**ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**на организацию и проведение корпоративного новогоднего мероприятия**

|  |
| --- |
| **Дата и время проведения мероприятия:** 22 или 23, или 24 декабря 2016 года (по наличию) с 17.00 до 24.00 часов м.вр.  **Место проведения:**  – г. Алматы, квадрат улиц улиц Курмангазы – Фурманова – Кабанбай батыра – Пушкина.  **Меню:**  – обеспечить меню из блюд в объеме и ассортименте на 120 человек: не менее трех видов салатов, не менее трех видов закусок, два вида горячих блюд, десерт (фрукты, пирожное, восточные сладости);  – предоставить алкогольные и безалкогольные напитки на 120 человек с приложением сертификата на продукцию.  – *безалкогольные напитки:*  сок в ассортименте "Gracio" (не менее 0,5 л на человека),  минеральная вода "ASU" (не менее 1,0 л на человека),  кола (не менее 0,5 л на человека);  – *алкогольные напитки*:  **шампанское** – сладкое белое игристое вино, изготовленное из отборного белого винограда, без добавок и искуственных красителей, крепость 12 градусов, содержание алкоголя в сусле – 7%, разлито в темные стеклянные бутылки, укупоренные натуральной пробкой (не менее 12 бутылок по 0,75 л),  **водка** – тип: классическая, класс: премиум, цвет: прозрачный, вкус: характерный пшеничный вкус в сочетании с мягкостью родниковой воды, тип фильтра: угольный, сырье: пшеница, крепость: 40%, разлита в стеклянные бутылки прямоугольной формы с завинчивающейся крышкой (не менее 25 бутылок по 0,75 л),  **коньяк** – жидкость светло-золотистого цвета с мягким фруктовым вкусом с содержанием алкоголя 40%, выдержка не менее 6 лет, разлит в стеклянные бутылки с лентой, впаянной в бутылку (не менее 8 бутылок по 0,7 л),  **виски** – крепость 40%, тип: купажированный, выдержка: не менее 6 лет, ингредиенты: ячмень, кукуруза, чистая ирландская вода, цвет: золотистый, запах: мягкий, с ароматом хереса и сухофруктов, вкус: орехово-медовый, с особой системой тройной дистилляции, разлиты в стеклянную бутылку, имеющую две рельефные надписи, укупоренные металлической крышкой без дополнительной оболочки (не менее 5 бутылок по 1,0 л),  **вино красное сухое** –, крепость 12%, приготовленное из винограда: 90% алианико, 10% совиньон, цвет: непроницаемый темно-фиолетовый, букет спелых ягод, с нюансами ванили и специй, разлито в стеклянные бутылки, укупоренные натуральной пробкой (не менее 20 бутылок по 0,75 л),  **вино белое сухое** –, крепость 12%, сорт винограда: 100% шардоне, цвет: золотисто-соломенный, с ароматом яблок, цитрусовых, папайи и ванили, разлито в стеклянные бутылки, укупоренные натуральной пробкой (не менее 25 бутылок по 0,75 л).  **Обслуживание:**  – обеспечить надлежащее сервисное обслуживание участников Мероприятия:  наличие парковки (не менее 20 парковочных мест);  наличие гардероба;  банкетная рассадка на 120 человек;  организация обслуживания банкета (сервировка, обслуживание официантами – не менее 1 официанта на один стол;  наличие медицинских книжек у обслуживающего персонала;  приготовление блюд в количестве и ассортименте согласно меню.  **Зал:**  – предоставить помещение (дополнительный зал) для апперитива;  – предоставить помещение (основной зал) для проведения Мероприятия с новогодними атрибутами за 6 часов до начала Мероприятия;  – помещение должно вмещать не менее 120 человек в формате банкетной рассадки;  – в помещении должно быть место для развлекательной программы;  – в помещении должно быть место для сцены и для артистов.  **Шоу-программа:**  Обеспечить проведение праздничной новогодней программы Мероприятия:  – разработка сценария (режиссура и координация Мероприятия) с согласованием Заказчиком;  – предоставить звуковую систему (оборудование: звук колонки от 6 квт, бэк-лайн, многоканальный пульт, микрофоны – не менее 3 штук, технические специалисты и DJ);  – ведущий – мужчина не моложе 25 лет и не старше 45 лет, приятной внешности, профессиональный стаж - не менее 3 лет, опыт проведения корпоративных мероприятий (не менее 20 мероприятий в крупных компаниях), конкурсная программа – не менее 12 конкурсов;  – музыкальная группа на весь вечер, исполняющая разнообразный репертуар;  – танцевальные и оригинальные номера – не менее 5 номеров. |