„Wynajem sal szkoleniowych wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej w 26 powiatach województwa dolnośląskiego, w ramach realizowanej operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności", w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".

Postępowanie nr AG.260.19.2022

***Załącznik nr 1A* do SWZ**

<u>Postępowanie nr:</u> AG.260.19.2022

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

<u>Część 1: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu bolesławieckiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu bolesławieckiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu bolesławieckiego w następujących terminach:
- 27 stycznia 2023 r.
- 17 lutego 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:
- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 2: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu legnickiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu legnickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu legnickiego w następujących terminach:
- 9 marca 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 3: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu dzierżoniowskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu dzierżoniowskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu dzierżoniowskiego w następujących terminach:
- 25 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 4: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu głogowskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu głogowskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu głogowskiego w następujących terminach:
- 11 stycznia 2023 r.
- 16 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 5: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu górowskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu górowskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu górowskiego w następujących terminach:
- 17 stycznia 2023 r.
- 17 lutego 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne

oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,

- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 6: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu jaworskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu jaworskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu jaworskiego w następujących terminach:
- 18 stycznia 2023 r.
- 25 kwietnia 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 7: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu karkonoskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu karkonoskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu karkonoskiego w następujących terminach:
- 10 stycznia 2023 r.
- 1 marca 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne

oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:
- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,

- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

<u>Część 8: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu kamiennogórskiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu kamiennogórskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu kamiennogórskiego w następujących terminach:
- 24 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 9: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu kłodzkiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu kłodzkiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu kłodzkiego w następujących terminach:
- 13 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

<u>Część 10: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu lubańskiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu lubańskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu lubańskiego w następujących terminach:
- 16 marca 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 11: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu lubińskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu lubińskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu lubińskiego w następujących terminach:
- 11 stycznia 2023 r.
- 30 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godziny zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

<u>Część 12: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu lwóweckiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu lwóweckiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu lwóweckiego w następujących terminach:
- 24 stycznia 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 13: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu milickiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu milickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu milickiego w następujących terminach:
- 19 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 14: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu oleśnickiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu oleśnickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu oleśnickiego w następujących terminach:
- 31 stycznia 2023 r.
- 9 lutego 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 15: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu oławskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu oławskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu oławskiego w następujących terminach:
- 31 stycznia 2023 r.
- 28 lutego 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne

oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:
- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,

- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

<u>Część 16: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu polkowickiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu polkowickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu polkowickiego w następujących terminach:
- 12 stycznia 2023 r.
- 7 marca 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 17: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu strzelińskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu strzelińskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu strzelińskiego w następujących terminach:
- 17 stycznia 2023 r.
- 9 lutego 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne

oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,

- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

<u>Część 18: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu średzkiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu średzkiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu średzkiego w następujących terminach:
- 20 stycznia 2023 r.
- 18 kwietnia 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

<u>Część 19: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu świdnickiego</u>

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu świdnickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu świdnickiego w następujących terminach:
- 24 lutego 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 20: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu trzebnickiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu trzebnickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu trzebnickiego w następujących terminach:
- 27 stycznia 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 21: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu wałbrzyskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu wałbrzyskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu wałbrzyskiego w następujących terminach:
- 1 marca 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 22: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu wołowskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu wołowskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu wołowskiego w następujących terminach:
- 10 lutego 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 23: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu wrocławskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu wrocławskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu wrocławskiego w następujących terminach:
- 23 lutego 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:
- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 24: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu ząbkowickiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu ząbkowickiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu ząbkowickiego w następujących terminach:
- 30 stycznia 2023 r.
- 14 lutego 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 25: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu zgorzeleckiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu zgorzeleckiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu zgorzeleckiego w następujących terminach:
- 23 stycznia 2023 r.

Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania

slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,

- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:

- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,
- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,

- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:
- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 26: Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu złotoryjskiego

Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej jednodniowych szkoleń, realizowanych w ramach operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności" na terenie powiatu złotoryjskiego, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".
Źródło finansowania: Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie (EFRROW). Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zamówienie realizowane w ramach Umowy o Przyznaniu Pomocy nr 00029.DDD.65140.1.31045.2019.01.

Zakres zamówienia:
Wynajem sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej na terenie powiatu złotoryjskiego w następujących terminach:
- 23 stycznia 2023 r.
- 15 lutego 2023 r.

<u>Usługa wynajmu sali wraz ze sprzętem multimedialnym</u>:
Sala powinna spełniać następujące kryteria:
- przeznaczona dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerw kawowo-herbacianych). <u>Obiad serwowany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, umożliwiającym podanie obiadu w formie zasiadanej</u>. Maksymalny czas przewidziany na obiad wynosi 45 minut.
- wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny
  z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
- oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części – dostęp do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów,
- czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne – 7 godzin lekcyjnych plus 2 przerwy kawowo-herbaciane i obiad, tj. maksymalnie 7 godzin zegarowych,
- przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
- lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego,
- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.

Ponadto Wynajmujący zapewni:
- sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie,

- łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.

Usługa wyżywienia dla maksymalnie 32 osób – 30 uczestników szkolenia i maksymalnie 2 wykładowców. Ilość wykładowców na szkoleniu zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.

Obiad: dla każdego uczestnika szkolenia, podany w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanego posiłku składający 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.

Bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

- świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp,
- herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp,
- cukru białego – nieograniczony dostęp,
- cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp,
- mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp,
- wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę,
- 2 rodzajów soków owocowych 100%,
- ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów),
- owoców.

Wykonawca zapewni:

- możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ilość dań wegetariańskich zostanie podana Wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem.
- do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

„Wynajem sal szkoleniowych wraz z zapewnieniem wyżywienia uczestnikom oraz kadrze dydaktycznej w 26 powiatach województwa dolnośląskiego, w ramach realizowanej operacji „Normy i wymogi wzajemnej zgodności", w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna", poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020".

Postępowanie nr AG.260.19.2022

- terminowego przygotowania posiłków,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.