***Приложение № 2***

**ФОРМА ТЕХНИЧЕСКОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

***Приложение 2*** *– Описание предлагаемых товаров, материалов, услуг должно быть указано детально, согласно приведенного формата*

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание требований** | **Описание услуг**  **Характеристики** |
| **Лот 1. ЗАКУПКА КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГ И УСЛУГ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ УЧАСТНИКОВ МЕРОПРИЯТИЙ В ПАНСИОНАТЕ** | |
| **Место проведения**   * Северное побережье Иссык-Кульской области * Круглосуточно охраняемая территория * Наличие спортивной площадки/ территории проведения мероприятий в формате тимбилдинга |  |
| **Конференц-зал**  Конференц-зал вместимость не менее 40 мест, П-образная рассадка, должен подходить для проведения семинаров, тренингов и иметь достаточное пространство для групповых работ.  Оснащение конференц-зала:   * Проектор * Экран * Маркерная доска * Беспроводной интернет * Система кондиционирования и вентиляции * Аудиосистема * Наличие нескольких конференц-залов (средний и малый) |  |
| **Проживание** | |
| Одноместные номера или одноместное расселение в номере |  |
| Двухместные номера или двухместное расселение в номере |  |
| * Наличие Электрогенератора * Система отопления и кондиционирования; * Наличие соответствующей мебели; * Смена постельного белья 1 раз в 2-3 дня; |  |
| **Завтрак**  Меню, включающее не менее:  - 1 выпечка (самсы, пирожки, курники, бутерброды);  - 1 блюдо (каша, яичница, омлет);  - Напитки (вода, чай, кофе, сливки, лимон, сахар, варенье);  Или шведский стол с аналогичным меню |  |
| **Ужин**  Меню, включающее не менее:  - Салат;  - Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром);  - Напитки (вода, чай, сахар). |  |
| **Кофе-брейк**  Меню, включающее не менее:  - 2 мясных изделия (самсы, пирожки, курники, бутерброды);  - 2 кондитерских изделия (пирожные, печенье, кексы);  - Фрукты по сезону;  - Чай, кофе, сливки, сахар. |  |
| **Обед**  Меню, включающее не менее:  - Салат;  - Первое (суп);  - Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром, блюдо из курицы);  - Напитки (вода, чай, сахар). |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Условия предоставления услуг** | |
| Срок действия предложения (не менее 120 дней) |  |
| Сроки поставки: январь-апрель 2024г. |  |
| Условия оплаты (Перечислением, без предварительной оплаты т.е. 100% оплата после подписания акта-приемки выполненных работ), указать условия оплаты. |  |
| Наличие системы скидок: |  |
| Наличие финансовых документов (Перечислить финансовые документы, которые Вы сможете предоставить) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Название организации |  |
| Ответственное лицо: |  |
| Контактные данные: | Тел.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Дата: | Подпись: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Предпочтение отдаётся поставщикам, предложившим услуги в полном соответствии с условиями Заказчика, описанными в ***Приложении 2***.