

### III. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1.	Цель проекта:	1.	Организации специального ивента для презентации двух новых проектов) для АКБ «Агробанк».
2.	Задачи проекта:		Проведение мероприятия в формате презентации для 150 гостей
		а.	Разработка креативного сценария ивента
		б.	Организация питания по Спецификации №1 (велкам кофе + фуршет 150 гостей)
		в.	ЛЭД экран: P3.91 Светодиодный экран 36 м2; Шаг пикселя 3.91 mm; Основной цвет пикселя 3 в 1, SMD2121; Разрешение модуля 64dots * 64dots; Пиксел модуля 4096; Размер модуля 250*250*14.0mm; Метод использования Внутренний LED экран; Максимальная мощность 31W; Входное напряжение 4.5-5V; Максимальный ток 6.2A
		г.	Звуковое оборудование: (2 комплекта) Комплект звукового оборудования с номинальной мощностью 7 - 8 кВт. Electro Voice ETX Series; Мониторная акустическая система Electro Voice TX Series; Аналоговый микшерный пульт 22 канала Dynacord PM1600-3; Комплект радиосистемы - петличный микрофон Shure ULX; Система Радиомикрофонов - ручной микрофон Shure ULX.
д.	Световые приборы: динамический прибор BSW250W (4 шт); динамический прибор LEDWASH 37*15W (4 шт); светодиодный прожектор LEDWASH 48*10W подсветка ландшафта и сцены; алюминиевая ферма 30*30 (18 м); Майлос подъемник 1Т (2 шт); Т образная стойка со светом в комплекте 2 головы и 4заливки (4 шт); кабельная коммутация и распределительные щиты Switch 32A (1 шт); алюминиевая ферма 40*40 (112 м); Майлос подъемник 1Т 40*40 (8 шт); светодиодный прожектор LEDBAR 18*10W декор (40 шт); светодиодный прожектор LEDPROFILE 3110W для спикеров (16 шт); заливной прибор BL2*100W (20 шт); Динамический прибор BSW250W (16 шт); кабельная коммутация и распределительные щиты Switch32A (1 компл); Вход: CEE-125A/380V, Выход: 2CEE-63A/380V, 8CEE-32A/380V, 4CEE-32A/230V, 15CEE -16A/230V, 6Schuko-16A/230V POWER BOX CEE 163A (1 шт).		
е.	Декорирование локации в стилистике ивента: фото-зона в виде объемного лого – МДФ конструкция 3x3 метра с подиумом и эффектом "бесконечного зеркала"; декорирование зоны для музыкантов		



			(Подиум + перфорированный задник с подсветкой); оформление площадки по периметру лампочками; баннерное оформление (250 м2); сцена для конференции (Подиум + боковые декорации); навигация (10 ед); брендированный ресепшен (1 ед); Интерактивная зона (экран, тач панели, ПО + дополнительное оформление); Декоративные стулья белого цвета (200 шт).
		ж.	Персонал: модели-хостесс (8 чел); музыкальный коллектив (1 группа); технический Диджей (1 чел); фотографы (2 чел); видеооператор (1 чел); персонал на регистрации (4 чел); координаторы (4 чел); дизайнер (1 чел); актер для съемок видео-приглашения (1 чел).
		з.	Производство: подарки (150 шт) "ляган" расписанные в брендовых цветах + упаковка + подставка; печать пригласительных (150 шт); бейджи (200 шт); платья для моделей (8 шт).
3.	<b>Ожидаемые результаты:</b>	1.	Донесение до сведения общественности информации о 2-х новых проектах банка.
		2.	Достижение положительного отклика и интереса целевой аудитории на данные проекты.
		3.	Позитивный резонанс на новые проекты в СМИ.
		4.	Опыт проведения подобных мероприятий для ведущих мировых брендов и банков
4.	<b>Требования к агентствам</b>	1.	Наличие собственного персонала, специализирующегося в ивент менеджменте, креативе, дизайне.
		2.	Опыт работы в сфере ивентов не менее 3 лет
		3.	Наличие необходимой собственной материально-технической базы для проведения ивента подобного масштаба.
		4.	Разработка креативной идеи и сценария:
		5.	<i>Выполнить работу по Приложению №1</i>
5.	<b>Этапы реализации работы</b>	1.	1. Создание креативной концепции и утверждение 2. Утверждение дорожной карты и сценария
		2.	Подготовительная и монтаж часть:
			1. Утверждение образцов подарков и 3Д визуалов 2. Бронирование и аренда локации 3. Брифование подрядчиков 4. Монтаж оборудования и декораций на локации
		3.	Проведение и контроль организации мероприятия
		4.	Предоставление отчетных фото- и видео-материалов
		5.	Участником конкурсных торгов должно быть предоставлено обеспечение в виде залоговой суммы в размере 3% от предельной стоимости конкурса;

6.	<b>Условия оплаты и поставки</b>	1.	Заказчик производит предоплату в размере 50% от общей стоимости договора в течение 7 (семи) банковских дней с даты подписания настоящего договора. Оставшиеся 50% суммы подлежат оплате Заказчиком после подписания сторонами счет-фактуры и акта выполненных работ.
		2.	Срок оказания услуг должен составлять 3 (три) календарных дней со дня заключения договора
		3.	Исходя из количества заявок со стороны Заказчика, Поставщик должен обеспечить оказание услуг и поставку продукции в течение 3 (три) календарных дней
7.	<b>Метод оценки поступивших предложений</b>	1.	Предложения участников будут оцениваться посредством бального метода с соотношением 70% весовой коэф. технико-квалификационной части к 30% весовой коэф. ценовой части





## Таблица критериев оценки поступивших предложений

Максимально возможный балл по конкурсным торгам 100

Минимальный проходной балл по конкурсным торгам 55

№	Наименование требования	Описание требования	Значение	Обязательность	Метод оценки	Название файла (обязательность прикрепления)	Мин балл	Макс балл
1	Наличие материально технической базы	Участник конкурса должен иметь собственную необходимую материально техническую базу	Текстовое	Критично	Экспертная	Гарантийное письмо участника (Обязательное)	0	10
2	Нахождение в стадии реорганизации, ликвидации и банкротства	Участник конкурса не должен находиться в стадии реорганизации, ликвидации и банкротства	Текстовое	Критично	Экспертная	Гарантийное письмо участника (Обязательное)	0	10
3	Информация о судебных разбирательствах	Участник не должен находиться на стадии судебного разбирательства с Заказчиком	Текстовое	Критично	Экспертная	Гарантийное письмо участника (Обязательное)	0	10
4	Информация по уплате налогов и других обязательных платежей в бюджет	Участник не должен иметь задолженностей по уплате налогов и других обязательных платежей перед бюджетом	Текстовое	Критично	Экспертная	Справка с ГНИ (Обязательное)	0	10
5	Портфолио выполненных работ агентством	Участник конкурса должен иметь портфолио работы с крупными международным и брендами	Текстовое	Критично	Экспертная	PDF или PPT с описанием работ и ссылками на них (Обязательное)	0	10
6	Опыт работы	Участник должен иметь опыт работы на рынке ивент-услуг не менее 3-х лет	Текстовое	Критично	Экспертная	Свидетельство о регистрации (Обязательное)	0	10

7	Наличие штата сотрудников	Участник отбора должен иметь в штате не менее 5 оформленных сотрудников в.т.ч (креатива, дизайнера)	Текстовое	Критично	Экспертная	Штатное расписание в формате официального письма компании (Обязательное)	0	10
8	Световое оборудование	Участник отбора для данного проекта должен предоставить список необходимого светового оборудования	Текстовое	Критично	Экспертная	Перечень оборудования в формате официального письма компании (Обязательное)	0	10
9	Звуковое оборудование	Участник отбора для данного проекта должен предоставить список необходимого светового оборудования	Текстовое	Критично	Экспертная	Перечень оборудования в формате официального письма компании (Обязательное)	0	10
10	Наличие оборудования выездного кейтеринга	Участник отбора для данного проекта должен предоставить необходимое оборудование для кейтеринга	Текстовое	Критично	Экспертная	Перечень оборудования в формате официального письма компании (Обязательное)	0	10

**Директор департамента  
стратегического анализа и развития  
банковской деятельности**



**У.Файзуллаев**



№	Наименование позиции
	<b>Питание</b>
1	Услуги по организации кейтеринга для гостей
	<b>Техническое оснащение</b>
1	Услуги по аренде LED-экрана на главную сцену
2	Услуги по аренде оптических кабелей и сендеров
3	Услуги по предоставлению в аренду видео-пульта для управления контентом
4	Услуги по предоставлению в аренду звукового оборудования
5	Услуги по предоставлению светового оборудования для конференционной части (Включая фермы)
6	Услуги по предоставлению светового оборудования для подсветки фуршетной зоны (Включая фермы и элеваторы)
7	Услуги по предоставлению светового оборудования для подсветки деревьев и ландшафта
	<b>Декор и оформление</b>
1	Услуги по созданию фото-зоны в виде объемного логотипа
2	Услуги по декорированию зоны для музыкантов (Подиум + задник)
3	Услуги по оформлению площадки лампочками
4	Услуги по баннерному оформлению
5	Услуги по декорированию сцены для конференции (Подиум + боковые декорации)
6	Навигация
7	Услуги по предоставлению в аренду брендированного ресепшена
8	Услуги по созданию интерактивной зоны "Agrozaamin o'zimizniki"
9	Услуги по аренде стульев
	<b>Персонал</b>
1	Услуги по привлечению моделей-хостесс
2	Услуги по привлечению музыкального коллектива
3	Услуги по привлечению технического диджея
4	Услуги по привлечению фотографов
5	Услуги по привлечению команды видео-операторов
6	Услуги по привлечению персонала для проведения регистрации
7	Услуги по привлечению координаторов
8	Услуги по привлечению команды дизайнеров
9	Услуги по съемке пригласительного видео
	<b>Производственная часть</b>
1	Услуги по предоставлению тарелок "ляган" расписанных в брендовых цветах + упаковка + подставка
2	Услуги по печати пригласительных
3	Услуги по предоставлению бейджей
4	Услуги по пошиву платьев для моделей



<b>Организации кейтеринга на 150 персон (Велком 150 персон + Фуршет ужин 150 персон)</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Велком на 150 персон</b>	
1	Фруктовые мини шашлычки 1 шт
2	Мини Брауни 1 шт
3	Мини кофейный мусс с орехами 1 шт
4	Мини Эклер с шоколадным кремом 1 шт
5	Минеральная вода Ташкент (стекло) 0,33 л
6	Минеральная вода с/г-б/г 1 порция 200 мл
7	Свежевыжатый Апельсиновый сок 1 литр
8	Свежевыжатый Яблочный сок 1 литр
9	Напиток Мохито (без алкогольный) на основе лайма 1 порция
10	Сок в ассортименте 1 порция
11	Чай Althaus (в ассортименте) 1 порция
12	Кофе Американо 1 порция
<b>Итого: Велком на 150 персон</b>	
<b>Фуршет 150 персон</b>	
1	Индейка с крем чизом, Черри и салатом Бьендо на ржаном тосте 1 шт
2	Ролл из блинчика "Yellow" с индейкой и овощами 1 шт
3	Шпажка "Антипасти" с салями, маслиной, сладким перцем и сыром Моцарелла 1 шт
4	Гриссини с вяленой телятиной 1 шт
5	Брускета с копченой говядиной 1 шт
6	Брускета с копченой индейкой 1 шт
7	Ролл из блинчика "Green Pesto" с лососем и сыром Филадельфия 1 шт
8	Ролл из блинчика "Yellow" с индейкой и овощами 1 шт
9	Мини-сомса с мясом 1 шт
10	Спринг роллы с овощами 1 шт
11	Мини шашлычки Люля на шпажке 1 шт
12	Мини шашлычки из курицы на шпажке 1 шт
13	Мини шашлычки из овощей на шпажке 1 шт
14	Мини Эклер в фисташковой крошке с шоколадной глазурью 1 шт
15	Фирменный Мини Чизкейк с облепихой 1 шт
16	Фирменный шоколадный мусс в верине 1 шт
17	Фирменный мини тарт с орехами 1 шт
18	Макаронс 1 шт
19	Фруктовая нарезка из сезонных фруктов 1 порция 10 персон
20	Минеральная вода Ташкент (стекло) 0,33 л
21	Минеральная вода с/г-б/г 1 порция 200 мл
22	Свежевыжатый Апельсиновый сок 1 литр
23	Свежевыжатый Яблочный сок 1 литр
24	Напиток Мохито (без алкогольный) на основе лайма 1 порция
25	Сок в ассортименте 1 порция
26	Чай Althaus (в ассортименте) 1 порция

27	Кофе Американо 1 порция
<b>Итого: Фуршет 150 персон</b>	
<b>Outstaffing (Аренда персонала)</b>	
1	Менеджер по Сервису 1 персонa (до 8 рабочих часов)
2	Бармен 1 персонa (до 8 рабочих часов)
3	Официант 1 категории 1 персонa (до 8 рабочих часов)
4	Специалист Stewarding (мойка/уборка) 1 персонa (до 8 рабочих часов)
<b>Итого: Outstaffing (Аренда персонала)</b>	
<b>Rent of Equipment (Аренда оборудования и инвентаря)</b>	
1	Организация Фуршетной станции (для Фуршета) в тематическом стиле 1 комплект 50 персон
2	Стол Коктейльный 1 шт
3	Оформление Коктейльного стола скатертью-чехлом 1 шт
4	Цветочная композиции на Коктейльный стол 1 шт
5	Комплект посуды Класс А (Ресторанного типа-Фарфор+Стекло) Для Велком + Фуршета 1 комплект 1 персонa

