**Załącznik nr 1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**1. Program szkolenia obejmować powinien:**

* M.A.R.C.H. P.A.W.S
* Szybkie przypomnienie podstaw TCCC.
* Badanie urazowe- wstępne, szybkie oraz szczegółowe.
* „Security Halt”- działanie w czasie krótkich przystanków taktycznych.
* Masywne krwotoki, opaski uciskowe na kończyny, opaski na aortę brzuszną i pnie naczyń.
* Tamowanie masywnych krwotoków z miejsc przejściowych „wound packing”.
* Techniki tamowania krwotoków z głowy oraz krezki jelitowej.
* „Drabina dróg oddechowych”, techniki bezprzyrządowe i przyrządowe.
* CRIC chirurgiczne udrażnianie dróg oddechowych.
* Wentylacja z wykorzystaniem worka samorozprężalnego.
* Oddech, patofizjologia oddechu oraz sposoby zabezpieczania stanów zagrożenia życia w warunkach polowych.
* Dekompresja z wykorzystaniem igły.
* Prewencja hipotermii.
* Urazy głowy.
* Wstrząs hipowolemiczny.
* Oparzenia.
* Dostęp dożylny i doszpikowy.
* Farmakologia pola walki.
* Diagnostyka pola walki: stetoskop, pulsoksymetr, ciśnieniomierz, kapnometr, termometr.
* Opieka nad poszkodowanym przy przedłużającej się ewakuacji.
* Unieruchamianie złamań: szyny improwizowane, szyny Sam- splint oraz KTD.
* Monitorowanie poszkodowanego.
* Dokumentacja.
* Wezwanie środków ewakuacji medycznej „9- line medevac request / MIST”.
* Przekazanie pacjenta- raport SIT
* Scenariusze praktyczne.

**2. Zakwaterowanie:**

* Konieczność zakwaterowania dla 2 uczestników szkolenia w pokoju 2 osobowym z łazienką.

**3. Wyżywienie**

* Usługa żywienia musi być świadczona zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm.).
* Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków urozmaiconych i wartościowych pod względem odżywczym, średnia wartość energetyczna produktów żywnościowych dla funkcjonariuszy winna wynosić nie mniej niż 3611 kcal, oraz być zgodna z zapisami § 4 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 24 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez funkcjonariuszy Służby Ochrony Państwa (Dz. U. z 2020 r., poz. 1660).
* Wykonawca oświadcza, że posiada zaplecze kuchenne odpowiadające przepisom BHP i Sanepidu, gwarantujące przygotowywanie posiłków do wyżywienia zbiorowego.