

## ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

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

### 1. Общие положения:

1.1. Услуга – комплекс мероприятий, необходимых для организации и технического обеспечения проведения «Школы молодых специалистов-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, г. Алматы (не более 2 км. от границы: ул-ц Саина - аль-Фараби – Сейфуллина - не ниже Джандосова)

3. Период оказания Услуги – 25-30 июня 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 30 номеров класса «Стандарт» и «Полулюкс», оборудованных современной мебелью (евроремонт, двухместные раздельные кровати для взрослых, система кондиционирования частично, телевизор с наличием спутникового телевидения, холодильник, фен, туалетные принадлежности, халат, тапочки, безлимитный Wi-Fi интернет), обеспечение трехразовым питанием.

График питания:

- 25 июня 2017 г. – обед, ужин;
- 26 июня 2017 г. – 28 июня 2017 г. – завтрак, обед, ужин;
- 29 июня 2017 г. – завтрак, обед, торжественный ужин (согласно Приложения А к Технической спецификации)
- 30 июня 2017 г. – завтрак.

4.3. Не менее двух конференц-залов: Зал № 1 вместимостью - не менее 100 человек, Зал № 2 – не менее 30 человек.

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, маркерными досками, мебелью (трибуна; мобильные/переносные столы и стулья), Wi-Fi интернет, стаканы, кофе-брейки (согласно Приложения А к Технической спецификации).

График предоставления конференц-зала:

- 26– 29 июня 2017 г. – 09.00ч. – 17.00ч.

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

- 26-29 июня 2017 г. – 09.00 ч. – 17.00 ч.

4.5. График предоставления кофе-брейков:

- 26-28 июня 2017 г.: 11.00ч. – 11.20ч.; 15.00ч. – 15.30ч.;
- 29 июня 2017 г.: 11.00ч. – 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 15х25 м), тренажерный зал, настольный теннис.

4.7. Территория для спортивных мероприятий, тимбилдинга, футбола, тенниса, освещение, искусственное 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.

#### **6.1. Условия оплаты:**

6.1.1. Максимальное количество участников – 60 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 70 (Семьдесят) процентов от Общей суммы Договора с момента получения счета на оплату в течение 15 (Пятнадцати) 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 право возмездного/безвозмездного использования и проведения мероприятий в данном комплексе с возможностью аренды и проживания в гостиничном комплексе. В сканкопии подписанного договора по организации и проведению мероприятия 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.

7.4. 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.

7.5. 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 150 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, переносная маркерная доска, мебель (трибуна; мобильные парты/столы и стулья), Wi-Fi интернет.  Стаканы.</p>	
2.	Зал№2	<p>Площадь не менее 50 кв. м.  размещение участников в театральном, классном стиле, не менее 20 человек.  Расположение на расстоянии 10-15 метров от зала №1.  Оборудование: презентационное оборудование (мультимедийный проектор с потолочным моторизованным экраном, переносная маркерная доска, мебель (мобильные парты/столы и стулья), Wi-Fi интернет.  Стаканы.</p>	
3.	Кофе-брейки	<p>Чай,  кофе,  молоко,  сахар,  конфеты,  печенье,  блины,  мед,  джем,  сметана,  канапе с куриным рулетом,  канапе с огурцом и сыром фетта  канапе с сельдью,  канапе с ветчиной,  мини самса,  пирожки с капустой,  пирожки с картофелем.</p>	
4.	Завтрак	<p>Каша манная  Каша пшенная  Каша кукурузная  Яичница  Сосиски отварные</p>	

		Сухие завтраки Омлет (кетчуп) Выпечка Сыр Масло сливочное Творог со сметаной Йогурт Чай Кофе Молоко Сахар	
5.	Обед	Салат винегрет Салат Оливье Салат морковный по корейский Салат витаминный Салат с огурцом и редисом 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 Гречка Спагетти Хлебная корзина Рис Чай Кофе Молоко Сахар Компот	
6.	Ужин	Салат малибу Салат с крабовыми палочками Салат овощной Салат с фунчезы Куриное филе по сыром с помидорами Говядина с овощами Мясо по-французски Плов с баранины Картофель по деревенский Рис Булочка Хлебная корзина Чай Кофе Компот	

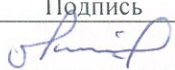
		Молоко Сахар	
7.	Торжественный ужин	<p><i>Салаты:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат «Гнездо глухаря»;</li> <li>2. Салат «Фигаро»;</li> <li>3. Салат «Баскский»;</li> <li>4. Салат «Фирменный»</li> </ol> <p><i>Холодные блюда и закуски:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крылышки баффало;</li> <li>2. Ассорти рыбное;</li> <li>3. Баклажаны сотэ</li> <li>4. Царская закуска</li> <li>5. Ассорти конское+мясное</li> </ol> <p><i>Горячие блюда</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стейк ассорти(кур,баранина.говядина)</li> <li>2. Бешпармак (конина,баранина)</li> </ol> <p><i>Гарниры:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картофель отварное</li> </ol> <p><i>Десерт и выпечка:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фруктовая корзина;</li> <li>2. Хлебная корзина;</li> <li>3. Баурсаки</li> <li>4. Чай, кофе, соки, вода.</li> </ol> <p>Место проведения – оборудованное помещение с соответствующей техникой (акустические колонки; усилители; микшерские пульта; радио микрофон), вместимостью не менее 50 персон.</p>	

Исполнительный директор  
Филиала «КЯУ» ТОО «ИВТ»



Ахметова И.К.

Согласовано:

Должностное лицо	Подпись	ФИО	дата
Начальник Учебного отдела		Молдабергенов Е.Е.	
И.о. начальника ОЗ		Жаксылыков К.Ж.	