

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 3

(dotyczy Zadania 12 – poz. 293-296 wniosku o dofinansowanie projektu)

- I. NAZWA:** Szkolenie dla nauczycieli specjalistów – instruktorów – „Kurs podstawowy wprowadzenia do symulacji medycznej” dla trzeciej grupy - grupa C – 13 osób.
- II. Przedmiotem zamówienia jest** przygotowanie i przeprowadzenie kursu wprowadzającego do symulacji medycznej dla instruktora Centrum Symulacji Medycznej.
- III. Dokładny opis tematyki szkolenia:** Szkolenie przeznaczone jest dla osób – instruktorów rozpoczynających pracę w Centrum Symulacji Medycznej. Dotyczy przedstawienia i zapoznania się z podstawowymi umiejętnościami, zasadami pracy instruktorów, zasadami funkcjonowania Centrum Symulacji Medycznej. Przedstawia zasady opracowywania i wykorzystywania scenariuszy symulacyjnych, zasady debriefingu oraz współpracy ze studentami w trakcie zajęć.
- IV. Cel szkolenia:** Uczący się mają zapoznać się i potrafić wykorzystać podstawową wiedzę dotyczącą pracy instruktora symulacji medycznej.

Cele szczegółowe szkolenia:

1. Zapoznanie z podstawowymi zasadami nauczania metodą symulacji medycznej.
2. Poznanie ogólnych zasad działania sprzętu wykorzystywanego podczas prowadzenia zajęć metodą symulacji.
3. Zapoznanie z podstawowymi zasadami konstruowania informacji zwrotnej i debriefingu.
4. Wprowadzenie do przeprowadzenia zajęć z zakresu symulacji medycznej z wykorzystaniem symulowanych scenariuszy klinicznych.

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. Zapoznanie z podstawowymi zasadami pisania scenariuszy do zajęć prowadzonych metodą symulacji medycznej.

V. 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. Szkolenie powinno składać się z części teoretycznej – wykłady oraz zajęć praktycznych – interaktywnych. Szkolenie musi zawierać co najmniej przedstawienie przykładowych ciągów symulacyjnych, omówienie poszczególnych etapów pracy instruktora symulacji medycznej na przykładzie pracy z grupą.
3. Listę Uczestników Projektu Zamawiający przekaze Wykonawcy w dniu rozpoczęcia szkolenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest dokumentować przebieg szkolenia w sposób uzgodniony wcześniej z Koordynatorem Wydziałowym Projektu w przygotowanym dzienniku szkolenia.
5. Zajęcia realizowane w języku polskim.
6. Jedna godzina dydaktyczna – 45 minut.
7. Zajęcia praktyczne mają stanowić co najmniej 60% szkolenia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie niezbędnego sprzętu do przeprowadzenia szkolenia.
9. Zamawiający umożliwia konsultacje ze swoimi przedstawicielami dotyczącą szczegółowych treści danego szkolenia.
10. 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

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

rozpoczęciem szkolenia. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywał Wykonawcy Zamawiający.

11. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie certyfikatów/zaświadczeń, które zostaną wydane uczestnikom. Kopie certyfikatów muszą zostać opatrzone odpowiednią adnotacją „za zgodność z oryginałem”
12. Wykonawca przygotowuje 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.
13. 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.
14. Miejsce szkolenia: Szkolenie w siedzibie Zamawiającego, sale wykładowe Collegium Medicum Uniwersytetu Zielonogórskiego. Adres szkolenia określony zostanie przez Zamawiającego na co najmniej 5 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.
15. Czas trwania szkolenia:
 - Kurs 3 – dniowy, po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia (3dni x 8h = 24h) dla grupy C.
16. **W przypadku utrzymywania się pandemii czy stanu zagrożenia epidemicznego w okresie przewidzianym na realizację umowy, termin realizacji na wniosek Zamawiającego może zostać przedłużony.**

VI. Termin:

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

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

VII. Catering

1. Wykonawca musi zapewnić usługi cateringowe dla każdego uczestnika szkolenia na każdy dzień szkolenia. Łączna liczba osób to 13.
2. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zapewnia 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 sposoby serwowania posiłków: zapewnienia naczyń jednorazowych. Użyte naczynia, sztucze 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.

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.

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

- 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
 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

| Przerwa kawowa | |
|--|-----------------------------|
| nazwa | gramatura / na osobę |
| 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 |

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

Znak sprawy: RA-ZP.2611.33.2021

Załącznik nr 1.3 do SWZ

| | |
|---|-----------------------------|
| cukier | 4 saszetki |
| mleko UHT, min. 2% | 40 ml |
| cytryna | 1 plasterek |
| owoce - np.: jabłko, pomarańcza, banan | 1 szt. |
| <p align="center">Przerwa obiadowa</p> <p align="center"><i>Zupa, drugie danie mięsne, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza) lub drugie danie wegetariańskie; surówka lub warzywa gotowane</i></p> | |
| nazwa | gramatura / na osobę |
| 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 kiszanej kapusty | 200 g |
| dania wegetariańskie: | |
| pierogi ruskie | 400 g (8 szt.) |
| krokiety z pieczarkami i kapustą | 450 g (3 szt.) |
| naleśniki z serem waniliowym | 450 g (3 szt.) |
| penne z warzywami | 450 g |
| sok owocowy lub | 250 ml |
| woda mineralna | |

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