Załącznik nr 1 do wniosku DZI-07/2024

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Usługa polegająca na wynajęciu sali oraz na zapewnieniu wyżywienia podczas szkoleń/konferencji w ramach projektu pn. „Medycyna ratunkowa w sytuacjach kryzysowych” dofinansowanego ze środków Programu INTERREG VI-A Litwa-Polska 2021-2027

|  |  |
| --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | Część I. Konferencja otwierająca jednodniowa:   * wynajem sali z nagłośnieniem i projektorem dla 40 osób na ok. 6 h. na jeden dzień, * wyżywienie dla 40 uczestników (przerwa kawowa, obiad)   Część II. Szkolenie jednodniowe:   * wynajem sali z nagłośnieniem i projektorem dla 40 osób na ok. 8 h na jeden dzień, * wyżywienie dla 40 uczestników (przerwa kawowa, brunch, obiad)   Część III. Warsztaty jednodniowe:   * wynajem sali z nagłośnieniem i projektorem dla 20 osób na ok. 8 h na jeden dzień, * wyżywienie dla 20 uczestników (przerwa kawowa, brunch, obiad)   Łącznie do wyceny należy przyjąć: wynajem sali z nagłośnieniem, projektorem i wyżywienie.  Miejsce realizacji zamówienia: miasto Suwałki |
| **Wstępny harmonogram** | Część I – 10 kwietnia 2024  Część II – wrzesień-listopad 2024 r.  Część III – luty-kwiecień 2025 r.  Ostateczne terminy zostaną ustalone z co najmniej 2 tygodniowym wyprzedzeniem i po uprzedniej zgodzie Wykonawcy i Zamawiającego. |
| **Szczegółowy opis zamówienia** | **WYŻYWIENIE**  Usługa obejmuje zapewnienie wyżywienia w następującym zakresie:  **Przerwy kawowej/serwisu kawowego**  Wykonawca zapewni:   * kawę (rozpuszczalną, mieloną), * herbatę w torebkach, minimum 3 rodzaje, * dodatki typu: śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier, * wodę gazowaną i niegazowaną (min. 0,3 lita na osobę każdego rodzaju), * 2 rodzaje soków (co najmniej 200 ml na osobę każdego rodzaju), * świeże owoce minimum 2 rodzaje (porcja na os. min. 150 g), * ciasta (min. 3 rodzaje, min. 80 g każdego rodzaju na 1 osobę,   Serwis kawowy powinien być dostępny przez całą długość trwania spotkania. Wykonawca zapewnia nieodpłatnie serwis do obsługi cateringu.  **Brunch**  Wykonawca zapewni:   * min 3 rodzaje kanapek, * 2 rodzaje sałatek,   **Obiadu/**  Wykonawca zapewni:   * dwa dania (zupa i drugie danie) oraz deser i napój, * na obiad dla jednej osoby składają się: zupa min. 300 ml każda porcja, danie główne mięso lub ryba na ciepło – min. 150 g każda porcja, surówka/warzywa – min. 150 g każda porcja na osobę, dodatki – ziemniaki, kasza, ryż lub frytki – min. 200 g/osoba, deser - porcja min. 200 g/osoba; soki owocowe 0,3 l/jedna porcja na osobę.   **SALA**  Wielkość sali każdorazowo dostosowana do ilości uczestników wydarzenia, wyposażona w projektor, nagłośnienie. Obiekt wyposażony w szatnię dla uczestników spotkań. |
| **Rozliczenie usługi** | Skalkulowana przez Wykonawcę cena uwzględnia wszelkie koszty zrealizowania usługi.  Płatność za usługę realizowana będzie odbywała się na podstawie 3 faktur/rachunków pierwsza - po wykonaniu w całości części I, druga - po wykonaniu w całości części II, trzecia - po wykonaniu w całości części III.  Przelew na rachunek wskazany w fakturze/rachunku w terminie 30 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury/rachunku. |