



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/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 i cateringu 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 jednodniowych 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 Starogard Gdański,
 - n) kujawsko-pomorskie, miasta: Bydgoszcz i/lub Toruń i/lub 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 niedziecinowej**.
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. usługi cateringowej (obiady oraz całonocne przerwy kawowe dla uczestników szkolenia).
- 3) Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia zapewni do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora. Do zadań koordynatora należeć będzie:
 - a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
 - b. współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalania miejsc sal szkoleniowych, 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 02/12/2022/KIF/7.1

Liczba grup szkoleniowych	50
Liczba dni szkoleniowych	50
Czas trwania 1 dnia szkoleniowego	8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.
Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:	Średnio 20 osób
Usługa cateringowa	Szkolenie 1 dniowe: 1 obiad, 1 całodniowa przerwa kawowa Średnio łącznie 1 000 usług cateringowych, liczonych: 50 dni szkoleniowych 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 i lokalizacja szkolenia*	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	Łączna liczba dni szkoleniowych
1	48	Pierwsza pomoc	lubuskie	16.05.2023 r. 15.06.2023 r.	1	2	50
			dolnośląskie	03.10.2023 r. 23.04.2023 r. (Legnica) 23.06.2023 r. 08.09.2023 r.		4	
			opolskie	30.09.2023 r. 03.12.2023 r.		2	
			śląskie	03.02.2023 r. (Katowice) 27.02.2023 r. (Rybnik) 19.05.2023 r. 22.09.2023 r. 04.11.2023 r.		5	
			łódzkie	10.02.2023 r. (Łódź) 30.06.2023 r. 10.11.2023 r.		3	
			świętokrzyskie	25.02.2023 r. (Kielce) 09.09.2023 r.		2	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/KIF/7.1

			małopolskie	10.03.2023 r. (Kraków) 01.06.2023 r. 29.07.2023 r. 17.11.2023 r. 03.10.2023 r.		5	
			podkarpackie	03.04.2023 r. (Rzeszów) 22.05.2023 r. 01.07.2023 r. 01.10.2023 r.		4	
			warmińsko-mazurskie	29.09.2023 r. 02.12.2023 r.		2	
			podlaskie	20.05.2023 r. 09.11.2023 r.		2	
			mazowieckie	28.01.2023 r. (Warszawa) 03.03.2023 r. (Siedlce) 28.07.2023 r. 07.10.2023 r. 08.12.2023 r.		5	
			lubelskie	19.06.2023 r. 14.04.2023 r. (Zamość)		2	
			pomorskie	04.02.2023 r. (Słupsk) 18.08.2023 r. 02.12.2023 r.		3	
			kujawsko-pomorskie	05.05.2023 r. 07.07.2023 r.		2	
			zachodniopomorskie	31.03.2023 r. (Kołobrzeg) 14.07.2023 r. 28.10.2023 r.		3	
			wielkopolskie	24.02.2023 r. (Ostrów Wielkopolski) 22.04.2023 r. (Poznań) 11.08.2023 r. 06.12.2023 r.		4	
				SUMA		50	50

* szkolenia, które nie mają wskazanych miast, będą zorganizowane w jednym z miast zgodnie z wykazem zawartym w pkt I ppkt 1)



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/KIF/7.1

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 prześle 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 dokumentu, o których mowa w lit. c oraz po jednym egzemplarzu pozostałych dokumentów.
- 11) Zamawiający prześle 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. liczby uczestników szkolenia korzystających z noclegów;
 - c. liczby uczestników z określonymi wymaganiami żywieniowymi.
- 13) Wykonawca w terminie 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia prześle 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/KIF/7.1

- 15) Zamawiający przekaze 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 przekaze 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 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 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.
- 5) sala szkoleniowa oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
- 6) sala szkoleniowa winna być umiejscowiona w budynku w sposób umożliwiający bezproblemową dostawę przez Zamawiającego stołów do terapii oraz innego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 7) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
- 8) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
- 9) w sali winna być możliwość dostawienia stołów do terapii do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane).
- 10) 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.
- 11) sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- 12) sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 13) zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 14) szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 15) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.
- 16) w sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/KIF/7.1

17) Zamawiający przekazuje Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę szkoleniową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).

18) 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.

IV. 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.

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 02/12/2022/KIF/7.1

- 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 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.

V. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ Z FIZJOTERAPII NIEDZIEDZINOWEJ

- 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:	Pierwsza pomoc
--------------	------------------	----------------



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/KIF/7.1

<p>48.</p>	<p>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wybrane stany zagrożenia życia. <ol style="list-style-type: none"> a. Omówienie wybranych stanów zagrożenia życia. Krótkotrwała utrata przytomności, udar mózgowy, napady drgawek (padaczka), hipoglikemia, Nagłe Zatrzymanie Krążenia. 2. Bezpieczeństwo udzielania pierwszej pomocy z uwzględnieniem podejrzenia choroby zakaźnej - COVID 19. <ol style="list-style-type: none"> a. Wskazanie na występujące ryzyko niebezpieczeństw podczas udzielania pierwszej pomocy w tym pacjentom z podejrzeniem choroby zakaźnej COVID 19 3. Prawidłowe wezwanie wykwalifikowanej pomocy. <ol style="list-style-type: none"> a. Uwzględnienie w schemacie postępowania możliwości wezwania wykwalifikowanej pomocy. 4. Ból w klatce piersiowej. <ol style="list-style-type: none"> a. Różnicowanie bólu w klatce piersiowej z uwzględnieniem stanu zagrożenia życia. 5. Wstrząs. <ol style="list-style-type: none"> a. Wstrząs i jego rodzaje jako stany zagrożenia życia. 6. Porażenie prądem. <ol style="list-style-type: none"> a. Zastosowanie właściwego postępowania w przypadku porażenia prądem elektrycznym. 7. Zadałwienie. <ol style="list-style-type: none"> a. Podjęcie prawidłowej reakcji w przypadku zadałwienia się pacjenta. 8. Krwawienie z nosa. <ol style="list-style-type: none"> a. Umiejętność właściwego udzielenia pierwszej pomocy w przypadku pacjenta z krwawieniem z nosa. 9. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osoby dorosłej. <ol style="list-style-type: none"> a. Praktyczne ćwiczenia wykonania resuscytacji krążeniowo - oddechowej u osoby dorosłej. 10. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dziecka. <ol style="list-style-type: none"> a. Praktyczne ćwiczenia wykonania resuscytacji krążeniowo - oddechowej u dziecka. 11. Odmienności w udzielaniu pierwszej pomocy w Nagłym zatrzymaniu Krążenia w przypadku pacjenta z podejrzeniem choroby zakaźnej Covid 19. <ol style="list-style-type: none"> a. Wskazanie na odmienności w prowadzeniu resuscytacji krążeniowo - oddechowej w przypadku podejrzenia u pacjenta choroby zakaźnej - COVID 19. 12. Prowadzenie resuscytacji oddechowej z użyciem worka samorozprężalnego. <ol style="list-style-type: none"> a. Praktyczne wykorzystanie resuscytatora w zabiegach wentylacji dróg oddechowych podczas resuscytacji. 13. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osoby dorosłej i u dziecka z użyciem defibrylatora AED. <ol style="list-style-type: none"> a. Praktyczne ćwiczenia wykonania resuscytacji krążeniowo oddechowej u osoby dorosłej i u dziecka z wykorzystaniem defibrylatora AED. 14. Pozycja bezpieczna. <ol style="list-style-type: none"> a. Praktyczne ćwiczenia w zastosowaniu u pacjenta pozycji bocznej bezpiecznej.
	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia</p>	<p>Zestaw fantomów do nauki resuscytacji LAERDAL Little Family QCPR z walizką lub równoważny (niemowlak, dziecko, osoba dorosła), Płuca/drogi oddechowe do fantomów do nauki resuscytacji LAERDAL Little Family zestaw 3 szt. (niemowlak, dziecko, osoba dorosła), Defibrylator szkoleniowy AED,</p>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 02/12/2022/KIF/7.1

	(przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):	Płyn do dezynfekcji skóry 250 ml - butelka z atomizerem, Torba medyczna z wyposażeniem (zestaw do pierwszej pomocy), Zestaw 4 szyn unieruchamiających typu Splint. Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji
--	--	---