

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 5**

**(dotyczy Zadania 12 – poz. 198- 209 wniosku o dofinansowanie projektu)**

- I. NAZWA:** Szkolenie dla nauczycieli specjalistów – instruktorów – „Kurs zaawansowany symulacji medycznej – debriefing”.
- II. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie kursu symulacji medycznej na poziomie zaawansowanym, dotyczącego przeprowadzania debriefingu wg następujących wymagań:**
1. Kurs na poziomie zaawansowanym dla nauczycieli specjalistów – instruktorów Centrum Symulacji Medycznej Collegium Medicum Uniwersytetu Zielonogórskiego. Grupa A – 12 osób, grupa B – 13 osób, grupa C – 13 osób.
  2. Kurs 3 – dniowy, po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia (3dni x 8h = 24h).
  3. Część ćwiczeniowa musi mieć charakter praktyczny, a Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niezbędnego sprzętu do symulacji.
  4. Zakres tematyczny szkolenia dotyczy analizowania scenariuszy symulacyjnych wraz ze studentami przy pomocy debriefingu. W symulacji medycznej obejmuje refleksje z doświadczenia, informacje zwrotną uczestników, obserwatorów i prowadzącego symulację.
- III. Sposób realizacji szkolenia:**
1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia do akceptacji przez Zamawiającego harmonogramu i programu szkolenia co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
  2. Szkolenie musi składać się z części teoretycznej – wykłady oraz zajęć praktycznych – interaktywnych.
  3. Listę Uczestników Projektu Zamawiający przekaze Wykonawcy w dniu rozpoczęcia szkolenia.
  4. Wykonawca zobowiązany jest dokumentować prowadzone zajęcia w dzienniku szkolenia w sposób uzgodniony z Koordynatorem Wydziałowym Projektu.

**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. Zajęcia realizowane w języku polskim.
6. Jedna godzina dydaktyczna – 45 minut.
7. Zajęcia praktyczne mają stanowić minimum 60% szkolenia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie niezbędnego sprzętu do przeprowadzenia szkolenia. Zamawiający zapewnia jeden symulator wysokiej wierności.
9. Zamawiający umożliwia konsultacje ze swoimi przedstawicielami odnośnie szczegółowych treści 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 rozpoczęciem szkolenia. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywał Wykonawcy Zamawiający.
11. Wykonawca prześle 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 prześle 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:
  - 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.

**16. 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 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 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 1.5 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, filec 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
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 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