**Приложение 1**

**к Договору №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г**

**ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ**

На оказание услуг по организации и техническому обеспечению проведения **«Школа лидеров-2018».**

1. **Общие положения:**
   1. Услуга – комплекс мероприятий, необходимых для организации и технического обеспечения проведения «Школы лидеров-2018» в соответствии с настоящей технической спецификацией.
   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 –** 25 февраля – 2 марта 2017 года.
4. **Общие требования к Гостиничному комплексу:**
   1. **Потенциальный поставщик обязан предоставить конкретное место проведения мероприятий и подтверждение соответствия его предложения с требованиями указанными в технической спецификации.**
   2. **Наличие:**

4.2. Не менее 25 номеров класса «Стандарт», 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:

- 25 февраля 2018 г. – обед, ужин;

- 26 февраля 2018 г. – 28 февраля 2018 г. – завтрак, обед, ужин;

- 1 марта 2018 г. – завтрак, обед, торжественный ужин (согласно Приложения А к Технической спецификации)

- 2 марта 2018 г. – завтрак.

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 пульты; радио и проводные микрофоны для участников); ***презентационным оборудованием*** (мультимедийным проектором с потолочным моторизованным экраном и мобильным экраном; оверхед-проектором (пленочный 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:

- 26 февраля – 1 марта 2018 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 (пленочный 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:

- 27-28 февраля 2018 г. – 09.00 ч. – 17.00 ч.

4.5. График предоставления кофе-брейков:

- 26-28 февраля 2018 г.: 10.30 ч. – 10.50 ч.; 14.50 ч. – 15.10 ч.;

- 1 марта 2018 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)](http://www.ihg.com/hotels/ru/ru/almaty/alaha/hoteldetail/amenities): 1 бассейн для взрослых (не менее 15х25 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 в общей зоне гостиничного комплекса.

4.8. [Бытовые услуги и услуги прачечной](http://www.ihg.com/hotels/ru/ru/almaty/alaha/hoteldetail/amenities).

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 мероприятия).

**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 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 взаиморасчётов 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, сведение о собственнике (правообладателе), технический паспорт на Помещение и др.) либо право возмездного/безвозмездного организации 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. Потенциальный поставщик обязан предоставить Техническую спецификацию в соответствии с требованиями Заказчика.

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

**Приложение А**

**к Технической спецификации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование ресурса** | **Требования** | **Технические параметры оказываемой услуги и условия поставки (заполняется потенциальным поставщиком)** |
| 1. | Зал №1 | Площадь не менее 80 кв. м.  Вместимость – не менее 80 чел.  Трибуна, размещение участников в театральном, классном стиле; мобильность зала – возможность переставлять столы и стулья.  Оборудование: оборудование озвучивания помещений (акустические колонки; усилители; микшерские пульты; радио и проводные микрофоны для участников); презентационное оборудование (мультимедийный проектор с потолочным моторизованным экраном и мобильным экраном; оверхед-проектор (пленочный слайдопроектор); ноутбук, принтер; маркерная настенная и переносная маркерная доска, мебель (трибуна; мобильные парты/столы и стулья), Wi-Fi интернет.  Диспенсер с водой, стаканы. |  |
| 2. | Зал №2 | 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 (пленочный слайдопроектор); ноутбук, маркерная настенная и переносная маркерная доска, мебель (мобильные парты/столы и стулья), Wi-Fi интернет.  Диспенсер с водой, стаканы. |  |
| 3. | Кофе-брейки | 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. |  |
| 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 | *Салаты:*  1. Цезарь с курицей*;*  2. Салат «Швейцарский»*;*  3. Салат «Восточный»;  4. Салат овощной с сырными шариками.  *Холодные блюда и закуски:*  1. Ассорти «Казахстан»*;*  2. Ассорти рыбное;  3. Ассорти овощное;  4. Разносол.  *Горячие блюда*  1. Стейк из семги со сливочным соусом;  2. Шашлык-ассорти: куриное, крылышки, баранина, утка, люля-кебаб.  *Гарниры:*  1. Рис припущенный;  2. Картофель фри  *Десерт и выпечка:*  1. Фруктовая корзина;  2. Пирог лимонный;  3. Пирожное в ассортименте;  4. Хлебная корзина;  5. Чай, кофе, соки, вода.  Место проведения – оборудованное помещение с соответствующей техникой (акустические колонки; усилители; микшерские пульты; радио микрофон), вместимостью не менее на 50 персон. |  |
| 8. | Трансфер | Организация трансфера участников Школы на комфортабельных автобусах с системой обогрева салона.  25 февраля: Кокшетау-Зеренда; Астана-Зеренда  2 марта: Зеренда-Кокшетау, Зеренда-Астана |  |

**Исполнительный директор**

**Филиала «КЯУ» ТОО «ИВТ» Ахметова И.К.**