

Załącznik nr 3

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia dla pacjentów standaryzowanych Monoprofilowego Centrum Symulacji Medycznej zamawianego w ramach realizowanego przez Państwową Szkołę Wyższą im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej projektu pt. „*Monoprofilowe Centrum Symulacji Medycznej - nowa jakość kształcenia na kierunku Pielęgniarstwo w PSW w Białej Podlaskiej*” szczegółowo opisanego poniżej.
2. Szkoleniem objęci są trzy osoby zrekrutowane i zakwalifikowane do pełnienia roli pacjenta standaryzowanego.
3. Szkolenie będzie odbywać się w 3-osobowej grupie w wymiarze trzech dni szkoleniowych po osiem godzin dziennie. Za godzinę zajęć należy przyjąć 45 minut.
4. Terminy i godziny prowadzenia poszczególnych zajęć składających się na szkolenie zostaną podane Wykonawcy w terminie do 7 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy. Zamawiający nie może zagwarantować realizacji szkolenia w ciągu 3 dni ani też zagwarantować, że będą to kolejne, następujące po sobie dni.
5. Szkolenie obejmować swoim zakresem tematycznym następujące zagadnienia:
 - 5.1. podstawowe z zasad prowadzenia zajęć symulacyjnych z wykorzystaniem pacjentów standaryzowanych,
 - 5.2. Zapoznanie z rolą i zadaniami pacjenta,
 - 5.3. Praktyczne omówienie jednostek chorobowych. Przeprowadzenie symulowanych zajęć z pacjentem standaryzowanym.
6. Uczestnicy szkolenia powinni zdobyć wiedzę w zakresie umożliwiającym odgrywanie roli pacjenta w trakcie zajęć i egzaminów odbywających się na kierunku Pielęgniarstwo.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia w terminie 5 dni od dnia podpisania umowy sylabusu zajęć wg. wzoru dostarczonego przez Zamawiającego, oraz w dniu pierwszych zajęć wszystkim uczestnikom szkolenia materiałów dydaktycznych w tym niezbędnego certyfikowanego podręcznika.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dodatkowego bezpłatnego dostępu kursantów do materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej lub papierowej sporządzonej w języku polskim.
9. Każda osoba, która ukończy szkolenie otrzyma imienne zaświadczenie ukończenia szkolenia. Imienne zaświadczenie ukończenia szkolenia powinien zawierać m.in.: termin jego prowadzenia, dane osób przygotowujących szkolenie, informację o współfinansowaniu ze środków wspólnotowych oraz wymagane logotypy itp. Szczegółowa forma i treść certyfikatu zostanie doprecyzowana w trakcie realizacji szkolenia.
10. Przygotowanie i przeprowadzenie zaświadczeń pokrywa Wykonawca.
11. Wykonawca dostarczy zaświadczenia Zamawiającemu w terminie do 7 dni kalendarzowych od zakończenia szkolenia.
12. Zaświadczenie i kopię zaświadczenia (oryginał będzie wydawany uczestnikom szkolenia, kopia do celów dokumentacji przebiegu szkolenia).
13. Osoba, które będzie prowadzić szkolenie musi posiadać minimum:
 - 13.1. ukończone studia wyższe,
 - 13.2. doświadczenie w przygotowaniu i prowadzeniu minimum 5 szkoleń o zbieżnej z przedmiotem zamówienia tematyce,



- 13.3. tytuł trenera symulacji medycznej w pielęgniarstwie lub instruktora symulacji medycznej lub technika symulacji medycznej.
14. Szkolenie będzie odbywać się w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego w jego budynkach w Białej Podlaskiej.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zagwarantowania przez cały okres szkolenia wszystkim uczestnikom szkolenia całodziennego wyżywienia składającego się z dwóch przerw kawowych i obiadu, w miejscu, w którym odbywać będzie się szkolenie.
16. Wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia / stażu składa się z dwóch przerw kawowych i obiadu dziennie tj.:
- 16.1. Dwóch przerw kawowych:
- 16.1.1. Napoje:
- 16.1.1.1. gorące: kawa i herbata w ilości po 200 ml/osobę, herbata: Tetley, Lipton lub Dilmach, kawa: Nescafe lub Jacobs z dodatkami tj. cukier, śmietanka, cytryna w ilościach, zgodnych z bieżącymi potrzebami.
- 16.1.1.2. zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana po 20 szt. (w butelkach 0,5l.),
- 16.1.1.3. soki owocowe, 3 rodzaje, w ilości 100ml/osobę.
- 16.1.2. Ciasto: 2 rodzaje, każde po 100g /osobę, np. sernik, szarlotka, biszkoptowe z wiśnią itp. ciastka sypane i paluszki po 100g na osobę.
- 16.2. Obiad serwowanego do stolika lub w formie bufertu typu „szwedzki stół” (wykluczone jest jedzenie typu fast food) składającego się zupy (minimum 350 ml), głównego dania, przystawek np.: danie główne np.: spaghetti, kotlety devolai z różnym nadzieniem, sosy, frytki, ziemniaki opiekane, przystawka (np.: sałata, warzywa gotowane, warzywa duszone, grzybki itp.), dania lokalne itp., w porcjach (minimalna waga składników przykładowego posiłku: filet z kurczaka z serem feta ze szpinakiem 150g/osobę; bukiet surówek 150g/osobę; pieczone ziemniaki 200g/osobę), napoje, np. woda, kompot lub sok minimum 250ml/osobę.
- 16.3. Wykonawca, zobowiąże się do przygotowania posiłków wegetariańskich lub wegańskich, o ile w grupie znajdują się osoby deklarujące się jako wegetarianie lub weganie oraz przygotowywania posiłków według diet indywidualnych zlecanych przez lekarzy.
- 16.4. Godziny przerw kawowych i przerwy obiadowej zostaną uzgodnione z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
17. Zamawiający informuje, iż w grupie objętej szkolenie nie znajdują się osoby niepełnosprawne.
18. Zamawiający informuje, iż budynki w których odbędzie się szkolenie są przystosowane dla osób niepełnosprawnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

