

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 6

(dotyczy Zadania 12 – poz. 197-208 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.
 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.

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 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. Zamawiający zapewnia salę wyposażoną w sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran) oraz sprzęt symulacyjny niezbędny do realizacji szkolenia. Wykonawca poinformuje Zamawiającego najpóźniej 30 dni przed rozpoczęciem szkolenia, jakiego typu sprzęt będzie niezbędny do realizacji kursu.
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 przekaze Zamawiającemu kopie certyfikatów/zaświadczeń, które zostaną wydane uczestnikom. Kopie certyfikatów muszą zostać opatrzone odpowiednią adnotacją „za zgodność z oryginałem”
12. 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.
13. Wykonawca jest zobowiązany przygotować bilans kompetencji i/lub kwalifikacji posiadanych przez uczestników projektu oraz podsumować analogicznym

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

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. W harmonogramie muszą zostać ujęte dwie przerwy: jedna przerwa kawowa oraz przerwa na obiad dla każdej osoby na każdy dzień szkolenia. W ramach szkolenia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom szkolenia czas niezbędny do spożycia posiłku w postaci obiadu oraz poczęstunku w ramach przerwy kawowej. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatkowy czas na przerwę

kawową oraz przerwę obiadową. Koszty związane z cateringiem pokrywa Wykonawca.

2. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zapewnienia własne naczynia ceramiczne np. 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 ciastek, obiad oraz napoje powinny być zapakowane w pojemniki dla każdej osoby oddzielnie, z dołączonymi sztućcami kubkami/filiżankami.

4. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - b) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
 - c) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 10 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;

- d) Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie, w jakim miejsce to zostało mu przekazane.
5. Przykładowe propozycje cateringu:
- a) Przerwa kawowa: kawa, herbata, cukier, cytryna, ciastka, mleko, woda mineralna.
- b) Przerwa obiadowa: obiad jednodaniowy np. (ziemniaki/kasza, mięso, surówki lub danie wegetariańskie), 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