

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 1

(dotyczy Zadania 12 – poz.284-310 wniosku o dofinansowanie projektu)

- I. NAZWA:** Szkolenie dla techników i informatyków CSM – „Kurs zaawansowany z zakresu obsługi i sterowania symulatorami, systemami AV”.
- II. Opis przedmiotu zamówienia:** Zaawansowane szkolenie dla techników i informatyków Centrum Symulacji Medycznej z zakresu obsługi i sterowania symulatorami oraz systemami AV.
- Kurs 3 – dniowy, przeprowadzony dla trzech grup: A – 3 osoby, B - 3 osoby, C - 4 osoby. Łącznie przeszkolonych zostanie 10 osób.
- Kurs obejmuje naukę obsługi i sterowania symulatorami pacjenta, systemami kamer oraz systemami audio-video, przygotowanie materiałów do debriefingu, przygotowanie sali i sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia zajęć zgodnie ze scenariuszem oraz egzaminu OSCE.
- 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. Szkolenie musi zawierać co najmniej przedstawienie przykładowych ciągów symulacyjnych, omówienie poszczególnych etapów pracy instruktora z zakresu symulacji medycznej wysokiej wierności na przykładach.
 3. Listę Uczestników Projektu Zamawiający przekaże 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 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.

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

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 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.

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

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 zapewnia 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, sztucce 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.