## Konkurso sąlygų priedas Nr. 1

**TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

**APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ PIRKIMAS**

Lietuvos muzikos ir teatro akademija (toliau vadinama – LMTA) vykdo projektą ,,Vasaros MEDIA studija“ (toliau vadinama – Projektas) 2017 m. birželio 18 d. – liepos 1 d. Projektu siekiama dalintis tarpusavyje skirtingų Europos šalių kino studentų bei profesionalų patirtimi, visą dėmesį skiriant vizualinių sprendimų paieškoms scenarijaus rašymo, filmavimo bei montažo procese. Šiems tikslams įgyvendinti LMTA kviesis profesionalius dėstytojus iš įvairių Europos šalių.

Projekto uždaviniai yra:

* padrąsinti jaunus profesinių ir kūrybinių ambicijų turinčius žmones ieškoti naujos kino vaizdų išraiškos ir padėti jiems patekti, įsitvirtinti ir konkuruoti kino meno industrijoje;
* suburti Lietuvos ir kitų Europos šalių jaunuosius kinematografininkus bendradarbiavimui teoriniame ir praktiniame lygmenyje intensyviam darbui su vaizdiniais kino produkcijos sprendimais;
* kelti jaunųjų kinematografininkų kvalifikaciją ir tuo tobulinti kino režisierių paruošimo programą ateityje;
* supažindinti Europos kino kūrėjus su Lietuva, jos kino meno tradicijomis bei naujomis tendencijomis;
* sudaryti sąlygas jaunųjų menininkų kino debiutams.

Iš Projekto tikslo ir uždavinių išplaukia tokia Projekto įgyvendinimo techniniai poreikiai:

* reikalinga vieta, su įvairiu kraštovaizdžiu ir su didelėmis erdvėmis, kad skirtingos menininkų grupės kurdamos savo filmus vieni kitiems netrukdytų, turėtų platų kraštovaizdžio asortimentą realizuoti savo kūrybines idėjas, turėtų galimybę įkurti ir keisti filmavimo lokacijas priklausomai nuo sugalvotų meninių sprendinių;
* būtina konferencijų salė seminarų vedimui (ne mažesniam nei 50 dalyvių skaičiui);
* turi būtų šalia kino teatras, kad dalyviams būtų suteiktos galimybės žiūrėti kino teatrus;
* paslaugų teikėjas turi turėti galimybę aptarnauti ne mažiau kaip 50 žmones, t.y. apgyvendinti, sudaryti tinkamas darbo sąlygas;
* kadangi Projekto dalyvių darbas yra grupinis darbas (bendri seminarai, grupinis filmų kūrimas, bendros peržiūros, aptarimai, labai trumpas Projekto įgyvendinimo terminas (apie 2 savaites), todėl visi ankščiau nurodyti tinkamo Projekto įgyvendinimo poreikiai, turi būti tenkinami vienoje vietoje;
* atsižvelgiant į Projekto specifiką, keliamas reikalavimas kraštovaizdžiui, kad viešbutis/poilsio namai/kaimo turizmo sodyba (ar kita) būtų Neringoje.

1. **Apgyvendinimo paslaugoms keliami reikalavimai:**

* kambarys ar grupė kambarių:vienvietės lovos, apšvietimas prie lovų, spinta rūbams, stalas, galimybė pasijungti kompiuterį;
* patalynė: keičiama ne rečiau kaip kas penkias darbo dienas, papildomai patalynė turi būti keičiama svečiui paprašius. Rankšluosčiai, muilas, priemonės dušui.

**Numatomų pirkti apgyvendinimo paslaugų preliminarūs kiekiai\*:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Planuojami dalyviai** | **Kambario tipas,**  **planuojama atvykimo ir išvykimo data** | **Planuojamas bendras preliminarus nakvynių skaičius** |
| Personalas (2 asmenys) | Vienviečiai kambariai, 2017 m. birželio 18 d. – liepos 1 d.. | 13 x 2 = 26 |
| Technikos konsultantai (2 asmenys) | Dviviečiai kambariai, 2017 m. birželio 18 d. – liepos 1 d. | 13 x 2 = 26 |
| Dėstytojai (3 asmenys) | Vienviečiai kambariai, 2017 m. birželio 18 d. – liepos 1 d.. | 13 x 3 = 39 |
| Dalyviai (50 asmenų) | dviviečiai, triviečiai, keturviečiai kambariai,2017 m. birželio 18 d. – liepos 1 d. | 13 x 50 = 650 |

1. **Maitinimo paslaugoms keliami reikalavimai:**

* Pusryčiai (laikas ir meniu suderinamas iš anksto su perkančiąja organizacija).Tiekėjas privalo nurodytam asmenų kiekiui pusryčiams suorganizuoti švedišką stalą, į kurio meniu įeitų sekantys komponentai: šalti užkandžiai mėsos/žuvies/paukštienos/daržovių patiekalai, karšti užkandžisausi pusryčiai, pieno produktai, mineralinis vanduo arba sultys, arbata arba kava, vaisiai. Visų pusryčių patiekalų ne mažiau 10 procentų turi sudaryti vegetariški patiekalai.
* Pietūs (laikas ir meniu suderinamas iš anksto su perkančiąja organizacija). Pietų meniu turi būti nurodytam asmenų kiekiui įtraukti - karšti patiekalai, šalti patiekalai, sriubos ir gėrimai. Visų pietų patiekalų ne mažiau 10 procentų turi sudaryti vegetariški patiekalai.
* Vakarienė (laikas ir meniu suderinamas iš anksto su perkančiąja organizacija).Į vakarienės meniu nurodytam asmenų kiekiui turi būti įtraukti - karšti patiekalai, šalti patiekalai, desertas ir gėrimai. Visų vakarienės patiekalų ne mažiau 10 procentų turi sudaryti vegetariški patiekalai.

**Numatomų pirkti maitinimo paslaugų preliminarūs kiekiai\*:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Planuojami dalyviai** | **Numatomas bendras maitinimo**  **(pusryčiai, pietūs, vakarienė) dienų skaičius** |
| Personalas (2 asmenys) | 13 x 2 = 26 |
| Technikos konsultantai (2 asmenys) | 13 x 2 = 26 |
| Dėstytojai (3 asmenys) | 13 x 3 = 39 |
| Dalyviai (30 asmenų) | 13 x 50 = 650 |

1. **Patalpų nuomai keliami reikalavimai:**

* Konferencijų salė seminarams turi talpinti ne mažiau kaip 70 dalyvių. Šioje konferencijų salėje turi būti:
* internetinis ryšys;
* ne mažiau 70 konferencinių kėdžių.

Tiekėjas atsako už patalpų tinkamumą eksploatuoti, priešgaisrinę saugą.**Numatomų pirkti patalpų nuomos preliminarūs kiekiai**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nuomojamos patalpos** | **Kiekis(vnt.)** | **Numatomas bendras nuomos parų kiekis** |
| Konferencijų salė seminarams | 1 | 13 |

***\* Visi nurodyti kiekiai yra preliminarūs ir priklausomai nuo projekto eigos (projekto gaunamo finansavimo sąlygų) gali kisti ±40 proc.. Apmokėjimas už suteiktas paslaugas bus vykdomas pagal faktinį dalyvavusių projekte dalyvių skaičių ir pasiūlyme nurodytus įkainius****.*