



Opis przedmiotu zamówienia do oszacowania wartości zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Krajowe Centrum Bankowania Tkanek i Komórek (www.kcbtik.pl), zwane dalej „Zamawiającym”, jest jednostką budżetową podległą Ministrowi Zdrowia, odpowiedzialną m.in. za organizowanie szkoleń osób, których czynności bezpośrednio wpływają na jakość komórek, tkanek lub narządów oraz bezpieczeństwo dawców i biorców, o których mowa w art. 40a ustawy z dnia 1 lipca 2005 r. o pobieraniu, przechowywaniu i przeszczepianiu komórek, tkanek i narządów.

Szkolenia będą realizowane ze środków będących w dyspozycji Ministra Zdrowia w ramach programu wieloletniego na lata 2023-2032 pod nazwą „Narodowy Program Transplantacyjny”.

W ramach przedmiotu zamówienia Zamawiający przewiduje

wykonanie usługi polegającej na wsparciu Krajowego Centrum Bankowania Tkanek i Komórek w przeprowadzeniu w 2026 roku szkolenia osób, których czynności bezpośrednio wpływają na jakość komórek, tkanek lub narządów oraz bezpieczeństwo dawców i biorców pt. „Zasady pracy w pomieszczeniach czystych” w formie stacjonarnej w języku polskim wraz z zapewnieniem wykwalifikowanej kadry trenerskiej, bazy szkoleniowej wyposażonej w sale szkoleniowe (wykładowe), pomieszczenia cleanroom z wyposażeniem, usług transportowych, hotelowych i gastronomicznych.

Miejsce szkolenia: Warszawa

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- dwudniowe szkolenia „Zasady pracy w pomieszczeniach czystych” w formie stacjonarnej dla personelu Banków Komórek w szczególności personel przetwarzający oraz personel sprząający, zaplanowane w dniach:

Termin szkolenia: 24–27 listopada 2026 r.; przewidziano 3 grupy szkoleniowe:

- grupa 1 – 18 osób; termin: 24–25 listopada 2026 r.
- grupa 2 – 18 osób; termin: 25–26 listopada 2026 r.
- grupa 3 – 19 osób; termin: 26–27 listopada 2026 r.

Czas trwania: 2 dni dla danej grupy szkoleniowej;

Zakres szkolenia:

dzień#1: część teoretyczna dla całej grupy w godzinach od 11:00 do 18:00 ;

dzień#2: część praktyczna w podgrupach liczących nie więcej niż 10 osób każda, w godzinach od 9:00 do 16:00;

Na zakończenie szkolenia każdej grupy Wykonawca przeprowadzi zaliczenie obejmujące test wiedzy teoretycznej składający się z co najmniej 12 pytań oraz test umiejętności praktycznych. Wyniki zaliczenia szkolenia Wykonawca prześle Zamawiającemu.

Zamawiający szacuje liczbę uczestników na szkoleniu:

Łączna ilość osób do przeszkolenia: **55 osób**

Podstawę oszacowania wartości zamówienia stanowi realizacja przedmiotu zamówienia dla 55 uczestników.

Wykonawca przedstawi łączną szacunkową cenę brutto realizacji zamówienia dla 55 uczestników.

Data	Grupa 1 18 osób	Grupa 2 18 osób	Grupa 3 19 osób	Ilość wymaganych miejsc noclegowych dla uczestników szkolenia w poszczególnych dniach
24.11.2026	1-szy dzień Teoria			15 noclegów w pokojach maksymalnie dwuosobowych
25.11.2026	2-gi dzień Praktyka w podgrupach	1-szy dzień Teoria		16 noclegów w pokojach maksymalnie dwuosobowych
26.11.2026		2-gi dzień Praktyka w podgrupach	1-szy dzień Teoria	16 noclegów w pokojach maksymalnie dwuosobowych
27.11.2026			2-gi dzień Praktyka w podgrupach	

Lokalizacja:

- Centrum szkoleniowe zawierające sale wykładowe oraz pomieszczenia w standardzie cleanroom z odpowiednim zapleczem i infrastrukturą. Usługą gastronomiczną dla wszystkich uczestników szkolenia .
- Hotel o standardzie co najmniej 3 gwiazdek z zapewnionym wyżywieniem (kolacja oraz śniadanie dla wszystkich uczestników szkolenia korzystających z hotelu).

Centrum szkoleniowe oraz hotel położone w granicach administracyjnych Miasta Stołecznego Warszawy, z możliwością dotarcia uczestników do budynku centrum szkoleniowego oraz hotelu środkami komunikacji miejskiej z Lotniska Chopina w Warszawie lub jednego z trzech głównych dworców kolejowych (Warszawa Wschodnia, Warszawa Centralna i Warszawa Zachodnia) (przystanek komunikacji miejskiej w odległości nie dalej niż 500 m od miejsca szkolenia). Przewidywane dotarcie z lotniska lub dworca kolejowego do hotelu/centrum konferencyjnego/sali w czasie nie dłuższym niż do 40 minut zgodnie z aktualnym rozkładem jazdy ZTM (z któregośkolwiek z wymienionych wyżej dworców kolejowych lub Lotniska Chopina).

Zamówienie obejmuje:

1. Zapewnienie sal wykładowych.
2. Zapewnienie pomieszczeń typu cleanroom do części praktycznej szkolenia.
3. Zapewnienie pakietów szkoleniowych do części praktycznej cleanroom.
4. Zapewnienie Kadry Trenerskiej.



5. Oznaczenie miejsca wydarzenia.
6. Zapewnienie miejsca na recepcję szkolenia i jej obsługę przez Wykonawcę.
7. Zapewnienie usług gastronomicznych w trakcie szkolenia.
8. Zapewnienie bezpłatnej szatni dla uczestników szkolenia.
9. Zapewnienie miejsc parkingowych.
10. Zapewnienie transferu uczestników do hotelu i z powrotem.
11. Zapewnienie pakietów szkoleniowych.
12. Zapewnienie noclegów.
13. W razie potrzeby prowadzenie korespondencji z uczestnikami.
14. Przygotowanie i prowadzenie list obecności uczestników szkolenia oraz realizacja noclegów zgodnie z listą noclegową przekazaną przez Zamawiającego.
15. Wydanie przygotowanych przez Zamawiającego zaświadczeń uczestnikom szkolenia oraz zebranie podpisów na liście odbioru zaświadczeń.
16. Przygotowanie i przeprowadzenie zaliczenia obejmującego test wiedzy teoretycznej oraz test umiejętności praktycznych dla uczestników szkolenia
17. Zapewnienie realizacji szkolenia zgodnie z planem szkolenia przedstawionym przez Zamawiającego
18. Przygotowanie programu szkolenia zawierającego treści merytoryczne przedstawione w planie szkolenia

Ad. 1. Zapewnienie sal wykładowych.

W dniu szkolenia dla wszystkich uczestników wraz z odpowiednim wyposażeniem multimedialnym (rzutnik multimedialny z ekranem lub monitory telewizyjne nie mniej niż 75", mikrofony, odpowiednie nagłośnienie oraz obsługa multimedialna przez cały czas szkolenia).

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia sal wykładowych, dostosowanych do liczby uczestników poszczególnych grup szkoleniowych z odpowiednim wyposażeniem w postaci:

- krzeseł ze stolikami/biurkami dla każdego uczestnika oraz osobne miejsce dla Trenerów,
- możliwość zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego,
- sala wykładowa musi być bez filarów/słupów konstrukcyjnych, usytuowanych bezpośrednio pomiędzy uczestnikami, a ekranem/monitorem telewizyjnym. Dopuszcza się filary/słupy konstrukcyjne tylko i wyłącznie z boku sali, tak aby w żaden sposób nie utrudniały widoku na ekran/y dla uczestników,
- pomieszczenie klimatyzowane,
- rzutnik multimedialny wraz z ekranem kinowym lub monitory telewizyjne nie mniej niż 75"
- dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników szkolenia,
- obsługa multimedialna przez cały czas trwania szkolenia,
- odpowiednie nagłośnienie,
- możliwość korzystania z mikrofonu (zapewnienie min. 3 sztuk mikrofonów bezprzewodowych na każdej sali wykładowej),
- zaplecze sanitarne w pobliżu sali wykładowej,
- zapewnienie obsługi technicznej (obsługa sali konferencyjnej) na 1 godzinę przed i w trakcie całego szkolenia.



Zamawiający będzie miał możliwość pozostawienia w salach wykładowych własnego sprzętu komputerowego w dniu szkolenia. Sale, w których odbywać się będą wykłady będą zabezpieczone na czas przerw przed wstępem nieuprawnionych osób.

Dostosowanie sal do liczby uczestników:

- **Dzień szkolenia 24.11.2026.:**
Jedna sala wykładowa dla 18 osób – grupa 1, część teoretyczna.
- **Dzień szkolenia 25.11.2026.:**
Jedna sala wykładowa dla 18 osób – grupa 2, część teoretyczna.
- **Dzień szkolenia 26.11.2026.:**
Jedna sala wykładowa dla 19 osób – grupa 3, część teoretyczna.

Ad. 2. Zapewnienie pomieszczeń typu cleanroom do części praktycznej szkolenia.

- Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pomieszczeń typu cleanroom do części praktycznej szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia zgodnie z planem i harmonogramem szkolenia. Część praktyczna będzie prowadzona w podgrupach liczących nie więcej niż 10 osób każda, w godzinach od 9:00 do 16:00.
- Infrastruktura pomieszczeń cleanroom musi zawierać minimum:
 - co najmniej 3 pomieszczenia o łącznej powierzchni minimum **100m²**
 - wyposażenie w systemy pomiarowe do badania czystości powietrza i czystości powierzchni płaskich, w tym system do monitoringu powietrza.
 - szatnię
 - śluza osobowa i materiałowa
 - pełny dostęp do pomieszczeń cleanroom dla uczestników umożliwiający realizację szkoleń praktycznych z zasad pracy
 - pełny dostęp do pomieszczeń cleanroom dla uczestników umożliwiający realizację szkoleń praktycznych z zakresu higieny (czyszczenia i dezynfekcji)
 - wyposażenie, składające się z mebli dedykowanych dla pomieszczeń czystych wykonanych ze stali nierdzewnej (w tym minimum 3 stoły, 3 szafy) oraz krzesła do pomieszczeń czystych.

Ad. 3. Zapewnienie pakietów szkoleniowych dla uczestników szkolenia do części praktycznej cleanroom

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia:

- kombinezony jednorazowe sterylne, w ilości nie mniej niż 3 sztuki na osobę,
- zestaw markerów fluorescencyjnych i lamp UV
- rękawiczki sterylne jednorazowe, w ilości nie mniej niż 3 pary na osobę,
- kombinezony cleanroom wielorazowe w ilości 1 sztuk dostępne dla uczestników szkolenia z rozmiaru od S do XXL
- nakładki na obuwie cleanroom wielorazowe dostępne dla uczestników szkolenia w ilości 1 sztuk z rozmiaru od S do -XXL
- gogle sterylne w ilości nie mniej niż 1 sztuki na osobę
- bielizna pod kombinezon w ilości nie mniej niż 1 zestaw na osobę (bluza, spodnie, czepek),
- systemy sprzątające w postaci wózka i uchwyt mopa z certyfikacją do pomieszczeń czystych klasy B
- system kuwet do nasączania mopów
- mopy jednorazowe nasączone środkami dedykowanymi do utrzymania klasy czystości zgodnie z wymaganiami GMP Annex1 detergent/sporostatyk/alkohol typowymi dla rutyny sprzątającej GMP, w ilości nie mniej niż 100 mopów z każdego rodzaju
- mopy wielorazowe do pomieszczeń cleanroom w ilości nie mniej niż 100 mopów



- rama do bezdotykowego osadzania mopów na uchwyt.
- ściereczki sterylne nasączone IPA/ nie nasączone IPA w ilości zapewniającej skuteczną realizację szkoleń praktycznych
- sterylne środki detergent/porostatyk/alkohol w indywidualnych pojemnikach ze specjalnymi dozownikami przeznaczonymi do Cleanroom w rutynie czyszczenia zgodnej z GMP Annex1, w ilości zapewniającej skuteczną realizację szkoleń praktycznych
- środki chemiczne przeznaczone do nasączania mopów wielorazowych w ilości zapewniającej skuteczną realizację szkoleń praktycznych
- odkurzacz do pomieszczeń czystych
- miernik cząstek stałych z aktualnym świadectwem kalibracji odpowiedni do prowadzenia pomiarów w klasach czystości GMP (Klasa A; B; C; D)
- maty dekontaminacyjne, 4 sztuki kompletnych mat jednorazowych dedykowanych do cleanroom
- symulacja pracy pod działającą komorą laminarną właściwą dla powyższych procesów

Ad. 4. Zapewnienie Kadry Trenerskiej.

Wykonawca zapewni nie mniej niż **3 Trenerów** posiadających wiedzę i doświadczenie odpowiednie do przeprowadzenia szkolenia w zakresie określonym w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

Ad. 5. Oznaczenie miejsca wydarzenia.

Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania oznaczeń:

- pieszych ciągów komunikacyjnych na terenie centrum szkoleniowego, w którym odbywać się będą wykłady,
- miejsca recepcyjnego, sal wykładowych,
- szatni oraz miejsc przewidzianych na usługi gastronomiczne świadczone dla Zamawiającego od wejścia głównego do obiektu.

Ad. 6. Zapewnienie miejsca na recepcję szkolenia i jej obsługę przez Wykonawcę.

Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić w sąsiedztwie wejścia do sal wykładowych miejsce wraz z wyposażeniem (min 1 stolik oraz miejsca siedzące dla minimum 2 osób) w celu zorganizowania recepcji szkolenia, umożliwiające swobodne podpisywanie się uczestników na liście obecności, dystrybucję pakietów szkoleniowych, oraz Zaświadczeń wśród uczestników. Wykonawca oznaczy to miejsce napisem „**Rejestracja uczestników szkolenia - KCBTiK**”

Ad. 7. Zapewnienie usług gastronomicznych w trakcie szkolenia.

A. Bufet kawowo-herbaciany.

Usługa gastronomiczna (poczęstunek dla wszystkich uczestników szkolenia części praktycznej oraz teoretycznej) dostępny w przerwach kawowych w centrum szkoleniowym podczas trwania szkolenia w zakresie obejmującym m.in. kawę, herbatę, wodę, soki, ciasta, wytrawne przekąski. Bufet kawowo-herbaciany uzupełniany na bieżąco w trakcie całego szkolenia - nie mniej niż 3 przerwy kawowe każdego dnia szkolenia.

Bufet kawowo-herbaciany zaopatrzony będzie co najmniej w następujące produkty:

- galanteria cukiernicza - minimum 2 rodzaje pokrojonych ciast
- wytrawne przekąski (małe kanapeczki – różne rodzaje),



- **przekąski bezglutenowe,**
- min. 2 ekspresy ciśnieniowe z wsadem na kawę ziarnistą, herbata (min. 3 rodzaje herbat w torebkach, w tym zielona, czarna i owocowa), wrzątek, mleko, cukier, cytryna (świeża cytryna pokrojona w plasterki rozłożona na talerzykach),
- soki owocowe (grejpfrutowy, pomarańczowy),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w zamykanych pojemnikach szklanych lub plastikowych o poj. max. 500 ml (nie dopuszcza się wody źródlanej),
- serwis gastronomiczny (zapewnienie stolików, na których serwowane będą produkty, zastawa, sztucce i talerzyki).

B. Lunch (każdego dnia szkolenia).

- Wykonawca zapewni lunch dla wszystkich uczestników w dniu szkolenia. Lunch zostanie zorganizowany w pomieszczeniu z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub z wyraźnie wydzielonym miejscem, znajdującym się w centrum szkoleniowym lub nie dalej niż 200m od centrum szkoleniowego. Miejsce to będzie odrębne od sal w których prowadzone są wykłady i zajęcia praktyczne.
- Lunch składać się będzie co najmniej z:
2 rodzajów zup do wyboru, w tym 1 wegetariańska lub bezglutenowa,
3 rodzajów drugiego (ciepłego) dania do wyboru, w tym 1 wegetariańskie/bezglutenowe,
2 rodzajów surówek,
deseru (minimum 2 rodzaje),
soków owocowych (2 rodzaje), wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej - nie dopuszcza się wody źródlanej), kawy, herbaty,
Lunch zostanie zorganizowany zgodnie z harmonogramem szkolenia
- Ponadto:
podczas trwania lunchu Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych,
do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe, zastawa ceramiczna oraz szklana,
użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
wszystkie odpady po posiłkach będą na bieżąco sprzątane,
wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi,
Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Ad. 8. Zapewnienie bezpłatnej szatni dla uczestników szkolenia.

Wykonawca **w centrum szkoleniowym** udostępni lub zorganizuje bezpłatną szatnię dla wszystkich uczestników szkolenia zapewniając bezpieczne przechowywanie i odbiór pozostawionych rzeczy.

Ad. 9. Zapewnienie miejsc parkingowych.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsc parkingowych na terenie obiektu szkoleniowego, w którym realizowane będzie szkolenie, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- Co najmniej 4 bezpłatne miejsca parkingowe (w każdym dniu szkolenia) – miejsca te muszą być zlokalizowane na terenie obiektu szkoleniowego i muszą być każdorazowo wcześniej zarezerwowane przez Wykonawcę jako miejsca dedykowane Zamawiającemu (osoby uprawnione do bezpłatnego parkingu wskaże Zamawiający).

Wszystkie miejsca parkingowe muszą być dostępne przez cały czas trwania szkolenia oraz odpowiednio oznaczone. Parking musi znajdować się bezpośrednio przy centrum szkoleniowym lub jako parking podziemny umiejscowiony w centrum szkoleniowym.



Ad. 10. Zapewnienie transferu uczestników do hotelu i z powrotem.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia transportu dla uczestników szkolenia do hotelu i z powrotem.

- Transport będzie obejmował jedynie uczestników szkolenia nocujących w hotelu.
- Transport będzie realizowany po każdym dniu szkoleniowym z centrum szkoleniowego do hotelu oraz następnego dnia rano z hotelu do centrum szkoleniowego.
- Zapewniony środek transportu przez Wykonawcę powinien być bezpieczny, posiadać stosowne pozwolenia i ubezpieczenia i kierowany przez osoby posiadające właściwe uprawnienia.

Ad. 11. Zapewnienie pakietów szkoleniowych.

- Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia i dystrybucji długopisów, notatników, programów szkolenia i drukowanych podręczników dla wszystkich uczestników szkolenia, które będą wydawane przed rozpoczęciem szkolenia w momencie rejestracji.
- Zamawiający będzie odpowiedzialny za przygotowanie i dostarczenie identyfikatorów ze smyczami.

Ad. 12. Zapewnienie noclegów.

Wykonawca zapewni nocleg wskazanym przez Zamawiającego uczestnikom szkolenia wyłącznie w pokojach maksymalnie dwuosobowych, zgodnie z liczbą noclegów określoną w tabeli poniżej.

Liczba projektowa noclegów:

Data	Liczba noclegów/osób
24.11.2026 r.	15
25.11.2026 r.	16
26.11.2026 r.	16

Przez jeden nocleg rozumie się zapewnienie zakwaterowania jednej osobie przez jedną noc, wraz ze śniadaniem i kolacją, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia.

Kolacje oraz śniadania dla uczestników szkolenia mieszkających w hotelu wliczone w cenę noclegu.

Podstawę oszacowania wartości zamówienia stanowi 47 noclegów. Wykonawca przedstawi szacunkową cenę jednostkową brutto za jeden nocleg oraz łączną szacunkową cenę brutto za 47 noclegów. Przez jeden nocleg rozumie się zakwaterowanie jednej osoby przez jedną noc wraz ze śniadaniem i kolacją.

Wymagania dotyczące zakwaterowania.

Zakwaterowanie należy zapewnić w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdek, wyłącznie w pokojach maksymalnie dwuosobowych, z prywatną łazienką w każdym pokoju.

Każdy pokój musi być wyposażony co najmniej w:

- odrębne miejsce do spania dla każdego zakwaterowanego uczestnika; w pokojach dwuosobowych wymagane są dwa oddzielne łóżka. Niedopuszczalne są łóżka piętrowe, rozkładane sofy, tapczany oraz inne tego typu rozwiązania,
- komplet ręczników dla każdego gościa,
- podstawowy zestaw kosmetyków (mydło, szampon),
- dostęp do bezprzewodowego Internetu (Wi-Fi).

Pokoje muszą być czyste, ogrzewane (w sezonie grzewczym) i wentylowane, zapewniające odpowiedni komfort wypoczynku. Niedopuszczalne jest zakwaterowanie w pomieszczeniach zbiorowych, hostelowych lub przeznaczonych do wspólnego użytkowania przez więcej niż 2 osoby.

Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie trwania pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.).



Ad. 13. Prowadzenie korespondencji z uczestnikami.

Zamawiający we własnym zakresie przeprowadzi rekrutację oraz przekaze listę uczestników szkolenia nie później niż 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

Ad. 14. Przygotowanie i prowadzenie list obecności uczestników szkolenia oraz realizacja noclegów zgodnie z listą noclegową przekazaną przez Zamawiającego.

- Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i prowadzenia listy obecności wszystkich uczestników szkolenia.
- Zamawiający przekaze Wykonawcy listę noclegową nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

Ad. 15. Wydanie zaświadczeń i przekazanie dokumentacji szkolenia.

Zamawiający przygotuje zaświadczenia oraz listę ich odbioru. Wykonawca wyda zaświadczenia uczestnikom i zbierze ich podpisy na liście odbioru.

W terminie 14 dni od zakończenia szkolenia Wykonawca przekaze Zamawiającemu podpisaną listę odbioru zaświadczeń oraz kompletną dokumentację szkolenia, w tym listy obecności, ostateczną listę noclegową, arkusze testów i zestawienie wyników.

Ad. 16. Przygotowanie i przeprowadzenie zaliczenia szkolenia obejmującego test wiedzy teoretycznej oraz test umiejętności praktycznych dla wszystkich grup szkoleniowych.

Wykonawca, w ramach realizacji szkolenia, przygotuje i przeprowadzi dla każdego uczestnika zaliczenie obejmujące dwie odrębne części: test wiedzy teoretycznej oraz test umiejętności praktycznych. Warunkiem zaliczenia szkolenia będzie uzyskanie pozytywnego wyniku z obu części.

- **Test wiedzy teoretycznej** – test wyboru obejmujący co najmniej 12 pytań odnoszących się do treści części teoretycznej szkolenia.
- **Test umiejętności praktycznych** – indywidualna ocena prawidłowego doboru i kolejności zakładania odzieży ochronnej przeznaczonej do pracy w pomieszczeniu typu cleanroom oraz przygotowania stanowiska pracy.

Po zakończeniu szkolenia Wykonawca sporządzi raport zawierający indywidualne wyniki testu wiedzy teoretycznej i testu umiejętności praktycznych. Arkusze testu wiedzy teoretycznej, indywidualne karty oceny umiejętności praktycznych oraz raport zostaną przekazane Zamawiającemu nie później niż w terminie 14 dni od dnia zakończenia szkolenia.

Ad. 17. Zapewnienie realizacji szkolenia zgodnie z planem szkolenia przedstawionym przez Zamawiającego

Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji szkolenia zgodnie z planem szkolenia (pełną zawartością merytoryczną):

- Plan Szkolenia osób, których czynności bezpośrednio wpływają na jakość komórek, tkanek lub narządów oraz bezpieczeństwo dawców i biorców pt. „Zasady pracy w pomieszczeniach czystych” – dwudniowy z zajęciami teoretyczno-praktycznymi w cleanroomach.

Część teoretyczna:

- Cleanroom wprowadzenie



Infrastruktura, układ pomieszczeń, normy, wytyczne, aspekty prawne wymagane do funkcjonowania cleanroom w tym: PN EN ISO 14644, wymagania GMP, BHP.

- Parametry kontrolowane w cleanroom i metody pomiarowe.

Czystość powietrza, czystość powierzchni płaskich, mikrobiologia, elektrostatyka, wilgotność, temperatura, ciśnienie, monitoring środowiska, pomiary i podstawowa interpretacja kontrolowanych parametrów.

- Wyposażenie - dobór i użytkowanie w pracy w CLEAN ROOM

Ochrona osobista – specjalna odzież /wymogi sterylności, wyposażenie takie jak meble stoły i krzesła, systemy sprzątające, środki utrzymania czystości do sprzątania i dekontaminacji.

- Procedury w cleanroom

Zasady zachowania personelu, przepływ materiałowy i osobowy w pomieszczeniu czystym, specyfika materiałów dopuszczonych i niedopuszczonych do procesów w cleanroomie, procesy aseptyczne w komorze laminarnej/izolatorze, rejestracja czynności/procesów, konserwacja i kalibracja sprzętów.

- Techniki sprzątania, dekontaminacji i sterylizacji w cleanroom

SOP – wdrożenie procedur, użytkowanie systemu sprzątającego i wyposażenie, przedstawienie technik sprzątania i zasad skuteczność środków dezynfekujących, dokumentacja procesów.

- Sesja pytań i odpowiedzi

Część praktyczna w cleanroom:

- Procedura wejścia/wyjścia, przepływ materiałowy,

- Poznanie układu pomieszczeń w obiektach cleanroom GMP

- Technika mycia i dezynfekcji rąk

- Ubieranie, rozbieranie i utylizacja sterylnej odzieży przeznaczonej do cleanroom

- Wprowadzenie, wyprowadzenie i utylizacja materiałów użytkowanych w cleanroom

- Wniesienie, instalacja i uruchomienie nowego urządzenia lub urządzenia po serwisie

- Poruszanie się i praca w cleanroom

- Przygotowanie stanowiska pracy

- Praca ze służą podawczą

- Techniki pracy w komorze laminarnej / izolatorze

- Techniki sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń cleanroom, wyposażenia, służ, okien podawczych i stanowisk pracy

- Systemy pomiarowe – podstawowe informacje i obsługa

- Monitoring środowiska

- Symulacja pracy pod działającą komorą laminarną właściwą dla powyższych procesów

Ad. 18. Przygotowanie programu szkolenia zawierającego treści merytoryczne przedstawione w planie szkolenia

- Wykonawca, w ramach realizacji szkolenia, przygotuje PROGRAM SZKOLENIA zawierający pełną zawartość merytoryczną zagadnień wskazanych przez Zamawiającego w planie szkolenia (Ad. 17)
- Wykonawca w programie szkolenia uwzględni również podane w OPZ daty planowanych szkoleń oraz uwzględni przerwy kawowe i przerwę na lunch.
- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji przygotowany program szkolenia nie później niż 14 dni przed terminem szkolenia.