



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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

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 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 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	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	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

		układu oddechowego	łódzkie	28-29.01.2023 r.		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	08.12.2023 r.		1	
			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	27.11.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	17.11.2023 r.	1	1	20
			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	
			<b>SUMA</b>			<b>40</b>	<b>60</b>

## II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI TRENERSKIEJ

- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez trenerów posiadających niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń i/lub kształcenia jako wykładowca akademicki wskazane każdorazowo do poszczególnych tematów szkoleń.
- Jeden dzień szkoleniowy to 8h dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Wykonawca zapewni łącznie **3** Trenerów Prowadzących oraz **3** Trenerów Wspomagających do wykonanie przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach.



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 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 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 mierzoną w linii prostej.
- 8) W przypadku, jeżeli odległość pomiędzy hotelem a miejscem szkolenia jest większa niż 1,5 km, Wykonawca zapewni Uczestnikom Projektu transport po zakończeniu dnia szkoleniowego do hotelu oraz następnego dnia z hotelu do Sali szkoleniowej. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 9) Standard transportu – spełniający wymagania zgodne z ustawą z dnia 16 grudnia 2010 r. o publicznym transporcie zbiorowym (Dz.U. 2022 poz. 1343)
- 10) Opis wyżywienia:
  - a. **Śniadanie** zgodnie ze standardem panującym w hotelu,
  - b. **Kolacja** zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu,

### IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE SALI SZKOLENIOWEJ

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



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](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, 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 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);

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





Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

	<p><b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b></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><b>INTEC</b> 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><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>
2.	<p><b>tytuł szkolenia:</b></p>	<p>Przeprowadzenie badań czynnościowych płuc dla potrzeb fizjoterapii i ich interpretacja</p>
	<p><b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy fizjologii układu oddechowego:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Wentylacja płuc,</li> <li>b. Rola krążenia płucnego w procesie oddychania,</li> <li>c. Dyfuzja gazów oddechowych w płucach.</li> </ol> </li> <li>2. Badania czynności układu oddechowego:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Badanie spirometryczne,</li> <li>b. Badanie szczytowego przepływu wydechowego za pomocą pikflometru,</li> <li>c. Próba rozkurczowa,</li> <li>d. Próba prowokacyjna,</li> <li>e. Badanie bodypletyzmoigraficzne,</li> <li>f. Badanie zdolności dyfuzji gazów w płucach (DLCO), obecnie określane jako badanie współczynnika transferu płucnego dla tlenku węgla (lung transfer factor for carbon monoxide – TLCO).</li> </ol> </li> <li>3. Badanie fizykalne klatki piersiowej:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Badanie subiektywne i obiektywne uwzględniające specyfikę prawdopodobnych zaburzeń oddechowych.</li> </ol> </li> <li>4. Wykonanie badania spirometrycznego:</li> </ol>



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"> <li>a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania.</li> <li>5. Wykonanie próby rozkurczowej:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania.</li> </ul> </li> <li>6. Wykonanie próby prowokacyjnej dla swoistej i nieswoistej reaktywności oskrzeli:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania.</li> </ul> </li> <li>7. Wykonanie badania bodypletyzmo graficznego. Wykonanie badania DLCO:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Przygotowanie do badania. Przebieg badania.</li> </ul> </li> <li>8. Badania czynności wentylacyjnej płuc:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Interpretacja dla potrzeb fizjoterapii nie tylko w schorzeniach układu oddechowego.</li> </ul> </li> <li>9. Badanie przedmiotowe:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Oglądanie, Opukiwanie, Ostuchiwanie.</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b></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><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>