



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/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 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 neurologicznej**.

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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	50
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, w grupie tematycznej nr 18 średnia liczba uczestników wynosi 10
Noclegi dla uczestników szkoleń	Szkolenie 1 dniowe: brak noclegu Szkolenie 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem  Średnio łącznie 90 noclegów, liczone: 10 noclegów x średnio 9 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 1 dniowe: 1 obiad, 1 całodniowa przerwa kawowa Szkolenie 2 dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe  Średnio łącznie 1000 usług cateringowych, liczonych: 40 dni szkoleniowe x średnio 20 osób plus 20 dni szkoleniowe x średnio 10 osób w grupie tematycznej nr 18.  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	18	Kwalifikowanie i ostrzykiwanie toksyną botulinową w zaburzeniach regulacji napięcia	lubuskie	-	2	0	20
			dolnośląskie	29-30.03.2023 r.		1	
			opolskie	-		0	
			śląskie	22-23.07.2023 r.		1	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

		mięśniowego kończyn górnych i dolnych	łódzkie	18-19.02.2023 r. 12-13.10.2023 r.		2	
			świętokrzyskie			0	
			małopolskie	15-16.04.2023 r. 06-07.05.2023 r.		2	
			podkarpackie	26-27.10.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	-		0	
			podlaskie	-		0	
			mazowieckie	15-16.07.2023 r.		1	
			lubelskie	17-18.06.2023 r.		1	
			pomorskie	-		0	
			kujawsko-pomorskie	-		0	
			zachodniopomorskie	-		0	
			wielkopolskie	21-22.10.2023 r.		1	
2	24	Upadki i zaburzenia równowagi u osób starszych – diagnostyka i postępowanie.	lubuskie	30.06.2023 r.	1	1	20
			dolnośląskie	10.03.2023 r. 24.11.2023 r.		2	
			opolskie	09.12.2022 r.		1	
			śląskie	21.04.2023 r. 27.10.2023 r.		2	
			łódzkie	02.06.2023 r.		1	
			świętokrzyskie	14.10.2023 r.		1	
			małopolskie	24.03.2023 r. 30.09.2023 r.		2	
			podkarpackie	03.11.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	08.09.2023 r.		1	
			podlaskie	24.11.2023 r.		1	
			mazowieckie	20.01.2023 r. 19.05.2023 r.		2	
			lubelskie	31.03.2023 r.		1	
			pomorskie	09.09.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	14.04.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	02.12.2022 r.		1	
			wielkopolskie	17.11.2023 r.		1	
3	25	Zaawansowana ocena geriatryczna – diagnostyka fizjoterapeutyczna	lubuskie	14.04.2023 r.	1	1	20
			dolnośląskie	18.02.2023 r. 23.02.2023 r.		2	
			opolskie	14.07.2023 r.		1	
			śląskie	20.04.2023 r. 12.08.2023 r.		2	
			łódzkie	28.04.2023 r.		1	
			świętokrzyskie	17.03.2023 r.		1	
			małopolskie	10.03.2023 r. 23.06.2023 r.		2	
			podkarpackie	21.07.2023 r.		1	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

			warmińsko-mazurskie	20.03.2023 r.		1	
			podlaskie	02.06.2023 r.		1	
			mazowieckie	06.02.2023 r. 20.10.2023 r.		2	
			lubelskie	27.01.2023 r.		1	
			pomorskie	16.06.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	03.03.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	30.06.2023 r.		1	
			wielkopolskie	08.09.2023 r.		1	
			<b>SUMA</b>			<b>50</b>	<b>60</b>

## 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 **4 Trenerów Prowadzących** oraz **4 Trenerów Wspomagających** do wykonania przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach.
- 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 przez 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



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

- 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](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 mierzona w linii prostej.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

- 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.
- 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).





Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

- 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 przekazuje 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.

## 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.

<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/>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

- 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);
    - 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,





Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

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 NEUROLOGICZNEJ

- 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:	Kwalifikowanie i ostrzykiwanie toksyną botulinową w zaburzeniach regulacji napięcia mięśniowego kończyn górnych i dolnych
18	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wpływ SARS-CoV2 na Układ Nerwowy               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Podział powikłań neurologicznych po przejściu Covid 19</li> </ol> </li> <li>2. Spastyczność               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Definicja Patomechanizm powstawania zaburzeń regulacji napięcia mięśniowego</li> <li>b. Regulacja napięcia mięśniowego</li> <li>c. Spastyczność</li> </ol> </li> <li>3. Ocena spastyczności               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Ocena oporu dla ruchu biernego skala Ashwortha i zmodyfikowana skala MAS</li> <li>b. Skala występowania spazmów mięśniowych wg. Penna</li> <li>c. skala napięcia Adductor Tone Rating</li> </ol> </li> <li>4. Udar Mózgu               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Informacje na temat, etiologii, rodzajów, objawów udarów mózgu</li> <li>b. kliniczne wzorce spastyczności dla kończyny górnej i dolnej</li> </ol> </li> <li>5. Spastyczność               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Spastyczność kończyny górnej i dolnej powikłania spastyczności</li> </ol> </li> <li>6. Fizjoterapia w spastyczności               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Cele leczenia spastyczności</li> <li>b. postępowanie fizjoterapeutyczne po leczeniu toksyną</li> </ol> </li> <li>7. Koniec.               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Wnioski pytania podsumowanie.</li> </ol> </li> <li>8. Metody leczenia Spastyczności.</li> <li>9. Ostrzykiwanie toksyną botulinową grup mięśniowych w obrębie kończyny górnej.               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. zajęcia praktyczne.</li> </ol> </li> <li>10. Ostrzykiwanie toksyną botulinową grup mięśniowych w obrębie kończyny dolnej.               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. zajęcia praktyczne.</li> </ol> </li> <li>11. Zabezpieczenie kończyny dolnej i górnej po ostrzyknięciu toksyną botulinową               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. zajęcia praktyczne castowanie.</li> </ol> </li> </ol>
	Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia	<p>Aparat USG w formie tabletu z głowicą konweksową i linową</p> <p>Rękawiczki jednorazowe komplet 3 opakowania w rozmiarach S,M,L po 100 szt.</p> <p>Strzykawka jednorazowa 3-częściowa 2 ml</p>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

	<p><b>(przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b></p>	<p>Igły jednorazowe zestaw 100 szt. 0,7x50 mm Sól fizjologiczna NaCl 0,9% 500ml Demonstracyjne ramię do iniekcji Trenażer do wkluc domięśniowych (model pośladka) Casty 5 cm (gips syntetyczny półsztywny) Casty 7 cm (gips syntetyczny półsztywny) Casty 10 cm (gips syntetyczny półsztywny) Casty 12 cm (gips syntetyczny półsztywny) Wata syntetyczna - podkład podgipsowy wodoodporny 10cm X 3m Pończocha pod gips Rękaw podgipsowy 5cm - rolka około 22 m Nożyczki do bandażowania opatrunkowe 16 cm Urządzenie elektryczne do cięcia castów</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 5 szt.)</p>
<p><b>24</b></p>	<p><b>Tytuł szkolenia:</b></p> <p><b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b></p>	<p>Upadki i zaburzenia równowagi u osób starszych – diagnostyka i postępowanie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Epidemiologia i konsekwencje zaburzeń równowagi i upadków wśród osób starszych             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Definicja upadku, epidemiologia i konsekwencje upadków u osób starszych</li> </ol> </li> <li>2. Zmiany inwolucyjne i chorobowe związane z występowaniem zaburzeń równowagi i upadków wśród osób starszych             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Zmiany inwolucyjne wpływające na zaburzenia równowagi, stany chorobowe zwiększające ryzyko upadku osób starszych</li> </ol> </li> <li>3. Zewnętrzne i wewnętrzne przyczyny zaburzeń równowagi i upadków u osób starszych             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Zewnętrzne i wewnętrzne przyczyny upadków</li> </ol> </li> <li>4. Ocena ryzyka wystąpienia zaburzeń równowagi i ryzyka wystąpienia upadków u osób starszych             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Ocena funkcjonalna</li> <li>b. Ocena zmysłów</li> <li>c. Ocena lęku przeciw upadkowego</li> </ol> </li> <li>5. Terapia pacjenta geriatrycznego objętego ryzykiem upadku             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Określenie celu terapii, mierzalność celu</li> <li>b. Składowe terapii</li> </ol> </li> <li>6. Programowanie fizjoterapii pacjenta geriatrycznego z zaburzeniami równowagi             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Indywidualny program fizjoterapeutyczny</li> <li>b. Gradacja planu terapeutycznego</li> <li>c. Elementy programu przeciw upadkowego</li> </ol> </li> <li>7. Edukacja pacjenta geriatrycznego objętym zwiększonym ryzykiem upadku             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Edukacja zdrowotna pacjenta 60+</li> </ol> </li> </ol>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

		8. Działania profilaktyczne dla osób starszych z podwyższonym ryzykiem upadku a. Fizjoprofilaktyka osób starszych zagrożonych ryzykiem upadku, analiza EBM
	<b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b>	<p>Symulator Odczuć Niedowładu Połowicznego</p> <p>Symulatory wady wzroku</p> <p>SNELLENA Tablica okulistyczna</p> <p>Tablica Do Badania Wrażliwości Na Kontras</p> <p>Słuchawki nauszne bezprzewodowe -doświadczanie szumów usznych</p> <p>Trójnóg</p> <p>Laska inwalidzka - aluminiowa, regulowana, z miękkim uchwytem</p> <p>Balkonik kroczący</p> <p>Chodzik dwukołowy dla dorosłych</p> <p>Balkonik – 3-kołowy</p> <p>Stoper cyfrowy</p> <p>Miara zwijana 10m</p> <p>Taśmy klejące kolorowe</p> <p>Materac gimnastyczny/rehabilitacyjny składany 3-częściowy (około 200x120x10)</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>
25	<b>Tytuł szkolenia:</b>	Zaawansowana ocena geriatryczna – diagnostyka fizjoterapeutyczna
	<b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wstęp do geriatry i gerontologii <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pojęcie starości</li> <li>b. Ramy czasowe wielu geriatrycznego</li> <li>c. Starzenie biologiczne, psychologiczne oraz społeczne</li> </ol> </li> <li>2. Zmiany inwolucyjne występujące w trakcie starzenia <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Zmiany wsteczne wpływające na funkcjonalność osoby starszej</li> </ol> </li> <li>3. Zmiany chorobowe występujące w trakcie starzenia oraz wielkie problemy geriatryczne. Konsekwencje zakażenia COVID-19 u pacjentów powyżej 60 r.z. <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Wielkie problemy geriatryczne: demencja, depresja,</li> <li>b. Wielkie problemy geriatryczne: zaburzenia równowagi oraz upadki, nietrzymanie moczu, nietrzymanie stolca.</li> <li>c. Inne schorzenia wieku starczego oraz Konsekwencje zakażenia COVID-19 u pacjentów powyżej 60 r.z.</li> </ol> </li> <li>4. Fizjoterapeutyczna ocena geriatryczna <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Ocena funkcjonalna</li> </ol> </li> <li>5. Ocena geriatryczna - dodatkowe testy i skale <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Ocena funkcji poznawczych</li> <li>b. Ocena stanu odżywienia</li> <li>c. Inne skale i testy stosowane w ocenie pacjenta starszego</li> </ol> </li> </ol>
	<b>Sprzęt potrzebny do realizacji części</b>	<p>Urządzenie do automatycznego pomiaru wskaźnika kostka-ramię (ABPI MD)</p> <p>Symulator odczuć starczych</p>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 17/10/2022/KIF/7.1

	<p><b>praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b></p>	<p>Bariatryczny Kombinezon Empathy Lungs- symulator duszności oddechowej oraz POChP Symulacja drżenia rąk Spirometr przenośny Spirobank II Advanced lub równoważny MicroRPM miernik siły mięśni oddechowych lub równoważny Pikflometr mechaniczny Pikflometr elektryczny Stoper cyfrowy Taśmy klejące kolorowe Miara zwijana 10m</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>
--	---	---