



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi polegającej na organizacji szkolenia pn. „Badanie fizjoterapeutyczne i dokumentacja medyczna w oparciu o ICF” wraz z zapewnieniem trenerów przeprowadzających szkolenie, sali szkoleniowej, cateringu i noclegu 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 trzydniowych w 2023 roku na terenie województw i miast:

- a) dolnośląskie, miasto: Wrocław;
- b) małopolskie, miasto: Kraków;
- c) mazowieckie, miasto: Warszawa;
- d) warmińsko-mazurskie, miasto: Olsztyn;

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 **badania fizjoterapeutycznego i dokumentacji medycznej w oparciu o ICF**.

Zamawiający zastrzega, że wskazany powyżej katalog województw i 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.

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	5
Liczba dni szkoleniowych	15
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 10/10/2023/KIF/7.1

Noclegi dla uczestników szkoleń	<p>Szkolenie 3 dniowe: 2 noclegi wraz z 2 kolacjami i 2 śniadaniem</p> <p>Około 180 noclegów, liczone: 10 noclegów x średnio 18 osób tj. 90% wielkości grupy.</p> <p>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</p> <p>Dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla około 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie</p>
Usługa cateringowa	<p>Szkolenie 3 dniowe: 3 obiady, 3 całonocne przerwy kawowe</p> <p>Około 300 usług cateringowych, liczonych: 15 dni szkoleniowe x średnio 20 osób w każdej grupie szkoleniowej.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. V SOPZ</p>

5) Harmonogram i liczba szkoleń:

Numer szkolenia	Temat szkolenia	Województwo	Miasto	Termin szkolenia	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	Łączna liczba dni szkoleniowych
55	Badanie fizjoterapeutyczne i dokumentacja medyczna w oparciu o ICF	mazowieckie	Warszawa	17-19.11.2023 r.	3	1	15
		małopolskie	Kraków	17-19.11.2023 r.		1	
		warmińsko-mazurskie	Olsztyn	24-26.11.2023 r.		1	
		małopolskie	Kraków	01-03.12.2023 r.		1	
		dolnośląskie	Wrocław	08-10.12.2023 r.		1	
SUMA						5	15

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI TRENERSKIEJ

- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez trenerów posiadających niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia kursów/szkoleń o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia.
- Jeden dzień szkoleniowy to 8h dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Wykonawca zapewni **2 Trenerów Prowadzących** oraz **2 Trenerów Wspomagających** do wykonania przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach.
- 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.
- 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.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdej grupy szkoleniowej 2 trenerów (prowadzącego i wspomagającego).



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

- 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 którym 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.
- 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 szkolenie.

III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI NOCLEGOWEJ

- 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;



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

- 4) Wykonawca zapewni 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, 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, 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

- 1) Wykonawca zapewni salę posiadającą powierzchnię 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, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzona w linii prostej.
- 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 co najmniej 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

- 8) Sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
- 9) W sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
- 10) W sali winna być możliwość dostawienia stołów do terapii do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane).
- 11) Sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników szkoleń i trenerów oraz wymaganego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 12) Sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- 13) Sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 14) Zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 15) Szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 16) Ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.
- 17) W sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne.
- 18) Zamawiający przekazuje Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę szkoleniową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).
- 19) **Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**
 - a) stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie,
 - b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony),
 - c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa),
 - d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników,
 - e) nagłośnienie – według wymagań trenerów,
 - f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony – według wymagań trenerów,
 - g) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

- 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 2023 , poz. 1448), 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.

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 10/10/2023/KIF/7.1

- 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 2023 , poz. 1448), 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.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

VI. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ W ZAKRESIE BADANIA FIZJOTERAPEUTYCZNEGO I DOKUMENTACJI MECYCZNEJ W OPARCIU O ICF

1) Poniżej Zamawiający przedstawia podstawowe zagadnienia merytoryczne realizowane w trakcie planowanych szkoleń zgodnie z harmonogramem ujętym w **pkt. I ppkt 4) SOPZ**.

Numer szkolenia	Tytuł szkolenia:	Badanie fizjoterapeutyczne i dokumentacja medyczna w oparciu o ICF
55	Agenda Rehabilitacja 2030	<p>Agenda Rehabilitacja 2030:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Założenia i cele; – Functioning – trzeci wskaźnik zdrowia; – Trzy narzędzia WHO – wzmacniające rehabilitację w systemie zdrowia; „<i>guide for action</i>”, „<i>package of rehabilitation interventions</i>”, „<i>competency framework</i>”. <p>Reforma rehabilitacji w Polsce:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Założenia, misja, wizja i cele strategiczne; – Transformacja i wzmocnienie rehabilitacji w polskim systemie zdrowia – trzy filary. <p>Wprowadzenie do „rodziny klasyfikacji” - WHO-FIC:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ICF; – ICD-10 (ICD-11); – ICD -9 (ICHI); – Historia ICF. <p>Wprowadzenie do „rodziny klasyfikacji” - WHO-FIC:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ICD-10; – ICD -9; – ICF; – ICD-11, ICHI.
	Wprowadzenie i podstawy ICF	<ul style="list-style-type: none"> – Założenia i cele ICF; – Zintegrowany biopsychospołeczny model funkcjonowania i niepełnosprawności; – Struktura klasyfikacji; – Kategorie i kody ICF – zapisywanie informacji o zdrowiu i funkcjonowaniu; – Kwalifikatory dla poszczególnych składników ICF; – Biopsychospołeczny model funkcjonowania; – Charakterystyka składników.
	Metody i zasady praktycznego stosowania ICF	<ul style="list-style-type: none"> – Iteracyjny model zarządzania procesem rehabilitacji z wykorzystaniem ICF; – Metoda łączenia informacji z kategoriami ICF vs. zestawy kategorii ICF (ICF core sets); – Metodologia tworzenia zestawów ICF, rodzaje zestawów i zasady ich wykorzystania; – Opracowanie indywidualnego profilu funkcjonalnego i zaplanowanie działań post-diagnostycznych: <ul style="list-style-type: none"> - arkusz oceny wstępnej, - profil kategorialny, - karta interwencji, - karta ewaluacji.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

Diagnostyka funkcjonalna w oparciu o ICF cz.1	<ul style="list-style-type: none"> – Wywiad; – Badanie i analiza ruchu (badanie struktury i funkcji); – Badanie aktywności; – Diagnostyka różnicowa.
Diagnostyka funkcjonalna w oparciu o ICF cz.2	<ul style="list-style-type: none"> – Wnioski – hipoteza zaburzenia stanu funkcjonowania; – Plan i strategia terapii; – Analiza sytuacji ryzyka (czerwone i żółte flagi).
Ogólne zasady testowania i pomiarów:	<ul style="list-style-type: none"> – Testy poziomu aktywności; – Metodyka wykonania; – Interpretacja wyników.
Mierzenie stanu funkcjonowania cz.2	<ul style="list-style-type: none"> – Testy struktur i funkcji; – Metodyka wykonania; – Interpretacja wyników.
Mierzenie stanu funkcjonowania cz.3	<ul style="list-style-type: none"> – Testy populacyjne WHODAS 2.0; – Budowa testu; – Teoria, założenia, cele; – Metodyka wykonania na użytek kliniczny; – Interpretacja wyników.
Przeprowadzenie badania funkcjonalnego	<ul style="list-style-type: none"> – Typowy wywiad, definiowanie celu terapii; – Zachowanie objawów z wywiadu w badaniu ruchu; – Dobór adekwatnych testów; – Plan terapii; – Sposób zapisu, kody ICF.
Finezjo	<ul style="list-style-type: none"> – Jak zacząć korzystać z aplikacji informatycznych; – Budowa i założenia systemu; – Jak korzystać z funkcjonalności; – Planowany rozwój funkcjonalności systemu.
Odpowiedzialność prawna fizjoterapeutów	<ul style="list-style-type: none"> – Akty prawne (ustawy/rozporządzenia). <p>Dokumentacja medyczna w oparciu o prawo medyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kto ma obowiązek prowadzenia dokumentacji; – Zasady udostępniania dokumentacji; – Zasady przechowywania dokumentacji; – Dokumentacja: indywidualna, zbiorcza, wewnętrzna, zewnętrzna; – Zasady wprowadzania zmian lub usuwania dokumentacji; <p>Indywidualna Karta Opieki fizjoterapeutycznej</p> <ul style="list-style-type: none"> – Co dokumentacja powinna zawierać? <p>EDM – co to jest, czym różni się od dokumentacji prowadzonej w postaci elektronicznej?</p>
Dokumentacja badania i terapii w oparciu o ICF	Indywidualna karta opieki fizjoterapeutycznej.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 10/10/2023/KIF/7.1

Egzamin	Teoretyczny w formie testu oraz praktyczny w formie obserwacji uczestników szkolenia i ich zaangażowania w realizację szkolenia.
System sprawozdawczy i wymiana informacji	<ul style="list-style-type: none">– Między użytkownikami w podmiocie;– Między podmiotami;– Obowiązek przekazywania informacji do lekarza kierującego;– IKP (Internetowe Konto Pacjenta) ;– SIM - centralny (krajowy) System Informacji Medycznej;– Rejestr zdarzeń medycznych.
Podsumowanie	<ul style="list-style-type: none">– Podsumowanie najważniejszych kwestii;– Omówienie wyników egzaminu;– Zakończenie szkolenia.