

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ОАО «ВНИПИнефть»

Сергеев Д.А.  
" 04 " 2019 г.

## Техническое задание

по лоту:

### Оказание услуг по организации и проведению празднования 90-летия ОАО «ВНИПИнефть»

Цель мероприятия: приверженность традициям и корпоративной культуре.

**Юбилейная дата: 9 февраля 2019 г.**

Дата проведения: выбирается с учетом выбора площадки для празднования, близкая к юбилейной дате и согласовывается с Заказчиком.

Возможная дата: 8 февраля (пятница) 2019 г.

Место проведения: г. Москва

Количество участников:

- торжественный концерт – на 700 чел.
- фуршет для Почетных гостей до начала праздничной программы – не менее 50 чел.
- фуршет для работников Общества, в том числе ветеранов и Почетных гостей мероприятия – не менее 700 чел.

Целевая аудитория:

1. Руководители Общества, Почетные гости;
2. Руководители структурных подразделений и работники Общества;
3. Неработающие пенсионеры Общества.

Время начала мероприятия - **17.30 часов**. Окончание - **22.30 часов** (согласовывается дополнительно после выбора даты проведения и площадки)

Начало сбора гостей с **16.30 часов**.

## 1. Условия оказания услуги

1. Оплата по факту, не ранее, чем через 60 календарных дней после исполнения обязательств по оказанию услуг и получения заказчиком первичных учетных документов, но не более 90 календарных дней;

2. Подписанный сторонами акт оказанных услуг свидетельствует об оказании услуг и служит основанием для оплаты оказанных услуг.

3. Наличие положительного опыта организации культурно-массовых мероприятий разного формата с количеством участников не менее 350 человек.

4. Готовность исполнителя заключить договор по организации и проведению 90-летнего Юбилея Общества для ОАО «ВНИПИнефть» на условиях заказчика.

5. Согласие самостоятельно проводить необходимую работу по техническому и материальному обустройству места проведения мероприятия.

6. Мероприятие должно быть подготовлено с учетом актуальных интересов и предпочтений всех целевых групп.

7. Исполнитель несет ответственность за техническое состояние любого используемого им оборудования, необходимого для проведения мероприятия (соответствие требованиям качества и иным требованиям сертификации, правилам, государственным стандартам и т.п.), а также за

причинение вреда жизни и здоровью участникам мероприятия, возникшего по вине Исполнителя.

8. В стоимость выполняемых работ должны входить иные расходы, связанные с оказанием услуг.

9. Обеспечивает соблюдение участниками мероприятия требований техники безопасности, а также пожарной безопасности в соответствии с Федеральным законом от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» и руководствоваться "Правилами противопожарного режима в РФ" утв. постановлением Правительства РФ № 390 от 25.04.2012 г

10. Обеспечение порядка и безопасности сотрудников и посетителей в месте проведения мероприятия.

#### **Исполнитель имеет право:**

При отсутствии необходимых условий привлекать третьих лиц для организации и проведения мероприятия через согласование с Заказчиком. В этом случае Исполнитель несет полную ответственность за действия третьих лиц, привлеченных к исполнению обязательств по договору.

#### **Примечание:**

1. Соблюдение безопасности процесса оказания услуг осуществляется в соответствии с требованиями:

- Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Закона РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Закон РФ от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

2. Заказчик не несет ответственности за причинение какого-либо вреда здоровью, жизни или имуществу третьих лиц, вызванных действиями или бездействиями Исполнителя, его работников или представителей во время подготовки и проведения мероприятия.

## **2. Состав услуг**

Торжественное мероприятие, посвященное 90-летию Юбилею Общества включает в себя следующие услуги:

1. Праздничное оформление концертного зала и залов для проведения фуршета, холла здания в соответствии с тематикой мероприятия.

2. Организация трансфера участников мероприятия (гостей, ветеранов, сотрудников) от офиса ВНИПИнефть (15ч15м) до места проведения торжественного мероприятия и по завершению мероприятия с 20.30 до ближайшей от места проведения мероприятия станции метро.

3. Организация встречи на площадке проведения мероприятия и сопровождение ветеранов Общества в актовый зал.

4. Организация встречи на площадке проведения мероприятия и сопровождение Почетных гостей в зону фуршета.

5. Организация и проведение праздничного концерта с поздравлением и вручением наград работникам за производственные достижения.

6. Организация и проведение фуршета для работников Общества и гостей мероприятия.

7. Музыкальная и развлекательная программа во время фуршета с профессиональным ведущим.

8. Видео- и фото сопровождение мероприятия.

9. Обеспечение соблюдения правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

10. Обеспечение безопасности проведения праздничного мероприятия силами частного охранного предприятия.

### 3. Общие и технические требования

#### 3.1 Требования к месту проведения мероприятия

Территория, на которой будет находиться большое количество людей должно отвечать всем требованиям безопасного пребывания, а именно:

- 3.1.1 Помещения должны быть обеспечены средствами пожарной безопасности.
- 3.1.2 Концертный зал оборудован достаточным количеством посадочных мест. Фуршетные залы рассчитаны для размещения достаточного количества гостей.
- 3.1.3 Работающий гардероб (не менее 700 мест, нумерация, бесперебойная работа, не менее 3 гардеробщиков).
- 3.1.4 Санузлы исправны, укомплектованы средствами гигиены.
- 3.1.5 Стоянка для автомобилей в количестве не менее 20 автомобилей.

#### 3.2 Оформление помещений

- 3.2.1 Транслирование видеоролика в зрительном зале на экране.
- 3.2.2 Входная зона – оформляется баннером в корпоративной символике.
- 3.2.3 Холл здания, фотозона – оформляется баннерами (принт – печать), в соответствии с корпоративным стилем, композициями из воздушных шаров.
- 3.2.4 Фуршетный зал – декорируется и оформляется баннерами в корпоративном стиле с обозначением юбилейной даты, композициями из воздушных шаров в корпоративном стиле с применением оформительских.
- 3.2.5 Концертная сцена – декорируется и оформляется в корпоративном стиле с обозначением юбилейной даты, с применением различных оформительских приемов.
- 3.2.6 Предложение должно включать стоимость монтажа и демонтажа оборудования.
- 3.2.7 Исполнитель представляет не менее 3-х вариантов эскизов оформления каждого помещения, размеров и содержание баннеров на выбор заказчика.

#### 3.3 Фото/видео поддержка мероприятия

- 3.3.1 Видеоролик ВНИПИнефть транслируется в зале до начала торжественной.
- 3.3.2 Исполнитель предоставляет фото- и видео отчет о проведенном мероприятии, в срок не позднее 30 дней со дня проведения мероприятия.
- 3.3.3 Видеоотчет должен содержать:
  - Формат видео – DVD;
  - упаковка - пластиковый бокс с обложкой в фирменном стиле мероприятия;
  - хронометраж – 20-30 мин.;
  - тираж - 200 штук.
- 3.3.4 Фотоотчет должен содержать:
  - Не менее 300 фотографий, включающих в себя все этапы проведения мероприятия (сбор и встреча гостей, в том числе Почетных, церемония награждения и все концертные номера (не менее 3-5 фотографий отредактированных в программе Photoshop каждого номера и каждой номинации с разных планов), реакция зрителей, неформальное общение в холле, коллективные фото).
- 3.3.5 Все указанные фотографии должны быть переданы заказчику на внешнем жестком диске не позднее 20 дней с момента проведения Мероприятия, а 10-15 обработанных фотографий не позднее 5 дней с момента проведения Мероприятия.
- 3.3.6 Изготовление фотоархива, включающего все обработанные и отсортированные по событиям фотографии.

#### 3.4 Организация торжественной встречи гостей

Организация встречи всех гостей в велком-зоне с привлечением аниматоров, музыкального сопровождения, распорядителей, промоперсонала.

- 3.4.1 Работа велком-зоны не менее 16.30-17.30 ч. с предоставлением программы встречи, утверждаемым Заказчиком за 60 дней до мероприятия.
- 3.4.2 Интерактивные развлечения на время сбора гостей в фойе. Согласовать с Заказчиком из предложенных не менее 3-х вариантов за 60 дней до мероприятия.

### 3.5 Организация и проведение торжественной части и праздничного концерта

- 3.5.1 Начало концерта в 17:30 часов (Дата мероприятия предварительно согласовывается с Заказчиком).
- 3.5.2 Продолжительность церемонии награждения и чествования лучших работников, чередующейся с концертной программой 1,5- 2,0 ч. без антракта.
- 3.5.3 Концертная программа проводится в соответствии со сценарием, который разрабатывается исполнителем с учетом требований заказчика и подлежит согласованию с Заказчиком. В концертной программе предусматривается выступление как профессиональных, так и самодеятельных танцевальных коллективов, артистов оригинального жанра и вокалистов.
- 3.5.4 Сценарий должен быть подробным, с разбивкой по времени, отражать тематику праздника, содержать сведения об участвующих в программе ведущих, творческих коллективах и артистах (в том числе жанр), награждаемых работниках.
- 3.5.5 Выбор из предложенных Исполнителем конкретных артистов, исполнителей, постановочных номеров, творческих коллективов остается за Заказчиком.
- 3.5.6 Постановка открытия Торжественной части проводится с учетом эмоциональной и смысловой составляющих мероприятия, начинается с демонстрации видеофильма.
- 3.5.7 Разработку и проведение мероприятия производит режиссер-постановщик. Сценарий предоставляется Заказчику в виде презентации для согласования не позднее, чем за 60 дней до даты проведения мероприятия.
- 3.5.8 Предоставить заказчику за 30 дней до проведения мероприятия окончательно утвержденную концепцию, сценарный и организационный план с разбивкой по времени, световым и звуковым сопровождением, подробную программу проведения мероприятия (трансфер, встреча гостей, торжественная часть и фуршет) с указанием ответственных за конкретные участки работы и их контактными телефонами.
- 3.5.9 Художественное оформление концертной площадки праздничной атрибутикой должно соответствовать тематике праздника.
- 3.5.10 Обеспечение видео- и аудио сопровождения концертной программы.

### 3.6 Требования к наградной продукции

- 3.6.1 Пластиковые рамки со стеклом для грамот для каждого награждаемого формат А4. Выбор цветового решения заказчик оставляет за собой.
- 3.6.2 Букет цветов для каждого награждаемого должен состоять из 3-5 роз или 3-5 гвоздик. Выбор цветового решения заказчик оставляет за собой.

### 3.7 Требования к техническому оснащению зала и холла

- 3.7.1 Исполнитель должен обеспечить техническое оснащение зала и холла:
- прочные сценические конструкции,
  - компьютерное оборудование в необходимом количестве,
  - звукоусилительная аппаратура, микрофоны, стойки,
  - световое оборудование на сцене и в холле.
- 3.7.2 Комплект звуковой аппаратуры должно быть в достаточном количестве и обеспечивать высокое качество звукового сопровождения на все время проведения торжественного собрания и выступления артистов, занятых в концертной программе всего вечера, как в зале, так и в холле. Четкая работа звукорежиссера.
- 3.7.3 Комплект световой аппаратуры должен обеспечивать качественное световое сопровождением с применением современных технических возможностей и свето-эффектов на

все время проведения торжественного собрания и концертной программы, и всего мероприятия. Четкая работа светорежиссера.

3.7.4 Комплект видео аппаратуры должен обеспечить работу видеозранов и звукового сопровождения на протяжении всего времени проведения в зале торжественного собрания и концертной программы.

3.7.5 При необходимости, если запланировано в сценарии, предоставить спецэффекты: генератор тяжелого дыма (стелющийся), дым машина вертикальной направленности, конфетти-бластеры подвесные, сценические вентиляторы, различные световые эффекты. Специальное оборудование (реквизит) для организации концертных номеров.

3.7.6 Необходимое оборудование для организации и проведения лазерного шоу (согласовывается дополнительно).

3.7.7 Сопровождение работы оборудования и аппаратуры обеспечивается Исполнителем.

### 3.8 Требования к персоналу, обеспечивающему проведение программы

Опыт работы персонала, обеспечивающего проведение программы не менее 3 лет по направлению деятельности.

3.8.1 Режиссер/сценарист;

3.8.2 Звукорежиссер;

3.8.3 Светорежиссер;

3.8.4 Фотографы – 1-2 чел., видеооператор – 2 чел. Съемка с 2-х камер с разных точек;

3.8.5 Ведущие: Торжественной части концертной программы, концертной и развлекательной программы во время фуршета, профессионалы – 2 чел.

3.8.6 Ди-джей;

3.8.9 Артисты должны быть разных жанров: исполнители оригинального жанра, танцевальный коллектив, сольное выступление артистов.

### 3.9 Требования к персоналу, обеспечивающему услуги кейтеринга

Служба кейтеринга должна иметь опыт оказания услуг по организации питания и обеспечить организацию фуршета.

3.9.1 Согласованные с заказчиком: фуршетное меню на 700 человек (из расчета продуктов не менее 300 гр./чел.)

3.9.2 Напитки в ассортименте не менее: 700 гр./чел.

- -соки 0,3 л/1 чел
- -минеральная вода 0,3 л/1 чел
- - чай 150 мл (2 чашки/1 чел)
- - кофе (растворимый или натуральный) 150 мл. (2 чашки/1 чел)

Стоимость услуг кейтеринга (фуршет) не должна превышать суммы из расчета 2 500 рублей на одного человека.

3.9.3 Праздничное оформление столов текстилем.

3.9.4 Требование к сервировке и посуде: белая керамика, стекло без сколов и трещин. Под каждые напитки соответствующий вид стекла, приборы. Все оборудование должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам.

3.9.5 Качественное обслуживание в течение всего мероприятия (услуги официантов в зале проведения мероприятия).

3.9.6 Качество оказываемых услуг должно соответствовать следующим нормативным актам:

- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания»
- ГОСТ Р 50763-2007 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

- ОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и производственного сырья»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3.9.7 Техническая зона кейтеринга (складирование, разогрев и раскладка продуктов питания, оборудования) – в закрытых зонах с соблюдением всех правил противопожарной безопасности и санитарно-гигиенических норм. Наличие материально-технической базы, включая раздаточное, барное, буфетное оборудование, тележки, мебель.

3.9.8 Организация санитарно-эпидемиологического контроля качества напитков и еды (предоставить заказчику оригиналы заключения и копию договора с Санитарно-эпидемиологической службой).

3.9.9 Необходимое количество персонала для обслуживания банкета/фуршета, своевременное обновление посуды, выноса блюд, напитков.

#### **4. Порядок выполнения и приемки-сдачи выполненных работ**

Приемка выполненных работ осуществляется в соответствии с условиями Договора.

#### **5. Формы отчетности**

Исполнитель предоставляет Заказчику в соответствии с договором:

- Акт сдачи-приемки выполненных работ (услуг);
- Счет-фактуру (*если применим НДС*);
- Товарную накладную.

#### **6. Сроки выполнения работ**

С даты подписания договора и по дату проведения мероприятия, которую согласует Заказчик.

#### **7. Требования к субподрядчикам.**

Исполнитель имеет право при необходимости привлекать третьих лиц для организации и проведения мероприятия. В этом случае Исполнитель несет полную ответственность за действия третьих лиц, привлеченных к исполнению обязательств по договору.

#### **8. Требования к качеству, конкурентоспособности и параметрам работ, услуг**

1. Наличие опыта работы по организации корпоративных мероприятий;
2. Привлечение к оказанию услуг работников, имеющих гражданство РФ;
3. Согласие с условиями договора Заказчика.

Исполнитель Лебедева Ольга Васильевна,  
руководитель группы развития бизнеса ОАО «ВНИПНефть»  
Тел. (495)795-31-30, доб. 72-25, olebedeva@vniplineft.ru