiar średni (kompatybilna z asystorem kaszlu)</p> <p>Rura wielorazowego użytku, z czystego silikonu z miękkimi łącznikami, długość 1,8-2,0 m, rozmiar 22mm - przewód oddechowy</p> <p>Port wydechowy do IPPB</p> <p>Ustnik do IPPB (nieinwazyjny ustnik kątowy z nacięciem 22M/15F)</p> <p>Inhalator <i>Pari Boy Classic</i> lub równoważny</p> <p>Nebulizator <i>PARI COMPACT2</i> lub równoważny</p> <p>Inhalator <i>Pari Boy Junior</i> lub równoważny</p> <p>INhalator akumulatorowy <i>PARI EFLOW RAPID</i> lub równoważny</p> <p>Inhalator <i>AP30</i> z nebulizatorem aktywowanym wdechem <i>AeroEclipse</i> lub równoważny</p> <p>Nebulizator <i>AeroEclipse XL BAN</i> aktywowany oddechem lub równoważny</p> <p>INTEC Inhalator membranowy <i>TWISTER MESH</i> lub równoważny</p>
--	---	---



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

		<p>AeroChamber Plus komora inhalacyjna spejser dla dzieci i dorosłych</p> <p>Inhalator do nebulizacji zatok PARI SINUS2 lub równoważny</p> <p>PARI PEP system S lub równoważny</p> <p>PARI O-PEP lub równoważny</p> <p>Trenażer oporowy O-PEP Aerobika lub równoważny</p> <p>PHILIPS RESPIRONICS THRESHOLD IMT lub równoważny</p> <p>PHILIPS RESPIRONICS THRESHOLD PEP lub równoważny</p> <p>Acapella do ćwiczeń oddechowych i drenażu oskrzeli</p> <p>Pari RC Cornet Urządzenie do fizjoterapii schorzeń dróg oddechowych i chorób płuc lub równoważny</p> <p>Medex / Senator Professional 3D (Vibrax) lub równoważny masażer dwupłaszczyznowy (pionowy i poziomy) wspomagający w oczyszczaniu oskrzeli z zalegającego śluzu</p> <p>Sól hipertoniczna 3% 5ml</p> <p>Manometr PARI 0-100 MBAR lub równoważny kompatybilny z PEP System</p> <p>Model demonstracyjny płuc o naturalnych proporcjach</p> <p>Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</p> <p>stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)</p>
2.	tytuł szkolenia:	Przeprowadzenie badań czynnościowych płuc dla potrzeb fizjoterapii i ich interpretacja
	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy fizjologii układu oddechowego: <ol style="list-style-type: none"> a. Wentylacja płuc, b. Rola krążenia płucnego w procesie oddychania, c. Dyfuzja gazów oddechowych w płucach. 2. Badania czynności układu oddechowego: <ol style="list-style-type: none"> a. Badanie spirometryczne, b. Badanie szczytowego przepływu wydechowego za pomocą pikflometru, c. Próba rozkurczowa, d. Próba prowokacyjna, e. Badanie bodypletyzmoigraficzne, f. Badanie zdolności dyfuzji gazów w płucach (DLCO), obecnie określane jako badanie współczynnika transferu płucnego dla tlenu węgla (lung transfer factor for carbon monoxide – TLCO). 3. Badanie fizykalne klatki piersiowej: <ol style="list-style-type: none"> a. Badanie subiektywne i obiektywne uwzględniające specyfikę prawdopodobnych zaburzeń oddechowych. 4. Wykonanie badania spirometrycznego:



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 05/10/2022/KIF/7.1

		<ul style="list-style-type: none"> a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania. 5. Wykonanie próby rozkurczowej: <ul style="list-style-type: none"> a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania. 6. Wykonanie próby prowokacyjnej dla swoistej i nieswoistej reaktywności oskrzeli: <ul style="list-style-type: none"> a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania. 7. Wykonanie badania bodypletyzmo graficznego. Wykonanie badania DLCO: <ul style="list-style-type: none"> a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania. 8. Badania czynności wentylacyjnej płuc: <ul style="list-style-type: none"> a. Interpretacja dla potrzeb fizjoterapii nie tylko w schorzeniach układu oddechowego. 9. Badanie przedmiotowe: <ul style="list-style-type: none"> a. Oglądanie, Opukiwanie, Ostuchiwanie.
	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</p>	<p>Spirometr przenośny Spirobank II Advanced lub równoważny Turbina jednorazowego użytku z ustnikiem (zestaw 60 szt.) kompatybilna ze spirometrem przenośnym Spirobank II Advanced lub równoważnym Spirometr przenośny Spirolab New lub równoważny (zestaw z głowicą pomiarową, klipsem na nos, torbą transportową, papierem do drukarki; oprogramowanie w języku polskim, kolorowy dotykowy wyświetlacz, wbudowana drukarka, wbudowany akumulator)</p> <p>Jednorazowa turbina z ustnikiem do MIR kompatybilna ze spirometrem przenośnym dostarczoną w zamówieniu Mini spirometr SPIROMETR CONTEC SP80B lub równoważny Ustniki do mini spirometru kompatybilne SPIROMETR CONTEC SP80B lub równoważnym dostarczanym w zamówieniu Pikflometr mechaniczny MicroRPM miernik siły mięśni oddechowych lub równoważny Ustniki do MicroRPM miernika siły mięśni oddechowych</p> <p>Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</p> <p>stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)</p>