



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi polegającej na przeprowadzeniu szkoleń wraz z zapewnieniem trenerów przeprowadzających szkolenia, sali szkoleniowej i usługi cateringowej dla uczestników projektu w ramach realizacji projektu pn. „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu w języku polskim specjalistycznych szkoleń jednodniowych w roku 2023 na terenie województw i miast:

- a) dolnośląskie, miasto: Wrocław
- b) kujawsko-pomorskie, miasto: Bydgoszcz
- c) lubelskie, miasto: Lublin
- d) lubuskie, miasto: Gorzów Wlkp.
- e) łódzkie, miasto: Łódź
- f) małopolskie, miasto: Kraków
- g) mazowieckie, miasto: Warszawa
- h) opolskie, miasto: Opole
- i) podkarpackie, miasto: Rzeszów
- j) podlaskie, miasto: Białystok
- k) pomorskie, miasto: Gdańsk
- l) śląskie, miasto: Katowice
- m) świętokrzyskie, miasto: Kielce
- n) warmińsko-mazurskie, miasto: Olsztyn
- o) wielkopolskie, miasto: Poznań
- p) zachodniopomorskie, miasto: Szczecin

dla fizjoterapeutów będących uczestnikami projektu „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów w zakresie prowadzenia fizjoterapii pacjentów chorujących na choroby zakaźne, w tym w szczególności na COVID-19, rehabilitacji pochorobowej oraz fizjoprofilaktyki w **fizjoterapii pulmonologicznej i kardiologicznej**.

Zamawiający zastrzega, że wskazany powyżej katalog miast może ulec zmianie.

2) W zakres planowanej usługi organizacji i przeprowadzenia szkoleń wchodzi zapewnienie:

- a. Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego,
- b. sali szkoleniowej z wyposażeniem,
- c. usługi cateringowej (obiady oraz całonienne przerwy kawowe dla uczestników szkolenia).

3) Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia zapewni do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora. Do zadań koordynatora należeć będzie:

- a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
- b. współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalania miejsc sal szkoleniowych, cateringu, ewentualnych zmian harmonogramów szkoleń, przypisywania trenerów do konkretnych szkoleń.
- c. koordynacja pracy trenerów;
- d. kontrolowanie przekazywania dokumentacji ze szkoleń Zamawiającemu;
- e. bieżącego kontaktu z Zamawiającym.

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	30
Liczba dni szkoleniowych	30
Czas trwania 1 dnia szkoleniowego	8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:	Średnio 20 osób
Noclegi dla uczestników szkoleń	brak
Pokoje	brak
Usługa cateringowa	Szkolenie 1 dniowe: 1 obiad, 1 całodniowe przerwy kawowe Średnio łącznie 600 usług cateringowych, liczonych: 30 dni szkoleniowe x średnio 20 osób w każdej grupie szkoleniowej. Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. IV SOPZ

5) Harmonogram i liczba szkoleń:

Nr szkolenia	Temat szkolenia	Specjalizacja	Województwo	Miasto	Termin szkolenia	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	Łączna liczba dni szkoleniowych
3.	Przeprowadzenie testów wysiłkowych dla potrzeb fizjoterapii i ich interpretacja	pulmonologia	śląskie	Katowice	25.03.2023	1	1	20
			łódzkie	Łódź	31.03.2023		1	
			kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	01.04.2023		1	
			opolskie	Opole	14.04.2023		1	
			mazowieckie	Warszawa	15.04.2023		1	
			warmińsko-mazurskie	Olsztyn	21.04.2023		1	
			podlaskie	Białystok	25.04.2023		1	
			świętokrzyskie	Kielce	27.04.2023		1	
			lubelskie	Lublin	29.04.2023		1	
			zachodniopomorskie	Szczecin	06.05.2023		1	
			małopolskie	Kraków	18.05.2023		1	
			wielkopolskie	Poznań	20.05.2023		1	
			małopolskie	Kraków	17.06.2023		1	
			pomorskie	Gdańsk	24.06.2023		1	
			śląskie	Katowice	30.06.2023		1	
			wielkopolskie	Poznań	03.07.2023		1	
podkarpackie	Rzeszów	08.07.2023	1					



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

28.	Badanie elektrokardiograficzne spoczynkowe i wysiłkowe (EKG nieprawidłowe)	kardiologia	dolnośląskie	Wrocław	21.07.2023	1	10
			lubuskie	Gorzów Wlkp.	29.07.2023	1	
			wielkopolskie	Poznań	29.09.2023	1	
			dolnośląskie	Wrocław	26.03.2023	1	
			małopolskie	Kraków	29.04.2023	1	
			lubelskie	Lublin	27.05.2023	1	
			śląskie	Katowice	01.07.2023	1	
			wielkopolskie	Poznań	08.07.2023	1	
			łódzkie	Łódź	22.07.2023	1	
			małopolskie	Kraków	05.08.2023	1	
			mazowieckie	Warszawa	26.08.2023	1	
			wielkopolskie	Poznań	14.10.2023	1	
			śląskie	Katowice	28.10.2023	1	
			SUMA				

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI TRENERSKIEJ

- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez trenerów posiadających niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń i/lub kształcenia jako wykładowca akademicki wskazane każdorazowo do poszczególnych tematów szkoleń.
- Jeden dzień szkoleniowy to 8h dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Wykonawca zapewni łącznie **2 Trenerów Prowadzących** oraz **2 Trenerów Wspomagających** do wykonania przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach (1 Trener Prowadzący i 1 Trener wspomagający do szkolenia "Przeprowadzenie testów wysiłkowych dla potrzeb fizjoterapii i ich interpretacja" oraz 1 Trener Prowadzący i 1 Trener Wspomagający do szkolenia "Badanie elektrokardiograficzne spoczynkowe i wysiłkowe (EKG nieprawidłowe)).
- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji szkoleń zgodnie z przedstawionymi założeniami w zakresie celów i efektów kształcenia uczestników szkoleń zgodnie z przekazanym harmonogramem i użyciem przekazanych prezentacji i materiałów dydaktycznych.
- Zamawiający zastrzega, iż przedstawiony w SOPZ harmonogram może ulec zmianie zarówno w kwestii terminów jak i liczby szkoleń i dni szkoleniowych. W przypadku zmiany Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę i przedstawi nowy harmonogram.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdej grupy szkoleniowej 2 trenerów (prowadzącego i wspomagającego).



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

- 7) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkoleniowej w postaci: list obecności uczestników na szkoleniu, odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu, kart egzaminacyjnych, protokołu z egzaminu, ankiet satysfakcji udziału w szkoleniu
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu szkolenia (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu skanów uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w ciągu 3 dni roboczych po zakończeniu szkolenia.
- 10) Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przez datą rozpoczęcia szkolenia prześle Wykonawcy elektroniczne wersje następującej dokumentacji szkoleniowej:
 - a. listy obecności,
 - b. listy odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu,
 - c. kart egzaminacyjnych,
 - d. protokoły z egzaminów,
 - e. raportu ze szkolenia.

a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanych ww. dokumentów w liczbie minimum równej liczbie uczestników danego szkolenia.
- 11) Zamawiający prześle Wykonawcy materiały dydaktyczne oraz ankiety satysfakcji, a także materiały szkoleniowe (notes, podkładka, długopis), a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia na miejsce szkolenia powyższych materiałów w liczbie odpowiadającej minimum liczbie uczestników szkolenia, uwzględniając temat szkolenia
- 12) Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia informacji na temat:
 - a. liczby uczestników szkolenia;
 - b. liczbę uczestników z określonymi wymaganiami żywieniowymi.
- 13) Wykonawca w terminie 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia prześle Zamawiającemu nazwiska Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego dedykowanych do prowadzenia szkolenia.
- 14) Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkolenia przez osoby inne, niż wskazane w Formularzu ofertowym, złożonym przez Wykonawcę, pod warunkiem, że osoby te posiadają kwalifikacje nie niższe niż osoby wskazane w ofercie oraz po akceptacji Zamawiającego.
- 15) Zamawiający prześle Wykonawcy na czas realizacji całego zamówienia specjalistyczny sprzęt fizjoterapeutyczny, niezbędny do realizacji części praktycznej szkolenia. Za dostarczenie na miejsce szkolenia wymaganego sprzętu odpowiada Wykonawca. Wykaz sprzętu znajduje się w SOPZ w pkt. V.
- 16) Zamawiający prześle Wykonawcy, po podpisaniu Umowy prezentacje multimedialne, materiały dydaktyczne do każdego tematu szkoleń oraz filmy instruktażowe, na podstawie których trenerzy będą przeprowadzać przeprowadzali szkolenia.

III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE SALI SZKOLENIOWEJ

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, miejsce szkolenia zobowiązane jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) Wykonawca zapewni dostęp do sali szkoleniowej na min. 9h każdego dnia szkoleniowego;
- 2) Wykonawca zapewni płyny dezynfekujące (w formie spryskiwacza), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe (lateksowe) w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy).
- 3) sala szkoleniowa winna znajdować się **w pracowni do przeprowadzania badań EKG** lub winna znajdować się w centrum konferencyjnym, szkoleniowym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek według kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

w innym obiekcie użyteczności publicznej oraz winna być wyposażona w sprzęt specjalistyczny szczegółowo opisany w pkt 16) poniżej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej 10 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

- 4) sala szkoleniowa oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
- 5) sala szkoleniowa winna być umiejscowiona w budynku w sposób umożliwiający bezproblemową dostawę sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 6) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
- 7) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
- 8) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników szkoleń i trenerów oraz pozostałego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
- 9) sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia.
- 10) sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 11) zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 12) szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
- 13) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.
- 14) w sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz powinno być zapewnione oświetlenie sztuczne.
- 15) Zamawiający przekaze Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę szkoleniową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).
- 16) **Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**
 - a) leżanka 1 szt.;
 - b) aparat EKG;
 - c) umywalka;
 - d) żel do EKG;
 - e) ręcznik papierowy;
 - f) stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie;
 - g) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
 - h) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);
 - i) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników.

IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, podmiot odpowiedzialny za usługę, zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

¹ <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie-umowy-podpisane-od-1-stycznia-2018-roku/>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1*

- 1) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz całodniową przerwę kawową dla każdego uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- 2) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem,
- 7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- 11) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.
- 12) Specyfikacja wyżywienia:
 - a. Obiad (opis i gramatura dotyczą jednego obiadu dla jednego uczestnika) - jeden na każdy dzień szkoleniowy:
 - i. Pierwsze danie: zupa (min. 200 ml/osobę);
 - ii. Drugie danie: mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g./os), dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g./os.), surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
 - iii. Napoje podane do obiadu: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę i/lub woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

(parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna.

- b. Przerwa kawowa: całodzienna przerwa kawowa (dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia plus 2 x przerwy po 15 min. w ciągu dnia) na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy składająca się z: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę, woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna, dwa rodzaje ciast do wyboru – min. 150 g/os., ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g/os., sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 100 g na osobę,

V. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ Z FIZJOTERAPII PULMONOLOGICZNEJ I KARDIOLOGICZNEJ

- 1) Poniżej Zamawiający przedstawia podstawowe zagadnienia merytoryczne realizowane w trakcie planowanych szkoleń zgodnie z harmonogramem ujętym w **pkt. I SOPZ** wraz ze sprzętem niezbędnym do przeprowadzenia części praktycznej szkolenia.

Nr szkolenia	Tytuł szkolenia:	Przeprowadzenie testów wysiłkowych dla potrzeb fizjoterapii i ich interpretacja
3.	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozumienie znaczenia stosowania testów oceniających tolerancję wysiłku i sprawności funkcjonalnej u chorych z chorobami układu oddechowego. 2. Testy oceniające tolerancję wysiłku i sprawności funkcjonalnej stosowane w diagnostyce u osób z chorobami układu oddechowego - testy marszowe, testy funkcjonalne, testy wstawania z pozycji siedzącej, testy wstawania z pozycji siedzącej i marszu, testy wchodzenia po schodach, testy wchodzenia na stopień, testy wykonywane kończynami górnymi, testy wielozadaniowe. 3. Testy służące do oceny desaturacji stosowane w diagnostyce u osób z chorobami układu oddechowego. 4. Czynniki wpływające na wynik testów marszowych (zależne i niezależne od procedury testu) - testu 6-minutowego marszu (6MWT, 6-minute walk test), testu wahadłowego o wzrastającej prędkości (ISWT, incremental shuttle walk test). 5. Rozumie przyczyny zmienności powodowane przez samą procedurę testu 6-minutowego marszu (6MWT, 6-minute walk test), testu wahadłowego o wzrastającej prędkości (ISWT, incremental shuttle walk test) oraz koniecznej standaryzacji protokołu testu. 6. Aktualne wytyczne do przeprowadzenia testu 6-minutowego marszu (6MWT, 6-minute walk test) oraz testu wahadłowego o wzrastającej prędkości (ISWT, incremental shuttle walk test). 7. Metodologia i sposób przeprowadzenia - testu 6-minutowego marszu (6MWT, 6-minute walk test), testu wahadłowego o



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

		<p>wzrastającej prędkości (ISWT, incremental shuttle walk test), testu wytrzymałościowego wahadłowego (ESWT, endurance shuttle walk test), testu 2-minutowego marszu (2MWT, 2-minute walking test), testu wstawania z pozycji siedzącej (STST Sit-to-Stand Test, Chair Stand), wydłużonego testu „wstań i idź z pomiarem czasu” (ETGUG, Expanded Time Up and Go Test), testu - Glittre ADL Test, testu 15-krotnego wyjścia na stopień o wysokości 20 cm z pomiarem saturacji (15 Step Exercise Oximetry Test), testu wchodzenia po schodach (Stair Climb), testu wchodzenia na stopień (Step-Up Test), testu sprawności dla osób w starszym wieku (SFT, Senior Fitness Test), testów wykonywanych kończynami górnymi - próba zginania przedramienia (Arm Curl Test), test pracy ze wzrastającym obciążeniem, wykonywanej niepodpartymi kończynami górnymi (UULEX, Unsupported upper limb endurance test).</p> <p>8. Testy marszowe z uwzględnieniem szeregu problemów (objawów płucnych, pozapłucnych, chorób współistniejących) związanych z przewlekłymi chorobami układu oddechowego.</p> <p>9. Wskazania do przerwania testów wysiłkowych.</p>
	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</p>	<p>Stetoskop anestezjologiczny do użytku z ciśnieniomierzem manualnym Stoper cyfrowy Słupki do testów (pachołki treningowe - pakiet 4 sztuk) Taśma miernicza zwijana 50 m Nagranie do przeprowadzenia testu ISWT (dwuletnia licencja na MP3) Nagranie do przeprowadzenia testu ESWT/MP3 (dwuletnia licencja na MP3) Ciężarki/hantle zestaw 4 szt. (2x5 lb i 2x8 lb - waga podana w funtach) Linijka elastyczna 50-60 cm Ciśnieniomierz manualny RIESTER E-MEGA czarny-32-42 cm duży dla dorosłych lub równoważny Pulsoksymetr nadgarstkowy CONTEC CMS50F lub równoważny Stetoskop internistyczny z dwustronną głowicą i membraną wzmacniającą dźwięk Zestaw Vyntus lub równoważny do testu 6MWT z tabletem i oprogramowaniem z licencją na dwa lata</p>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 04/02/2023/KIF/7.1

Nr szkolenia	Tytuł szkolenia:	Badanie elektrokardiograficzne spoczynkowe i wysiłkowe (EKG nieprawidłowe) - szkolenie praktyczne
28.	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anatomia i fizjologia układu krążenia. 2. Budowa oraz zasady funkcjonowania układu bodźco-przewodzącego serca. 3. Krzywą EKG a zjawiskami elektrycznymi w sercu. 4. Różnice pomiędzy depolaryzacją a repolaryzacją. 5. Fizyczne podstawy elektrokardiografii 6. Zasady działania aparatu do wykonywania badania EKG 7. Aparaty do wykonywania badania EKG (stacjonarne, przenośne) 8. BHP użytkowania aparatów EKG 9. Zasady przygotowania pacjenta do badania EKG (przygotowanie skóry, rutynowe rozmieszczenie elektrod). 10. Możliwości innych odprowadzeń. 11. Technika wykonania badania EKG. 12. Poszczególne elementy krzywej EKG. 13. Ocena odstępów, odcinków, umie opisać morfologię załamek 14. Rozpoznawanie artefaktów. 15. Ocena prawidłowego zapisu w badaniu holter. 16. Opisu EKG. 17. Analiza zapisu prawidłowego EKG. 18. Interpretacja zapisu EKG, uwzględniając: częstość pracy serca (zna wzór na obliczenie częstości pracy serca, umie posługiwać się linijką elektrokardiograficzną), oś elektryczną serca (normogram, sinistrogram patologiczny, dekstrogram). 19. Interpretacja elementów krzywej EKG. 20. Praktyczna wiedza w analizie prawidłowego zapisu EKG.