

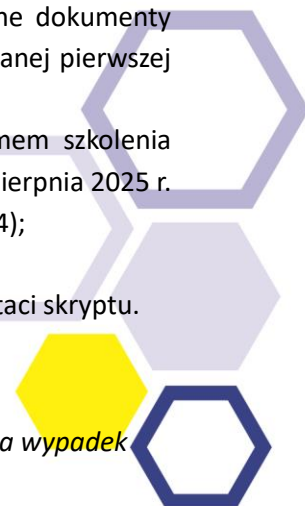
**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego****Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie Kursu Kwalifikowanej Pierwszej Pomocy dla 54 funkcjonariuszy Policji w ramach Projektu nr LTPL00382 pn. **„Alert and Ready - Wzmocnienie współpracy policji i społeczeństwa w zakresie gotowości na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i wojny w litewsko-polskim regionie przygranicznym”** dofinansowanego ze środków Programu Interreg VI-A Litwa-Polska.

1. **Kategoria ogłoszenia:** usługa
2. **Cel szkolenia:** Podniesienie lub dostosowanie kompetencji specjalistycznych
3. **Termin realizacji zamówienia:** szkolenie powinno się zakończyć do 31.08.2026 r.
4. **Liczba osób:** 54 funkcjonariuszy w 9 grupach po 6 osób w 5 następujących lokalizacjach:
 - a. Białystok – 30 osób (5 grup po 6 osób),
 - b. Bielsk Podlaski – 6 osób (jedna grupa),
 - c. Suwałki – 6 osób (jedna grupa),
 - d. Kolno – 6 osób (jedna grupa),
 - e. Łomża – 6 osób (jedna grupa).
5. **Miejsce szkolenia:** formuła stacjonarna – Białystok, Bielsk Podlaski, Suwałki, Kolno, Łomża
6. **Czas szkolenia:** 9 dni roboczych na każdą grupę. Przez dzień roboczy rozumie się dzień tygodnia z wyłączeniem soboty, niedzieli i innych dni ustawowo wolnych od pracy;
7. **Zakres usługi:**
 - 1) Szkolenie powinno obejmować min. 66 godzin zajęć, w tym 41 godzin ćwiczeń praktycznych oraz dodatkowy czas przeznaczony na egzamin;
 - 2) Szkolenie powinno się odbywać w przedziale godzinowym pomiędzy 8.00 a 16.00;
 - 3) Wykonawca zapewni sale wraz z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia szkolenia;
 - 4) Wykonawca zapewni i dostarczy do miejsca przeprowadzenia szkolenia materiały i sprzęt niezbędny w toku szkoleniowym;
 - 5) szkolenie przeprowadzone zostanie przez osobę/-y posiadającą/-e certyfikaty lub inne dokumenty potwierdzające uprawnienia i kwalifikacje do prowadzenia szkoleń z zakresu kwalifikowanej pierwszej pomocy;
 - 6) realizacja szkolenia powinna odbywać się zgodnie z harmonogramem oraz programem szkolenia zaakceptowanym przez Zamawiającego oraz zgodnym z Rozporządzeniem MSWiA z 12 sierpnia 2025 r. w sprawie szkolenia w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy (Dz.U z 2025 poz. 1124);
 - 7) Wszelkie zmiany harmonogramu wymagają akceptacji Zamawiającego;
 - 8) Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika szkolenia materiały szkoleniowe np. w postaci skryptu.

Projekt pn.

„Alert and Ready! - Wzmocnienie współpracy Policji i społeczeństwa w zakresie gotowości na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i wojny w litewsko-polskim regionie przygranicznym”



**Litwa – Polska**

- 9) Wykonawca po zakończeniu każdej z edycji szkolenia zorganizuje i przeprowadzi uczestnikom egzamin teoretyczny i praktyczny z zakresu tematyki szkolenia;
- 10) szkolenie zostanie zakończone uzyskaniem przez uczestnika szkolenia certyfikatu lub zaświadczenia o ukończeniu szkolenia z zakresu KPP;
- 11) Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom szkolenia wyżywienie w postaci obiadu i serwisu kawowego (przez 9 dni szkolenia w każdej grupie) zgodnie z poniższymi wymogami:
 - a) Obiad zostanie przygotowany zgodnie z zatwierdzonym menu organizatora, obejmujący zupeł, drugie danie oraz napój 200 ml (100% sok). Drugie danie musi zawierać produkty białkowe (zwierzęce i roślinne), węglowodany złożone oraz dodatek warzywny.
 - b) Obiad zostanie dostarczony w naczyniach jednorazowego użytku, które utrzymają temperaturę posiłku na poziomie minimum 65°C w momencie podania. Wykonawca zapewni sztućce i serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego posiłku.
 - c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w ramach jednego tygodnia.
 - d) Obiad powinien zostać zapewniony dla wszystkich uczestników szkolenia w wyznaczonym terminie w trakcie trwania planowanej przerwy.
 - e) Serwis kawowy powinien obejmować: wrzątek podawany w termosach lub warnikach, kawę rozpuszczalną, kawę naturalną, herbatę czarną i zieloną w torebkach; napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana, minimum dwa rodzaje soków), cukier, cytrynę, mleko lub śmietankę, bufet cukierniczy (ciasta- min. 3 rodzaje; ciastka drobne- min. 3 rodzaje) oraz świeże owoce. Wykonawca zapewni kubki/filizanki, łyżeczki, serwetki.
 - f) Serwis kawowy będzie rozstawiony w pomieszczeniach udostępnionych przez Wykonawcę, w pobliżu Sali szkoleniowej.
 - g) Serwis kawowy powinien być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego w sposób estetyczny na min. 15 minut przed rozpoczęciem zajęć i być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej).
 - h) Obiad i serwis kawowy będą serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla jej uczestników.
 - i) Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);
 - j) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
 - k) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków;
 - l) W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych;
 - m) Posiłki powinny zostać przygotowane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.

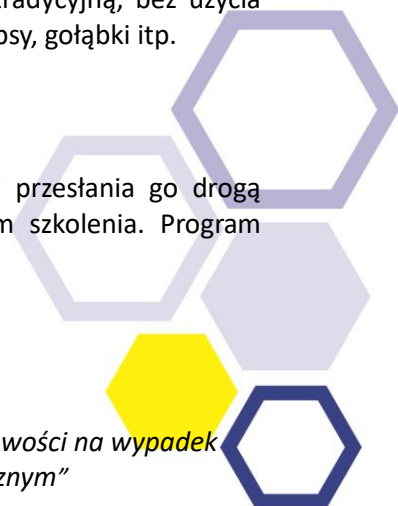
8. Zakres tematyczny szkolenia:

Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania programu szkolenia i przestania go drogą mailową Zamawiającemu do 3 dni roboczych przed planowanym pierwszym dniem szkolenia. Program szkoleniowy powinien obejmować następujące bloki tematyczne:

- 1) Organizacja ratownictwa medycznego – podstawy prawne;

Projekt pn.

„Alert and Ready! - Wzmocnienie współpracy Policji i społeczeństwa w zakresie gotowości na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i wojny w litewsko-polskim regionie przygranicznym”





Litwa – Polska

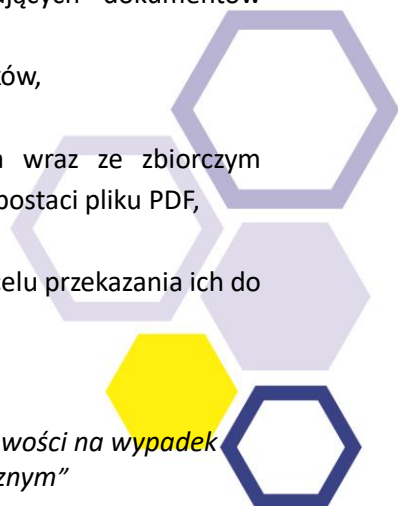
- 2) Bezpieczeństwo własne, poszkodowanego, miejsca zdarzenia;
- 3) Zestawy ratownicze, dezynfekcja sprzętu;
- 4) Elementy anatomii i fizjologii, ocena poszkodowanego, badanie wstępne oraz szczegółowe;
- 5) Poszkodowany nieprzytomny;
- 6) Resuscytacja (dorosły, dziecko, niemowlę, noworodek, sytuacje szczególne);
- 7) Defibrylator zautomatyzowany;
- 8) Zasady defibrylacji poszkodowanego metodą półautomatyczną;
- 9) Wstrząs;
- 10) Inne stany nagłe – drgawki, cukrzyca zdekompensowana, zawał mięśnia sercowego, udar mózgowy, zatrucia, podtopienie;
- 11) Urazy mechaniczne i obrażenia – złamania, zwichnięcia, skręcenia, krwotoki, obrażenia klatki piersiowej, brzucha, kręgosłupa, głowy i kończyn;
- 12) Urazy chemiczne, termiczne, elektryczne i obrażenia, zagrożenia środowiskowe;
- 13) Taktyka działań ratowniczych – zdarzenie masowe, mnogie, segregacja wstępna, kara udzielonej pomocy, logistyka.
- 14) Ewakuacja ze strefy zagrożenia;
- 15) Udzielanie kwalifikowanej pierwszej pomocy w sytuacjach symulowanych;
- 16) Psychologiczne aspekty wsparcia poszkodowanych.

9. Dokumentacja związana z realizacją szkoleń:

- 1) przygotowanie materiałów szkoleniowych dostępnych dla każdego uczestnika szkolenia. Materiały szkoleniowe powinny zostać udostępnione w wersji papierowej oraz elektronicznej;
- 2) przygotowanie agendy szkolenia uczestnikom, zawierającej szczegółowy program szkolenia z czasem poświęconym na poszczególne moduły;
- 3) dostarczenie kompletu certyfikatów potwierdzających zdobyte umiejętności Zamawiającemu;
- 4) przeprowadzenie na zakończenie szkolenia ankiety ewaluacyjnej dotyczącej indywidualnej oceny szkolenia przez każdego z uczestników. Wzór ankiety zostanie dostarczony przez Zamawiającego przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia ankiet ewaluacyjnych i przekazania ich Zamawiającemu, w terminie do 5 dni roboczych od zakończenia szkolenia. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania podsumowania w formie zbiorczej wyników ankiety. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wzór podsumowania przed rozpoczęciem szkolenia;
- 5) Wszystkie dokumenty powinny być oznaczone logo Programu i nazwą projektu. Zamawiający przekaze Wykonawcy wzory dokumentów.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu następujących dokumentów w terminie **do 5 dni roboczych** od dnia zakończenia szkolenia:
 - a) listy uczestników szkolenia z każdego dnia szkolenia z podpisami uczestników,
 - b) sprawdzonych testów uczestników szkolenia w formie pliku PDF,
 - c) ankiet oceniających, przeprowadzonych wśród uczestników szkolenia wraz ze zbiorczym podsumowaniem wyników ankiet. Ankiety powinny zostać przekazane w postaci pliku PDF,
 - d) oryginałów certyfikatów potwierdzających zdobyte umiejętności,
 - e) jednego kompletu materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej, w celu przekazania ich do archiwum Projektu.

Projekt pn.

„Alert and Ready! - Wzmocnienie współpracy Policji i społeczeństwa w zakresie gotowości na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i wojny w litewsko-polskim regionie przygranicznym”



**Litwa – Polska**

10. Wykonawca powinien posiadać:

- 1) Niezbędny sprzęt i materiały medyczne do zabezpieczenia powyższego szkolenia.
- 2) Kadre dydaktyczną zajmującą się czynnie tematyką przedmiotowego szkolenia.

