



OPIS PRZEMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - Wspólne szkolenie z zakresu kwalifikowanej pierwszej pomocy dla strażaków OSP, łącznie dla 20 osób.
 - usługę zakwaterowania (2 noce), wyżywienia oraz wynajmu sali szkoleniowej oraz zapewnienie profesjonalnej kadry szkoleniowej dla grupy 20 uczestników. Koszt przygotowania i przeprowadzenia wspólnego kursu kwalifikowanej pierwszej pomocy dla strażaków obejmuje zintegrowany program szkoleniowy składający się z 3-dniowego kursu skierowanego do grupy 20 strażaków objętych projektem. Rekrutację uczestników przeprowadzi Zamawiający oraz przekaze Wykonawcy imienną listę uczestników szkolenia.
 - **Termin i czas trwania kursu:** 3-dniowy kurs planowany jest w terminie **6,7,8 maj 2022 r.**
2. **Cel szkolenia:** Celem szkolenia jest zapewnienie wykwalifikowanej pierwszej pomocy na rzecz osób w stanie zagrożenia zdrowia w miejscu wypadku.
3. **Zakres tematyczny szkolenia:** W trakcie realizacji szkolenia Wykonawca uwzględni zarówno zagadnienia teoretyczne, jak również praktyczne, w tym m.in. zagadnienia z zakresu pierwszej pomocy przedmedycznej dla strażaków. Natomiast zdefiniowany standard wymagań, tj. efektów uczenia się, które osiągną uczestnicy szkolenia w wyniku przeprowadzonego szkolenia obejmie znajomość zagadnień określonych w ww. zakresie tematycznym szkolenia, jak również umiejętność instruowania słuchaczy w ww. zakresie.

Proponowany zakres tematyczny szkolenia:

Dzień 1

- Zajęcia teoretyczne oraz praktyczne z wykorzystaniem fantomów, zestawu PSP R1 oraz szkoleniowego defibrylatora:
 - postępowanie w przypadku zaburzeń krążeniowo-oddechowych w stanach nieurazowych
 - postępowanie w sytuacji obrażeń miednicy, obrażeń narządu ruchu,
 - postępowanie w sytuacji obrażeń głowy, kręgosłupa, klatki piersiowej i brzucha.

Dzień 2

- Zajęcia praktyczne w terenie z wykorzystaniem wraków samochodów osobowych (zapewnia Zamawiający), manekinów i fantomów (zapewnia Wykonawca) oraz pozorantów (wymienne strażacy OSP biorący udział w szkoleniu), sprzęt będący na stanie poszczególnych jednostek OSP może być wykorzystany w trakcie szkolenia
 - ewakuacja poszkodowanego z pojazdu przez jednego ratownika
 - sposoby ewakuacji poszkodowanych z podejrzeniem urazu kręgosłupa z wykorzystaniem różnych technik ratowniczych (pojazd na kołach, pojazd na dachu, pojazd na boku)
 - postępowanie w przypadku przygniecenia poszkodowanego przez pojazd.

Dzień 3

- Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem teoretycznej wiedzy pozyskanej w trakcie szkolenia teoretycznego w terenie z wykorzystaniem wraków samochodów osobowych (zapewnia Zamawiający), manekinów i pozorantów (zapewnia Wykonawca) oraz pozorantów (wymienne



strażacy OSP biorący udział w szkoleniu), zestaw PSP R1 wraz z opatrunkami (sprzęt ratowniczy zapewni OSP), sprzęt będący na stanie poszczególnych jednostek OSP może być wykorzystany w trakcie szkolenia, wykorzystanie wiedzy zdobytej podczas szkolenia:
- wypadek drogowy z dużą liczbą poszkodowanych.

4. Wymagania dotyczące lokalizacji:

Dzień 1: szkolenie teoretyczne na Sali wykładowej w Hotelu-terytorium województwa podlaskiego, preferowany teren powiatu białostockiego).

Dzień 2: szkolenie praktyczne w miejscowości Pogorzałki

Dzień 3: Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem wiedzy pozyskanej w trakcie szkolenia teoretycznej w miejscowości Pogorzałki

W związku z tym, że Zamawiający zapewnia miejsce praktycznego szkolenia oraz zapewnia wraki samochodów, dodatkowo sprzęt ratowniczy będący na wyposażeniu poszczególnych jednostek OSP, itp. obligatoryjnym miejscem w 2 i 3 dniu szkolenia staje się miejscowość Pogorzałki.

5. Wymiar godzin szkolenia: 3-dniowa sesja x 8 godzin szkoleniowych (1 godzina szkoleniowa = 60 minut).

6. Zakres poszczególnych usług obejmuje:

- a. 2 noclegi ze śniadaniem - zapewnienie uczestnikom zakwaterowania w placówce świadczącej usługi o standardzie min. 3* dysponującym pokojami 1 osobowymi i z salą konferencyjną umożliwiającą realizację programu szkolenia.
- b. Miejsce realizacji zadania musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze „Standardami dostępności dla polityki spójności 2014-2020”, które stanowią załącznik nr 2 do „Wytocznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020.
- c. Wyżywienie podczas każdego dnia spotkania na miejscu w lokalu Wykonawcy dla uczestników szkolenia obejmuje (3 dni x 20 osób):

Dzień pierwszy w sali wykładowej w Hotelu:

- **przerwa kawowa** - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie trwania całego szkoleń usługi gastronomicznej w sali szkoleniowej lub w innym pomieszczeniu w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia:

- a) napoje gorące serwowane bez ograniczeń, takie jak: świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu, herbata ekspresowa (pakowana w oddzielnych torebkach w min. 5 różnych wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleczko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry;
- b) napoje zimne serwowane bez ograniczeń, jak: woda mineralna gazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,33l/os.) i woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,33l/os.); soki owocowe (w ilości co najmniej 0,33l/os.)
- c) Ciasto: co najmniej 3 rodzaje (3 szt. na osobę - min. 120 g/szt.) – np. sernik, tiramisu, snickers, szarlotka, makowiec, piernik, miodownik, ciasto z owocami, itp.



Sposób podania:

- a) w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztućców i naczyń),
- b) wrzątek do herbaty w termosach lub warnikach.

Wykonawca zobowiązany jest do ciągłego uzupełniania wszystkich produktów oraz napoi gorących i zimnych w godzinach trwania spotkania.

Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.

- **obiad** – Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w przerwie szkolenia obiadu w sali szkoleniowej lub w innym pomieszczeniu zlokalizowanym w bezpośrednim jej sąsiedztwie, w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni obiad:

- a) danie ciepłe pierwsze w formie zupy (porcja nie mniejsza niż 350 ml/os.) oraz drugie danie ciepłe mięsne lub rybne o gramaturze niemniejszej niż 200g/os. (łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g/os.), zimne napoje (soki owocowe w ilości min. 0,33 l/os)
- b) Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.
- c) Sposób podania: podany każdemu uczestnikowi, wyporcjowany
- d) Każdego dnia różne zestawy obiadowe.

- **kolacja** – wykonawca zapewni uroczystą kolację dla wszystkich uczestników – 20 osób. Minimum: danie ciepłe (pierwsze i drugie danie), przystawki, ciepłe i zimne napoje, deser tj:
- a) danie ciepłe pierwsze i drugie danie główne, wyporcjowane podane każdemu uczestnikowi,
 - b) przystawki na stole (w ilości m.in. 5: wędliny, sery, jajka, rolady, śledzie, sałatki, tatar) minimum 100g/os. każdej przystawki, dodatkowo warzywa,
 - c) pieczywo (chleby, bułki) min. 200 g/os.,
 - d) Napoje gorące (kawa, herbata) do samodzielnego parzenia, woda gorąca w termosach lub warnikach,
 - e) Napoje zimne (soki, woda niegazowana, woda gazowana) podane w dzbankach bez ograniczeń,
 - f) Deser,
 - g) Szczegółowy wykaz ww. produktów wraz z gramaturą zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.
 - h) Wykonawca nie ogranicza czasowo pobytu uczestników kolacji.

Dzień drugi w miejscowości Pogorzałki:

- **śniadanie** – w hotelu w formie stołu szwedzkiego

- **przerwa kawowa w trakcie szkolenia** - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie trwania szkolenia usługi gastronomicznej w sali budynku OSP Pogorzałki/pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:



- a) napoje gorące serwowane bez ograniczeń, jak: świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu, herbata ekspresowa (pakowana w oddzielnych torebkach w min. 5 różnych wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleczko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry;
- b) napoje zimne serwowane bez ograniczeń, jak: woda mineralna gazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,5l/os.) i woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,5l/os.); soki owocowe (w ilości co najmniej 0,5l/os.)
- c) Ciasto: co najmniej 3 rodzaje (3 szt. na osobę- min. 120 g/szt.) – np. sernik, tiramisu, snickers, szarlotka, makowiec, piernik, miodownik, ciasto z owocami, itp.

Sposób podania:

- a) w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztuczków i naczyń), wrzątek do herbaty w termosach lub warnikach.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do ciągłego uzupełniania wszystkich produktów oraz napoi gorących i zimnych w godzinach trwania spotkania.

- **obiad w formie dowiezonego cateringu** – Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w przerwie szkolenia obiadu w pomieszczeniach OSP Pogorzałki lub w miejsca wskazanym przez Zamawiającego w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:

- a) danie ciepłe pierwsze w formie zupy (porcja nie mniejsza niż 350 ml/os.) oraz drugie danie ciepłe mięsne lub rybne o gramaturze niemniejszej niż 200g/os. (łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g/os.), zimne napoje (soki owocowe w ilości min. 0,33 l/os)
- b) Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.
- c) Sposób podania: podany każdemu uczestnikowi, wyczerpany
- d) Każdego dnia różne zestawy obiadowe.

- **kolacja w formie dowiezonego cateringu** – wykonawca zapewni uroczystą kolację dla wszystkich uczestników – 20 osób, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w przerwie szkolenia obiadu w pomieszczeniach OSP Pogorzałki lub w miejsca wskazanym przez Zamawiającego w godzinach trwania szkolenia.

- a) danie ciepłe pierwsze i drugie danie główne, wyczerpany podane każdemu uczestnikowi,
- b) przystawki na stole (m.in. 5 na stole: wędliny, sery, jajka, rolady, śledzie, sałatki, tatar) minimum 100g/os. każdej przystawki, dodatkowo warzywa,
- c) pieczywo (chleby, bułki) min. 200g/os.,
- d) Napoje gorące (kawa, herbata) do samodzielnego parzenia, woda gorąca w termosach,
- e) Napoje zimne (soki, woda niegazowana, woda gazowana) podane w dzbankach bez ograniczeń,
- f) Deser,
- g) Szczegółowy wykaz ww. produktów wraz z gramaturą zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.



Dzień trzeci w miejscowości Pogorzałki:

- **śniadanie – w hotelu w formie stołu szwedzkiego**

- **przerwa kawowa w trakcie szkolenia** - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie trwania szkolenia usługi gastronomicznej w sali budynku OSP Pogorzałki/pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:

- a) napoje gorące serwowane bez ograniczeń, jak: świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu, herbata ekspresowa (pakowana w oddzielnych torebkach w min. 5 różnych wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleczko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry;
- b) napoje zimne serwowane bez ograniczeń, jak: woda mineralna gazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,5l/os.) i woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,5l/os.); soki owocowe (w ilości co najmniej 0,5l/os.)
- c) Ciasto: co najmniej 3 rodzaje (3 szt. na osobę- min. 120 g/szt.) – np. sernik, tiramisu, snickers, szarlotka, makowiec, piernik, miodownik, ciasto z owocami, itp.

Sposób podania:

- a) w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztuczków i naczyń), wrzątek do herbaty w termosach lub warnikach.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do ciągłego uzupełniania wszystkich produktów oraz napoi gorących i zimnych w godzinach trwania spotkania.

- **obiad w formie dowiezonego cateringu w formie grilla – Wykonawca zapewni:**

- a) mięso (m.in karkówka, boczek), szaszłyki – minimalna gramatura 600g/os.
- b) surówki i warzywa sezonowe – minimalna gramatura 200g/os.
- c) Pieczywo – minimalna gramatura 200g/os.
- d) Ketchup, musztarda,
- e) Napoje gorące (kawa, herbata) do samodzielnego parzenia, woda gorąca w termosach lub warnikach,
- f) Napoje zimne (soki, woda niegazowana, woda gazowana) podane bez ograniczeń,
- g) Deser,
- h) Szczegółowy wykaz ww. produktów wraz z gramaturą zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.

7. Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.
8. Każdego dnia różne zestawy obiadowe.
9. Wyżywienie uczestników rozpoczyna się i kończy obiadem (tj. trzydniowy zjazd to 2 śniadania, 3 obiady, 2 kolacje). Szczegółowy harmonogram posiłków dostosowany pod potrzeby Zamawiającego.
10. Wyżywienie musi uwzględniać preferencje żywieniowych uczestników, na przykład posiłki wegetariańskie, bezglutenowe, dieta cukrzycowa, etc. jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę na minimum dzień przed rozpoczęciem szkolenia do godz. 14.00. Ostateczna ilość osób będzie zgłaszana na dzień przed rozpoczęciem szkolenia do godz. 14.00
11. Sala szkoleniowa dla grupy minimum 20 osób, wyposażona w: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, tablice flipchart lub tablice suchościeralne z mazakami,



bezprzewodowy dostęp do Internetu. Czas wynajmu sali - 8 godzin podczas każdego dnia szkolenia.

Wykonawca odpowiedzialny za przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia zobowiązany jest zapewnić do prowadzenia szkolenia osoby o kwalifikacjach odpowiadających przedmiotowi wspólnego kursu pierwszej pomocy przedmedycznej dla strażaków - w uzasadnionych przypadkach za pisemną zgodą Zamawiającego może nastąpić zmiana osób prowadzących szkolenie. Kadra, odpowiedzialna za przeprowadzenie szkolenia, winna składać się z profesjonalnych trenerów, którzy zapewnią uczestnikom profesjonalną moderację mającą na celu osiągnięcie oczekiwanych wyników działania, a także opracują i zapewnią uczestnikom szkolenia konspekty z zawartością merytoryczną.