

Додаток 1

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДО ТЕНДЕРУ RFQ DRC-03-2024
 НА УКЛАДЕННЯ РАМКОВОГО ДОГОВОРУ НА ЗАКУПІВЛЮ ПОСЛУГ ОРЕНДИ
 КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛУ З РЕСТОРАННИМИ ПОСЛУГАМИ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ЗАХОДІВ
 У М. МИКОЛАЇВ**

Планується провести 8 заходів починаючи з дати підписання договору та до 28 лютого 2025 року. Кількість запрошених гостей до 40 осіб на кожену конференцію.

Технічні характеристики та вимоги до залу:

№	ХАРАКТЕРИСТИКИ
1	Місцезнаходження приміщення – Центральний, Заводський райони міста Миколаїв
2	Приміщення просторе
3	Місткість зали - до 50 посадочних місць
4	В приміщенні є столи для роздавальних матеріалів, реєстрації і т.д.
5	Є окрема вбиральня
6	У приміщеннях є окреме приміщення або ресторан для можливості влаштування після заходу фуршету, кава-паузи або бізнес-ланчу з високим рівнем обслуговування
7	Приміщення має керовану систему кондиціонування та вентиляції
8	Можливість повного затемнення приміщення
9	Наявність WI-FI інтернету
10	Наявність генератору
11	Наявність бомбосховища або його близькість не далі ніж у 500 метрах
12	Можливість надання у користування обладнання для демонстрацій:- проекційний екран, мультимедійний проектор, дошка «Flipchart» з утримувачем для паперу; аудіосистема; відеосистема
13	Приміщення має достатню кількість розеток
14	Наявність справної системи опалення в приміщенні
15	Наявність системи пожежної безпеки
16	Наявність водопостачання для технічних та гігієнічних потреб
17	Належний рівень безпеки (охорона і безпека гостей)



Технічні характеристики та вимоги до харчування:

№	Найменування	ХАРАКТЕРИСТИКИ	Одиниці виміру
1	Кава-пауза (базова)	1. Кава+молоко(вершки)	100-150 мл
		2. Чай+лимон	150-200 мл
		3. Вода б/г + газ	0,5 л
		4. Випічка/тістечко	40-100 гр
2	Кава- пауза (стандарт)	1. Кава+молоко(вершки)	100-150 мл
		2. Чай+лимон	150-200 мл
		3. Вода б/г + газ	50 гр
		4. Тістечко/випічка/десерт	50-100 гр
		5. Бутерброд/сендвіч/бургер	40-120 гр
3	Кава- пауза (преміум)	1. Кава (заварна/розчинна/капучино/лате)	100-150 мл
		2. Чай (зелений/чорний/фруктовий/трав'яний)	150-200 мл
		3. Вода б/г + газ	0,5 л
		4. Сік (асортимент)	0,2 л
		5. Тістечко/випічка/десерт	50-100 гр
		6. Бутерброд/сендвіч/бургер	40-120 гр
		7. Тарталетка/брускета/шпажка	25-60 гр

№	Найменування	Характеристики	Одиниці виміру
1	Комплексний обід (базовий)	1. Суп	250 гр
		2. Салат	150-200 гр
		3. Основна страва	100-150 гр
		4. Гарнір	150 гр
		5. Напій	100-200 мл
		6. Хліб	30 гр
2	Комплексний обід (стандарт)	1. Суп	250 гр
		2. Салат	150-200 гр
		3. Основна страва	100-150 гр



		4. Гарнір	150 гр
		5. Напій	100-200 мл
		6. Хліб	30 гр
3	Комплексний обід (преміум)	1. Суп	250 гр
		2. Салат	150-200 гр
		3. Основна страва	100-150 гр
		4. Гарнір	150 гр
		5. Напій	100-200 мл
		6. Хліб	30 гр

№	Найменування	Характеристики	Одиниці виміру
1	Комплексна вечеря (базова)	1. Салат	150-200 гр
		2. Основна страва	100-150 гр
		3. Гарнір	150 гр
		4. Десерт	100-150 гр
		5. Напій	100-200 мл
		6. Хліб	30 гр
2	Комплексна вечеря (стандарт)	1. Салат	150-200 гр
		2. Основна страва	100-150 гр
		3. Гарнір	150 гр
		4. Десерт	100-150 гр
		5. Напій	100-200 мл
		6. Хліб	30 гр
3	Комплексна вечеря (преміум)	1. Салат	150-200 гр
		2. Основна страва	100-150 гр
		3. Гарнір	150 гр
		4. Десерт	100-150 гр
		5. Напій	100-200 мл
		6. Хліб	30 гр