

Техническое задание по оказанию услуг по организации юбилейного мероприятия в формате банкета для работников КГК (проработавших 5, 10, 15, 20, 25 и 30 лет)

№	Параметры основных данных и требований	Требования к услугам
1	Услуга по организации питания	Оказание услуг по организации юбилейного мероприятия в формате банкета питания для работников ЗАО «Кумтор Голд Компани» (проработавших 5, 10, 15, 20, 25 и 30 лет).
2	Место оказания услуг	г. Бишкек, с октября по ноябрь 2026 года.
3	Даты оказания услуг	Два банкета по 600 человек каждый, день недели пятница.
4	Порядок выполнения работ	Организация питания согласно меню (Приложение №1)
5	Общие требования к ресторанам	1. Вместимость и организация пространства • вместимость не менее 600 человек одновременно, с наличием не менее 50 обеденных столов (по 12 человек за столом); • основной зал должен быть просторным, чистым, хорошо вентилируемым и кондиционируемым, с современным ремонтом и стильным дизайном; • прилегающая территория должна быть ухоженная и иметь места для парковки автотранспорта; • рассадка гостей должна осуществляться в одном общем банкетном зале, без деления на отдельные кабинки или помещения; • удобная и комфортная рассадка, обеспечивающая свободное передвижение и визуальный контакт с основной сценой и зоной проведения мероприятия на первом этаже; • наличие сцены для торжественной программы, фойе, места для организации конкурсов, гардероб. Обслуживание гостей • обслуживание должно быть на высоком уровне, с участием вежливого, сдержанного персонала, обученного стандартам ресторанного сервиса и этикета; • обязательное требование: обеспечение не менее одного официанта на каждый стол для безупречного обслуживания гостей. 2. Кухня и питание Ресторан должен быть оснащён современным кухонным оборудованием и системой вентиляции. Санитарные помещения должны соответствовать действующим нормам. В команде должен быть шеф-повар с опытом работы. Все блюда подаются порционно, с эстетичной презентацией, соответствующей высокому уровню. Горячие блюда — в горячем виде, холодные и сладкие — с соблюдением условий хранения. Посуда и сервировка предоставляются подрядчиком. 3. Визуальное сопровождение и трансляция Исполнитель обеспечивает комплексное звуковое, световое и видеосопровождение мероприятия, соответствующее формату ресторана и не перегружающее

		пространство. Звуковое оборудование должно обеспечивать чистое и сбалансированное звучание, включать микшерный пульт, беспроводные микрофоны (не менее 4 шт) и сценические мониторы. Световое оборудование — мягкое сценическое освещение с возможностью создания различных световых сцен и приглушённый свет в зале, не мешающий гостям. Для видеосопровождения требуется профессиональная система LED-экранов в исправном техническом состоянии, с возможностью управления контентом и синхронизации видео и графики с ходом программы. Обеспечивается прямая видеотрансляция на все экраны без задержек, с чёткой цветопередачей и стабильным сигналом. В состав оборудования входят видеокамера Full HD, видеомикшер, система управления видеопотоком, кабельная разводка. Обязательно присутствие оператора и видеорежиссёра для переключения ракурсов и контроля трансляции в реальном времени. Тест трансляции проводится за 1 час до начала, трансляция — непрерывная. Всё оборудование должно быть профессионального уровня, полностью исправно, а монтаж и настройка завершены не менее чем за 2–3 часа до начала мероприятия. Все кабели и стойки размещаются безопасно и эстетично. 4. Пространства для программы В помещении должно быть предусмотрено место для чествования юбиляров, установки декораций, размещения ведущих и артистов. Также должна быть оборудована сцена или площадка для выступлений, с соблюдением требований к освещению, звуку и безопасности. Необходимо наличие танцевальной площадки, свободной от мебели, с подходящим покрытием и достаточной площадью. 5. Зона фойе Фойе ресторана должно быть оборудовано для комфортной встречи гостей: фотозона, зона регистрации, точка выдачи сертификатов, приветственный фуршет. Также должна быть организована гардеробная с персоналом для приёма и выдачи верхней одежды.
6	Порядок оплаты	Оплата услуг осуществляется в соответствии с условиями договора, заключённого между сторонами.
7	Дополнительные требования	1. Наличие действующего разрешения на осуществление деятельности общественного питания. 2. Соответствие санитарно-гигиеническим и противопожарным нормам. 3. Возможность безналичной оплаты и выставления электронного счёта-фактуры. 4. Окончательное количество гостей может быть изменено в соответствии с договорённостями сторон и условиями заключённого договора.

