**RFQ 2024-03/TR/UN**

**Додаток А**

**СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**На надання послуг конференц-сервісу, організації харчування та проживання в м. Львів :**

 **27/02/2024-28/02/2024 р та 29/02/2024 та 01/03/2024**

 **для проведення тренінгів для працівників правоохоронних органів та працівників закладів охорони здоровья, в рамках виконання проекту UNICEF – «Комплексна програма співпраці з територіальними громадами Львівської області щодо гуманітарного реагування та раннього відновлення»**

**ЛОТ № 1 -** Надання послуг конференц-сервісу, організації харчування та проживання

Тренінг для працівників закладів охорони здоровья : 27/02/2024-28/02/2024 р

**ЛОТ № 2** - Надання послуг конференц-сервісу, організації харчування та проживання

Тренінг для працівників правоохоронних органів 29/02/2024 та 01/03/2024

*Учасник тендеру може подавати пропозицію як на всі Лоти, так і на кожен окремо.*

**Деталізація надання послуг:**

**ЛОТ № 1 - Надання послуг конференц-сервісу, організації харчування та проживання**

**Тренінг для працівників закладів охорони здоровья : 27/02/2024-28/02/2024 р**

* Місце проведення – м. Львів /околиці м. Львова
* Аудиторія – 35 осіб
* Дата оренди: з 28.02.2024 та 29.02.2024р/Час: з 08.00 по 18.00
* Приміщення (зал) для тренінгу:
* Площа зала -мін. 60 кв. м . Зал вміщує від 30 осіб. Наявність кондиціонеру.
* Територія: наявність конференц-залу на території закладу.
* Обладнання:
* Шнур-подовжувач для підключення проектора до ноутбуку довжиною 3-5 м. (1 шт.)
* Мультимедійний проектор, екран, фліпчарт на тринозі
* Можливість підключення до Інтернету
* Доставка обладнання, встановлення, підключення, монтаж, демонтаж
* **Організація харчування (35 осіб, 2 дні, 4 перерви на каву, 2 обіда,1 вечеря)**:

2 обіда -35 осіб= 70 порцій

1 вечері-35 осіб= 35 порцій

4 кава-перерви х35осіб x2 дні= 140 порцій

* *Перерва на каву -меню*: чай, вода мін 0,5 л.-скло, сендвічі в асортименті, брускета, круасани з заварним кремом, мафіни)
* *Обід (комплексний /Меню орієнтовне:*

Борщ, запечений лаваш з сиром та беконом, картопля печена чищена, м'ясне плато, гаряче салат з буряка та мусом фети, салат Цезар, шпинатний рулет, слойка м'ясна, хліб, сік

* *Вечеря /Меню орієнтовне:* Салат індичка з грушею, салат грецький, крокети картопляні, медальйони свині у гранатовому соусі, штрудель яблучний, хліб.
* Меню може бути зміненим за домовленністю із Замовником

**Послуги проживання:**

* Проживання -35 осіб/1 ніч
* Проживання в одномісному номері: площа номеру не менше 20 м2, Кімнати повинні бути обладнані кондиціонером та сан., вузлом.

**ЛОТ № 2- Надання послуг конференц-сервісу, організації харчування та проживання**

**Тренінг для працівників закладів охорони здоров’я : 29/02/2024 та 01/03/2024 р**

 Місце проведення – м. Львів /околиці м. Львова

Аудиторія – 35 осіб

Дата оренди: з 29.02.2024 та 01.03.2024р/Час: з 08.00 по 18.00

Приміщення (зал) для тренінгу:

Площа зала -мін. 60 кв. м . Зал вміщує від 30 осіб. Наявність кондиціонеру.

Територія: наявність конференц-залу на території закладу.

Обладнання:

Шнур-подовжувач для підключення проектора до ноутбуку довжиною 3-5 м. (1 шт.)

Мультимедійний проектор, екран, фліпчарт на тринозі

Можливість підключення до Інтернету

Доставка обладнання, встановлення, підключення, монтаж, демонтаж

**Організація харчування (35 осіб, 2 дні, 4 перерви на каву, 2 обіда,1 вечеря):**

2 обіда -35 осіб= 70 порцій

1 вечері-35 осіб= 35 порцій

4 кава-перерви х35осіб x2 дні= 140 порцій

Перерва на каву -меню: чай, вода мін 0,5 л.-скло, сендвічі в асортименті, брускета, круасани з заварним кремом, мафіни)

-**Обід (комплексний /Меню орієнтовне:**

Борщ, запечений лаваш з сиром та беконом, картопля печена чищена, м'ясне плато, гаряче салат з буряка та мусом фети, салат Цезар, шпинатний рулет, слойка м'ясна, хліб, сік

**-Вечеря /Меню орієнтовне**: Салат індичка з грушею, салат грецький, крокети картопляні, медальйони свині у гранатовому соусі, штрудель яблучний, хліб.

\*Меню може бути зміненим за домовленістю із Замовником

**Послуги проживання:**

Проживання -35 осіб/1 ніч

Проживання в одномісному номері: площа номеру не менше 20 м2, Кімнати повинні бути обладнані кондиціонером та сан., вузлом.

**Вимоги до – учасника тендеру :**

* 1. Реєстрація фізичною особою-підприємцем або юридичною особою-підприємцем з наявними всіма дозволами та ліцензіями на ведення даного типу підприємницької діяльності
	2. Наявність відповідних КВЕДів на надання послуг.
	3. Фіксація вартості послуг протягом дії терміну договору.
	4. Оплата послуг по факту виконаних робіт, надання послуг

**Учасник тендеру надає організатору наступні документи:**

1. Копія документу, що підтверджує державну реєстрацію.
2. Копію документу, щ підтверджує податковий статус.
3. Якщо фізична особа паспорт або ID картка, реєстраційна картка платника податків.
4. Тендерна пропозиція, заповнена, підписана, відсканована.
5. Сертифікати (за наявності, надається перевага).

**Істотні критерії (умови) відбору тендерних пропозицій:**

1. Відповідність учасника кваліфікаційним вимогам тендерного оголошення;

2. Відповідність поданих документів умовам тендерного оголошення;

3. Прийнятна вартість послуг.

Вибір кандидатів буде здійснюватися на основі професійного досвіду кандидатів та їхньої компетенції, що відповідають вимогам, наведеним вище та прийнятної вартості послуг.

Тендерні документи повинні бути складені українською мовою, підписані

уповноваженою особою учасника та засвідчені печаткою (за наявності) та **надіслані до 12:00, 22 лютого 2024 року у письмовому (електронному, відсканованому)форматі з поміткою « Участь у тендері №RFQ 2024-03/TR/UN з вказанням Лоту, на адресу : zakupka@neeka.org.**

**Тендерна процедура:**

Тендерні пропозиції повинні залишатися чинними впродовж шістдесяти (60)календарних днів з граничного терміну подання Тендерних пропозицій.

До участі у відборі тендерних пропозицій допускаються тендерні пропозиції, які повністю відповідають умовам цього тендерного оголошення.

Деталізація надання послуг може бути змінена відповідно до потреб, вимог

проєкту з фіксацією в Технічному завданні до договору надання послуг.

Визначення переможця тендеру, відбудеться шляхом розгляду та перевірки наданих пропозицій на відповідність умовам конкурсу, викладеним у тендерній документації. Перевага буде надана підряднику, пропозиція якого відповідатиме зазначеним в тендерному оголошенні критеріям та пропонуватиме найнижчу ціну за умови потрібної кваліфікації підрядника.

Результати тендеру будуть повідомлені організатором учаснику тендеру,

який переміг, шляхом надсилання відповідного повідомлення електронною поштою протягом не більше ніж трьох робочих днів з дати прийняття рішення про визначення переможця.

Між МФОЗНС «Регіон Карпат» та підрядником буде підписано угоду про

надання послуг, в якому буде детально викладено умови співпраці.

**Додаткові застереження:**

Учасник цієї загальної процедури (відкритого тендеру) приймає до уваги та погоджується з тим, що організатор тендеру залишає за собою право вимагати від учасника тендеру додаткові документи та/або інформацію, що підтверджують відповідність окремих положень документів

вимогам та умовам цього тендерного оголошення.

Учасник цієї загальної процедури (відкритого тендеру) надсилаючи документи для участі у загальній процедурі (відкритому тендері) за цим тендерним оголошенням підтверджує своє розуміння

та згоду з тим, що організатор тендеру може відхилити його тендерну пропозицію у випадку, якщо тендерні пропозиції інших учасників міститимуть більш вигідні умови, та що організатор тендеру, необмежений у прийнятті будь-якої іншої пропозиції з більш вигідними для нього умовами.

 **Інше:**

**Оплата послуг по факту виконаних робіт, надання послуг**

 **Програмний менеджер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Л. Кріцак**

**Затверджено:**

**Директор МФОЗНС «Регіон Карпат» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.І. Пірчак**