



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 02/02/2023/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) dolnośląskie, miasto: Wrocław
- b) lubelskie, miasto: Lublin
- c) łódzkie, miasto: Łódź
- d) małopolskie, miasto: Kraków
- e) mazowieckie, miasto: Warszawa
- f) opolskie, miasto: Opole
- g) podkarpackie, miasto: Rzeszów
- h) podlaskie, miasto: Białystok
- i) śląskie, miasto: Katowice
- j) wielkopolskie, miasto: Poznań

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 ortopedycznej i kardiologicznej**.

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. Specjalistycznej 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.

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	20
Liczba dni szkoleniowych	40



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

Czas trwania 1 dnia szkoleniowego	8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.
Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:	Średnio 20 osób
Noclegi dla uczestników szkoleń	Szkolenie 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem  Średnio łącznie 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 2 dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe  Średnio łącznie 800 usług cateringowych, liczonych: 40 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	Specjalizacja	Województwo	Miasto	Termin szkolenia	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	łącznie liczba dni szkoleniowych
1	16	Funkcjonalny Trening Medyczny	ortopedia	łódzkie	Łódź	15-16.03.2023	2	1	20
				małopolskie	Kraków	28-29.04.2023		1	
				dolnośląskie	Wrocław	06-07.05.2023		1	
				wielkopolskie	Poznań	03-04.06.2023		1	
				podkarpackie	Rzeszów	17-18.06.2023		1	
				śląskie	Katowice	24-25.06.2023		1	
				podlaskie	Białystok	29-30.06.2023		1	
				opolskie	Opole	05-06.08.2023		1	
				lubelskie	Lublin	12-13.08.2023		1	
mazowieckie	Warszawa	29-30.08.2023	1						



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

2	31	Trening medyczny w kardiologii	kardiologia	śląskie	Katowice	15-16.04.2023	2	1	20
				wielkopolskie	Poznań	01-02.04.2023		1	
				małopolskie	Kraków	17-18.04.2023		1	
				łódzkie	Łódź	06-07.05.2023		1	
				mazowieckie	Warszawa	13-14.05.2023		1	
				lubelskie	Lublin	17-18.05.2023		1	
				małopolskie	Kraków	15-16.07.2023		1	
				dolnośląskie	Wrocław	29-30.07.2023		1	
				śląskie	Katowice	19-20.08.2023		1	
				wielkopolskie	Poznań	09-10.09.2023		1	
<b>SUMA</b>							<b>20</b>	<b>40</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 **2 Trenerów Prowadzących** oraz **2 Trenerów Wspomagających** do wykonania przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach (1 Trener Prowadzący i 1 Trener Wspomagający do szkolenia "Funkcjonalny Trening Medyczny" oraz 1 Trener Prowadzący i 1 Trener Wspomagający do szkolenia "Trening medyczny w kardiologii").
- 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,

a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanych ww. dokumentów w liczbie minimum równej liczbie uczestników danego szkolenia.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

- 11) Zamawiający przekazuje 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 przekazuje 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 przekazuje 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 przekazuje 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 ze stanem zagrożenia epidemicznego, 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 kolacje 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1  
do Zapytania ofertowego  
nr 02/02/2023/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 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 **sali treningowej z możliwością poprowadzenia części wykładowej lub sali wykładowej z zaaranżowaną częścią treningową**, 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.
- 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 Zamawiającego stołów do terapii oraz innego 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 ustawienia stołów do terapii i krzeseł dla uczestników (w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie).
- 8) w sali winna być możliwość dostawienia stołów do terapii do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane).
- 9) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników, ustawienie krzeseł dla uczestników szkoleń i trenerów oraz pozostałego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia, zapewnionego przez Zamawiającego (stoły do terapii oraz zestaw do próby wysiłkowej).
- 10) sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- 11) sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 12) w budynku, w którym realizowane jest szkolenie winno znajdować się zaplecze sanitarne (toalety).





Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

13) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.

14) 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>.

**15) Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**

- a) krzesła - liczba miejsc siedzących 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) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.
- f) sprzęt sportowy (tabela):

Lp.	Nr szkolenia	Temat szkolenia	Specjalizacja	Sprzęt - Wyposażenie sali	Ilość
1	16	Funkcjonalny Trening Medyczny	ortopedia	ciśnieniomierz	1 szt. na parę uczestników
				długość sali lub korytarz o długości min. 12 m do przeprowadzenia testów	1 korytarz
				gryf duży np. typ olimpijski lub zamiennik	1szt. 20kg x 2; 10 kg x 2; 5 kg x 2 5 kg x 2
				gryf fitness	x 1 - 3 szt. z obciążeniami 5 kg i 2,5 kg
				guma fitness - "obręcz"	3 szt.
				guma oporowa	3m szt. 3
				hantle	2 szt.: 5 kg, 8 kg, 10 kg, 12 kg
				Kettle	2 szt.: 5 kg, 8 kg, 10 kg, 12 kg
				maty/ materace do ćwiczeń	1 szt. na uczestnika
				model anatomiczny kręgosłupa	1 szt.
				pulsoksymetr	1 szt. na parę uczestników
				rzutnik multimedialny z ekranem lub biała ściana	1 szt.
				skrzynia treningowa lub zamiennik	min. szt. 1 max. 2-3
				step minimum lub zamiennik	minimum szt. 1 max. 2-3
bieżnia treningowa	1 szt.				
2	31	Trening medyczny w kardiologii	kardiologia	maszyny do treningu oporowego	1 szt.
				bieżnia treningowa	1 szt.

<sup>1 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 02/02/2023/KIF/7.1

## 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 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 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.
- 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 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),



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

- 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 filetowane - co najmniej 100 g na osobę,

## VI. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ Z FIZJOTERAPII ORTOPEDYCZNEJ I KARDIOLOGICZNEJ

- 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.

Nr szkolenia	Tytuł szkolenia:	Funkcjonalny Trening Medyczny
16.	<b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do treningu medycznego               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Omówienie czym jest FTM</li> <li>b. wskazania do FTM</li> <li>c. formy treningowe</li> <li>d. Przeciwwskazania</li> <li>e. zasada równowagi</li> <li>f. Proces gojenia tkanek</li> </ol> </li> <li>2. Budowa i funkcje mięśni               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Budowa sarkomeru</li> <li>b. Mechanizm skurczu - omówienie</li> <li>c. przemiany energetyczne skurczu mięśniowego. Rezynteza ATP</li> </ol> </li> <li>3. Biomechanika               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. zewnętrzny moment obrotowy</li> <li>b. wewnętrzny moment obrotowy</li> <li>c. Niewydolność czynna i bierna mięśni</li> </ol> </li> <li>4. Trening metaboliczny               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. omówienie zasad planowania</li> </ol> </li> <li>5. siła mięśniowa               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. od czego zależy</li> </ol> </li> <li>6. 1 RM</li> </ol>





Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Wprowadzenie</li> <li>b. wzór na obliczanie</li> <li>c. konkretne zastosowanie w rehabilitacji</li> <li>d. analiza progresji</li> <li>e. zasady planowania treningu w zależności od liczby powtórzeń</li> <li>7. Trening wytrzymałości mięśniowej             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. omówienie zasad</li> </ul> </li> <li>8. Siła ekscentryczna             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. omówienie wykresu</li> <li>b. budowanie progresji</li> </ul> </li> <li>9. Moc mięśniowa             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wprowadzenie</li> <li>b. krzywa mocy</li> <li>c. ćwiczenie praktyczne wyliczania mocy</li> </ul> </li> <li>10. Stretching – fakty i mity             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wprowadzenie</li> <li>b. ćwiczenia praktyczne</li> </ul> </li> <li>11. Wytrzymałość tlenowa (VO2max)             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wprowadzenie do zagadnienia</li> <li>b. tętno max. I spoczynkowe</li> <li>c. wyznaczanie VO2 max</li> </ul> </li> <li>12. Metoda Pośrednia oceny wydolności tlenowej             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Metoda Karvonena</li> <li>b. Protokół Bruce'a</li> </ul> </li> <li>13. Metoda bezpośrednia oceny wydolności tlenowej             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Test marszu 6 MTW</li> </ul> </li> <li>14. Zasady planowania treningu wydolności             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. metody treningu</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Model anatomiczny kręgosłupa z potylicą i miednicą - elastyczny, dyski wykonane z pianki, naturalne proporcje (1 szt.)</li> <li>2. GymAware Package w zestawie z tabletem iPad kompatybilnym z oprogramowaniem lub równoważny</li> <li>3. Zestaw Vmaxpro (Vmaxpro Sensor (2 szt.), Vmaxpro Eleiko – Bar Sensor Kit (1 szt.), z tabletem kompatybilnym z oprogramowaniem (licencja na 1 rok)</li> </ul> <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>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

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

Nr szkolenia	Tytuł szkolenia:	Trening medyczny w kardiologii
	<p><b>Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do tematyki kursu. Ogólne zagadnienia z zakresu treningu medycznego, wysiłku fizycznego               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. trening medyczny,</li> </ol> </li> <li>2. Fizjologia wysiłku fizycznego               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. wydolność fizyczna, wpływ wysiłku fizycznego na układ krążenia</li> </ol> </li> <li>3. Fizjoprofilaktyka wtórna w kardiologii               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. fizjoprofilaktyka wtórna</li> </ol> </li> <li>4. Pierwsza wizyta pacjenta w gabinecie. Wywiad, badanie, ocena pacjenta</li> <li>5. Trening medyczny w wybranych schorzeniach kardiologicznych. Pacjent z chorobą wieńcową, po przebytych zawale mięśnia sercowego</li> <li>6. Trening medyczny w wybranych schorzeniach kardiologicznych. Pacjent z nadciśnieniem tętniczym</li> <li>7. Trening medyczny w wybranych schorzeniach kardiologicznych. Pacjent z implantowanym urządzeniem do elektroterapii</li> <li>8. Trening medyczny w wybranych schorzeniach kardiologicznych. Pacjent po zabiegach kardiochirurgicznych</li> </ol>
31.	<p><b>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</b></p>	<p>Zestaw do próby wysiłkowej</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) System do wykonania próby wysiłkowej (moduł do wykonania próby wysiłkowej umożliwiający wykonanie zapisu EKG i podglądu na bieżąco 12-stu odprowadzeń EKG na ekranie komputera oraz na wyświetlaczu aparatu) zawierający aparat EKG – umożliwiający wykonanie EKG spoczynkowego i wysiłkowego wraz ze wszystkimi niezbędnymi do tego komponentami i materiałami jednorazowymi oraz zestaw komputerowy z oprogramowaniem do wykonania i analizy przeprowadzanego badania</li> <li>2) Cykloergometr kompatybilny z systemem do wykonania próby wysiłkowej</li> <li>3) Ciśnieniomierz kompatybilny z systemem do wykonania próby wysiłkowej</li> <li>4) Defibrylator AED niezbędny do zabezpieczenia przy wykonywaniu próby wysiłkowej</li> </ol>