

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

На оказание услуг по организации и техническому обеспечению проведения «Школа лидеров-2017».

1. Общие положения:

1.1. Услуга – комплекс мероприятий, необходимых для организации и технического обеспечения проведения «Школы лидеров-2017» в соответствии с настоящей технической спецификацией.

1.2. Место проведения мероприятия – комплекс зданий и сооружений, состоящий из гостиничного комплекса, офисных помещений, специальных территорий, сервисных помещений, размещенных на неделимой охраняемой территории (гостиничный комплекс, конференц-залы, столовая/ресторан, бассейн, тренажерный зал должны находиться в одном административном здании).

2. Место оказания Услуги – Республика Казахстан, Акмолинская область, Зерендинский район, государственный национальный природный парк «Кокшетау».

3. Период оказания Услуги – 26 февраля – 3 марта 2017 года.

4. Общие требования к Гостиничному комплексу:

4.1. Потенциальный поставщик обязан предоставить конкретное место проведения мероприятий и подтверждение соответствия его предложения с требованиями указанными в технической спецификации.

4.2. Наличие:

4.2. Не менее 25 номеров класса «Стандарт» и «Полулюкс», оборудованных современной мебелью (евроремонт, двухместные раздельные кровати для взрослых, система кондиционирования и температурного контроля, телевизор с наличием спутникового телевидения, холодильник, фен, туалетные принадлежности, халат, тапочки, безлимитный Wi-Fi интернет), обеспечение трехразовым питанием.

График питания:

- 26 февраля 2017 г. – обед, ужин;

- 27 февраля 2017 г. – 1 марта 2017 г. – завтрак, обед, ужин;

- 2 марта 2017 г. – завтрак, обед, торжественный ужин (согласно Приложения А к Технической спецификации)

- 3 марта 2017 г. – завтрак, обед.

4.3. Не менее двух конференц-залов: Зал № 1 вместимостью - не менее 80 человек, Зал № 2 – не менее 20 человек, каждый зал должен быть на одном этаже на расстоянии 10-15 метров друг от друга.

4.3.1. Зал № 1 должен быть оснащен **оборудованием озвучивания помещений** (акустические колонки; усилители; микшерские пульта; радио и проводные микрофоны для участников); **презентационным оборудованием** (мультимедийным проектором с потолочным моторизованным экраном и мобильным экраном; оверхед-проектором (плёночный слайдопроектор); ноутбуком, принтером, маркерными настенными и переносными маркерными досками, мебелью (трибуна; мобильные/переносные столы и стулья), Wi-Fi интернет, диспенсер с водой, стаканы, кофе-брейки (согласно Приложения А к Технической спецификации).

График предоставления конференц-зала:

- 27 февраля – 2 марта 2017 г. – 09.00 ч. – 17.00 ч.

4.3.2. Зал № 2 должен быть оснащен **презентационным оборудованием** (мультимедийным проектором с потолочным моторизованным экраном, оверхед-проектором (плёночный слайдопроектор); ноутбуком, маркерными настенными и переносными маркерными досками, мебелью (мобильные/переносные столы и стулья), Wi-Fi интернет, диспенсер с водой, стаканы, кофе-брейки (согласно Приложения А к Технической спецификации). График предоставления малого конференц-зала:

- 28 февраля – 1 марта 2017 г. – 09.00 ч. – 17.00 ч.

4.5. График предоставления кофе-брейков:

- 27 февраля – 1 марта 2017 г.: 11.00 ч. – 11.20 ч.; 15.30 ч. – 16.00 ч.;

- 2 марта 2017 г.: 11.00 ч. – 11.20 ч.

4.6. Спортивно-оздоровительный комплекс (должен находиться в одном административном здании с гостиничным комплексом и входить в стоимость проживания): 1 бассейн для взрослых (не менее 15x25 м), тренажерный зал, бильярд, настольный теннис, лечебно-оздоровительные процедуры (прием и консультация врача, электрофорез, тубус-кварц, магнитотерапия, ингаляция, оказание неотложной помощи).

4.7. Территория для спортивных мероприятий, тимбилдинга, футбола, волейбола, тенниса, каток: освещение, травяное покрытие, в общей зоне гостиничного комплекса.

4.8. Бытовые услуги и услуги прачечной.

4.9. Ежедневная уборка номера.

4.10. Другие услуги:

Круглосуточная охрана;

Охраняемая парковка;

Безлимитный Wi-Fi интернет;

24-часовое обслуживание в номере.

5. Организация трансфера участников Школы - Кокшетау-Зеренда-Кокшетау; Астана-Зеренда-Астана (трансфер должен входить в стоимость организации и проведения мероприятий).

6.1. Условия оплаты:

6.1.1. Максимальное количество участников – 50 человек.

6.1.2. Расчет стоимости Услуг производится путем пропорционального деления суммы ценового предложения победителя на общее количество участников.

6.1.3. ЗАКАЗЧИК производит предоплату в размере не более 50 (Пятьдесят) процентов от Общей суммы Договора с момента получения счета на оплату в течение 3 (трех) рабочих дней. Оставшаяся сумма оплачивается Заказчиком в течение 15 (Пятнадцати) рабочих дней с момента подписания Сторонами Акта выполненных работ (оказанных услуг), выставления счета-фактуры Исполнителем, предоставления акта сверки взаиморасчетов между Сторонами и расчета доли местного содержания.

7. Дополнительные требования:

7.1. Поставщик обязан предоставить Техническую спецификацию с указанием конкретного места проведения мероприятия.

7.2. Поставщик обязан предоставить сканкопии документов, подтверждающих право собственности (договор купли-продажи, дарения, приватизации, сведения о собственнике (правообладателе), технический паспорт на Помещение и др.) либо договор/документ подтверждающий право возмездного/безвозмездного организации и проведения мероприятий в данном комплексе с возможностью аренды и проживания в гостиничном комплексе. В сканкопии подписанного договора аренды должны быть прописаны точное место и даты проведения мероприятия, а также приложено подписанное подтверждение правообладателя места проведения о соответствии гостиничного комплекса запрашиваемым требованиям и предоставления в течение всего периода проведения мероприятия услуг, указанных в технической спецификации.

7.3. Поставщик обязан предоставить фото материалы о наличии соответствующих номеров, конференц-залов, спортивно-оздоровительного комплекса, территории для спортивных мероприятий согласно Технической спецификации.

7.3. В технической спецификации Потенциального Поставщика должен быть определен перечень услуг, которые предоставляются в рамках организации и технического проведения мероприятия. Предлагаемые Поставщиком услуги должны соответствовать или быть выше требований, указанных в данной спецификации.

7.3. ЗАКАЗЧИК вправе выставить рекламные продукции своей компании (баннер, флаг и т.д.).

Приложение А
к Технической спецификации

№ пп	Наименование ресурса	Требования	Примечание
1.	Зал №1	<p>Площадь не менее 80 кв. м. Вместимость – не менее 80 чел. Сцена, президиум на 5-6 человек, трибуна, размещение участников в театральном, классном стиле; мобильность зала – возможность переставлять столы и стулья. Оборудование: оборудование озвучивания помещений (акустические колонки; усилители; микшерские пульта; радио и проводные микрофоны для участников); презентационное оборудование (мультимедийный проектор с потолочным моторизованным экраном и мобильным экраном; оверхед-проектор (плёночный слайдопроектор); ноутбук, принтер; маркерная настенная и переносная маркерная доска, мебель (трибуна; мобильные парты/столы и стулья), Wi-Fi интернет. Диспенсер с водой, стаканы.</p>	
2.	Зал №2	<p>Площадь не менее 20 кв. м. размещение участников в театральном, классном стиле, не менее 20 человек. Расположение на расстоянии 10-15 метров от зала №1, на одном этаже. Оборудование: презентационное оборудование (мультимедийный проектор с потолочным моторизованным экраном, оверхед-проектор (плёночный слайдопроектор); ноутбук, маркерная настенная и переносная маркерная доска, мебель (мобильные парты/столы и стулья), Wi-Fi интернет. Диспенсер с водой, стаканы.</p>	
3.	Кофе-брейки	<p>Чай, кофе, молоко, сахар, конфеты, печенье, блины, мед, джем, сметана, канапе с икрой, канапе с огурцом и сыром фета с икрой, канапе с сельдью, канапе с копченой уткой, тарталетки с курицей и грибами, тарталетки с мусом из ветчины, мини самса, мини чебуреки, пирожки с капустой, пирожки с картофелем.</p>	

4.	Завтрак	Каша манная Каша пшенная Каша кукурузная Яичница с томатами (кетчуп) Яичница с жареной колбасой (кетчуп) Омлет (кетчуп) Блины со сметаной Сыр Масло сливочное Оладьи с кукурузой Творог со сметаной Какао с молоком Йогурт Чай Кофе Молоко Сахар	
5.	Обед	Салат винегрет Салат Оливье Салат хе-морковное Салат витаминный Салат с капустой и колбасой Суп овощной с курицей Рассольник с говядиной Борщ со сметаной Суп Харчо с говядины Суп лапша с курицы Гуляш Курица в соусе карри Котлета по домашнему(соус) Бифштекс(соус томатный) Тефтели Бефстроганы Картофель отварной с маслом и зеленью Картофельное пюре Хлебная корзина Рис Чай Молоко Сахар	
6.	Ужин	Салат с фасолью Салат с крабовыми палочками Салат овощной Салат с фунчезой Салат хе со свежими овощам Салат пикантный(огурец, гов-а, соя, зел) Чахохбили с курицы Говядина с овощами Мясо по-французски Картофель по деревенский Десерт творожный Творожное печенье Булочка	

		Хлебная корзина Чай Молоко Сахар	
7.	Торжественный ужин	<p><i>Салаты:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цезарь с курицей; 2. Салат «Швейцарский»; 3. Салат «Восточный»; 4. Салат овощной с сырными шариками. <p><i>Холодные блюда и закуски:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассорти «Казахстан»; 2. Ассорти рыбное; 3. Ассорти овощное; 4. Разносол. <p><i>Горячие блюда</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стейк из семги со сливочным соусом; 2. Шашлык-ассорти: куриное, крылышки, баранина, утка, люля-кебаб. <p><i>Гарниры:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рис припущенный; 2. Картофель фри <p><i>Десерт и выпечка:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фруктовая корзина; 2. Пирог лимонный; 3. Пирожное в ассортименте; 4. Хлебная корзина; 5. Чай, кофе, соки, вода. <p>Место проведения – оборудованное помещение с соответствующей техникой (акустические колонки; усилители; микшерские пульта; радио микрофон), вместимостью не менее на 50 персон.</p>	
8.	Трансфер	<p>Организация трансфера участников Школы на комфортабельных автобусах с системой обогрева салона.</p> <p>26 февраля: Кокшетау-Зеренда; Астана-Зеренда</p> <p>3 марта: Зеренда-Кокшетау, Зеренда-Астана</p>	

И.о. Директора-Ректора
Филиала «КЯУ» ТОО «ИВТ»



Ескулов С.С.

Согласовано:

Должностное лицо	Подпись	ФИО	дата
Зам.директора-проректор по учебной работе ф-ла		Ахметова И.К.	
И.о. начальника ОЗ		Жаксылыков К.Ж.	