



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Poniższy opis dotyczy zamówienia złożonego przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów dotyczącego organizacji szkoleń wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej, usługi cateringowej i noclegowej dla uczestników projektu w ramach realizacji projektu pn. „Kształcenie praktyczne kluczem do wysokiej jakości usług fizjoterapeutycznych i wyższej jakości opieki nad pacjentem”.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi obejmującej organizację szkoleń wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej, usługi cateringowej i noclegowej dla fizjoterapeutów, tj. zgodnie z ustawą z dn. 25 września 2015 r. o zawodzie fizjoterapeuty (Dz. U. z 2023 r. poz. 1213 i 1234) są to osoby posiadające prawo wykonywania zawodu fizjoterapeuty nadane przez Krajową Radę Fizjoterapeutów, będące uczestnikami projektu pn. „Kształcenie praktyczne kluczem do wysokiej jakości usług fizjoterapeutycznych i wyższej jakości opieki nad pacjentem”.
2. W ramach realizacji zamówienia zostaną przeprowadzone dwudniowe szkolenia stacjonarne zaplanowane do realizacji od dnia podpisania umowy do 31.05.2028 roku, zgodnie z przedstawionym w punkcie 8. Harmonogramem szkoleń w województwach i miastach w całej Polsce:
 - 1) pomorskie; miasto: Gdańsk i/lub Słupsk i/lub Starogard Gdański,
 - 2) łódzkie; miasto: Łódź i/lub Piotrków Trybunalski i/lub Sieradz,
 - 3) kujawsko-pomorskie; miasto: Bydgoszcz i/lub Toruń i/lub Grudziądz i/lub Włocławek,
 - 4) lubelskie; miasto: Lublin i/lub Biała Podlaska i/lub Zamość,
 - 5) świętokrzyskie; miasto: Kielce i/lub Busko-Zdrój i/lub Ostrowiec Świętokrzyski,
 - 6) podkarpackie; miasto: Rzeszów i/lub Sanok i/lub Jarosław,
 - 7) warmińsko-mazurskie; miasto: Olsztyn i/lub Elbląg i/lub Giżycko,
 - 8) lubuskie; miasto: Zielona Góra i/lub Gorzów Wielkopolski,
 - 9) mazowieckie; miasto: Warszawa i/lub Radom i/lub Siedlce i/lub Płock,
 - 10) śląskie; miasto: Katowice i/lub Bielsko Biała i/lub Częstochowa i/lub Gliwice i/lub Rybnik i/lub Sosnowiec,
 - 11) wielkopolskie; miasto: Poznań i/lub Piła i/lub Konin i/lub Kościan i/lub Ostrów Wielkopolski,
 - 12) dolnośląskie; miasto: Wrocław i/lub Wałbrzych i/lub Legnica i/lub Jelenia Góra i/lub Bolesławiec,
 - 13) opolskie; miasto: Opole i/lub Nysa i/lub Kluczbork i/lub Kędzierzyn-Koźle,
 - 14) zachodniopomorskie; miasto: Szczecin i/lub Kołobrzeg i/lub Stargard,
 - 15) małopolskie; miasto: Kraków i/lub Wadowice i/lub Nowy Targ i/lub Nowy Sącz i/lub Tarnów,
 - 16) podlaskie; miasto: Białystok i/lub Augustów i/lub Łomża.
3. Zamawiający zastrzega, że wskazany powyżej katalog województw i miast może ulec zmianie.
4. Zamawiający dokona płatności za realizację usługi zgodnie z faktycznie zrealizowaną liczbą szkoleń, uwzględniając rzeczywistą liczbę dni szkoleniowych, uwzględniając rzeczywistą liczbę uczestników szkoleń, noclegów i usług cateringowych:
5. W zakres kompleksowej usługi organizacji szkoleń wchodzi:
 - a. zapewnienie sali szkoleniowej z wymaganym przez Zamawiającego wyposażeniem,
 - b. dostarczenie każdorazowo na miejsce szkolenia wymaganego specjalistycznego i jednorazowego sprzętu oraz materiałów szkoleniowych (notatniki z długopisami) i dydaktycznych (skrypty) niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia, otrzymanych od Zamawiającego lub Trenera/-rki Prowadzącego/-cej szkolenie,
 - c. przechowanie i zabezpieczenie specjalistycznego sprzętu, jednorazowego sprzętu medycznego oraz materiałów szkoleniowych i dydaktycznych w trakcie obowiązywania umowy,



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

- d. zagwarantowanie noclegu wraz z kolacją i śniadaniem dla grupy szkoleniowej (wszystkich uczestników/-czek szkolenia, którzy zadeklarowali chęć skorzystania z noclegu),
 - e. zrealizowanie usługi cateringowej (obiady oraz całodniowe przerwy kawowe, rozumiane jako przerwy kawowe ciągłe, dla uczestników/-czek szkolenia).
6. Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia wskaże do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora. Do zadań koordynatora należeć będzie:
- a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
 - b. terminowe przekazywanie informacji mogących mieć wpływ na wykonanie zamówienia;
 - c. bieżący kontakt z Zamawiającym,
7. Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych oraz zakres usługi noclegowej i cateringowej

Liczba szkoleń stacjonarnych	173
Liczba dni szkoleniowych	346
Czas trwania jednego dnia szkoleniowego	8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.
Liczba uczestników/-czek przypadająca na jedną grupę szkoleniową	Średnio 20 osób uczestniczących w szkoleniu + 1 Trener/-rka Prowadzący/-ca szkolenie
Noclegi	Szkolenie 2-dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem Średnio 3 633 noclegi, liczone w następujący sposób: 173 szkolenia x średnio 21 osób (jeden nocleg dla uczestnika szkolenia + jeden nocleg dla trenera) Ostateczna liczba uczestników/-czek 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 21 osób, przypadających na jedną grupę szkoleniową. <i>(decyzję o przeznaczeniu pokoi 2-osobowych do pojedynczego lub podwójnego wykorzystania podejmuje Zamawiający)</i>
Catering	Szkolenie 2-dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe (przerwa kawowa ciągła) Średnio 7 266 usług cateringowych, liczonych w następujący sposób: 173 szkolenia x 2 dni x średnio 21 osób w każdej grupie szkoleniowej Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. V SOPZ



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

8. Harmonogram szkoleń:

Numer szkolenia	Temat szkolenia	Województwo	Miasto	Termin szkolenia	Liczba szkoleń	Liczba szkoleń ogółem	Łączna liczba dni szkoleń
3.1.	Choroby tkanki łącznej - Zespół Ehlersa-Danlosa Choroby tkanki łącznej - Zespół uogólnionej wiotkości stawowej (HSD) Choroby tkanki łącznej - Zespół Marfana	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	14-15.05.2026	1	34	68
		opolskie	Opole	22-23.05.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	22-23.05.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	30-31.05.2026	1		
		lubuskie	Gorzów Wielkopolski	11-12.06.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	13-14.06.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	18-19.06.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	25-26.06.2026	1		
		śląskie	Katowice	25-26.06.2026	1		
		lubelskie	Lublin	18-19.07.2026	1		
		lubelskie	Lublin	18-19.07.2026	1		
		łódzkie	Łódź	25-26.07.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	08-09.08.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	22-23.08.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	22-23.08.2026	1		
		małopolskie	Kraków	29-30.08.2026	1		
		lubuskie	Gorzów Wielkopolski	03-04.09.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	10-11.09.2026	1		
		podlaskie	Łomża	17-18.09.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	26-27.09.2026	1		
		świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	26-27.09.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	08-09.10.2026	1		
		warmińsko-mazurskie	Olsztyn	08-09.10.2026	1		
		śląskie	Katowice	10-11.10.2026	1		
		łódzkie	Łódź	17-18.10.2026	1		
		małopolskie	Kraków	17-18.10.2026	1		
		lubelskie	Lublin	07-08.11.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	07-08.11.2026	1		
		podlaskie	Białystok	14-15.11.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	14-15.11.2026	1		
		podlaskie	Białystok	28-29.11.2026	1		
		opolskie	Opole	12-13.12.2026	1		



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

		warmińsko-mazurskie	Olsztyn	12-13.12.2026	1		
		pomorskie	Słupsk	19-20.12.2026	1		
3.2.	Choroby tkanki łącznej - Mutacje tkanki łącznej – wyzwania ortopedyczne	podkarpackie	Rzeszów	11-12.06.2026	1	12	24
		mazowieckie	Warszawa	11-12.07.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	25-26.07.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	13-14.08.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Toruń	22-23.08.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	03-04.09.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	17-18.09.2026	1		
		małopolskie	Kraków	03-04.10.2026	1		
		śląskie	Katowice	07-08.11.2026	1		
		śląskie	Katowice	28-29.11.2026	1		
		małopolskie	Kraków	12-13.12.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	17-18.12.2026	1		
3.3.	Choroby tkanki łącznej - Mutacje tkanki łącznej – wyzwania psychologiczne Choroby tkanki łącznej - Mutacje tkanki łącznej – problematyka dolegliwości bólowych	warmińsko-mazurskie	Olsztyn	16-17.05.2026	1	20	40
		świętokrzyskie	Kielce	13-14.06.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	25-26.06.2026	1		
		podlaskie	Białystok	04-05.07.2026	1		
		warmińsko-mazurskie	Olsztyn	04-05.07.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	25-26.07.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	01-02.08.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	22-23.08.2026	1		
		lubelskie	Lublin	03-04.09.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	03-04.09.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	17-18.09.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	03-04.10.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	17-18.10.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	17-18.10.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	26-27.10.2026	1		
		małopolskie	Kraków	07-08.11.2026	1		
		śląskie	Katowice	19-20.11.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	28-29.11.2026	1		
		śląskie	Zabrze	05-06.12.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	10-11.12.2026	1		
3.4.	Choroby tkanki łącznej - Mutacje tkanki łącznej – wyzwania endokrynne i gastroenterologiczne	podlaskie	Białystok	14-15.05.2026	1	22	44
		warmińsko-mazurskie	Olsztyn	30-31.05.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	18-19.06.2026	1		
		małopolskie	Kraków	20-21.06.2026	1		
		łódzkie	Łódź	25-26.06.2026	1		
		śląskie	Katowice	27-28.06.2026	1		



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

	Choroby tkanki łącznej - Mutacje tkanki łącznej – wyzwania neurologiczne	zachodniopomorskie	Szczecin	11-12.07.2026	1		
		opolskie	Opole	25-26.07.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	13-14.08.2026	1		
		lubelskie	Lublin	22-23.08.2026	1		
		lubelskie	Lublin	22-23.08.2026	1		
		dolnośląskie	Wałbrzych	12-13.09.2026	1		
		małopolskie	Kraków	19-20.09.2026	1		
		śląskie	Katowice	26-27.09.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	08-09.10.2026	1		
		warmińsko-mazurskie	Elbląg	24-25.10.2026	1		
		opolskie	Opole	07-08.11.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	07-08.11.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	19-20.11.2026	1		
		małopolskie	Kraków	21-22.11.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	17-18.12.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	19-20.12.2026	1		
3.5.	Choroby rzadkie wieku niemowlęcego i dziecięcego - SMA (rdzeniowy zanik mięśni)	pomorskie	Gdańsk	22-23.05.2026	1	13	26
		lubelskie	Lublin	30-31.05.2026	1		
		łódzkie	Łódź	13-14.06.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	11-12.07.2026	1		
		lubelskie	Lublin	30-31.07.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	22-23.08.2026	1		
		śląskie	Katowice	03-04.09.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	12-13.09.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	08-09.10.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	17-18.10.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	07-08.11.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	12-13.12.2026	1		
		lubelskie	Lublin	17-18.12.2026	1		
3.6.	Choroby rzadkie wieku niemowlęcego i dziecięcego - Mukowiscydoza	zachodniopomorskie	Szczecin	16-17.05.2026	1	23	46
		lubuskie	Gorzów Wielkopolski	22-23.05.2026	1		
		pomorskie	Gdynia	30-31.05.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	13-14.06.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	27-28.06.2026	1		
	Choroby rzadkie wieku niemowlęcego i dziecięcego - Hemofilia	wielkopolskie	Poznań	11-12.07.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	18-19.07.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	18-19.07.2026	1		
		śląskie	Katowice	30-31.07.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	08-09.08.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	08-09.08.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	22-23.08.2026	1		



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

		opolskie	Opole	10-11.09.2026	1		
		zachodniopomorskie	Szczecin	12-13.09.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	19-20.09.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	10-11.10.2026	1		
		lubelskie	Lublin	26-27.10.2026	1		
		małopolskie	Nowy Targ	14-15.11.2026	1		
		mazowieckie	Radom	14-15.11.2026	1		
		podlaskie	Białystok	26-27.11.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	28-29.11.2026	1		
		małopolskie	Kraków	10-11.12.2026	1		
		zachodniopomorskie	Kołobrzeg	17-18.12.2026	1		
3.7.	Choroby rzadkie wieku niemowlęcego i dziecięcego - Zespoły wad wrodzonych	podlaskie	Białystok	18-19.06.2026	1	10	20
		dolnośląskie	Wrocław	27-28.06.2026	1		
		warmińsko-mazurskie	Olsztyn	30-31.07.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	13-14.08.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	29-30.08.2026	1		
		śląskie	Katowice	12-13.09.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	03-04.10.2026	1		
		lubelskie	Biała Podlaska	10-11.10.2026	1		
		mazowieckie	Siedlce	19-20.11.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	12-13.12.2026	1		
3.8.	Choroby rzadkie - rola fizjoterapeuty w interdyscyplinarnym zespole	warmińsko-mazurskie	Elbląg	22-23.05.2026	1	14	28
		podkarpackie	Rzeszów	30-31.05.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	20-21.06.2026	1		
		opolskie	Opole	04-05.07.2026	1		
		lubelskie	Zamość	25-26.07.2026	1		
		dolnośląskie	Wrocław	01-02.08.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	21-22.08.2026	1		
		podlaskie	Białystok	05-06.09.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	19-20.09.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	17-18.10.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	26-27.10.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	14-15.11.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	21-22.11.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	05-06.12.2026	1		
3.9.	Choroby nerwowo-mięśniowe - Dystrofie mięśniowe	łódzkie	Łódź	18-19.07.2026	1	25	50
		małopolskie	Kraków	25-26.07.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	30-31.07.2026	1		
	Choroby nerwowo-mięśniowe - Miopatie	łódzkie	Łódź	30-31.07.2026	1		
		opolskie	Opole	08-09.08.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	13-14.08.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	20-21.08.2026	1		
		lubuskie	Zielona Góra	29-30.08.2026	1		



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

		podlaskie	Białystok	10-11.09.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	12-13.09.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	19-20.09.2026	1		
		podlaskie	Łomża	24-25.09.2026	1		
		mazowieckie	Warszawa	26-27.09.2026	1		
		świętokrzyskie	Kielce	01-02.10.2026	1		
		łódzkie	Łódź	10-11.10.2026	1		
		dolnośląskie	Wałbrzych	15-16.10.2026	1		
		lubelskie	Lublin	17-18.10.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	24-25.10.2026	1		
		śląskie	Bielsko-Biała	26-27.10.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	14-15.11.2026	1		
		kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	19-20.11.2026	1		
		lubelskie	Biała Podlaska	05-06.12.2026	1		
		pomorskie	Gdańsk	12-13.12.2026	1		
		podkarpackie	Rzeszów	17-18.12.2026	1		
		wielkopolskie	Poznań	17-18.12.2026	1		
		suma			173	173	346

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE ORGANIZACJI

- Zaplanowane szkolenia są dwudniowe, a czas trwania jednego dnia szkoleniowego to 8 godzin dydaktycznych, natomiast jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Uczestnikami szkolenia będą fizjoterapeuci, zakwalifikowani jako uczestnicy/uczestniczki do udziału w szkoleniu. Średnia liczba uczestników/-czek w jednej grupie szkoleniowej to: 20 osób.
- Zamawiający zastrzega, iż przedstawiony w SOPZ harmonogram szkoleń może ulec zmianie zarówno w kwestii terminów, liczby szkoleń i miejsc szkoleniowych. W przypadku zmiany Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę i przedstawi nowy harmonogram.
- Zamawiający najpóźniej na 5 dni przez datę rozpoczęcia szkolenia prześle Wykonawcy:
 - liczbę osób korzystających z usługi cateringowej,
 - listę osób korzystających z usługi noclegowej,
 - plakat informacyjny o realizowanym projekcie (format A3) - Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanego plakatu i umieszczenia go w widocznym miejscu np. przed salą szkoleniową.
- Zamawiający, najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia szkolenia, prześle Wykonawcy wykaz:
 - materiałów dydaktycznych,
 - materiałów szkoleniowych,
 - sprzętu jednorazowego oraz specjalistycznego niezbędnego do organizacji szkolenia.
 Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wskazanych materiałów i sprzętu do miejsca realizacji szkolenia.
- Zamawiający zastrzega, że prześle Wykonawcy materiały dydaktyczne (skrypty), a także materiały szkoleniowe (notatniki z długopisami), a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia na miejsce szkolenia powyższych materiałów w liczbie odpowiadającej minimum liczbie uczestników/uczestniczek szkolenia.
- Zamawiający co najmniej 10 dni przed terminem szkolenia zatwierdzi Wykonawcy miejsce i termin szkolenia oraz prześle nazwisko Trenera/Trenerki dedykowanego/dedykowanej do prowadzenia szkolenia.



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

8. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy **co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem** każdego szkolenia **liczby uczestników/-czek szkolenia**, w tym zgłoszenia osób z niepełnosprawnościami oraz osób ze szczególnymi potrzebami, zakwalifikowanymi do udziału w szkoleniu.
9. Zamawiający zastrzega, że w szkoleniach będą mogły uczestniczyć osoby z niepełnosprawnościami, w tej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków szkoleniowych, z uwzględnieniem rodzaju i stopnia niepełnosprawności uczestników/czek, które będzie realizowane m.in. poprzez:
 - a) oznakowanie sali szkoleniowej: czcionki, symbole i piktogramy muszą posiadać kontrastowe i matowe tło, natomiast wszystkie znaki dotyczące bezpieczeństwa, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu i znaki zakazu powinny zawierać piktogramy,
 - b) możliwość wejścia i uczestniczenia z psem asystującym, zgodnie z artykułem 20a ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2025 r. poz. 913 z późn. zm.).
10. Wszystkie elementy wystawiennicze (stoiska, stanowiska recepcyjne, meble konferencyjne, stoły cateringowe) przygotowane przez Wykonawcę powinny być dostępne dla wszystkich osób, w tym również dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Oznacza to, że muszą być zgodne z koncepcją uniwersalnego projektowania, opartą na następujących regułach: równe szanse dla wszystkich, elastyczność w użytkowaniu, prostota i intuicyjność w użyciu, postrzegalność informacji, tolerancja na błędy, niewielki wysiłek fizyczny podczas użytkowania, rozmiar i przestrzeń wystarczające do użytkowania, percepcja równości.
11. Budynek, w którym odbędzie się szkolenie powinien spełniać normy przystosowania dla osób z niepełnosprawnościami w których:
 - wejście do budynku jest na poziomie terenu wokół budynku, a jeśli w budynku są schody to jest winda lub dostępny podjazd,
 - na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością znajdują się przystosowane toalety,
 - o ile to możliwe na korytarzach nie ma wystających gablot, reklam, elementów dekoracji, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.
12. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla zgłoszonych uczestników/-czek projektu ze szczególnymi potrzebami: specjalnych potrzeb żywieniowych, związanych z miejscem szkoleniowym. **Listę osób ze szczególnymi potrzebami Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przez datą rozpoczęcia szkolenia.**
13. Wykonawca zobowiązany jest do realizowania usługi zgodnie z wymogami w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami, z uwzględnienie standardów: szkoleniowego, informacyjno-promocyjnego, transportowego, cyfrowego i architektonicznego, szerzej opisanych w **Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027** oraz w **Załączniku do Wytycznych zasad równościowych** oraz w zamieszczonym poniżej linku, pod którym zostały przedstawione przykłady działań (usług/usprawnień) na rzecz osób z różnym rodzajem niepełnosprawności:
<https://www.rozwojspoleczny.gov.pl/strony/dowiedz-sie-wiecej-o-programie/przestrzeganie-zasad-rownosciowych-2/>.

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



Załącznik nr 1

do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

- 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 uczestników/-czek szkolenia oraz przedstawicieli Zamawiającego, w tym kilku miejsc postojowych przeznaczonych dla osób z niepełnosprawnościami (jeśli dotyczy).
 - 4) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym (przy czym każdy pokój musi posiadać przynależną do pokoju łazienkę i toaletę). Liczba pokoi na każde szkolenie zostanie wskazana przez Zamawiającego.
 - 5) Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestników/-czek zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń oraz Trenera/-rki Prowadzącego/-cej szkolenie.
 - 6) Wykonawca zapewni uczestnikom/uczestniczkom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania oraz kolację w obiekcie, w którym uczestnicy mają zapewniony nocleg.
 - 7) **Miejsce spożywania posiłków musi zapewniać dostępność dla osób z niepełnosprawnością ruchową – poruszających się na wózkach inwalidzkich.**
 - 8) 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 mierzona w linii prostej.
 - 9) W przypadku, jeżeli odległość pomiędzy hotelem a miejscem szkolenia jest większa niż 1,5 km, Wykonawca zapewni uczestnikom/uczestniczkom 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 mierzona w linii prostej.
 - 10) Standard transportu – spełniający wymagania zgodne z ustawą z dnia 16 grudnia 2010 r. o publicznym transporcie zbiorowym (Dz.U. 2025 poz. 285, 1173).
 - 11) Do czasu rozpoczęcia doby hotelowej Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia miejsca przechowywania bagaży, analogicznie takie miejsce należy zapewnić po zakończeniu doby hotelowej.
 - 12) Opis wyżywienia:
 - a. Śniadanie kontynentalne lub serwowane, zgodnie ze standardem panującym w hotelu,
 - b. Kolacja zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu.
Kolacja obejmuje danie ciepłe z możliwością wyboru dań mięsnych i wegetariańskich + napoje zimne i gorące. Kolacja będzie wydawana w miejscu, w którym uczestnicy mają zapewniony nocleg.
 - c. W przypadku zgłoszenia uczestników/-czek ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, należy uwzględnić te wymagania w jadłospisie

IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI SZKOLENIOWEJ

- 1) **Wykonawca zapewni dostęp do sali szkoleniowej na min. 9h każdego dnia szkoleniowego.**
- 2) 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.
- 3) 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**



Załącznik nr 1

do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

- przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej na minimum 14 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 dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
 - 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/-czek, ustawienie stołów do terapii, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników/-czek szkoleń oraz Trenerów/-ek oraz pozostałego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
 - 10) **Sala szkoleniowa musi zapewniać dostępność dla osób niepełnosprawnością ruchową – poruszających się na wózkach inwalidzkich.**
 - 11) Sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
 - 12) Sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
 - 13) Zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
 - 14) **W pobliżu sali musi znajdować się min. 1 toaleta dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową.**
 - 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. 30 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 projektowymi (FERS).
 - 19) **Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**
 - a) stoły i krzesa - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników/uczestniczek szkolenia oraz liczbie Trenerów/-ek prowadzących szkolenie;
 - b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
 - c) projektor multimedialny/rzutnik (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);
 - d) ekran projekcyjny umożliwiający wyświetlenie odpowiedniej jakości obrazu z projektora multimedialnego/rzutnika, widocznego dla wszystkich uczestników/-czek;
 - e) sprzęt nagłośnieniowy (min. 1 mikrofon bezprzewodowy) – wg wymagań Trenera/-ki Prowadzącego/-ej szkolenie;
 - f) możliwość zaciemnienia pomieszczenia,
 - g) dostęp do Internetu poprzez bezprzewodową sieć WI-FI,

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI CATERINGOWEJ

- 1) W zakresie wyżywienia uczestników/-czek szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz przerwę kawową ciągłą (rozumiana jako całodniowa przerwa kawowa) dla każdego uczestnika/każdej uczestniczki, podczas każdego z dni szkoleniowych.



Załącznik nr 1

do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

- 2) Zapewnienie posiłków podczas szkoleń. Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń. **Miejsce spożywania posiłków musi zapewniać dostępność dla osób niepełnosprawnością ruchową – poruszających się na wózkach inwalidzkich.**
- 3) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej ciągłej.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448; z 2025 r. poz. 1424), 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 personelu mającego kontakt z przygotowaniem żywności 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 minut 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; z 2025 r. poz. 1424), 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) Jedzenie i napoje serwowane będą w naczyniach wielorazowego użytku (np. szklanych lub ceramicznych), do ponownego wykorzystania. Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń i sztućców.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.
- 13) Specyfikacja wyżywienia:
 - a. Obiad podczas każdego dnia szkoleniowego obejmuje dwa dania (zupa + drugie danie) oraz napoje (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach), z możliwością wyboru dań mięsnych i dań wegetariańskich.

Opis i gramatura podane poniżej dotyczą jednego obiadu (przewidziana jest jedna przerwa obiadowa 60-minutowa) dla 1 uczestnika/-czki na każdy dzień szkoleniowy, na który składa się:

 - 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/-czki szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

- 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 ciągła: całodzienna przerwa kawowa (pierwsza przerwa dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia + pozostałe przerwy kawowe 15-minutowe, dostępne po każdych 2 godzinach dydaktycznych) na 1 uczestnika/-czkę, na każdy dzień szkoleniowy, na którą składa się:
- 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),
 - herbata czarna, zielona, owocowa (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń),
 - dodatki do kawy i herbaty: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik, cytryna,
 - dwa rodzaje ciast do wyboru – min. 150 g na osobę,
 - ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g na osobę,
 - sezonowe owoce obrane i wyfiletowane – min. 100 g na osobę,
 - drobne, słone przekąski typu paluszki, krakersy, itp.
- 14) W przypadku zgłoszenia uczestników/uczestniczek ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, należy uwzględnić te wymagania w jadłospisie.

Przykładowa agenda szkolenia z podziałem godzinowym jednego dnia szkoleniowego:

09.30 – 10.00	Przerwa kawowa 30-minutowa	
10.00 – 11.30	2 h	Panel 1 Część merytoryczna (90 minut)
11.30 – 11.45	Przerwa kawowa 15-minutowa	
11.45 - 13.15	2 h	Panel 2 Część merytoryczna (90 minut)
13.15 – 14.15	Przerwa obiadowa 60-minutowa	
14.15 – 15.45	2 h	Panel 3 Część merytoryczna (90 minut)
15.45 – 16.00	Przerwa kawowa 15-minutowa	
16.00 – 17.30	2 h	Panel 4 Część merytoryczna (90 minut)

VI. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Projekt pn. „Kształcenie praktyczne kluczem do wysokiej jakości usług fizjoterapeutycznych i wyższej jakości opieki nad pacjentem” przewiduje przeprowadzenie szkoleń stacjonarnych w terminie maksymalnym do 31.05.2028 r.
2. Wykonawca zobowiązany jest realizować szkolenia w terminach i lokalizacjach wskazanych w niniejszym SOPZ.
3. Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić szkolenie w pełnym wymiarze, zgodnie z zaplanowanym harmonogramem i programem szkolenia, szczegółowo opisanymi w SOPZ.
4. Harmonogram szkoleń wykazany w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia jest poglądowy, zarówno terminy, miejsca jak i liczba szkoleń mogą ulec zmianie w toku realizacji przedmiotu zamówienia.



Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr 17/03/2026/KIF/01.13

VII. DOSTOSOWANIE MATERIAŁÓW DO STANDARDÓW DOSTĘPNOŚCI

1. Wszystkie materiały szkoleniowe w ramach realizacji projektu pn. „Kształcenie praktyczne kluczem do wysokiej jakości usług fizjoterapeutycznych i wyższej jakości opieki nad pacjentem” będą dostosowane do aktualnych wymogów w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami, z zachowaniem zasad horyzontalnych oraz zasad równościowych, określonych w **Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027**, szczegółowo opisanych w **Załączniku nr 2 – Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027** wraz z wymogami postanowień KPP oraz KPON.
- 1) W ramach projektu pn. „Kształcenie praktyczne kluczem do wysokiej jakości usług fizjoterapeutycznych i wyższej jakości opieki nad pacjentem” zamówienia powinny być realizowane z zachowaniem zasad horyzontalnych, w tym dwóch zasad równościowych, tj.:
 - a. zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami,
 - b. zasady równości kobiet i mężczyzn.Pozostałe zasady horyzontalne:
 - a. zasada zrównoważonego rozwoju,
 - b. zasada „nie czyni poważnych szkód”.
- 2) Przestrzeganie zasad równościowych zostało szczegółowo opisane w załącznikach:
 - a. Wytyczne dotyczące realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021–2027,
 - b. Załącznik nr 2 – Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027,
- 3) W Załączniku nr 2 – Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027, zostały określone standardy dostępności:
 - szkoleniowy,
 - informacyjno-promocyjny,
 - transportowy,
 - cyfrowy,
 - architektoniczny.