

## Załącznik nr 2

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### Kurs Kwalifikowanej Pierwszej Pomocy

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie 66 – godzinnego kursu Kwalifikowanej Pierwszej Pomocy (41 godzin praktycznych i 25 godzin teoretycznych) zakończonego egzaminem z zakresu wiedzy i umiejętności objętych programem kursu – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2007 r. w sprawie kursu w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy (Dz. U. Nr 60, poz. 408 z 2007 r.) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 3 grudnia 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie kursu z zakresu kwalifikowanej pierwszej pomocy (Dz. U. z 2019 r., poz. 2408) dla 25 Uczestników Projektu *pt. „Garncarska wioska”*.

Szkolenie powinno być zakończone wydaniem zaświadczenia o ukończeniu szkolenia/kursu, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t.j.: Dz. U. z 2017 r. , poz. 1632 ze zm.) poświadczającego udział w szkoleniu oraz wydaniem certyfikatu lub innego dokumentu rozpoznawalnego i uznawanego w danym środowisku, sektorze lub branży, potwierdzającego uzyskane kwalifikacje i uprawnienia uznawane w krajach UE, które można uznać za kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS i nabyciem przez uczestnika Projektu kwalifikacji do wykonywania pracy na stanowisku **Ratownik** zgodnie z wytycznymi określonymi w załączniku nr 11 do Regulaminu Konkursu nr RPWM.11.01.01-IZ.00.28-002/18.

Szkolenie powinno umożliwić Uczestnikom Projektu, przygotowania się i złożenie egzaminu nadającego kwalifikacje w zakresie zawodu Ratownik, a kończącego się uzyskaniem przez niego zaświadczenia o ukończeniu kursu w zakresie kwalifikowalnej pierwszej pomocy i uzyskaniu tytułu ratownika

### Program szkolenia /kursu musi zawierać min. następujące zagadnienia:

Organizacja ratownictwa medycznego - podstawy prawne, bezpieczeństwo własne, poszkodowanego, miejsca zdarzenia Zestawy ratownicze, dezynfekcja sprzętu Elementy anatomii i fizjologii, ocena poszkodowanego, badanie wstępne oraz szczegółowe Poszkodowany nieprzytomny, resuscytacja (dorosły, dziecko, niemowlę, noworodek, sytuacje szczególne), zasady defibrylacji poszkodowanego metodą półautomatyczną i automatyczną Wstrząs Inne stany nagłe - drgawki, cukrzyca, zawał mięśnia sercowego, udar mózgowy, zatrucia, podtopienie Urazy mechaniczne i obrażenia - złamania, zwichnięcia, skręcenia, krwotoki, obrażenia klatki piersiowej, brzucha, kręgosłupa, głowy i kończyn Urazy chemiczne, termiczne, elektryczne i obrażenia, zagrożenia środowiskowe, akty terroru Taktyka działań ratowniczych - zdarzenie masowe, mnogie, pojedyncze, segregacja wstępna, karta udzielonej pomocy, logistyka Ewakuacja ze strefy zagrożenia Udzielanie KPP w sytuacjach symulowanych Psychologiczne aspekty wsparcia poszkodowanych

### Efekty uczenia się :

Uczestnicy szkolenia nabędą wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie: udzielania na wysokim poziomie skutecznej pomocy medycznej w najczęściej występujących wypadkach oraz nagłych zachorowaniach.

**1. Harmonogram realizacji szkolenia wraz z dokładnym adresem realizacji zadania zostanie ustalony w terminie 3 dni od daty podpisaniu umowy z wyłonionym wykonawcą**

**2. Miejsce realizacji zamówienia:** Miejsce wykonania usługi szkoleniowej: zajęcia teoretyczne, zajęcia praktyczne oraz egzamin - Gołdap – województwo warmińsko – mazurskie.

Wykonawca zapewni kadrę egzaminacyjną do przeprowadzenia egzaminów końcowych zgodnie z wymaganiami wymienionymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia

### **3. Warunki organizacyjne szkolenia:**

- Szkolenie ma być przeprowadzone na terenie miasta Gołdap; zajęcia mogą odbywać się we wszystkie dni tygodnia poniedziałku do niedzieli, w przedziale czasowym między 8.00 a 20.00 z tym, że łączny czas zajęć w ciągu dnia nie może przekroczyć 8 godzin.
- Program kursu kwalifikowanej pierwszej pomocy powinien posiadać akceptację wojewody właściwego dla miejsca prowadzenia działalności przez Wykonawcę.
- Szkolenie ma się odbyć w formie kursu obejmującego 66 godzin (1 godz.=45 min.) w tym 25 godz.- teoria, 41 godz. – praktyka i zostanie zakończone egzaminem zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 3 grudnia 2019 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie kursu w zakresie kwalifikowalnej pierwszej pomocy (Dz. U. z 2019 r., poz. 2408).
- Szkolenie powinno być przeprowadzone w systemie stacjonarnym; nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
- Szkolenie musi zostać przeprowadzone w odpowiedniej sali wykładowej (tzn. dostosowanej do liczby uczestników szkolenia, spełniającej warunki dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, wyposażonej w sprzęt techniczny niezbędny do przeprowadzenia zajęć, tj. tablica, rzutnik, flipchart itp.).
- Każdy uczestnik musi mieć materiały, narzędzia, pomoce edukacyjne pozwalające na realizację szkolenia.
- Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić Uczestnikom kursu aktualne materiały dydaktyczne i szkoleniowe, skrypty związane z tematyką szkolenia składające się z co najmniej 20 stron A4 wydrukowane w pełnym kolorze 4+4 oraz trwale spięte (zbindowane, sklejone), materiały niezbędne do robienia notatek (np. teczka, zeszyt lub notatnik, długopis, ołówek) oraz narzędzia do zajęć praktycznych
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
- Wykonawca zobowiązany jest prowadzić szczegółową dokumentację prowadzonych zajęć, w tym dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin i tematy zrealizowanych zajęć, rejestry wydawanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu oraz sporządzi arkusze przebiegu egzaminów wewnętrznych: teoretycznego i praktycznego, certyfikat ukończenia kursu.
- Wykonawca zobowiązany jest, aby sala szkoleniowa i inne miejsca realizacji zadania, materiały szkoleniowe, dokumenty szkoleniowe przekazywane do zamawiającego oraz

zaświadczenia o ukończeniu szkolenia i certyfikaty były oznaczone odpowiednimi logotypami zgodnymi z obowiązującymi wytycznymi w zakresie realizacji projektów w ramach RPO WiM 2014 – 2020 oraz informacją o współfinansowaniu szkolenia z Europejskiego Funduszu Społecznego.

- Po zakończeniu szkolenia wykonawca zobowiązany jest do przekazania zamawiającemu dokumentacji szkoleniowej zawierającej: •dziennik zajęć, •program szkolenia, •listę obecności uczestników •imienny rejestr oraz kopie wydanych zaświadczeń o ukończeniu kursu zgodnych z rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług runku pracy (Dz. U. z 2014 r., poz. 667) lub zaświadczenia zgodnego ze wzorem określonym w §18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 1632), imienny rejestr zaświadczeń o ukończeniu kursu i złożeniu egzaminu oraz dokumentację zdjęciową, rejestr oraz kopie wydanych certyfikatów KPP
- Wykonawca ma obowiązek sprawdzania listy obecności w każdym dniu szkolenia.
- Zamawiający wymaga, aby Wykonawca prowadził szkolenie zgodnie z właściwymi przepisami prawa dotyczącymi organizacji szkoleń będących przedmiotem zamówienia, w tym m.in. praw autorskich.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zajęć w trakcie ich realizacji.

#### **4. Zadania po stronie wykonawcy:**

- Wykonawca jako podmiot prowadzący kurs, przed jego rozpoczęciem, zobowiązany jest uzyskać u wojewody właściwego ze względu na siedzibę podmiotu prowadzącego kurs – zatwierdzenie programu kursu, jako zgodnego z ramowym programem kursu w zakresie kwalifikowalnej pierwszej pomocy.
- wykonanie czynności będącej przedmiotem umowy z należytą starannością, czuwania nad prawidłową realizacją zawartej umowy,
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej realizacji wsparcia,
- szkolenie musi mieć opiekuna z ramienia instytucji szkoleniowej, czyli osobę odpowiedzialną za organizację kursu, wskazaną do kontaktu z Zamawiającym,
- bieżące informowanie Zamawiającego o nieobecnościach na zajęciach uczestnika/uczestniczki projektu,
- poinformowania osób korzystające ze szkoleń, iż zajęcia odbywają się w ramach projektu pn. „Garncarska Wioska”.” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Warmia i Mazury na lata 2014-2020.
- Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia wszystkich uczestników na czas trwania każdego szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) powstałych w związku z udziałem w szkoleniu oraz w drodze do miejsca świadczenia usługi i drogę powrotną z zajęć szkoleniowych, zgodnie z listą osób do ubezpieczenia przekazaną przez Zamawiającego na minimalną sumę ubezpieczenia dla jednej osoby w wysokości 20 000 zł.
- Wykonawca każdego dnia kursu zapewni uczestnikom szkolenia ciepły posiłek (składający się z 2 dań) i przerwy kawowej, jeżeli dzienna ilość godzin lekcyjnych szkolenia jest równa lub większa niż 6; przerwy kawowej – w przypadku, gdy dzienna ilość godzin szkolenia jest równa

lub większa niż 4 jedn. Lekcyjne (45 minut). Barek kawowy i ciepły posiłek będzie podawany w naczyniach wielorazowych.

### **Wymagania minimalne dotyczące obiadów i barków, obejmują co najmniej:**

1. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunków: – barków kawowych i posiłków gorących – obiadów oraz przygotowanie miejsca do poczęstunku,
2. Wykonawca w ramach usługi winien zapewnić estetyczne podawanie posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej w czasie 30 minut po zakończeniu serwisu kawowego/ obiadu;
3. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług (obiady, barki kawowe) wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
4. Barek kawowy podczas każdego zajęcia winien obejmować co najmniej:

- wrzątek podany w termosach lub warnikach (minimum 4 termosy lub 1 warnik 10l) - 400ml/os;
- kawa rozpuszczalna w saszetkach;
- kawa naturalna w pojemniku;
- herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);
- herbata zielona w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);
- niegazowana woda mineralna (z plasterkami cytryny), serwowana w szklanych dzbankach – 200ml/os;
- dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- owoce świeże – 2 szt./os;
- ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba;

Zamawiający przewiduje 1 barek kawowy w trakcie zajęć z zastrzeżeniem, iż uczestnicy będą mieć ciągły, stały dostęp podczas ich trwania do:

- wrzątek podany w termosach lub warnikach (minimum 4 termosy lub 1 warnik 10l) - 400ml/os;
- kawa rozpuszczalna w saszetkach;
- kawa naturalna w pojemniku;
- herbata czarna w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);
- herbata zielona w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);
- niegazowana woda mineralna (z plasterkami cytryny), serwowana w szklanych dzbankach – 200ml/os;
- dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy (podana w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 50 g/osoba;

Posiłek gorący (obiad) podczas zajęć winien obejmować co najmniej:

- Zupę
- Mięso / Ryba 200g
- Surówka 140 g
- Dodatki skrobiowe 200 g
- Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana).