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 2024Część 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. |