



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/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 projektu 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 dwudniowych w latach 2022-2023 na terenie województw i miast:
- lubuskiego, miasta: Zielona Góra i/lub Gorzów Wielkopolski
 - dolnośląskiego, miasta: Wrocław i/lub Wałbrzych i/lub Legnica i/lub Jelenia Góra i/lub Bolesławiec
 - opolskiego, miasta: Opole i/lub Nysa i/lub Kluczbork i/lub Kędzierzyn-Koźle
 - śląskiego, miasta: Katowice i/lub Bielsko Białą i/lub Częstochowa i/lub Gliwice i/lub Rybnik i/lub Sosnowiec,
 - łódzkie, miasta: Łódź i/lub Piotrków Trybunalski i/lub Sieradz,
 - świętokrzyskie, miasta: Kielce i/lub Busko-Zdrój i/lub Ostrowiec Świętokrzyski,
 - małopolskie, miasta: Kraków i/lub Wadowice i/lub Nowy Targ i/lub Nowy Sącz i/lub Tarnów,
 - podkarpackie, miasta: Rzeszów i/lub Sanok i/lub Jarosław,
 - warmińsko-mazurskie, miasta: Olsztyn i/lub Elbląg i/lub Giżycko,
 - podlaskie, miasta: Białystok i/lub Augustów i/lub Łomża,
 - mazowieckie, miasta: Warszawa i/lub Radom i/lub Siedlce i/lub Płock,
 - lubelskie, miasta: Lublin i/lub Białą Podlaska i/lub Zamość,
 - pomorskie, miasta: Gdańsk i/lub Słupsk i/lub Stargard Gdański,
 - kujawsko-pomorskie, miasta: Bydgoszcz i/lub Toruń i/lun Grudziądz i/lub Włocławek,
 - zachodniopomorskie, miasta: Szczecin i/lub i/lub Kołobrzeg i/lub Stargard i/lub Koszalin,
 - 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:
- Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego,
 - sali szkoleniowej,
 - noclegu wraz z kolacją i śniadaniem dla uczestników szkolenia,
 - 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:
- nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
 - współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalania miejsc sal szkoleniowych, noclegów, cateringu, ewentualnych zmian harmonogramów szkoleń, przypisywania trenerów do konkretnych szkoleń.
 - koordynacja pracy trenerów;
 - kontrolowanie przekazywania dokumentacji ze szkoleń Zamawiającemu;
 - bieżącego kontaktu z Zamawiającym.

- 4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	40
---------------------------	----



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/KIF/7.1

Liczba dni szkoleniowych	80
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 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem Średnio łączenie 720 noclegów, liczone: 40 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 dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla średnio 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie
Usługa cateringowa	Szkolenie 2 dniowe: 2 obiady, 2 całonocne przerwy kawowe Średnio łączenie 1 600 usług cateringowych, liczonych: 80 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	4	Model rehabilitacji osób po przebytych COVID-19	Lubuskie	20-21.05.2023 r.	2	1	40
			Dolnośląskie	06-07.05.2023 r. 26-27.05.2023 r.		2	
			Opolskie	15-16.07.2023 r.		1	
			Śląskie	11-12.01.2023 13-14.05.2023 r.		2	
			Łódzkie	24-25.06.2023 r.		1	
			Świętokrzyskie	01-02.07.2023 r.		1	
			Małopolskie	25-26.02.2023 r. 25-26.09.2023 r.		2	
			Podkarpackie	14-15.10.2023 r.		1	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/KIF/7.1

			warmińsko-mazurskie	16-17.09.2023 r.		1	
			Podlaskie	25-26.08.2023 r.		1	
			Mazowieckie	04-05.03.2023 r. 07-08.08.2023 r.		2	
			Lubelskie	15-16.04.2023 r.		1	
			Pomorskie	06-07.02.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	21-22.04.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	29-30.07.2023 r.		1	
			Wielkopolskie	14-15.03.2023 r.		1	
2	5	Terapia manualna w fizjoterapii oddechowej	Lubuskie	17-18.06.2023 r.		1	
			Dolnośląskie	11-12.01.2023 21-22.10.2023 r.		2	
			Opolskie	12-13.08.2023 r.		1	
			Śląskie	20-21.12.2022 r. 18-19.11.2023 r.		2	
			Łódzkie	08-09.07.2023 r.		1	
			Świętokrzyskie	25-26.11.2023 r.		1	
			Małopolskie	16-17.12.2022 r. 03-04.06.2023 r.		2	
			Podkarpackie	05-06.08.2023 r.	2	1	40
			warmińsko-mazurskie	01-02.04.2023 r.		1	
			Podlaskie	07-08.10.2023 r.		1	
			Mazowieckie	25-26.03.2023 r. 30.09-01.10.2023 r.		2	
			Lubelskie	22-23.07.2023 r.		1	
			Pomorskie	04-05.11.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	28-29.10.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	19-20.08.2023 r.		1	
			Wielkopolskie	11-12.02.2023 r.		1	
			SUMA			40	80

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 **4 Trenerów Prowadzących** oraz **4 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/KIF/7.1

- 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 zobowiązuje się do przekazania 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/KIF/7.1

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 14/10/2022/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 oddalony 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 14/10/2022/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 14/10/2022/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 dotyczy 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:	Model rehabilitacji osób po przebyciu COVID-19
4.	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Składowe badania fizjoterapeutycznego chorego po przebyciu COVID-19. 2. Skala oceny poszczególnych objawów występujących w populacji osób po przebyciu COVID-19 (m.in. duszność, zmęczenie, niepokój). 3. Metodyka przeprowadzania testów marszowych w celu oceny tolerancji wysiłku fizycznego (m.in. 6MWT, ISWT) oraz wybranych testów sprawności fizycznej. 4. Interpretacja testu 6-min. chodu i na jego podstawie planuje obciążenie pacjenta w czasie treningu fizycznego. 5. Powikłania związane z przebyciem COVID-19. 6. 6.wskazuje problemy terapeutyczne występujące u chorego (np. zwiększony wysiłek oddechowy),



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/KIF/7.1

	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</p>	<p>7. wymienia techniki i strategie terapeutyczne stosowane u chorych po przebyciu COVID-19. 8. Założenia modelu rehabilitacji po przebyciu COVID-19, realizowanego w ramach pilotażu w Szpitalu Specjalistycznym MSWiA w Głuchołazach. 9. Zespół PEM (Post-Exertional Malaise). Zespół POTS (zespoł posturalnej tachykardii osrtoststycznej)</p> <p>Biofeedback oddechowy z laptopem i oprogramowaniem Aparat do wykonania 6-cio Minutowego Testu Chodu (6 Minute Walk Test) z możliwością wykonania spirometrii Ustniki jednorazowe kompatybilne za Spiropalm 6MWT lub równoważnym dostarczanym w zamówieniu Nebulizator PARI COMPACT2 lub równoważny Inhalator Pari Boy Junior lub równoważny Inhalator akumulatorowy PARI EFLOW RAPID lub równoważny PARI PEP system S lub równoważny kompatybilny z nebulizatorem Trenażer oddechu PARI O-PEP lub równoważny Manometr PARI 0-100 MBAR lub równoważny kompatybilny z PEP System</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>
<p>5.</p>	<p>tytuł szkolenia:</p> <p>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</p>	<p>Terapia manualna w fizjoterapii oddechowej</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie, cele i założenia kursu. 2. Rola fizjoterapii oddechowej: <ol style="list-style-type: none"> a. znaczenie i możliwości fizjoterapii w dobie chorób zakaźnych w szczególności covid-19. 3. Wprowadzenie do terapii manualnej: <ol style="list-style-type: none"> a. historia terapii manualnej, terminologia oraz charakterystyka technik stosowanych w terapii manualnej. 4. Metodyka badania w terapii manualnej: <ol style="list-style-type: none"> a. wywiad, oglądanie, palpacja, testy kliniczne, badania dodatkowe. 5. Metodyka badania w terapii manualnej: <ol style="list-style-type: none"> a. wywiad, oglądanie, palpacja, testy kliniczne, badania dodatkowe. 6. Anatomia prawidłowa klatki piersiowej: <ol style="list-style-type: none"> a. budowa i funkcja klatki piersiowej. Układ wegetatywny. 7. Biomechanika klatki piersiowej: <ol style="list-style-type: none"> a. Biomechanika kręgosłupa piersiowego. Funkcja i połączenia żeber. 8. Zniekształcenia i wady klatki piersiowej: <ol style="list-style-type: none"> a. strukturalne i funkcjonalne wady oraz zaburzenia w budowie klatki piersiowej. 9. Wzorzec oddechowy: <ol style="list-style-type: none"> a. Ocena wzorca oddechowego. 10. Tory oddechowe:



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
 do Zapytania ofertowego
 nr 14/10/2022/KIF/7.1

		<ul style="list-style-type: none"> a. fizjologiczne tory oddechowe, Tory oddechowe w wybranych jednostkach chorobowych. 11. Badanie odcinka piersiowego: <ul style="list-style-type: none"> a. Ocena kształtu i budowy badanie ruchów niespecyficznych badanie monosegmentarne testy prowokacyjne testy bezpieczeństwa. 12. Badanie żeber: <ul style="list-style-type: none"> a. ogólne badanie żeber ocena ruchomości żeber, zablokowania żebra w pozycji wdechowej/ wydechowej. 13. Techniki mięśniowo -powięziowe: <ul style="list-style-type: none"> a. techniki tkanek miękkich bez ruchu kręgosłupa. 14. Techniki mięśniowo -powięziowe: <ul style="list-style-type: none"> a. techniki tkanek miękkich z ruchem kręgosłupa. 15. Techniki mięśniowo -powięziowe: <ul style="list-style-type: none"> a. Stretching. 16. Techniki stawowe kręgosłup piersiowy: <ul style="list-style-type: none"> a. Mobilizacje stawów kręgosłupa. 17. Techniki stawowe kręgosłup piersiowy: <ul style="list-style-type: none"> a. Manipulacje stawów kręgosłupa. 18. Techniki stawowe dla żeber: <ul style="list-style-type: none"> a. Mobilizacje i manipulacje żeber. 19. Autoterapia: <ul style="list-style-type: none"> a. techniki atomobilizacji oraz autostretchingu. 20. Pytania oraz podsumowanie.
	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</p>	<p>Klin kaltenborna duży, elastyczny (wymiary około (mm) D: 200-220 S: 100-110 W: 70-50)</p> <p>Pas trakcyjny do terapii manualnej, długość 2,5 metra, szerokość 5 cm, z kłamrą do regulacji długości</p> <p>Kredka do ciała - hipoalergiczna</p> <p>Bańki chińskie gumowe</p> <p>Półwałek rehabilitacyjny - wymiary około 60x15x10 cm</p> <p>Floss band - 1,5mm grubości</p> <p>Poduszka z wypełnieniem syntetycznym 40x40 cm z poszewką granatową</p> <p>Roller (gładki wałek do masażu i rehabilitacji)</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>Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</p>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 14/10/2022/KIF/7.1*

		stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)
--	--	--