

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 4

(dotyczy Zadania 12 – poz. 174- 185 wniosku o dofinansowanie projektu)

- I. NAZWA:** Szkolenie dla nauczycieli specjalistów – instruktorów – „Kurs zaawansowany symulacji medycznej – scenariusze symulacyjne – Pacjent Standaryzowany”.
- II. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie kursu symulacji medycznej na poziomie zaawansowanym, dotyczącego scenariuszy symulacyjnych z udziałem Pacjenta Standaryzowanego 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 tworzenia i realizacji scenariuszy symulacyjnych, z udziałem Pacjenta Standaryzowanego na poziomie zaawansowanych.
- 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.

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

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.
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 zapewni jeden symulator wysokiej wierności.
9. Zamawiający umożliwi 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 przekaze Zamawiającemu kopie certyfikatów/zaświadczeń, które zostaną wydane uczestnikom. kopie certyfikatów muszą zostać podpite 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:
- Kurs 3 – dniowy, po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia (3dni x 8h = 24h) dla grupy A,
 - 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.

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

3. Wykonawca zapewnienia własne naczynia ceramiczne tj. filiżanki, talerze, szklanki/kubki, łyżeczki, cukiernice itp. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń, sztuców 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, sztucce 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 sztucami 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.
 - 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
cukier	4 saszetki
mleko UHT, min. 2%	40 ml
cytryna	1 plasterek
owoce - np.: jabłko, pomarańcza, banan	1 szt.
Przerwa obiadowa	
<i>Zupa, drugie danie mięsne, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza) lub drugie danie wegetariańskie; surówka lub warzywa gotowane</i>	
nazwa	gramatura / na osobę

Znak sprawy: RA-ZP.2611.33.2021

Załącznik nr 1.4 do SWZ

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
dania wegetariańskie: 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