Załącznik nr 13 do SIWZ

OGÓLNE WYMAGANIA DLA SZKOLEŃ:

1. Wykonawca podczas wykładów zadba o wyposażenie sali wykładowej:
- w sprzęt audiowizualny (ekran i projektor multimedialny) oraz w nagłośnienie, w tym minimum jeden mikrofon oraz komputer przenośny umożliwiający odtwarzanie niezbędnych plików pakietu MS Office,
- tablicę (np. magnetyczną suchościeralną bądź typu flipchart z kompletem pisaków),
- przygotowane, wydrukowane i dostarczone na miejsce szkolenia materiały szkoleniowe (w języku polskim) składające się z programu szkolenia, teczki, długopisu, notatnika oraz materiałów przygotowanych przez wykładowcę.
2. Catering będzie się składał z:
1) przerwy kawowej:
- w formie szwedzkiego stołu podczas każdego wykładu (kawa, herbata cukier w saszetkach, śmietanka do kawy oraz cytryna w plastrach – bez ograniczeń; woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5l -po 2 butelki na osobę dziennie; ciastka kruche – po 100 g na osobę dziennie. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastawę stołową i sztućce
2) lunchu – jeden raz w ciągu każdego dnia wykładowego oraz zajęć praktycznych i ćwiczeń
- dla każdego uczestnika zupa (min. 200ml), drugie danie: sztuka mięsa/ryba (min. 100g), dodatek (ziemniaki, kluski, ryż, kasza min. 150g), surówka/sałatka (min. 50g); kompot/sok owocowy (min. 200ml). Obowiązkowe zapewnienie wersji wegetariańskiej lub wegańskiej w liczbie zadeklarowanej przez uczestników na początku każdego dnia wykładowego. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce siedzące do spożycia posiłku oraz zastawę stołową i sztućce.