

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор по общим вопросам АО

«ПКС-Тепловые сети»

А.П.Турков

«23» 11 2016г.

Техническое задание

на выполнение услуг по организации и проведению новогоднего корпоративного мероприятия
«Новый год 2017» для сотрудников

АО «ПКС-Тепловые сети»

Перечень основных данных и требований	Содержание основных данных и требований
1	2
1. Заказчик (наименование, адрес, платежные и контактные реквизиты)	Акционерное Общество «Петрозаводские Коммунальные Системы-Тепловые сети» ИНН 1001291153 КПП 100150001 ОГРН 1141001014340 Юр.адрес: 185035, Республика Карелия, г.Петрозаводск, пр.Ленина, д.10В Почт. адрес: 185035, ул.Свердлова, , г.Петрозаводск, Республика Карелия Тел. (8141) 71-00-00, Факс (8142) 71-00-75 Р/сч 40702810025000000470 Банк: Отделение № 8628 Сбербанка России г.Петрозаводск Кор. сч. 30101810600000000673 БИК 048602673
2. Основание для проведения работ	План мероприятий на 2016г. Проведение корпоративного мероприятия «Новый год 2017», ГОСТ Р 50691-2013 «Модель системы обеспечения качества услуг.»
3. Наименование и местоположение объекта	-
4. Источник финансирования	Собственные средства АО «ПКС-Тепловые сети», представительские расходы.
5. Цель и назначение работ	Получение услуг по организации и проведению новогоднего корпоративного мероприятия по программе, нацеленной на командообразование, сплочение трудового коллектива, укрепление корпоративного духа, налаживание партнерских отношений между подразделениями, отдых. Официальная часть предполагает выступление руководства, подведение итогов, награждение лучших.
6. Основные технико-экономические показатели и характеристики объекта, в том числе мощность и производительность	--
7. Режим работы производства	--
8. Состав работ	1. Подбор места проведения мероприятия 2. Предоставление зала - Аренда, декоративное оформление и украшение зала, уборка после мероприятия. - Световое, звуковое оборудование зала и его обслуживание 3. Организация проведения мероприятия - Разработка и предоставление развлекательной программы (сценария). 4. Организация питания участников мероприятия (услуги поваров и рабочих кухни, официантов в нужном числе, техническое оснащение, сервировка, составление меню и т.д.)

9. Состав и виды работ, выполняемых подрядчиком	–	
10. Требования к используемому оборудованию (включая источник поставки – заказчик/подрядчик, гарантийные требования, сроки поставки и пр.)	Работы выполняются силами, материалами и средствами подрядчика 22.12.2016г. с 18.00ч до 24.00ч.	
11. Состав разделов документации и требования к их содержанию	–	
12. Оформление принимаемых решений в ходе выполнения работ	<ul style="list-style-type: none"> - В процессе разработки программы мероприятия осуществлять согласование с Заказчиком - Согласование меню с Заказчиком 	
13. Требования к технологическим решениям	–	

14. Исходные данные для выполнения работ

1. Место оказания услуг:

- г.Петрозаводск, ресторан/клуб в здании, расположенном не далее 2-х км (при условии расчета маршрута на автомобиле) от офиса заказчика (г.Петрозаводск, пр.Ленина, д.11В)

2. Требования к услугам:

2.1. Предоставление зала

- Зал с деревянными столами и стульями со скатертями и чехлами для проведения новогоднего корпоративного мероприятия, удаленностью не более 2-х км (при условии расчета маршрута на автомобиле) от офиса заказчика (г.Петрозаводск, пр.Ленина, д.11В), наличие не менее 10 парковочных мест для участников мероприятия, наличие остановки общественного транспорта не далее чем в 300-х метрах.

- Вместимость зала – не менее 128 чел., общая площадь зала не менее 300 кв.м., наличие сцены не менее 15 кв.м., возможность организации зоны танцпола площадью не менее 30 кв.м., возможность организации банкетной зоны с комфортной рассадкой участников не менее 128 человек.

- Оформление зала должно отвечать тематике праздника и полностью соответствовать разработанной концепции

- Установка сцены (при отсутствии на площадке) и её декорирование

- Декорирование зала и столов (шарики, новогодние композиции, мишура), спецэффекты.

- Ресторан должен предоставляться строго для мероприятия Заказчика.

- Наличие дополнительных помещений: гардероб, туалетные комнаты, места для курения.

2.2 Формат и организация мероприятия

- Программа должна быть нацелена на командообразование, сплочение трудового коллектива, укрепление корпоративного духа, налаживание партнерских отношений между подразделениями, отдых. Официальная часть предполагает выступление руководства, подведение итогов, награждение лучших. новогодний праздничный вечер с банкетом.

- Планируемая численность участников мероприятия: 64 человека

- Характеристика целевой аудитории : возраст сотрудников: 20-55 лет, состав: административно-управленческий персонал, офисные сотрудники, приглашенные гости, примерно равное соотношение мужчин и женщин.

- Предоставление сценарного плана на вечер в хронометражном порядке (6 часов)

- Ведущие с опытом, с хорошим чувством юмора и умением удерживать внимание аудитории в течение нескольких часов.

- Музыкальное сопровождение, фоновая «живая» музыка (не менее 4-х музыкантов и 4-х музыкальных инструментов), «живой» вокал (не менее 1 человека с 18.00ч до 22.00ч., DJ с 22.00ч. до 24.00ч.

- Профессиональная фотосъемка с 18.00ч. до 21.00ч.

- Развлекательная программа должна содержать сценические выступления (номера), а также вовлечение зала. Обязательно предложить включить в программу самостоятельные номера с участием сотрудников компании, организовать постановку таких номеров (не менее 5-ти номеров). Предложить для подготовки номеров костюмы, грим, музыкальное сопровождение, при необходимости – студийную запись).

Праздник должен быть объединен яркой режиссерской идеей быть динамичным и ярким.

- Участник должен иметь опыт оказания аналогичных услуг.

2.3. Техническое обеспечение (микрофоны, звук, оснащение)

- Световое и звуковое оборудование должно отвечать

		<p>техническим требованиям выступающих артистов. С учетом тематики вечера и особенностей помещения.</p> <p>2.4. Организация питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Банкет с полной рассадкой и обслуживанием. - VIP зона (стол) на 10 человек. - Для оказания услуг питания должен быть привлечен строго профессиональный оператор питания с хорошим опытом. - Многоразовая посуда, профессиональные официанты. - Предоставление подетального меню с учетом алкогольных и безалкогольных напитков, с перечнем блюд, их веса и количества, ингредиентов из которых они состоят и стоимостью, количества бутылок или литров, перечня алкогольных напитков. - Алкоголь на 644 человека. - Возможность использования следующих самостоятельно приобретенных товаров: алкогольные напитки, безалкогольные напитки, чай. - Участник должен иметь опыт оказания аналогичных услуг. <p>3. Требования к качеству услуг.</p> <p>3.1. Используемые продукты питания должны соответствовать по качеству действующим в РФ ГОСТам, ТУ, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также удовлетворять требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</p> <p>4. Требования к безопасности услуг</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ответственность за охрану труда, технику безопасности и пожарную безопасность при выполнении всего комплекса Услуг несет Исполнитель - Качество оказываемых услуг должно обеспечивать безопасность жизни и здоровья участников мероприятия, охрану окружающей среды.
15. Требования к сметной документации	--	
16. Требования к природоохранным мероприятиям	—	
17. Требования к архитектурным, конструктивным и объемно-планировочным решениям	—	
18. Требования к схеме планировочной организации земельного участка	—	
19. Технические требования к технологическому оборудованию	--	
20. Требования по утилизации (захоронению) отходов	--	
21. Требования к разработке инженерно-технических мероприятий гражданской обороны и мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ИТМ ГОЧС)	--	
22. Сроки выполнения работ (по	Мероприятие должно быть проведено с 18.00ч. до 24.00ч.. 22	

основным этапам)	декабря 2016г.	
23. Требования по согласованию проектной документации	—	
24. Требования к составу и содержанию документов, передаваемых подрядчиком заказчику	Акты выполненных работ, счета, счёта-фактуры	
25. Требования по количеству экземпляров документации, передаваемой заказчику	В соответствии с действующим законодательством	
26. Дополнительные требования и особые условия	<p>Возможности и условия изменения цены в процессе исполнения договора. Общая цена, предложенная претендентом размещения заказа, не подлежит изменению в процессе выполнения договора.</p> <p>Критерии оценки участников:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стоимость услуг - Опыт работы (перечень проведенных мероприятий, возможно представление рекомендаций,) т.е. «непохожесть» реализованных проектов, свидетельствующая об индивидуальном подходе к каждому мероприятию. - Квалификация, послужной список руководства и сотрудников. - Место проведения (площадь зала, доступность). - Сценарий (хронометраж на 6 ч.). <p>Форма оплаты - безналичный расчет. Заказчик производит авансовый платеж в размере 50 процентов от стоимости услуг, предусмотренной договором, заключенным по итогам проведения конкурса, в течение (десяти) банковских дней с момента заключения договора между заказчиком и исполнителем услуг. Расчеты с исполнителем осуществляются с учетом произведенного авансового платежа и в пределах стоимости (цены) выполненных работ, предусмотренной договором, в период 10 (десяти) банковских дней с момента представления Исполнителем подписанного сторонами акта сдачи-приемки исполнения обязательств по договору. Расчеты по настоящему договору</p>	

Начальник отдела обеспечения деятельности



Пушкин И.И.