



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 01/02/2023/KIF/7.1

## Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi polegającej na przeprowadzeniu szkoleń wraz z zapewnieniem trenerów przeprowadzających szkolenia, specjalistycznej 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 roku 2023 na terenie województw i miast:

- a) małopolskie, miasto: Kraków
- b) mazowieckie, miasto: Warszawa

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 pediatrycznej.

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 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, noclegów, cateringu, ewentualnych zmian harmonogramów szkoleń, przypisywania trenerów do konkretnych szkoleń.
- c. koordynacja pracy trenerów;
- d. kontrolowanie przekazywania dokumentacji ze szkoleń Zamawiającemu;
- e. bieżącego kontaktu z Zamawiającym.

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	6
Liczba dni szkoleniowych	12
Czas trwania 1 dnia szkoleniowego	8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.
Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:	średnio 20 osób



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 01/02/2023/KIF/7.1

Noclegi dla uczestników szkoleń	<p>Szkolenie 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem</p> <p>Średnio łącznie 108 noclegów, liczone: 6 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.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. III SOPZ</p>
Pokoje	<p>pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla średnio 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie</p>
Usługa cateringowa	<p>Szkolenie 2 dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe</p> <p>Średnio łącznie 240 usług cateringowych, liczonych: 12 dni szkoleniowych x średnio 20 osób w grupie szkoleniowej.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. V SOPZ</p>

5) Harmonogram i liczba szkoleń:

Lp.	Nr szkolenia	Temat szkolenia	Województwo	Miasto	Termin szkolenia	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	łącznie liczba dni szkoleniowych
1	38	Terapia EEG Biofeedback	mazowieckie	Warszawa	01-02.04.2023 r. 29-30.04.2023 r. 17-18.06.2023 r.	2	3	12
			małopolskie	Kraków	22-23.04.2023 r. 15-16.07.2023 r. 26-27.08.2023 r.		3	
<b>SUMA</b>							<b>6</b>	<b>12</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 **1 Trenera Prowadzącego** oraz **1 Trenera Wspomagającego** 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 01/02/2023/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 prześle 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.

a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanych ww. dokumentów w liczbie minimum równej liczbie uczestników danego szkolenia.
- 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. 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 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.
- 15) Zamawiający prześle Wykonawcy, po podpisaniu Umowy prezentacje multimedialne, materiały dydaktyczne do każdego tematu szkoleń oraz filmy instruktażowe, na podstawie których trenerzy będą przeprowadzali szkolenia.

### III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI NOCLEGOWEJ

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, obiekt hotelowy zobowiązany 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 01/02/2023/KIF/7.1

- 1) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważnie 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 szkoleń 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 SPECJALISTYCZNEJ SALI SZKOLENIOWEJ

**W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, miejsce szkolenia zobowiązane jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.**

- 1) Wykonawca zapewni dostęp do sali szkoleniowej na min. 9h każdego dnia szkoleniowego;
- 2) 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).
- 3) sala szkoleniowa winna znajdować się w placówce prowadzącej terapię EEG Biofeedback lub winna znajdować się w centrum konferencyjnym, szkoleniowym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 01/02/2023/KIF/7.1*

według kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej oraz winna być wyposażona w sprzęt specjalistyczny szczegółowo opisany w pkt 13) poniżej, 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.

- 4) sala szkoleniowa oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
- 5) sala szkoleniowa winna być umiejscowiona w budynku w sposób umożliwiający bezproblemową dostawę przez Wykonawcę sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 6) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
- 7) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł, a w przypadku realizacji szkolenia w placówce prowadzącej terapię EEG Biofeedback, zapewnienie na sali specjalistycznej lub odrębnej sali przeznaczonej do realizacji teoretycznej części szkolenia, stołów i krzeseł dla uczestników (w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie), w celu komfortowego przeprowadzenia szkolenia dla całej grupy szkoleniowej.
- 8) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników szkoleń, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników i trenerów.
- 9) sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- 10) w obiekcie w którym realizowane jest szkolenie winno znajdować się zaplecze sanitarne (toalety).
- 11) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.
- 12) 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>.
- 13) **Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**
  1. urządzenia do EEG Biofeedback:
    - a. zestaw EEG Biofeedback 4 kanałowy:
      - urządzenie do pomiaru sygnałów fizjologicznych
      - oprogramowanie do przetwarzania sygnałów fizjologicznych i prowadzenia treningów
      - oprogramowanie do diagnostyki QEEG
      - gry, media i plansze biofeedback
      - elektrody EEG miseczkowe i uszne
      - sensory do Biofeedbacku peryferyjnego GSR, HRV, RESP, TEMP
      - pasty ścierające i przewodzące
    - b. zestaw komputerowy:
      - komputer (notebook lub stacjonarny)
      - dodatkowy monitor lub telewizor dla trenującego (32-40 cali)
      - kolorowa drukarka do drukowania raportów z sesji treningowych
      - słuchawki/głośniki do feedbacku akustycznego
  2. stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie;
  3. flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
  4. projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);

<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 01/02/2023/KIF/7.1

5. ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
6. możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

## V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

**W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, 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 całonocną przerwę kawową dla każdego uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- 2) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
  - a. w przypadku braku odpowiedniej przestrzeni do dostarczenia usługi cateringowej w miejscu odbywania szkolenia, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odrębnego pomieszczenia/sali zastępczej do wydawania obiadów o standardzie nie niższym niż wymieniony w przedmiocie zamówienia/ znajdującego się w niewielkiej odległości od sali szkoleniowej.
  - b. przygotowanie i dostarczenie przerw kawowych dla uczestników szkolenia nastąpi w czasie i miejscu realizacji szkolenia. W tym celu Wykonawca zagwarantuje dla całej grupy szkoleniowej dedykowaną powierzchnię oraz odpowiednią liczbę stolików do serwowania przerw kawowych dla wszystkich uczestników szkolenia. Przerwa kawowa dostępna jest podczas trwania danego dnia szkoleniowego w sposób ciągły, co oznacza, że uczestnicy szkoleń mają dostęp do przygotowanej przerwy kawowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleniowych.
  - c. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wysokiego poziomu świadczonej usługi cateringowej oraz zapewnienia warunków zgodnych z przepisami BHP w trakcie trwania szkolenia oraz zagwarantowania dostępności usługi we wskazanych terminach 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 2022, poz. 2132 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 01/02/2023/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 2022, poz. 2132 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 żywienia:
- 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 PEDIATRYCZNEJ

- 1) Poniżej Zamawiający przedstawia podstawowe zagadnienia merytoryczne realizowane w trakcie planowanych szkoleń zgodnie z harmonogramem ujętym w **pkt. I SOPZ** wraz ze sprzętem niezbędnym do przeprowadzenia części praktycznej szkolenia.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 01/02/2023/KIF/7.1

Nr szkolenia	Tytuł szkolenia:	Terapia EEG Biofeedback
38.	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ogólne założenia terapii EEG Biofeedback               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Podstawowe wiadomości z zakresu terapii EEG Biofeedback</li> <li>b. Rodzaje EEG Biofeedback</li> <li>c. Wymagania organizacyjne terapii EEG Biofeedback</li> <li>d. Pokaz praktyczny terapii EEG Biofeedback</li> </ol> </li> <li>2. WSKAZANIA DO TERAPII EEG BIOFEEDBACK - cz. 1               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Zaburzenia rozwoju psychomotorycznego dziecka - definicja, etiologia, terapia</li> <li>b. Zaburzenia przetwarzania sensomotorycznego - rodzaje, charakterystyka, diagnostyka</li> </ol> </li> <li>3. WSKAZANIA DO TERAPII EEG BIOFEEDBACK - cz. 2               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Etiologia, przebieg, zaburzenia dominujące w ASD</li> <li>b. Terapia dzieci z ASD</li> <li>c. ADHD - etiologia, typologia, objawy, zaburzenia współistniejące</li> <li>d. Trudności szkolne dziecka z ADHD</li> </ol> </li> <li>4. WSKAZANIA DO TERAPII EEG BIOFEEDBACK - cz. 3               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Dzieci z zaburzeniami uczenia się - definicja, podział, rodzaje zaburzeń oraz specyficzne potrzeby edukacyjne</li> <li>b. Dysleksja rozwojowa - terminologia, przyczyny, typologia</li> <li>c. Dyskalkulia rozwojowa - terminologia, podstawowe formy</li> </ol> </li> <li>5. Teoria i praktyka EEG Biofeedback               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Podstawy neurofizjologiczne terapii EEG Biofeedback</li> <li>b. Zastosowanie terapii EEG Biofeedback w rehabilitacji pediatrycznej w teorii i praktyce</li> </ol> </li> <li>6. Praktyka EEG Biofeedback               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Praktyczne zastosowanie terapii EEG Biofeedback</li> </ol> </li> <li>7. Praktyka EEG Biofeedback               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Praktyczne zastosowanie terapii EEG Biofeedback</li> </ol> </li> <li>8. Test</li> </ol>