



Załącznik nr 1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja, przeprowadzenie i kompleksowa obsługa czterech edycji szkoleń dla Beneficjentów Ostatecznych projektu systemowego Województwa Podlaskiego pt. „Szkolenie pielęgniarek i położnych w zakresie epidemiologii, zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

Program szkolenia musi zostać ukierunkowany na poznanie teoretycznych i praktycznych aspektów zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, a także roli oraz zadań epidemiologii i mikrobiologii. Podczas szkolenia Beneficjenci Ostateczni muszą zostać zapoznani z zagadnieniami dotyczącymi epidemiologii zakażeń szpitalnych i chorób zakaźnych, metodami analiz i badań epidemiologicznych, bakteriologii i wirusologii klinicznej, etiologii zakażeń szpitalnych, metodami zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, a także organizacji i zarządzania pracy zespołów kontroli zakażeń szpitalnych.

Szkolenie musi zostać przeprowadzone zgodnie z zasadami określonymi w wytycznych i dokumentach dla projektów realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytetu VIII Regionalne kadry gospodarki, Działania 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałania 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

Szkolenie będzie prowadzone w formie wykładów i warsztatów. W formie wykładów muszą zostać przedstawione teoretyczne aspekty dotyczące tematu szkolenia. Celem wykładów będzie przekazanie Beneficjentom Ostatecznym wiedzy z zakresu epidemiologii i czynników etiologicznych zakażeń szpitalnych, a także metod organizacji i zarządzania pionem epidemiologicznym oraz monitorowania jakości opieki zdrowotnej. W formie warsztatów muszą zostać przedstawione praktyczne aspekty dotyczące tematu szkolenia. Celem warsztatów będzie nabycie przez Beneficjentów Ostatecznych praktycznych umiejętności oceny ryzyka, zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych personelu pielęgniarskiego i położniczego.

Szkolenia musi ukończyć 100 osób reprezentujących personel pielęgniarski i położniczy zatrudniony w zakładach opieki zdrowotnej zlokalizowanych na terenie województwa podlaskiego ze szczególnym uwzględnieniem osób zatrudnionych w sektorze stacjonarnej opieki zdrowotnej. Liczebność grupy szkoleniowej (wykładowej) w ramach jednej edycji nie może przekroczyć 25 osób. W ramach jednej edycji Wykonawca przeszkoli nie więcej niż 5 osób zatrudnionych w jednym miejscu pracy, tzn. u jednego pracodawcy. Grupy warsztatowe nie mogą liczyć więcej niż 9 osób. Warsztaty będą prowadzone w trzech grupach w tym samym czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania, przeprowadzenia i obsługi szkoleń w zakresie zapewnienia sal wykładowych i warsztatowych, zapewnienia kierownika



naukowego projektu oraz wykładowców, przedstawienia zamawiającemu szczegółowego sylabusu szkolenia odpowiadającego tematyce szkolenia z uwzględnieniem tematu, liczby godzin dydaktycznych, kwalifikacji wykładowców oraz zakresu zdobytej wiedzy i nabytych umiejętności przez Beneficjentów Ostatecznych z dokładnością co do dwóch godzin dydaktycznych, a także zapewnienia materiałów szkoleniowych.

Wykonawca powinien przeprowadzić rekrutację zgodnie z wytycznymi POKL oraz zapewnić bazę noclegową dla Beneficjentów Ostatecznych.

Wykonawca zobowiązany jest również do obsługi cateringowej szkoleń w następującym zakresie: 1 dzień szkolenia (sobota) - dwie przerwy kawowe, obiad; 2 dzień szkolenia (niedziela) - dwie przerwy kawowe, obiad. **Serwis kawowy podczas szkolenia:** Świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna (uzupełniane w razie potrzeby), 3 rodzaje kruchych ciasteczek lub ciast (uzupełnianych w razie potrzeby), soki owocowe (uzupełniane w razie potrzeby), woda mineralna gazowana i niegazowana (uzupełniana w razie potrzeby), serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna). **Obiad:** 2 rodzaje zup do wyboru, 2 drugie dania do wyboru (mięsne/rybne), surówki, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe.

W ramach każdej edycji szkoleń wykonawca zapewni osoby do obsługi technicznej wszystkich edycji, obsługi cateringu i bieżących kontaktów z Zamawiającym (drogą mailową, telefoniczną oraz w miejscu szkolenia), a także do stałej konsultacji z Zamawiającym w celu akceptacji poszczególnych etapów rekrutacji, organizacji i realizacji szkoleń.

W trakcie realizacji Projektu Wykonawca przygotowuje, rozda i zbierze listy obecności uczestników szkoleń, listy potwierdzające otrzymanie przez Beneficjentów Ostatecznych materiałów promocyjnych (teczka, długopis itp.), listy potwierdzające korzystanie z cateringu. Wykonawca zapewni miejsce przeprowadzenie rejestracji uczestników szkoleń, oznaczy miejsca szkoleń, w celu ułatwienia dotarcia uczestnikom do sal wykładowych oraz oznaczy miejsca szkolenia oraz dokumenty związane z organizacją szkolenia zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

Po zakończeniu każdej edycji szkolenia Wykonawca przeprowadzi ewaluację z użyciem anonimowej ankiety przygotowanej przez Zamawiającego oraz opracuje i przekaze Zamawiającemu jej wyniki. Wypełnione ankiety zostaną przekazane Zamawiającemu. Wykonawca wydrukuje i wręczy certyfikaty Beneficjentom Ostatecznym po zakończeniu szkolenia. Wzór certyfikatu i listy obecności zostaną przekazane przez Wykonawcę osobie wskazanej w umowie do kontaktów roboczych ze strony Zamawiającego.