|  |  |
| --- | --- |
|  | **Общественное объединение****«Институт политики развития»**[**www.dpi.kg**](http://www.dpi.kg) |

**Приглашение к подаче конкурсных предложений**

Дата приглашения: **1 марта 2024 года.**

1. Общественное объединение «Институт политики развития» (далее – ИПР) приглашает заинтересованных поставщиков представить конкурсные предложения на оказание**конференц-услуг и гостиничных услуг в** **г. Бишкек для заключения рамочных договоров сроком на 12 месяцев с момента заключения и** **с возможностью продления****.**
2. Участник конкурса **может отправить конкурсное предложение в PDF формате** **по электронной почте:** **zakupki@dpi.kg**, в теме сообщения необходимо указать предмет закупки, либо доставлено по следующему адресу: **г. Бишкек, ул. Шевченко 114 (пересекает ул. Абдумомунова), 3й этаж**, **Институт политики развития.** Телефон (раб.) (0312) 976530. На конверте необходимо указать наименование организации- и контактные данные участника конкурса.
3. Конкурсное предложение участника должно сопровождаться уместной информацией для каждой оцениваемой позиции.

**Минимальные квалификационные требования для Поставщиков услуг:**

* **Поставщиком услуг должен быть индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом***;*
* **Поставщик услуг должен иметь опыт работы по оказанию конференц-услуг не менее 1 (одного) года на рынке Кыргызской Республики.**
* **Поставщик должен предоставлять услуги на условиях безналичной пост-оплаты.**
* **Поставщик должен соответствовать техническим требованиям конкурса.**
1. Окончательный срок подачи конкурсных предложений: **до 17:30 часов 11 марта 2024 года**.
2. Предложение участника конкурса должно быть напечатано или написано несмываемыми чернилами и подписано уполномоченным лицом (в случае подписания уполномоченным представителем, наличие надлежаще оформленной и действующей доверенности обязательно). Не подписанные Формы конкурсного предложения не будут рассматриваться.
3. Участник конкурса может подать предложение на один или несколько лотов.
4. Участник конкурса должен заполнить и предоставить вместе со своим конкурсным предложением подтверждение отсутствия аффилированности и конфликта интересов (**Форма прилагается**).
5. Конкурсное предложение должно быть представлено согласно следующим инструкциям и в соответствии с приложенной Формой конкурсного предложения.
6. ЦЕНЫ: Цены должны быть в следующей валюте:кыргызский сом. В цену должны быть включены все расходы (уплата налогов и страховых взносов и другие обязательные платежи). Никакие другие выплаты, кроме тех, что будут указаны в конкурсном предложении победившего участника, не будут производиться.
7. ОЦЕНКА КОНКУРСНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ: Конкурсное предложение, существенно не отвечающее требованиям, если оно содержит значительные отклонения или оговорки к срокам, условиям и спецификациям Приглашения, не будет рассматриваться дальше. Заказчик будет оценивать, и сравнивать только те предложения, которые определены как существенно отвечающие требованиям. Победителем(-ями) будет(-ут) признан(-ы) поставщик(-и), который(ые) представил(и) предложение(я), которое(ые) наилучшим образом соответствуе(ю)т требованиям ИПР (наилучшее предложение).

Оценка будет проводиться по каждому лоту отдельно.

1. ПРИСУЖДЕНИЕ ДОГОВОРА. Из числа победителей конкурса будет составлен список поставщиков, с которыми Заказчик, по мере необходимости, может заключить рамочный договор сроком на 12 месяцев с момента заключения и с возможностью продления (Форма договора прилагается).
2. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНКУРСНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Конкурсное предложение должно действовать на период тридцать (30) календарных дней со дня окончательного срока представления конкурсного предложения, как указано в пункте 4 настоящего Приглашения.

1. СРОК ПОСТАВКИ: течение 12 месяцев с даты подписания рамочного договора.
2. ФИКСИРОВАННАЯ ЦЕНА: Цены, указанные в конкурсном предложении, будут зафиксированы и не могут быть исправлены в течение выполнения Договора.
3. **Для участия в конкурсе участник должен предоставить следующие документы:**
	1. Свидетельство о государственной регистрации:
		1. индивидуального предпринимателя, если ИП;
		2. юридического лица.
	2. Портфолио юридического лица или индивидуального предпринимателя (описание гостиницы/отеля, адрес, кол-во номеров, веб-сайт/фотографии и т.д.)
	3. Банковские реквизиты;
	4. Техническое задание (Приложение №1);
	5. Форма конкурсного предложения (Приложение №2);
	6. Заявление об аффилированности и конфликте интересов (Приложение №3);
	7. Действующая доверенность на подписание конкурсных (тендерных) документов, если конкурсные документы подписаны НЕ руководителем компании. В случае, если документы подписаны уполномоченным руководителем участника конкурса, доверенность не требуется.
4. Дополнительную информацию можно получить по электронной почте: zakupki@dpi.kg

С уважением,

ДОБРЕЦОВА Н.Н.,

Председатель Правления

ОО «Институт политики развития»

**Приложение №1**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ (Лот 1)**

* *Система отопления и кондиционирования;*
* *Наличие соответствующей мебели;*
* *Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);*
* *Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствии с санитарными нормами.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование** |
| 1 | Конференц-зал | Наличие конференц-зала вместимостью не менее 20 человек П-образная или овальная рассадка.Наличие проектора, экрана для проектора, доски для флип-чарта Возможность подключения к сети Internet (бесплатный Wi-Fi) |
| 2 | Питьевая вода | Негазированная, 0,5 л.  |
| 3 | Кофе-брейк «Эконом» |  Меню, включающее не менее: - 1 мясное изделие (самсы, пирожки, курники, сэндвичи, брускетты);- 1 кондитерское изделие (пирожные, печенье, кексы);- Фрукты;- Чай, кофе растворимый, сливки, сахар, лимон |
| 4 | Кофе-брейк «Стандарт» |  Меню, включающее не менее: - 2 мясных изделия (самсы, пирожки, курники, сэндвичи, брускетты);- 2 кондитерских изделия (пирожные, печенье, кексы);- Фрукты;- Чай, кофе растворимый, сливки, сахар, лимон |
| 5 | Кофе-брейк «Бизнес» | Меню, включающее не менее: - 3 мясных изделия (самсы, курники, канапе, сэндвичи, брускетты);- 2 кондитерских изделия (выпечка, капкейки, кексы);- Фрукты;- Чай, сок, кофе варенный, сливки, сахар, лимон. |
| 6 | Обед  | Меню, включающее не менее: - Салат;- Первое (мясной суп из говядины или курицы);- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром, блюдо из курицы);- Напитки (вода, чай, сахар). |

**Подтверждаем соответствие вышеуказанным требованиям.**

Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ (Лот 2)**

* *Система отопления и кондиционирования;*
* *Наличие соответствующей мебели;*
* *Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);*
* *Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствии с санитарными нормами.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование** |
| 1 | Конференц-зал | Наличие конференц-зала вместимостью не менее 50 человек П-образная или овальная рассадка.Наличие проектора, экрана для проектора, доски для флип-чарта Возможность подключения к сети Internet (бесплатный Wi-Fi) |
| 2 | Питьевая вода | Негазированная, 0,5 л.  |
| 3 | Кофе-брейк «Эконом» |  Меню, включающее не менее: - 1 мясное изделие (самсы, пирожки, курники, сэндвичи, брускетты);- 1 кондитерское изделие (пирожные, печенье, кексы);- Фрукты;- Чай, кофе растворимый, сливки, сахар, лимон |
| 4 | Кофе-брейк «Стандарт» |  Меню, включающее не менее: - 2 мясных изделия (самсы, пирожки, курники, сэндвичи, брускетты);- 2 кондитерских изделия (пирожные, печенье, кексы);- Фрукты;- Чай, кофе растворимый, сливки, сахар, лимон |
| 5 | Кофе-брейк «Бизнес» | Меню, включающее не менее: - 3 мясных изделия (самсы, курники, канапе, сэндвичи, брускетты);- 2 кондитерских изделия (выпечка, капкейки, кексы);- Фрукты;- Чай, сок, кофе варенный, сливки, сахар, лимон. |
| 6 | Обед  | Меню, включающее не менее: - Салат;- Первое (мясной суп из говядины или курицы);- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром, блюдо из курицы);- Напитки (вода, чай, сахар). |

**Подтверждаем соответствие вышеуказанным требованиям.**

Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ (Лот 3)**

* *Система отопления и кондиционирования;*
* *Наличие соответствующей мебели;*
* *Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);*
* *Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствии с санитарными нормами.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование** |
| 1 | Конференц-зал | Наличие конференц-зала вместимостью не менее 100 человек П-образная или овальная рассадка.Наличие проектора, экрана для проектора, доски для флип-чарта Возможность подключения к сети Internet (бесплатный Wi-Fi) |
| 2 | Питьевая вода | Негазированная, 0,5 л.  |
| 3 | Кофе-брейк «Эконом» |  Меню, включающее не менее: - 1 мясное изделие (самсы, пирожки, курники, сэндвичи, брускетты);- 1 кондитерское изделие (пирожные, печенье, кексы);- Фрукты;- Чай, кофе растворимый, сливки, сахар, лимон |
| 4 | Кофе-брейк «Стандарт» |  Меню, включающее не менее: - 2 мясных изделия (самсы, пирожки, курники, сэндвичи, брускетты);- 2 кондитерских изделия (пирожные, печенье, кексы);- Фрукты;- Чай, кофе растворимый, сливки, сахар, лимон |
| 5 | Кофе-брейк «Бизнес» | Меню, включающее не менее: - 3 мясных изделия (самсы, курники, канапе, сэндвичи, брускетты);- 2 кондитерских изделия (выпечка, капкейки, кексы);- Фрукты;- Чай, сок, кофе варенный, сливки, сахар, лимон. |
| 6 | Обед  | Меню, включающее не менее: - Салат;- Первое (мясной суп из говядины или курицы);- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром, блюдо из курицы);- Напитки (вода, чай, сахар). |

**Подтверждаем соответствие вышеуказанным требованиям.**

Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ (Лот 4)**

* *Система отопления и кондиционирования;*
* *Наличие соответствующей мебели;*
* *Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);*
* *Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствии с санитарными нормами.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование**  |
| 1 | Проживание | Размещение не менее 20 человек одновременно  |
| 2 | Проживание | Гостиничные номера: Наличие в каждом отдельном номере душа (круглосуточная подача холодной и горячей воды) и туалета.  |
| 3 | Завтрак | Меню, включающее не менее: - 1 выпечка (самсы, пирожки, курники, бутерброды);- 1 блюдо (каша, яичница, омлет);- Фрукты по сезону;- Напитки (вода, чай, кофе, сливки, лимон, сахар, варенье, джем). |
| 4 | Ужин  | Меню, включающее не менее: - Салат;- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром);- Напитки (вода, чай, сахар). |

**Подтверждаем соответствие вышеуказанным требованиям.**

Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ (Лот 5)**

* *Система отопления и кондиционирования;*
* *Наличие соответствующей мебели;*
* *Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);*
* *Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствии с санитарными нормами.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование**  |
| 1 | Проживание | Размещение не менее 50 человек одновременно  |
| 2 | Проживание | Гостиничные номера: Наличие в каждом отдельном номере душа (круглосуточная подача холодной и горячей воды) и туалета.  |
| 3 | Завтрак | Меню, включающее не менее: - 1 выпечка (самсы, пирожки, курники, бутерброды);- 1 блюдо (каша, яичница, омлет);- Фрукты по сезону;- Напитки (вода, чай, кофе, сливки, лимон, сахар, варенье, джем). |
| 4 | Ужин  | Меню, включающее не менее: - Салат;- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром);- Напитки (вода, чай, сахар). |

**Подтверждаем соответствие вышеуказанным требованиям.**

Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ (Лот 6)**

* *Система отопления и кондиционирования;*
* *Наличие соответствующей мебели;*
* *Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);*
* *Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствии с санитарными нормами.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование**  |
| 1 | Проживание | Размещение не менее 100 человек одновременно  |
| 2 | Проживание | Гостиничные номера: Наличие в каждом отдельном номере душа (круглосуточная подача холодной и горячей воды) и туалета.  |
| 3 | Завтрак | Меню, включающее не менее: - 1 выпечка (самсы, пирожки, курники, бутерброды);- 1 блюдо (каша, яичница, омлет);- Фрукты по сезону;- Напитки (вода, чай, кофе, сливки, лимон, сахар, варенье, джем). |
| 4 | Ужин  | Меню, включающее не менее: - Салат;- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром);- Напитки (вода, чай, сахар). |

**Подтверждаем соответствие вышеуказанным требованиям.**

Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение №2**

**ФОРМА КОНКУРСНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

**Участник конкурса может подать предложение на один или несколько лотов.**

*Кому*: **ОО** «**Институт политики развития»**

Мы предлагаем оказать конференц-услуги в соответствии с условиями рамочного договора. Цена нашего предложения включает в себя все нижеуказанные позиции в кыргызских сомах. Мы предлагаем поставлять услуги, описанные в конкурсном предложении, в течение 12 месяцев с даты подписания рамочного договора.

**ЛОТ 1. Конференц-услуги в зале вместимостью не менее 20 человек**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Наименование** | **Цена** **(в сомах)** |
| 1 | Аренда конференц-зала вместимостью, не менее 20 чел. (в день)  |  |
| 2 | Аренда конференц-зала вместимостью, не менее 20 чел. (полдня) |  |
| 3 | Питьевая вода 0,5 л. |  |
| 4 | Кофе-брейк «эконом» (за 1 человека) |  |
| 5 | Кофе-брейк «стандарт» (за 1 человека)  |  |
| 6 | Кофе-брейк «бизнес» (за 1 человека)  |  |
| 7 | Обед (за 1 человека) |  |

**ЛОТ 2. Конференц-услуги в зале вместимостью не менее 50 человек**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Наименование** | **Цена** **(в сомах)** |
| 1 | Аренда конференц-зала вместимостью, не менее 50 чел. (в день)  |  |
| 2 | Аренда конференц-зала вместимостью, не менее 50 чел. (полдня) |  |
| 3 | Питьевая вода 0,5 л. |  |
| 4 | Кофе-брейк «эконом» (за 1 человека) |  |
| 5 | Кофе-брейк «стандарт» (за 1 человека)  |  |
| 6 | Кофе-брейк «бизнес» (за 1 человека)  |  |
| 7 | Обед (за 1 человека) |  |

**ЛОТ 3. Конференц-услуги в зале вместимостью не менее 100 человек**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Наименование** | **Цена** **(в сомах)** |
| 1 | Аренда конференц-зала вместимостью, не менее 100 чел. (в день)  |  |
| 2 | Аренда конференц-зала вместимостью, не менее 100 чел. (полдня) |  |
| 3 | Питьевая вода 0,5 л. |  |
| 4 | Кофе-брейк «эконом» (за 1 человека) |  |
| 5 | Кофе-брейк «стандарт» (за 1 человека)  |  |
| 6 | Кофе-брейк «бизнес» (за 1 человека)  |  |
| 7 | Обед (за 1 человека) |  |

**ЛОТ 4. Гостиничные услуги**, **размещение не менее 20 человек**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Наименование** | **Цена** **(в сомах)** |
| 1 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Стандарт  |  |
| 2 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Полулюкс |  |
| 3 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Люкс |  |
| 4 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Стандарт |  |
| 5 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Полулюкс |  |
| 6 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Люкс |  |
| 7 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Стандарт |  |
| 8 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Полулюкс |  |
| 9 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Люкс |  |
| 10 | Ужин (за 1 человека) |  |

**ЛОТ 5. Гостиничные услуги, размещение не менее 50 человек**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Наименование** | **Цена** **(в сомах)** |
| 1 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Стандарт  |  |
| 2 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Полулюкс |  |
| 3 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Люкс |  |
| 4 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Стандарт |  |
| 5 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Полулюкс |  |
| 6 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Люкс |  |
| 7 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Стандарт |  |
| 8 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Полулюкс |  |
| 9 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Люкс |  |
| 10 | Ужин (за 1 человека) |  |

**ЛОТ 5. Гостиничные услуги, размещение не менее 100 человек**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Наименование** | **Цена** **(в сомах)** |
| 1 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Стандарт  |  |
| 2 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Полулюкс |  |
| 3 | Проживание с завтраком (1 местный номер) (за 1 человека). Люкс |  |
| 4 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Стандарт |  |
| 5 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Полулюкс |  |
| 6 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за номер). Люкс |  |
| 7 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Стандарт |  |
| 8 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Полулюкс |  |
| 9 | Проживание с завтраком (2х местный номер) (за 1 человека, одноместное расселение). Люкс |  |
| 10 | Ужин (за 1 человека) |  |

Мы понимаем, что Вы не обязаны принимать самую низкую цену или любое другое конкурсное предложение, которое Вы получите.

Мы не связаны с фирмой, которая подготовила дизайн и технические спецификации Договора, которая является предметом данного Запроса.

Участник конкурса должен быть зарегистрирован в системе электронной отчетности и предоставлять финансовые и иные документы в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

**Подпись уполномоченного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Имя и должность подписавшего лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Имя Поставщика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Приложение №3**

**к Положению о закупках товаров, работ, услуг**

**и консультационных услуг**

**ОО «Институт политики развития»**

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

**об аффилированности и конфликте интересов**

Мы, ОсОО/ИП «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_», являемся участником закупок, проводимых ОО «Институт политики развития».

Настоящим подтверждаем отсутствие аффилированности и конфликта интересов с ОО «Институт политики развития», его участниками, учредителями, работниками и членами Комиссии по закупкам.

Настоящим заверяем, что информация является достоверной и исчерпывающей.

Дата заполнения: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 года

Место заполнения: город Бишкек, Кыргызская Республика

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

**ФОРМА ДОГОВОРА (Образец)**

**РАМОЧНЫЙ ДОГОВОР**

**возмездного оказания**

*(указать наименование услуг)* **услуг №** *(указать номер договора)*

г. Бишкек. Дата: *ДД.ММ.ГГ.*

 Общественное объединение «Институт политики развития», в лице Председателя Правления ДОБРЕЦОВОЙ Надежды Николаевны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», действующее на основании устава, с одной стороны, и *(указать организацию поставщика)*, в лице *(должность и ФИО руководителя поставщика)*, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые – «Стороны», по отдельности – «Сторона», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. **ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**
	1. Согласно настоящему договору, Исполнитель обязуется от своего имени, по поручению и за счет Заказчика оказать услуги по *(указать вид оказываемых услуг)*, предусмотренные в Техническом задании (Приложение №1), а Заказчик обязуется оплатить эти услуги.
	2. Срок действия настоящего Договора: (указать сроки *с ДД.ММ.ГГ года по ДД.ММ.ГГ. года.)* с возможностью продления.
2. **ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**
	1. **Исполнитель обязан:**
		1. оказать услуги на профессиональном уровне, надлежащего качества и в полном объеме, в соответствии с Техническим заданием, а также в срок, указанный в пункте 1.2. настоящего Договора;
		2. предоставлять Заказчику акт об оказании услуг, в соответствии с настоящим Договором;
		3. по требованию Заказчика предоставлять текущую информацию о ходе исполнения настоящего Договора в сроки и по форме, запрошенной Заказчиком;
		4. не разглашать сведения, составляющие служебную, коммерческую или иную конфиденциальную информацию, ставшие ему известными во время исполнения Договора, и не передавать информацию, документы и иные материалы, полученные от Заказчика во время исполнения Договора, третьим лицам без предварительного письменного согласия Заказчика;
		5. предоставлять по требованию Заказчика лицензии, разрешения, сертификаты и другие документы, относящиеся к исполнению настоящего Договора и выполнению заказов;
		6. выполнять иные требования, установленные Заказчиком либо законодательством.
	2. **Исполнитель имеет право:**
		1. получить от Заказчика оплату оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Договором.
	3. **Заказчик обязан:**
		1. своевременно осуществлять платежи за оказанные Исполнителем услуги в порядке, установленном в настоящем Договоре;
		2. предоставлять по запросу Исполнителя дополнительную информацию и документы, необходимые для исполнения заявки;
		3. оказывать содействие Исполнителю в выполнении условий настоящего Договора.
	4. **Заказчик имеет право:**
		1. своевременно осуществлять платежи за оказанные Исполнителем услуги в порядке, установленном в настоящем Договоре;
		2. получать от Исполнителя информацию о ходе оказания услуг по настоящему Договору, не вмешиваясь при этом в хозяйственную деятельность Исполнителя;
		3. оказывать содействие Исполнителю в выполнении условий настоящего Договора.

**3. ПЕРЕДАЧА ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ**

**ПО НАСТОЯЩЕМУ ДОГОВОРУ**

* 1. Передача прав и обязанностей по настоящему Договору третьим лицам не допускается, за исключением случаев, когда имеется письменное согласие другой Стороны.

**4. РАЗМЕР И ПОРЯДОК ВЫПЛАТЫ ВОЗНАГРАЖДЕНИЯ**

**И ИНЫХ ПЛАТЕЖЕЙ**

* 1. Стоимость оказываемых услуг определяется согласно тарифам, указанных в Техническом задании (Приложение №1). Оплата услуг производится в национальной валюте КР.
	2. Исполнитель не вправе требовать оплату за услуги, расходы, не указанные в настоящем Договоре.
	3. Оплата за оказанные Исполнителем услуги производится на основании акта об оказании услуг.
	4. Акты об оказании услуг предоставляются Исполнителем Заказчику каждые десять календарных дней.
	5. Исполнитель вместе с актом об оказании услуг предоставляет Заказчику счет к оплате (счет-фактура) и другие документы, указанные в Техническом задании (Приложение №1) к настоящему Договору.
	6. Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней после получения акта об оказании услуг либо подписывает его, либо направляет Исполнителю мотивированный отказ в принятии оказанных услуг.
	7. После подписания акта об оказании услуг Заказчик производит оплату услуг Исполнителя в течение 5 (пяти) рабочих дней путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Договоре.
	8. Ответственность за уплату всех налогов и иных обязательных платежей, предусмотренных законодательством и возникающих в связи с исполнением настоящего Договора, несет Исполнитель.
1. **ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**
	1. Настоящий Договор может быть изменен по соглашению Сторон посредством подписания дополнительного соглашения.
	2. Настоящий Договор прекращает свое действие по истечении срока его действия либо досрочного его расторжения.
	3. Настоящий Договор может быть досрочно расторгнут:
	4. по соглашению Сторон;
	5. по инициативе Заказчика в одностороннем внесудебном порядке, в случае нарушения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Договором. Досрочное расторжение в этом случае осуществляется посредством направления Заказчиком в адрес Исполнителя соответствующего уведомления или ознакомления с ним Исполнителя под роспись. Датой расторжения Договора является дата направления уведомления или дата ознакомления с уведомлением Исполнителя, если иная дата не указана в уведомлении;
	6. по инициативе любой из Сторон. Досрочное расторжение в этом случае осуществляется посредством направления соответствующего уведомления другой Стороне или ознакомления с ним другой Стороны не менее, чем за 15 (пятнадцать) календарных дней до даты расторжения настоящего Договора.

**6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

**И ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

6.1. Стороны за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору несут ответственность, предусмотренную законодательством Кыргызской Республики.

6.2. В случае возникновения споров по настоящему Договору, Стороны предпримут все меры для урегулирования спорных вопросов путем проведения переговоров. В случае если Стороны не могут урегулировать разногласия путем переговоров все споры будут разрешаться в порядке, установленном законодательством.

**7. ФОРС-МАЖОР**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если таковые явились следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, не поддающихся разумному контролю Сторон, а именно: пожар, наводнение, землетрясение, эпидемия, эпизоотия, войны, военные действия, а также других обстоятельств, которые в соответствии с действующим законодательством могут быть отнесены к обстоятельствам непреодолимой силы. Срок исполнения договорных обязательств соразмерно отодвигается на время действия таких обстоятельств.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору, должна немедленно (в течение 24 часов) известить другую Сторону о наступлении и прекращении таких обстоятельств и предоставить документы, подтверждающие наличие таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов служит свидетельство, выдаваемое Торгово-Промышленной палатой.

7.3. Если форс-мажорные обстоятельства продлятся более одного календарного месяца, то каждая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор, о чем Стороны подпишут соответствующее дополнение к настоящему Договору о его расторжении в двустороннем порядке.

**8. ДРУГИЕ УСЛОВИЯ**

8.1. Исполнитель должен предоставлять профессиональные, качественные и своевременные услуги, основываясь на принципах объективности и непредвзятости, всегда соблюдая, в первую очередь, интересы Заказчика, строго избегая конфликта с другими заданиями либо своими собственными личными или корпоративными интересами или интересами третьих лиц.

8.2. Исполнитель обязан информировать Заказчика о любой ситуации фактического или потенциального конфликта интересов, влияющего на его способность действовать в лучших интересах Заказчика. Непредоставление информации о таких ситуациях может являться основанием для расторжения настоящего Договора.

* 1. Исполнитель заверяет и гарантирует, что:
		1. информация, предоставленная им в отношении его персональных данных, квалификации, опыта работы, размеров оплаты, является правдивой и достоверной во всех существенных моментах;
		2. у него не имеется никаких фактических или потенциальных конфликтов или возможности их возникновения, в связи с его привлечением Заказчиком;
		3. информирует Заказчика о любых фактах коррупции или иных нарушениях законодательства, которые стали ему известны в связи с исполнением настоящего Договора.
1. **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. Настоящий договор носит гражданско-правовой характер и составлен в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Кыргызской Республики.
	2. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой стороны, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

***Адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон:***

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** |
| **ОО «Институт политики развития»** Кыргызская Республика, г. Бишкек, ул. Шевченко, д.114 Тел. (+ 996 312) 976530/31 ИНН: 02408200910046РНИ: 004ОКПО: 26797556Банк: Филиал "ДКИБ-Центр" ЗАО "Демир Кыргыз Интернэшнл Банк" БИК: 118003р/счет: 1180000065410744 **Председатель Правления****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. Н. Добрецова** | *(Должность)***:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** *(ФИО)*  |