

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 1

*(dotyczy Zadania 12 – poz. 269-276, 301-304 wniosku o dofinansowanie projektu)*

- I. NAZWA:** Szkolenie dla nauczycieli specjalistów – instruktorów – „Kurs OSCE”.
- II. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursu OSCE (Objective Structure Clinical Examination – Obiektywny strukturyzowany egzamin kliniczny) wg następujących wymagań:**
1. Kurs obejmuje szkolenie dla 3 grup (Grupa A – 12 osób, Grupa B – 13 osób, Grupa C – 13 osób) - 24 godziny dydaktyczne zajęć (3 dni szkolenia po 8 godzin każdy), kolejno dla 12, 13 oraz 13 nauczycieli specjalistów – instruktorów kierunku lekarskiego Collegium Medicum Uniwersytetu Zielonogórskiego.
  2. Szkolenie powinno składać się z części teoretycznej – wykłady oraz zajęć praktycznych – interaktywnych.
  3. Zakres tematyczny kursu OSCE musi uwzględniać charakterystykę kształcenia na kierunku lekarskim.
- III. Sposób realizacji szkolenia:**
1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia do zatwierdzenia przez Zamawiającego harmonogramu i programu szkolenia, co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
  2. Listę Uczestników Zamawiający przekaze Wykonawcy w dniu rozpoczęcia szkolenia.
  3. Wykonawca zobowiązany jest dokumentować prowadzone szkolenia w dzienniku szkolenia w sposób uzgodniony z Koordynatorem Wydziałowym Projektu.
  4. Zajęcia realizowane w języku polskim.

**Tytuł projektu:** Wieloprofilowe centrum symulacji medycznych Uniwersytetu Zielonogórskiego

**Nr wniosku o dofinansowanie:** POWR.05.03.00-00-0002/18

**Numer i nazwa Osi priorytetowej:** V. Wsparcie dla obszaru zdrowia

**Numer i nazwa Działania:** 5.3 Wysoka jakość kształcenia na kierunkach medycznych

5. Jedna godzina dydaktyczna – 45 minut.
6. Zajęcia praktyczne mają stanowić co najmniej 60% szkolenia.
7. Każdy uczestnik szkolenia otrzyma od Wykonawcy certyfikat/zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wzór certyfikatu wraz z logotypami zostanie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej do 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywał Wykonawcy Zamawiający.
8. Wykonawca przygotuje i zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe w formie papierowej oraz długopis, notes i pendrive. Materiały zostaną opatrzone odpowiednimi logotypami (Unii Europejskiej, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój oraz nazwą projektu), które Zamawiający przekaze Wykonawcy drogą mailową.
9. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie wydanych uczestnikom szkolenia certyfikatów/zaświadczeń. Kopie certyfikatów muszą zostać opatrzone odpowiednią adnotacją „za zgodność z oryginałem”.
10. Wykonawca jest zobowiązany przygotować bilans kompetencji i/lub kwalifikacji posiadanych przez uczestników projektu oraz podsumować analogicznym badaniem, pozwalającym określić stan kompetencji i/lub kwalifikacji po zakończeniu kursu.
11. Miejsce szkolenia: w siedzibie Zamawiającego, sale wykładowe Collegium Medicum Uniwersytetu Zielonogórskiego. Adres szkolenia określony zostanie przez Zamawiającego na co najmniej 5 dni przed datą szkolenia.
12. Zamawiający zapewnia salę wyposażoną w sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran).
13. Czas trwania:
  - Kurs 3 – dniowy, po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia (3dni x 8h = 24h) dla grupy A,

**Tytuł projektu:** Wieloprofilowe centrum symulacji medycznych Uniwersytetu Zielonogórskiego

**Nr wniosku o dofinansowanie:** POWR.05.03.00-00-0002/18

**Numer i nazwa Osi priorytetowej:** V. Wsparcie dla obszaru zdrowia

**Numer i nazwa Działania:** 5.3 Wysoka jakość kształcenia na kierunkach medycznych

- Kurs 3 – dniowy, po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia (3dni x 8h = 24h) dla grupy B,
- Kurs 3 – dniowy, po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia (3dni x 8h = 24h) dla grupy C.

**14. W przypadku utrzymywania się pandemii czy stanu zagrożenia epidemicznego w okresie przewidzianym na realizację umowy, termin realizacji na wniosek Zamawiającego może zostać przedłużony.**

#### **IV. Termin**

Termin realizacji szkolenia: do 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.

#### **V. Catering**

1. Wykonawca musi zapewnić usługi cateringowe dla każdego uczestnika szkolenia na każdy dzień szkolenia. Łączna liczba osób to 38.
2. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zapewnienia własne naczynia ceramiczne tj. filiżanki, talerze, szklanki/kubki, łyżeczki, cukiernice itp. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń, sztućców jednorazowych i opakowań, odpowiednich do serwowanych dań/napojów pod warunkiem spełnienia wymogu bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska. Ilości naczyń - co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.

**Uwaga! – ze względu na stan epidemiczny, spowodowany COVID-19, Zamawiający może zażądać zmiany sposobu serwowania posiłków: zapewnienia naczyń jednorazowych. Użyte naczynia, sztućce jednorazowe i opakowania, powinny być odpowiednie do serwowanych dań/napojów oraz spełniające wymogi bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska. Porcje ciasta, owoce oraz lunch oraz napoje powinny być zapakowane w pojemniki dla każdej osoby oddzielnie, z dołączonymi sztućcami i kubkami/filiżankami.**

**Tytuł projektu:** Wieloprofilowe centrum symulacji medycznych Uniwersytetu Zielonogórskiego

**Nr wniosku o dofinansowanie:** POWR.05.03.00-00-0002/18

**Numer i nazwa Osi priorytetowej:** V. Wsparcie dla obszaru zdrowia

**Numer i nazwa Działania:** 5.3 Wysoka jakość kształcenia na kierunkach medycznych

4. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność cateringu, w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu.
5. Wykonawca zobowiązuje się do:
  - a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
  - b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
  - c) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości;
  - d) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
  - e) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.
  - f) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
  - g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 10 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
  - h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
  - i) estetycznego przygotowania stołu cateringowego, z czystymi obrusami papierowymi lub materiałowymi;
6. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.

Znak sprawy: RA-ZP.2611.33.2021

Załącznik nr 1.1 do SWZ

7. Zamawiający ma obowiązek uzgodnić termin każdorazowej usługi cateringowej z Wykonawcą oraz dokładne menu, na co najmniej 7 dni przed terminem planowanego wykonania usługi.

8. Przykładowe menu dla jednej osoby na jeden dzień szkolenia

<b>Przerwa kawowa</b>	
<b>nazwa</b>	<b>gramatura / na osobę</b>
kawa	150 ml
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	150 ml
ciasto - np.: sernik, szarlotka, tarta z owocami, biszkopt z owocami, placek drożdżowy z owocami	150 g
cukier	4 saszetki
mleko UHT, min. 2%	40 ml
cytryna	1 plasterek
owoce - np.: jabłko, pomarańcza, banan	1 szt.
<b>Przerwa obiadowa</b>	
<i>Zupa, drugie danie mięsne, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza) lub drugie danie wegetariańskie; surówka lub warzywa gotowane</i>	
<b>nazwa</b>	<b>gramatura / na osobę</b>
zupa – np. pomidorowa z makaronem, zupa ogórkowa, krem z pieczarek, krem z dyni, rosół makaronem	250 ml
porcja mięsa: np. kotlet schabowy 150 g, gulasz wieprzowy – 200 g, w tym sos - 50 g, filet z dorsza 150 g – bez panierki, karkówka pieczona – 150 g, rolada z piersi kurczaka z pieczarkami – 150 g,	150g-200 g
ziemniaki/ryż/ kasza	200 g
Surówka/warzywa gotowane - np.: z kapusty pekińskiej, buraczki, mizeria, z marchewki i pora, z kiszonej kapusty	200 g
<b>dania wegetariańskie:</b> pierogi ruskie krokiety z pieczarkami i kapustą naleśniki z serem waniliowym penne z warzywami	400 g (8 szt.) 450 g (3 szt.) 450 g (3 szt.) 450 g
sok owocowy lub woda mineralna	250 ml

**Tytuł projektu:** Wieloprofilowe centrum symulacji medycznych Uniwersytetu Zielonogórskiego

**Nr wniosku o dofinansowanie:** POWR.05.03.00-00-0002/18

**Numer i nazwa Osi priorytetowej:** V. Wsparcie dla obszaru zdrowia

**Numer i nazwa Działania:** 5.3 Wysoka jakość kształcenia na kierunkach medycznych