


Утверждаю
Генеральный директор
ОАО «Самаранефтехимпроект»


_____ Л.А.Копасева
« ____ » _____ 2012 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Организация празднования Нового года 2013 для ОАО «Самаранефтехимпроект»

Самара 2012 г.

1. **Наименование:** Организация празднования Нового года 2013
2. **Место выполнения:** г. Самара
3. **Характеристика:**

- поиск помещения для проведения новогоднего корпоративного мероприятия
- организация культурной программы
- предоставление услуг кейтеринга

Дата: 28 декабря 2012 г.

Место проведения: г. Самара

Количество участников: 550 чел.

Услуги: организация и проведение новогоднего праздника

4. Ориентировочный объем работ/услуг:

№	Наименование услуг	Расчет, руб.	Время проведения	Доп.условия
1.	Предоставление помещения (550 чел.) - зал, гардероб, гримерные - для проведения корпоративного новогоднего мероприятия		17.00 - 23.00	Разрешительные документы на оказание услуги кейтеринга (соотв. заключение СЭС, сан.книжек персонала)
2.	Предоставление оборудования:			
2.1.	Звук			Базовый комплект + дополнительное оборудование для обеспечения качественного звука инструментальной группы
2.2.	Свет			
2.2.1.	Система равномерной заливки для получения полумрака			
2.2.2.	Управление световыми приборами			
2.2.3.	Сопровождение музыкальных номеров световыми эффектами			
2.2.4.	Сценическая система освещения			
2.3.	Спецоборудование и спецэффекты: трансляция видеоряда на больших экранах, легкий дым, искусственный снег			
3.	Организация новогодней программы праздника			
3.1	Разработка концепции и сценария мероприятия			
3.2.	Оформление зала и фойе в соответствии с концепцией новогод-			

	него праздника.			
3.3.	Ведущий			
3.4.	Инструментальная группа 3 выхода по 30 мин.			
3.5.	Оригинальный жанр 2 выхода по 10 мин			
3.6.	Дед Мороз (не менее 30 мин)			
3.7.	DJ (весь вечер)			
4.	Услуги кейтеринга:			
4.1.	Формат организации питания – <i>Банкет с рассадкой за столами</i>			Исполнитель предоставляет 3 варианта меню. Общий выход закусок на чел. не менее 0,8 кг.
4.2.	Содержание меню:			
	Выпечка (пирожки), хлебный стол			
	Холодные закуски сырные, мясные, рыбные, овощи.			
	Горячее блюдо: рыбные, мясные, овощные.			
	Гарниры к горячему блюду: овощные, рисовые, картофельные			
	Салаты в ассортименте рыбные, мясные, овощные			
	Фруктовая корзина: мандарины, киви, яблоки.			
	Новогодний торт			
	Сладкий стол: конфеты в ассортименте (50г/чел), пирожные в ассортименте (1 шт./чел)			
	Напитки: чай, кофе, мин.вода (0.5 л./чел), сок (0,2л./чел.)			Общий выход напитков на чел. 1 л.
4.3.	Оформление столов в новогодней тематике			В элементах оформления столов: салфетки с новогодней тематикой, елочные украшения и серпантин и т.п.

Зам. Генерального директора
по экономике и финансам

Начальник управления по работе с персоналом



И.В.Кремнева

В.В.Комаров