

## **OGÓLNE WYMAGANIA DLA SZKOLEŃ:**

1. Sale wykładowe - dot. tej części szkoleń, która może odbywać poza ośrodkiem Zamawiającego (tj. szkolenie do opiekunów i rodzin osób starszych) oraz materiały szkoleniowe:

- dostosowane do wymaganej liczby uczestników każdego szkolenia,
- klimatyzowane,
- posiadające miejsce siedzące dla każdego uczestnika szkolenia w układzie przy stołach, z miejscem umożliwiającym wykonywanie notatek przez uczestnika szkolenia,
- wyposażone 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,
- posiadające tablicę magnetyczną suchościerną 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. Miejsce części teoretycznej szkoleń dla opiekunów i rodzin osób starszych:

- położone w granicach do 35 km. od siedziby Zamawiającego. Szczegółowy wybór miejsc szkoleń dokonany zostanie na etapie sporządzania szczegółowego harmonogramu szkoleń, odrębnie dla każdej grupy szkoleniowej, przy uwzględnieniu miejsca pracy większości z uczestników w danej grupie szkoleniowej oraz powiązanego z tym miejsca przeprowadzenia części praktycznej szkolenia.

3. 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 sztucce

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/sałotka (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.