

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wykonawca zapewni **dla każdej części zamówienia** każdemu uczestnikowi szkolenia, wykładowcy oraz organizatorowi:

- obiad w odrębnym pomieszczeniu, dostosowanej do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającej podanie obiadu w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanych posiłków składających się z:
  - zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
  - dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
  - surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
  - kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
  - deseru w postaci ciasta;
    - dwie przerwy kawowo-herbaciane z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej), herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, dwóch rodzajów soków owocowych 100%; ciast lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów) oraz owoców.

2. Wykonawca zapewni **dla każdej części zamówienia** możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków.

3. Wykonawca zapewni **dla każdej części zamówienia** do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).

4. W zakresie wyżywienia, Wykonawca **dla każdej części zamówienia** zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem

Część 1

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	15.11.2023	gostyński	32
	<b>Razem</b>		<b>32</b>

## Część 2

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	07.11.2023	kaliski	32
2	09.11.2023	kaliski	32
3	15.11.2023	kaliski	32
4	22.11.2023	kaliski	32
5	23.11.2023	kaliski	32
6	28.11.2023	kaliski	32
	<b>Razem</b>		<b>192</b>

## Część 3

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	11.09.2023	kolski	32
2	30.10.2023	kolski	32
3	15.11.2023	kolski	32
4	06.12.2023	kolski	32
	<b>Razem</b>		<b>128</b>

## Część 4

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	06.11.2023	koniński	32
2	08.11.2023	koniński	32
3	09.11.2023	koniński	32
4	13.11.2023	koniński	32
5	20.11.2023	koniński	32
6	22.11.2023	koniński	32
	<b>Razem</b>		<b>192</b>

## Część 5

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	24.10.2023	kościański	32
2	25.10.2023	kościański	32
3	26.10.2023	kościański	32
	<b>Razem</b>		<b>96</b>

## Część 6

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	23.11.2023	poznański	32
2	25.01.2024	poznański	32
3	21.02.2024	poznański	32
	<b>Razem</b>		<b>96</b>

Część 7

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	07.11.2023	słupecki	32
2	14.11.2023	słupecki	32
3	21.11.2023	słupecki	32
4	28.11.2023	słupecki	32
5	05.12.2023	słupecki	32
	<b>Razem</b>		<b>160</b>

Część 8

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	10.10.2023	średzki	32
2	17.10.2023	średzki	32
3	07.11.2023	średzki	32
4	14.11.2023	średzki	32
	<b>Razem</b>		<b>128</b>

Część 9

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	25.10.2023	śremski	32
2	08.11.2023	śremski	32
3	22.11.2023	śremski	32
4	24.11.2023	śremski	32
	<b>Razem</b>		<b>128</b>

Część 10

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	03.10.2023	turecki	32

2	05.10.2023	turecki	32
3	10.10.2023	turecki	32
4	12.10.2023	turecki	32
5	17.10.2023	turecki	32
6	19.10.2023	turecki	32
7	24.10.2023	turecki	32
	<b>Razem</b>		<b>224</b>

Część 11

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	24.11.2023	wągrowiecki	32
2	04.12.2023	wągrowiecki	32
3	08.12.2023	wągrowiecki	32
4	12.12.2023	wągrowiecki	32
	<b>Razem</b>		<b>128</b>

Część 12

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	16.01.2024	wolsztyński	32
2	23.01.2024	wolsztyński	32
3	30.01.2024	wolsztyński	32
	<b>Razem</b>		<b>96</b>

Część 13

<b>l.p.</b>	<b>planowana data szkolenia</b>	<b>powiat</b>	<b>ilość osób</b>
1	14.11.2023	wrzesiński	32
2	15.11.2023	wrzesiński	32
3	16.11.2023	wrzesiński	32
4	21.11.2023	wrzesiński	32
5	22.11.2023	wrzesiński	32
6	23.01.2024	wrzesiński	32
7	24.01.2024	wrzesiński	32
8	30.01.2024	wrzesiński	32
9	31.01.2024	wrzesiński	32
	<b>Razem</b>		<b>288</b>

Ogólna ilość szkoleń : 59

Ogółem ilość osób we wszystkich częściach zamówienia: 1888