|  |  |
| --- | --- |
|  | **Общественное объединение****«Институт политики развития»**[**www.dpi.kg**](http://www.dpi.kg) |

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание конференц-услуг и гостиничных услуг**

**Цель технического задания** – оказание конференц-услуг и гостиничных услуг при проведении Форума аймаков в рамках Проекта USAID «Успешный аймак 2», реализуемого Институтом политики развития в городе Бишкек.

Ежегодный Форум аймаков для представителей МСУ внутри страны является одним из основных видов площадок, позволяющих проводить актуальное обсуждение передового опыта, практического обмена, а также возможности для налаживания связей, обучения и адвокации для целевых и нецелевых муниципалитетов.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| .**№** | **Наименование услуги** | **Единица измерения** | **Дата** | **Количество** | **Цена****(в сомах)****за единицу** | **Цена****(в сомах)****всего** |
| 1 | Аренда зала (не менее 400 человек при театральной рассадке)  | день  | 16 сентября 2022 года | 1 день |  |  |
| 2 | Кофе-брейк (2 кофе-брейка в день по 120 человек) | человек | 16 сентября 2022 года | 240 человек |  |  |
| 3 | Обед | человек | 16 сентября 2022 года | 120 человек |  |  |
| 4 | Вода питьевая (0.5 л) (2 раза в день по 120 человек) | человек | 16 сентября 2022 года | 240 человек |  |  |
| 5 | Гостиничные услуги (проживание с завтраком и ужином) на 2 суток) | номер | 15-17 сентября 2022 года | Не менее 35 2 (двух) местных номеров |  |  |
|  |  |  |  |  | **Итого:** |  |

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:**

Поставщик подтверждает соответствие требуемым техническим требованиям (в случае расхождений Поставщик должен перечислить все расхождения).

**1.Технические требования к гостиничным услугам (проживание, завтраки, ужины).**

- Система отопления и кондиционирования;

- Наличие соответствующей мебели;

- Смена постельного белья 1 раз в 2-3 дня;

- Наличие завтрака;

- Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);

- Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствующих санитарных нормах.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование**  | **Подтверждение** |
| 1 | Проживание | Гостиничные номера: Наличие возможности размещения одновременно как минимум **70 (семьдесят) человек** | Фото  |
| 2 | Проживание | Гостиничные номера: Наличие в каждом отдельном номере душа (круглосуточная подача холодной и горячей воды) и туалета.  | Фото |
| 3 | Завтрак | Меню, включающее не менее: \*- 1 выпечка (самсы, пирожки, курники, бутерброды)- 1 блюдо (каша, яичница, омлет)- Фрукты по сезону- Напитки (вода, чай, кофе, сливки, лимон, сахар, варенье, джем) |  |
| 4 | Ужин  | Меню, включающее не менее: \*- Салат- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром);- Напитки (вода, чай, сахар) |  |

**\*Меню согласовывается заранее с Заказчиком до начала заказа.**

**2.Технические требования к конференц-услугам (аренда конферец-зала, кофе-брейки, обеды):**

- Система отопления и кондиционирования;

- Наличие соответствующей мебели;

- Наличие официантов как мин. 12 человек;

- Наличие соответствующего оборудования и посуды для оказания услуги (Посуда должна быть без трещин, чистая; скатерть чистая, белая без грязи и пятен; полый набор ложек вилок и стаканов одного типа, представить столы по мере необходимости);

- Блюда должны быть приготовлены из свежих продуктов, в соответствующих санитарных нормах.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Позиция** | **Требование**  | **Подтверждение** |
| 1 | Конференц-услуги | Наличие конференц-зала вместимостью не менее: 400 человек (театральная рассадка)  | Фото  |
| 2 | Конференц-услуги | LED экран размером не менее 3х5 метров; мини-LED экраны настенные стационарные в фойе у конференц-зала; прожекторные осветители в зале; зона/холл/фойе для размещения 21 фотостенда у конференц-зала; наличие не менее 2-х переносных на колесиках Смарт-ТВ в фойе у конференц-зала. | Фото  |
| 3 | Конференц-услуги | Наличие проектора, экрана для проектора, микрофонов и колонок | Фото |
| 4 | Кофе-брейк  | Меню, включающее не менее: \*- 3 мясных, рыбных изделия (самсы, пирожки, курники, бутерброды);- 1 кондитерское изделие (пирожные, печенье, кексы);- Чай, кофе, сливки, сахар.  |  |
| 5 |  | Проведение кофе-брейка (не менее 120 человек) в едином пространстве (или на одном этаже) |  |
| 6 | Обед  | Меню, включающее не менее: \*- Салат;- Первое (мясной, рыбный суп);- Второе (мясное или рыбное блюдо с гарниром);- Напитки (вода, чай, сахар). |  |
| 7 |  | Проведение обеда (не менее 120 человек) в едином пространстве (или на одном этаже) | Фото |

**\*Меню согласовывается заранее с Заказчиком до начала заказа.**