



## **Технічне завдання на закупівлю послуг з тимчасового розміщення (проживання), харчування та організації конференц-послуг для учасників двох заходів**

**1. Дисклеймер проєкту:** Проєкт «Зміцнення громадянського суспільства для забезпечення прав дітей», який реалізується ГО «Дівчата» спільно з міжнародною гуманітарною організацією Save the Children (Врятуймо дітей) за фінансової підтримки Уряду Швеції (SIDA). Зміст матеріалу є винятково відповідальністю ГО «Дівчата» та не обов'язково відображає погляди Save the Children (Врятуймо дітей) та Уряду Швеції (SIDA).

**2. Назва послуги:** Послуги з тимчасового розміщення (проживання), харчування та організації конференц-послуг для учасників двох заходів.

### **3. Детальний опис послуг:**

Планується укласти договір з одним або двома (відповідно до кількості ЛОТів) підрядниками на проведення двох заходів:

**ЛОТ 1. Тренінг з організаційного розвитку (30–31 липня 2026 року), з 09:00 до 18:00**

**ЛОТ 2. Круглий стіл Робочої групи (23 вересня 2026 року), з 10:00 до 13:00**

**Усі деталі** - згідно з цим технічним завданням.

### **ЛОТ 1. Тренінг з організаційного розвитку (30–31 липня 2026 року), з 09:00 до 18:00**

Програма розрахована орієнтовно на 40 осіб. Виконавець забезпечує конференц-сервіс орієнтовно для 40 учасників, а проживання та харчування - орієнтовно для 30 учасників. Додатково в заході братимуть участь ще орієнтовно 10 осіб, витрати на проживання та харчування яких покриватимуться за рахунок іншого проєкту Замовника. Таким чином, Виконавець повинен мати можливість забезпечити проживання та харчування загалом для орієнтовно 40 учасників заходу.

**Замовник залишає за собою право змінювати кількість учасників як у бік збільшення, так і у бік зменшення. Оплата здійснюється виходячи з фактичної кількості учасників та фактично наданих послуг.**

### **Деталізація тренінгу:**

#### **1. Послуги з тимчасового розміщення (проживання)**

**Тип номерів:** двомісні стандартні номери зі сніданками та окремими ліжками.



### **Умови проживання:**

- наявність окремого санвузла в кожному номері;
- відремонтовані та чисті номери;
- необхідні меблі (два окремі ліжка, шафа, стіл, стільці);
- кондиціонер;
- належне освітлення;
- вентиляція;
- цілодобове водопостачання (гаряча та холодна вода);
- стабільний доступ до Wi-Fi.

### **Додаткові послуги:**

- безоплатне та безпечне зберігання багажу учасників до заселення та після виселення з номерів за потреби.

## **2. Харчування учасників**

- **сніданок** – шведська лінія, включений у вартість проживання, розпочинається не пізніше 08:00;
- **обід** (комплексний, з 3-х страв + напій) надається у визначений час з 13:00 до 14:00;

Перша страва (вихід порції ~ 250 гр.):

класичні перші страви на основі м'ясного або овочевого бульйону (наприклад: борщ український, суп курячий з локшиною, суп овочевий або крем-суп). Подача страв має здійснюватися з дотриманням температурних режимів (гарячі страви — не нижче 65°C).

Друга страва (складна порція):

м'ясний компонент (вихід ~ 120-130 гр.): приготований шляхом запікання, тушкування або смаження (наприклад: котлета по-київськи, куряче філе в соусі, відбивна або гуляш); гарнір (вихід ~ 150 гр.): крупи (булгур, рис, гречка), картопляне пюре або запечена картопля, макаронні вироби з твердих сортів пшениці.

Салат (вихід ~ 150 гр.): зі свіжих, відварених або сезонних овочів з додаванням заправки (наприклад: салат «Грецький», «Олів'є», «Вітамінний» або мікс салатів).

Напій (вихід порції ~ 200 мл): натуральні напої власного виробництва (компот із фруктів або ягід, узвар, морс). Не допускається використання порошкових напоїв.

Додатково: хлібний кошик (житній та пшеничний хліб) додається до кожного обіду за замовчуванням.

- **вечеря** (комплексна, з 2-х страв + напій) надається у вечірній час, після завершення тренінгової програми дня, орієнтовно у проміжку з 18:00 до 20:00;

Основна страва з гарніром (комплексна порція):

м'ясний або рибний компонент (вихід ~ 100-160 гр.): приготований шляхом запікання або тушкування (наприклад: курячі стегенця, запечені в духовці, або філе риби (мінтай,



# Дівчата

хек), приготоване на парі або запечене); гарнір (вихід ~ 130-160 гр.): овочі, запечені або тушковані, картопля (відварна, пюре), або крупи.

Салат (вихід порції ~ 150 гр.): страви із сезонних або варених овочів з додаванням олії чи соусу (наприклад: салат зі свіжої капусти з морквою, вінегрет, салат із буряка з горіхами);

Напій (вихід порції ~ 200 мл): соки в асортименті або натуральні напої (компот, узвар, морс). Використання порошкових напоїв, концентратів або нектарів із вмістом плодової частини менше 50% не допускається.

Приготування страв має здійснюватися з високоякісних продуктів, з урахуванням термінів зберігання продуктів та санітарних вимог. Меню повинно бути різноманітним та збалансованим, з можливістю чергування страв протягом усього періоду проведення заходів.

Має бути забезпечена можливість розробки індивідуального меню для осіб з харчовою непереносимістю певних продуктів (детальний список буде надано ближче до кожного заходу).

Усі страви з особливим харчуванням мають бути чітко марковані.

### **3. Конференц-зала**

Має відповідати таким вимогам:

- **площа — від 100 до 200 кв. м;**
- місткість — не менше 40 осіб одночасно;
- можливість вільного пересування учасників та роботи в групах;
- наявність стільців (не менше 40 шт.) та столи для розміщення матеріалів;
- належна вентиляція та мікроклімат;
- кондиціонер (охолодження);
- бездротовий доступ до Інтернету (Wi-Fi) без обмеження підключень;
- наявність розеток у залі та/або подовжувачів для забезпечення доступу до електроживлення;
- **4 фліпчарти;**
- **проектор та екран;**
- **акустична система/колонки та мікрофон;**
- **питна вода** для учасників впродовж усього заходу (негазована вода у пляшках 0,5л на кожного учасника на день або кулер з водою у вільному доступі).

**Додаткові інфраструктурні вимоги:**

- вільний доступ до чистих та облаштованих санітарних приміщень (туалетів) на тому ж поверсі, де розташована зала;
- наявність паркувальних місць для транспорту учасників на території готелю або поруч (опційно);



- розташування конференц-зали - на 1-2 поверсі будівлі, максимально — на 3 поверсі.
- **конференц-зали, розташовані у підвальних або напівпідвальних приміщеннях НЕ РОЗГЛЯДАЮТЬСЯ.**

### **ЛОТ 2. Круглий стіл Робочої групи (23 вересня 2026 року), з 10:00 до 13:00**

Послуга передбачає надання в оренду конференц-залу та організацію кавової перерви для проведення однієї фасилітаційної зустрічі у форматі презентації з панельною дискусією.

**Замовник залишає за собою право змінювати кількість учасників як у бік збільшення, так і у бік зменшення. Оплата здійснюється виходячи з фактичної кількості учасників та фактично наданих послуг.**

Деталізація круглого столу:

#### **1. Конференц-зала**

**Має відповідати таким вимогам:**

- місткість: не менше 50 осіб;
- **площа — 150-200 кв. м;**
- наявність належного природного та/або штучного освітлення;
- можливість затемнення приміщення для проведення презентацій;
- належна акустика;
- наявність системи кондиціонування/опалення для забезпечення комфортних умов перебування;
- розташування конференц-зали — бажано на 1-2 поверсі будівлі, максимально — на 3 поверсі;
- конференц-зали, розташовані у підвальних або напівпідвальних приміщеннях не розглядаються.

**Технічне оснащення конференц-залу:**

- мультимедійний проєктор із можливістю підключення до ноутбука;
- екран для проєкції;
- достатня кількість розеток та/або подовжувачів для забезпечення електроживлення.
- базова звукова система (мікрофони та колонки).
- стабільне інтернет-з'єднання.



# Дівчата

## **Додаткові інфраструктурні вимоги:**

- наявність окремої зони для організації каво-пауз безпосередньо поруч із конференц-залою, облаштованої необхідними меблями (столи, стійки);
- вільний доступ до чистих та облаштованих санітарних приміщень (туалетів) на тому ж поверсі, де розташована зала;
- наявність паркувальних місць для транспорту учасників на території готелю або поруч (опційно).

## **2. Каво-перерва**

Розраховується на 50 осіб та подається **у проміжку 11:15–11:45**. Меню каво-перерви має включати гарячі напої (кава та/або чай на вибір учасників), дві закуски (одна солодка та одна солонка), а також фрукти (за можливості).

### **Додатково:**

1. на початку заходу для кожного учасника передбачається надання **0,5 л негазованої питної води у пляшці (всього 50 пляшок)**.
2. подача каво-перерви здійснюється чітко відповідно до затвердженого таймінгу заходу.

### **Вимоги до якості харчування:**

- дотримання санітарно-гігієнічних норм при приготуванні, транспортуванні та подачі їжі;
- використання свіжих та якісних продуктів;
- забезпечення естетичної подачі страв;
- забезпечення одноразового або багаторазового посуду (за погодженням із Замовником);
- можливість формування індивідуального меню для осіб з харчовими непереносимостями або особливими дієтичними потребами (перелік уточнюється додатково);
- маркування страв для осіб з особливими харчовими потребами.

## **4. Основні обов'язки:**

- надання в оренду конференц-зали, що відповідає технічним, санітарним та безпековим вимогам, визначеним цим технічним завданням;
- забезпечення повної готовності приміщення, технічного обладнання та меблів до початку кожного тренінгового дня;
- забезпечення безперебійного функціонування конференц-зали, технічного обладнання та доступу до мережі Інтернет протягом усього часу проведення заходів;
- забезпечення своєчасного заселення учасників у готельні номери відповідно до погодженого графіка заїзду та виїзду (для ЛОТу 1);



- забезпечення належних умов проживання учасників відповідно до вимог цього технічного завдання (для ЛОТу 1);
- організація та своєчасна подача сніданків, обідів та вечерь відповідно до погодженого таймінгу заходу (для ЛОТу 1);
- організація та подача кавової перерви у погоджений час (для ЛОТу 2);
- забезпечення якості, безпечності та повноти харчового обслуговування відповідно до погодженого меню;
- забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних та безпекових норм під час надання послуг;
- інформування учасників щодо розташування укриття, шляхів евакуації та порядку дій під час оголошення повітряної тривоги;
- оперативне реагування на організаційні потреби Замовника під час проведення заходів;
- забезпечення належного рівня сервісу та супроводу учасників протягом усього періоду проведення заходів.

## **5. Цілі і результати:**

ЛОТ 1 - Створення належних організаційних та безпекових умов для ефективного проведення дводенного тренінгу в межах проєкту, забезпечення комфортного та безпечного проживання учасників, а також надання якісного харчування протягом усього періоду заходів, зокрема сніданків, обідів і вечерь відповідно до затвердженого розкладу.

ЛОТ 2 - Забезпечення належних організаційних, технічних та безпекових умов для проведення фасилітаційної зустрічі для щонайменше 50 учасників/-ць. Результатом є належний рівень організації заходу та своєчасна організація кавової перерви, що сприяє комфортній роботі та комунікації учасників/-ць.

## **6. Обов'язкові вимоги (критерії допуску до оцінювання):**

Учасник/ця має відповідати всім наведеним вимогам. У разі невідповідності хоча б одній з них, пропозиція не допускається до подальшого оцінювання.

- Бути фізичною особою-підприємцем або юридичною особою та мати необхідні КВЕДи, які дозволяють надавати вказані послуги.
- Відсутність у санкційних списках України, ЄС, США та інших міжнародних обмежувальних переліках.
- Відсутність відкритих судових проваджень, пов'язаних із шахрайством, корупційними правопорушеннями або іншими порушеннями, що можуть вплинути на добросовісність постачальника/-ці.



- Відсутність фактів банкрутства або перебування в процесі ліквідації/припинення діяльності.
- Наявність укриття на території, яке відповідає вимогам, має достатню місткість та цілодобовий доступ.

#### **7. Кваліфікаційні вимоги до виконавця (критерії технічної оцінки):**

Відповідність цим вимогам буде оцінюватися за бальною системою в межах технічної оцінки.

- 1. Досвід надання аналогічних послуг** для міжнародних або громадських організацій (портфоліо або рекомендаційні листи).
- 2. Якість надання послуг, відповідно до Технічного завдання** (враховується якість та організація харчування, безпека та безперервність, відповідність конференц-зали, проживання (для ЛОТу 1) тощо)
- 3. Відповідність локації та інфраструктури готелю відповідно до Технічного завдання.**
- 4. Технічне забезпечення готелю відповідно до Технічного завдання.**

#### **8. Терміни виконання:**

ЛОТ 1. Тренінг з організаційного розвитку (30–31 липня 2026 року), з 09:00 до 18:00  
ЛОТ 2. Круглий стіл Робочої групи (23 вересня 2026 року), з 10:00 до 13:00

#### **9. Місце надання послуг:**

м. Київ (локація зі зручним доїздом та доступом до громадського транспорту).

#### **10. Формат та параметри надання послуг:**

Відповідно до деталізації в п.3

#### **11. Форма надання результатів:**

1. Рахунок-фактура.
2. Акт наданих послуг.
3. Деталізований кошторис.
4. Меню: затверджений перелік страв для сніданків, обідів та вечерів із зазначенням виходу порцій у грамах (для ЛОТу 1).
5. Підтвердження поселення: список учасників, завірений адміністрацією готелю, із зазначенням ПІБ осіб та дат проживання (для ЛОТу 1).



6. Фотозвіт: якісні фотографії підготовленого конференц-залу (до початку заходу - з розставленими меблями та обладнанням відповідно до вимог, а також фото сервірованих столів (порцій).

**12. Умови оплати:**

*Безготівковий розрахунок на підставі укладеного договору.*

*Оплата здійснюється в національній валюті України (гривня).*

*Можливе застосування авансового платежу (після підписання угоди) для підтвердження бронювання, остаточний розрахунок - після надання послуг.*



## **Terms of Reference for the procurement of temporary accommodation, catering and conference services for participants of two events**

**1. Project Disclaimer:** *The project "Strengthening Civil Society to Ensure Children's Rights", implemented by the NGO "Girls" together with the international humanitarian organization Save the Children with financial support from the Government of Sweden (SIDA). The content of the material is the sole responsibility of the NGO "Girls" and does not necessarily reflect the views of Save the Children and the Government of Sweden (SIDA).*

**2. Service Title:** *Services for temporary accommodation (lodging), catering and organization of conference services for participants of two events.*

### **3. Detailed Description of Services:**

*It is planned to conclude a contract with one or two (according to the number of LOTS) contractors to conduct two events:*

**LOT 1. Organizational Development Training (July 30–31, 2026), from 09:00 to 18:00**

**LOT 2. Working Group Roundtable (September 23, 2026), from 10:00 to 13:00**

**All details** are in accordance with this technical specification.

### **LOT 1. Organizational Development Training (July 30–31, 2026), from 09:00 to 18:00**

*The program is designed for approximately 40 people. The Contractor provides conference services for approximately 40 participants, and accommodation and meals for approximately 30 participants. Additionally, approximately 10 more people will participate in the event, the costs of which will be covered by another project of the Customer. Thus, the Contractor must be able to provide accommodation and meals for a total of approximately 40 participants of the event.*

**The customer reserves the right to change the number of participants both in the direction of increase and decrease. Payment is made based on the actual number of participants and the services actually provided.**

*Training details:*

#### **1. Temporary accommodation services (accommodation)**

**Type of rooms:** *standard double rooms with breakfast and separate beds.*



### **Accommodation conditions:**

- availability of a separate bathroom in each room;
- renovated and clean rooms;
- necessary furniture (two separate beds, wardrobe, table, chairs);
- air conditioning;
- proper lighting;
- ventilation;
- 24-hour water supply (hot and cold water);
- stable access to Wi-Fi.

### **Additional services:**

free and safe storage of participants' luggage before check-in and after check-out from the rooms if necessary.

## **2. Meals for participants**

- **breakfast** – buffet line, included in the accommodation price, starts no later than 08:00;

- **lunch** (complex, 3 courses + drink) is provided at a specified time from 13:00 to 14:00;  
First course (serving yield ~ 250 gr.):

classic first courses based on meat or vegetable broth (for example: Ukrainian borscht, chicken noodle soup, vegetable soup or cream soup). Serving dishes must be carried out in compliance with temperature regimes (hot dishes - not lower than 65°C).

Second course (complex portion):

meat component (yield ~ 120-130 gr.): prepared by baking, stewing or frying (for example: Kiev cutlet, chicken fillet in sauce, chop or goulash); side dish (yield ~ 150 gr.): cereals (bulgur, rice, buckwheat), mashed potatoes or baked potatoes, pasta from durum wheat varieties.

Salad (yield ~ 150 gr.): from fresh, boiled or seasonal vegetables with the addition of dressing (for example: Greek salad, Olivier, Vitamin salad or salad mix).

Drink (yield ~ 200 ml): natural drinks of own production (fruit or berry compote, compote, fruit drink). The use of powdered drinks is not allowed.

Additionally: a bread basket (rye and wheat bread) is added to each lunch by default.

- **dinner** (complex, 2 courses + drink) is provided in the evening, after the end of the training program of the day, approximately between 18:00 and 20:00;

Main course with side dish (complex portion):

meat or fish component (yield ~ 100-160 gr.): prepared by baking or stewing (for example: chicken thighs, baked in the oven, or fish fillet (pollot, hake), steamed or baked); side dish (yield ~ 130-160 gr.): vegetables, baked or stewed, potatoes (boiled, mashed), or cereals.



*Salad* (serving yield ~ 150 gr.): dishes from seasonal or boiled vegetables with the addition of oil or sauce (for example: fresh cabbage salad with carrots, vinaigrette, beetroot salad with nuts);

*Drink* (serving yield ~ 200 ml): assorted juices or natural drinks (compote, compote, fruit drink). The use of powdered drinks, concentrates or nectars with a fruit content of less than 50% is not allowed.

Meals should be prepared from high-quality products, taking into account shelf life and sanitary requirements. The menu should be varied and balanced, with the possibility of alternating dishes throughout the entire period of the event.

The possibility of developing an individual menu for people with food intolerances to certain products should be ensured (a detailed list will be provided closer to each event).

All dishes with special diets should be clearly labeled.

### **3. Conference hall**

Must meet the following requirements:

- **area — from 100 to 200 sq. m;**
- capacity — at least 40 people at a time;
- possibility of free movement of participants and work in groups;
- availability of chairs (at least 40 pcs.) and tables for placing materials;
- proper ventilation and microclimate;
- air conditioning (cooling);
- wireless Internet access (Wi-Fi) without connection restrictions;
- availability of sockets in the hall and/or extension cords to ensure access to power supply;
- **4 flipcharts;**
- **projector and screen;**
- **acoustic system/speakers and microphone;**
- **drinking water** for participants throughout the event (0.5l non-carbonated bottled water for each participant per day or a water cooler with free access).

#### **Additional infrastructure requirements:**

- free access to clean and equipped sanitary facilities (toilets) on the same floor as the hall;
- availability of parking spaces for participants' transport on the hotel territory or nearby (optional);



- location of the conference hall - on the 1st-2nd floor of the building, maximum - on the 3rd floor.
- **conference halls located in basements or semi-basement rooms ARE NOT CONSIDERED.**

**LOT 2. Working Group Roundtable (September 23, 2026), from 10:00 to 13:00**

The service provides for the rental of a conference hall and the organization of a coffee break for one facilitation meeting in the format of a presentation with a panel discussion.

**The Customer reserves the right to change the number of participants both in the direction of increase and decrease. Payment is made based on the actual number of participants and the services actually provided.**

Roundtable details:

**1. Conference hall**

**Must meet the following requirements:**

- capacity: at least 50 people;
- **area — 150-200 sq. m;**
- availability of proper natural and/or artificial lighting;
- possibility of darkening the room for presentations;
- proper acoustics;
- availability of an air conditioning/heating system to ensure comfortable conditions;
- location of the conference hall — preferably on the 1st-2nd floor of the building, maximum — on the 3rd floor;
- conference halls located in basements or semi-basement rooms are not considered.

**Technical equipment of the conference room:**

- multimedia projector with the ability to connect to a laptop;
- projection screen;
- sufficient number of sockets and/or extension cords to ensure power supply.
- basic sound system (microphones and speakers).
- stable internet connection.

**Additional infrastructure requirements:**

- A separate area for organizing coffee breaks directly next to the conference room, equipped with the necessary furniture (tables, stands);
- Free access to clean and equipped sanitary facilities (toilets) on the same floor as the hall;
- Parking spaces for participants' transport on the hotel premises or nearby (optional).



# Дівчата

### **Simultaneous interpretation system:**

**The Contractor provides a full range of simultaneous interpretation services for 50 people, including:**

- equipment for simultaneous interpretation (radio receivers, signal transmitters, headphones, interpretation booth/station);
- a technical specialist responsible for setting up, testing and continuous operation of the equipment during the event;
- services of two qualified simultaneous interpreters (Ukrainian-English), who provide oral simultaneous interpretation during the event.

Interpreter services and technical support are provided throughout the event.

## **2. Coffee break**

Designated for 50 people and **served between 11:15–11:45**. The coffee break menu should include hot drinks (coffee and/or tea of the participants' choice), two snacks (one sweet and one savory), and fruit (if possible).

### **Additionally:**

- at the beginning of the event, each participant will be provided **with 0.5 l of still drinking water in a bottle (50 bottles in total)**.
- The coffee break is served strictly in accordance with the approved timing of the event.

### **Requirements for food quality:**

- compliance with sanitary and hygienic standards when preparing, transporting and serving food;
- use of fresh and high-quality products;
- ensuring aesthetic presentation of dishes;
- providing disposable or reusable dishes (upon agreement with the Customer);
- the possibility of forming an individual menu for people with food intolerances or special dietary needs (the list is specified additionally);
- labeling of dishes for people with special dietary needs.

## **4. Key Responsibilities:**

providing for rent a conference hall that meets the technical, sanitary and safety requirements specified in these terms of reference;  
ensuring full readiness of the premises, technical equipment and furniture before the start of each training day;



*ensuring uninterrupted functioning of the conference hall, technical equipment and access to the Internet throughout the duration of the events;*  
*ensuring timely check-in of participants to hotel rooms in accordance with the agreed check-in and check-out schedule (for LOT 1);*  
*ensuring appropriate accommodation for participants in accordance with the requirements of this technical task (for LOT 1);*  
*organizing and timely serving of breakfasts, lunches and dinners in accordance with the agreed timing of the event (for LOT 1);*  
*organizing and serving a coffee break at the agreed time (for LOT 2);*  
*ensuring the quality, safety and completeness of food service in accordance with the agreed menu;*  
*ensuring compliance with sanitary, hygienic and safety standards when providing services;*  
*informing participants about the location of shelters, evacuation routes and procedures for action in the event of an air raid;*  
*promptly responding to the organizational needs of the Customer during the events;*  
*ensuring the appropriate level of service and support for participants throughout the entire period of the events.*

#### **5. Objectives and Expected Results:**

*LOT 1 - Creation of appropriate organizational and security conditions for the effective conduct of a two-day training within the project, ensuring comfortable and safe accommodation for participants, as well as providing quality food throughout the entire period of the events, including breakfasts, lunches and dinners in accordance with the approved schedule.*

*LOT 2 - Ensuring appropriate organizational, technical and security conditions for holding a facilitation meeting for at least 50 participants. The result is an appropriate level of organization of the event and timely organization of the coffee break, which contributes to comfortable work and communication of the participants.*

#### **6. Mandatory Requirements (Eligibility Criteria):**

*The participant must meet all of the above requirements. If at least one of them is not met, the proposal will not be allowed for further evaluation.*

- *Be an individual entrepreneur or legal entity and have the necessary KVEDs that allow you to provide the specified services.*
- *Absence from the sanctions lists of Ukraine, the EU, the USA and other international restrictive lists.*
- *Absence of open legal proceedings related to fraud, corruption offenses or other violations that may affect the integrity of the supplier.*



# Дівчата

- *Absence of facts of bankruptcy or being in the process of liquidation/cessation of activities.*
- *Availability of shelter in the territory that meets the requirements, has sufficient capacity and 24-hour access.*

## **7. Qualification Requirements (Technical Evaluation Criteria):**

*Compliance with these requirements will be assessed using a point system within the technical evaluation.*

1. ***Experience in providing similar services for international or public organizations (portfolio or letters of recommendation).***
2. ***Quality of service provision, in accordance with the Terms of Reference (taking into account the quality and organization of catering, safety and continuity, suitability of the conference room, accommodation (for LOT 1), etc.)***
3. ***Suitability of location and infrastructure.***
4. ***Price.***

## **8. Implementation Period:**

*LOT 1. Organizational Development Training (July 30–31, 2026), 09:00 to 18:00 LOT 2. Working Group Roundtable (September 23, 2026), 10:00 to 13:00*

## **9. Place of Service Delivery:**

*Kyiv (location with convenient transportation and access to public transport).*

## **10. Format and Service Parameters:**

*According to the details in paragraph 3*

## **11. Deliverables:**

1. *Invoice.*
2. *Certificate of services rendered.*
3. *Detailed estimate.*
4. *Menu: approved list of dishes for breakfast, lunch and dinner with an indication of the servings in grams (for LOT 1).*
5. *Confirmation of accommodation: list of participants, certified by the hotel administration, indicating the names of persons and dates of stay (for LOT 1).*
6. *Photo report: high-quality photos of the prepared conference room (before the start of the event - with furniture and equipment arranged in accordance with the requirements, as well as photos of the served tables (servings)).*



**12. Payment Terms:**

*Cashless payment based on the concluded contract.*

*Payment is made in the national currency of Ukraine (hryvnia).*

*It is possible to apply an advance payment to confirm the reservation, the final payment - after the provision of services.*