**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ**

**ՀՀ բարձր տեխնոլոգիական արդյունաբերության նախարարության 2025 թվականի կարիքների համար «Ներուժ 6.0» ծրագրի շրջանակներում միջոցառումների հետ կապված ծառայությունների ձեռքբերման**

«**Ներուժ 6.0**» ծրագիրը նպատակաուղղված է հարստացնելու Հայաստանի ստարտափ էկոհամակարգը՝ խթանելով սփյուռքից նորարարական և տեխնոլոգիական ստարտափների ներհոսքը Հայաստան:

Ծրագիրը պետք է կազմակերպել **2025 թ. սեպտեմբերի 22-27-ը** Դիլիջան, Ջերմուկ, Ծաղկաձոր քաղաքներից մեկում:

Ծրագրի անցկացումը և մասնակիցների կեցությունը պետք է ապահովվի նույն վայրում` տարածքում:

Օրակարգը նախապես կտրամադրվի Պատվիրատուի կողմից:

Կազմակերպությունը պարտավորվում է իրականացնել «**Ներուժ 6.0**» ծրագրի հետ կապված ներքոնշյալ աշխատանքները՝ դրանք նախապես համաձայնեցնելով Պատվիրատուի հետ:

Հաշվի առնելով վերոնշյալը՝ Կազմակերպությունը պետք է իրականացնի ծրագրի կազմակերպչական բաղադրիչները:

**Միջոցառման շրջանակներում ծառայությունների ձեռքբերում, այդ թվում՝ միջոցառումների հետ կապված ծառայություններ**

1. **Ծրագրի մասնակիցներ**

* Շահառուներ՝ 70 անձ (35 թիմ՝ յուրաքանչյուրում՝ 2 մասնակից),
* Պատվիրատու կողմ՝ 18 անձ,
* Աքսելերատորի թիմ՝ 8 անձ,
* Մենթորներ՝ 2 անձ,
* Պարուսույցներ՝ 2 անձ,
* Հատուկ հյուրեր՝ 20 անձ:

1. **Կեցության և միջոցառման անցկացման վայրի նկարագիր**

Մասնակիցների ժամանումը հյուրանոց նախատեսվում է **22.09.2025 թ**., մեկնումը՝ **27.09.2025 թ․**:

Ծրագրի **100** մասնակիցներից յուրաքանչյուրի համար հյուրանոցում անհրաժեշտ է ապահովել 1 սենյակային համար՝ գիշերակացով` **5 գիշեր, 6 օր**:

Հյուրանոցը պետք է ապահովված լինի անվտանգության և օդափոխության համակարգով, գերարագ ինտերնետով (Wi-Fi), մաքրության ծառայությամբ, գործող բուժկետով՝ համալրված առաջին բուժօգնության պարագաներով, հերթապահ բժշկի և անվտանգության աշխատակցի շուրջօրյա ներկայությամբ:

Հյուրանոցի սենյակները պետք է հագեցած լինեն հարմարավետ կահավորանքով, առանձնացված լոգասենյակով (լոգախցիկով և սանհանգույցով), ապահովված մշտական տաք և սառը ջրով: Լոգասենյակները բոլոր օրերին պետք է ապահովված լինեն անհրաժեշտ պարագաներով (մեկանգամյա օգտագործման ատամի խոզանակ, ատամի մածուկ, ձեռքի օճառ, լոգանքի գել և շամպույն, սրբիչե հողաթափեր, նաև սրբիչներ, վարսահարդարիչ), համապատասխանեն սահմանված սանիտարական բոլոր նորմերին:

Հյուրանոցը պետք է ապահովի 3-անգամյա սնունդ (նախաճաշ, ճաշ, ընթրիք) 100 անձի համար: Սննդի ապահովման համար նախատեսված վայրըպետք է լինի մաքուր, հարմարավետ և համապատասխանի սանիտարական բոլոր նորմերին:

Ծրագրի բացման և փակման միջոցառումները կազմակերպելու համար անհրաժեշտ է, որ հյուրանոցն ունենա նվազագույնը 300 քմ մակերեսով սրահ/դահլիճ, որը պետք է կահավորված լինի առնվազն 250 աթոռով, ունենա բեմ (5\*8 չափի), ապահովված լինի հետևյալ տեխնիկական պարագաներով՝ 1 պրոյեկտոր, 1 լեդ էկրան՝ համակարգչին միանալու հնարավորությամբ` 4,5\*2,5 m (2,5p-2,9p միջակայքում), 4 անլար խոսափող (միկրոֆոն Shure, Samson Sennheiser, Audio Technica կամ համարժեք) և 2 բարձրախոս (դինամիկ՝ EV, JBL, FBT Mitus, RCF HDL կամ համարժեք ձայնային 3 համակարգեր):

Հյուրանոցը պետք է ունենա առնվազն 2 առանձնացված սենյակ՝ նախատեսված հանդիպումների, դասընթացների, պանելային քննարկումների համար՝ յուրաքանչյուրն առնվազն 50 անձի համար՝ հագեցած գույքով և տեխնիկայով (աշխատանքային սեղաններ, աթոռներ, պրոյեկտոր, էկրան):

Անհրաժեշտ է, որ միջոցառման առաջին օրը հյուրանոցում ապահովվի համապատասխան տարածք, առնվազն 1 սեղան և 2 աթոռ՝ մասնակիցների գրանցումը կազմակերպելու համար:

Անհրաժեշտ է նաև, որ հյուրանոցում ապահովվի Տեղեկատվական կենտրոնի (անգլ.՝ Information desk) առկայություն 6-օրյա միջոցառման ամբողջ ընթացքում:

1. **Միջոցառման բացման և փակման արարողությունների նկարագիր**

* **Բացման հանդիսավոր արարողության** ժամանակ անհրաժեշտ է երաժշտության ապահովում՝ լարային քառյակի կամ ջազ նվագախմբի կատարմամբ (երաժշտական գործիքներով և անհրաժեշտ տեխնիկայով)՝ առավելագույնը՝ 1 ժամ տևողությամբ:
* **Բացման հանդիսավոր արարողության** ընթացքում առավելագույնը 130 անձի (մասնակիցներ, կազմակերպիչներ, մասնագետներ, հյուրեր) համար հյուրասիրության կազմակերպում: Հյուրասիրությունը պետք է ներառի առնվազն մսային, ձկնային, պանրային կանապեների և փոքրիկ սենդվիչների, սեզոնային մրգերի և խմորեղենի տեսականու, կոնյակի, կարմիր և սպիտակ գինիների, 3 տեսակի բնական հյութերի, բնական և հանքային ջրի, տաք և սառը սուրճի առկայություն:
* **Փակման պաշտոնական արարողության** ընթացքում առավելագույնը 130 անձի (մասնակիցներ, կազմակերպիչներ, մասնագետներ, հյուրեր) համար հյուրասիրության կազմակերպում: Հյուրասիրությունը պետք է ներառի սեզոնային մրգերի և խմորեղենների տեսականի, շամպայնի, կարմիր և սպիտակ գինիների, 3 տեսակի բնական հյութերի, բնական և հանքային ջրի, տաք և սառը սուրճի առկայություն:
* Փակման պաշտոնական միջոցառումից հետո **գալա-ընթրիքի** կազմակերպում՝ 130 անձի համար ռեստորանում՝ վայրը նախապես համաձայնեցնելով Պատվիրատուի հետ: Ճաշացանկը պետք է ներառի պանրային նախուտեստների տեսականի՝ առնվազն 3 տեսակ, մսային նախուտեստների տեսականի՝ առնվազն 3 տեսակ, բանջարեղենի թարմ տեսականի, ձիթապտղի տեսականի՝ առնվազն 2 տեսակ, աղցաններ՝ առնվազն 3 տեսակ, տաք ուտեստներ՝ առնվազն 3 տարբերակ (խորովածի տեսականի՝ հավի, խոզի և հորթի, պլեճ/ֆրի, խորոված բաջարեղեն և խորոված ստերլեց կամ իշխան), հաց, լավաշ, կիտրոն, կանաչի, սեզոնային մրգի տեսականի, խմիչք՝ առնվազն 3 տեսակի (օղի՝ բարձրակարգ (պրեմիում) սպիրտից թորված, կոնյակ, գինի՝ կարմիր և սպիտակ), 3 տեսակի բնական հյութեր, զովացուցիչ ըմպելիքներ, բնական և հանքային ջուր, տոնական տորթ՝ «Ներուժ 6.0»-ի տարբերանշանով՝ նախատեսված 130 անձի համար (դիզայնը համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ):

Գալա ընթրիքի ժամանակ անհրաժեշտ է DJ-ի ապահովում (երաժշտական գործիքներով և անհրաժեշտ տեխնիկայով)՝ առավելագույնը՝ 4 ժամ տևողությամբ:

**Բոլոր օրերի ճաշացանկերը նախապես պետք է համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ:**

1. **Միջոցառման շրջանակներում սուրճի հյուրասիրություն**

**Սուրճի հյուրասիրության** կազմակերպում միջոցառման վայրի տարածքում՝ դասընթացների և հանդիպումների ողջ ընթացքում՝ **5** օր, առավելագույնը **70** անձի համար (շահառուներ, մասնագետներ, մենթորներ): Սպասարկող անձակազմ անհրաժեշտ չէ:

Սուրճի հյուրասիրությունը ներառում է բնական և հանքային ջուր, հյութ, խմորեղեն/թխվածքաբլիթ, միրգ, շաքարավազ, զովացուցիչ ըմպելիքներ, թեյ, լուծվող սուրճ, այդ թվում՝ մշտապես տաք ջուր ապահովող էլեկտրական սարք կամ ջրի դիսպենսեր, մեկանգամյա օգտագործման միջին չափի թղթե բաժակներ և ափսեներ, սուրճը/թեյը խառնելու համար նախատեսված փայտիկներ, անձեռոցիկ:

1. **Միջոցառման շրջանակներում սննդի ապահովում**

**Նախաճաշ 5 օր, առավելագույնը՝ 100 անձի համար**

Նախաճաշը ներառում է թեյ, սև և լուծվող սուրճ, թթվասեր, կաթնաշոռ, շոկոլադե խյուս, կարագ, ձու, նրբերշիկ, հացահատիկային փաթիլների առնվազն 2 տեսակ, մուրաբաների 2 տեսակ, պանրային նախուտեստների և մսի տեսականի, տաք ուտեստ՝ առնվազն 3 տեսակ (կարտոֆիլի խյուս, հավկիթ, հնդկաձավար, բրինձ, տապակած կանաչ ոլոռ, գյուղական կարտոֆիլ, նրբերշիկ), թարմ սեզոնային բանջարեղենի և մրգի տեսականի (վարունգ, լոլիկ, պղպեղ, գազար, խնձոր, դեղձ, ծիրան, կեռաս, ելակ, բանան, անանաս), 2 տեսակի բնական հյութ, ջուր, հաց, լավաշ, խմորեղեն (շոկոլադե, մրգային):

**Ճաշ 5 օր, առավելագույնը՝ 100 անձի համար**

Ճաշը ներառում է պանրային և մսային նախուտեստ, 2 տեսակ ապուր (բրնձով ապուր, հավով ապուր, թանապուր, բանջարեղենային ապուր, ոսպով ապուր, բորշ), 2 տեսակ աղցան (բանջարեղենային և մսային), 4 տաք ուտեստ (տապակած կարտոֆիլ, տապակած թարմ լոբի, տապակած սմբուկ, սունկ, պղպեղ և լոլիկ, հաճարով փլավ, սպագետտի, հավի միս, քուֆթա, տավարի միս, հավի և խոզի միս ջեռոցում՝ բանջարեղենով, հավի և տավարի կոտլետ), բանջարեղենի և մրգի տեսականի (վարունգ, լոլիկ, պղպեղ, գազար, խնձոր, դեղձ, ծիրան, կեռաս, ելակ, բանան, անանաս), 2 տեսակի բնական և գազավորված հյութեր, ջուր, հաց, լավաշ:

**Ընթրիք 5 օր, առավելագույնը՝ 100 անձի համար**

Ընթրիքը ներառում է 3 տաք ուտեստ (տապակած ձուկ, տապակած սմբուկ պղպեղով, տավարի/հավի միս, կարտոֆիլ, հնդկաձավար, մակարոն, հավի խորտիկներ, հաճարով փլավ, խոզի տապակա, խոզի մսով «Կերուսուս»), պանրային և մսային նախուտեստ, թարմ սեզոնային բանջարեղենի և մրգի տեսականի (վարունգ, լոլիկ, պղպեղ, գազար, խնձոր, դեղձ, ծիրան, կեռաս, ելակ, բանան, անանաս), թխվածքների 3 տեսակ, շոկոլադե խյուս, կարագ, խտացրած կաթ, թեյ, սուրճ, 2 տեսակ հյութ, ջուր, հաց, լավաշ:

**Նախաճաշերի, ճաշերի և ընթրիքների ճաշացանկերը պետք է նախապես համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ:**

1. **Տրանսպորտային ծառայություններ**
   * Միջոցառման առաջին օրը Միջոցառման կազմակերպիչների և մասնակիցների տեղափոխության ապահովում Երևան քաղաքի Վազգեն Սարգսյան 3/3 հասցեից միջոցառման անցկացման վայր՝ առնվազն **120 անձի** համար:
   * Միջոցառման վերջին օրը Միջոցառման կազմակերպիչների և մասնակիցների տեղափոխության ապահովում Միջոցառման անցկացման վայրից Երևան քաղաքի Վազգեն Սարգսյան 3/3 հասցե՝ առնվազն **120 անձի** համար:
   * Միջոցառման բացման և փակման օրերին, ինչպես նաև միջոցառման այլ օրերին (ըստ անհրաժեշտության) լրատվամիջոցների ներկայացուցիչների և այլ հյուրերի տեղափոխության ապահովում Երևան քաղաքի Վազգեն Սարգսյան 3/3 հասցեից Միջոցառման անցկացման վայր և հակառակ ուղղությամբ՝ առնվազն **30** անձի համար:
   * Ըստ անհրաժեշտության՝ բանախոսների տեղափոխության ապահովում Երևան քաղաքի Վազգեն Սարգսյան 3/3 հասցեից Միջոցառման անցկացման վայր և հակառակ ուղղությամբ՝ մինչև **4** անձի համար:
   * Մշակութային այցերի ապահովում Միջոցառման անցկացման վայրից առավելագույնը 100 կմ հեռավորությամբ՝ առնվազն **100 անձի** համար՝ զբոսավարի ուղեկցությամբ:

Շրջայցերը պետք է իրականացվեն սարքին և մաքուր վիճակում գտնվող հարմարավետ տրանսպորտային միջոցներով՝ ավտոբուսներ և/կամ միկրոավտոբուսներ, մարդատար մեքենա: Տեղափոխությունները պետք է կազմակերպվեն MAN, NEOPLAN, MERCEDES կամ համարժեք մակնիշների արտադրության բարձրակարգ ավտոբուսներով կամ միկրոավտոբուսներով: Նրանք պետք է հագեցած լինեն օդակարգավորման համակարգով, բարձրախոսով, ամրագոտիներով: Տրանսպորտային միջոցի տեխնիկական անսարքության դեպքում այն պետք է փոխարինվի համանման այլ տրանսպորտային միջոցով՝ առավելագույնը 1 ժամվա ընթացքում:

1. **Ծրագրի մշակութային բաղադրիչի կազմակերպում**

Մշակութային բաղադրիչի շրջանակում անհրաժեշտ է ներառել ազգային պարերի ուսուցում՝ 2 պարուսույցի մասնակցությամբ` (պարուսույցների ընտրությունը նախապես համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ)՝ համապատասխան տեխնիկայի ապահովմամբ՝ առնվազն 3 օր` 2 ժամ տևողությամբ:

Միջոցառման շրջանակներում նախատեսված են այցեր մշակութային վայրեր և հաստատություններ, որոնց ընթացքում անհրաժեշտ է ապահովել զբոսավարի ուղեկցություն:

1. **Տեսալուսանկարահանման ապահովում**

Ծրագրի տեսալուսանկարահանման համար անհրաժեշտ է առնվազն 1 լուսանկարիչ, 2 տեսանկարահանող և 1 լրագրող:

Տեսալուսանկարահանումներն իրականացվելու են ծրագրի անցկացման համար ընտրված քաղաքում, նաև՝ Երևանում, ներառում են ոչ աշխատանքային օրեր և ժամեր:

Ծրագրի ավարտից առավելագույնը 30 օր հետո Կատարողը պետք է Պատվիրատուին տրամադրի ծրագրի վերաբերյալ ամփոփիչ տեսաֆիլմ՝ առնվազն 15 րոպե տևողությամբ:

Տեսաֆիլմում ներառելու համար Կատարողը պետք է կազմակերպի հարցազրույցների անցկացում ծրագրի մասնակիցների, նախարարության ղեկավար կազմի, պատասխանատու ստորաբաժանման աշխատակիցների, դասախոսների հետ՝ ծրագրի վերաբերյալ տպավորությունները ներկայացնելու նպատակով:

Նախքան նկարահանումների մեկնարկը Կատարողը պարտավոր է Պատվիրատուին ներկայացնել ֆիլմի նախնական սցենարային տարբերակը և կատարել Պատվիրատուի կողմից ներկայացված փոփոխությունները: Կատարողը պարտավոր է ապահովել ֆիլմի սցենարական պլանի տարբերակ, տեսանկարահանում, ֆիլմի մոնտաժ, երաժշտական ձևավորում, լրագրողական/հետկադրային տեքստի պատրաստում և ձայնագրում, ենթագրերի տեղադրում:

Ֆիլմը պետք է Պատվիրատուին տրամադրվի անգլերեն և ռուսերեն ենթագրերով, Կատարողը

պարտավոր է իրականացնել թարգմանությունը:

Եթե տեսաֆիլմն ունի լրագրողական տեքստ, Կատարողը նախապես պետք է այն համաձայնեցնի Պատվիրատուի հետ:

Ֆիլմը պետք է համապատասխանի հետևյալ չափորոշիչներին՝

• նկարահանումները 4k ֆորմատով, 25fps չափանիշներով,

• բոլոր տեսարանների անցումներում ձայնային «ինտերշումի» գործածություն,

• տեսաֆիլմերում օգտագործվող երաժշտական կտորները՝ գնված և հեղինակային իրավունքի

պահպանմամբ,

• լուսային սարքավորումների, ձայնային սարքավորումների, կցվող խոսափողների ապահովում,

• տեքստ՝ ձայնի և պատկերի հետ բովանդակային և պատկերավոր առավելագույն պարզ համադրում, ձայնային, անիմացիոն, գրաֆիկական և այլ լուծումներով։

Ֆիլմը պետք է ունենա վիզուալ փակում և բացում, ձայնային ձևավորում, շապիկ:

Անհրաժեշտության դեպքում Կատարողը կիրականացնի դրոնով նկարահանումներ՝ իր կողմից ձեռքբերված դրոնով նկարահանման թույլտվությամբ։ Նկարահանումների ընթացքում Կատարողը պետք է ապահովի 2 տեսախցիկ՝ կադրին համապատասխան օբյեկտիվներով:

Լրագրողը պարտավոր է իրականացնել անգլերեն և ռուսերեն լեզուներով հարցազրույցներ, եթե մասնակիցները չեն տիրապետում հայերենին։

Պատվիրատուն իրավունք ունի մինչև տեսաֆիլմի վերջնական տարբերակի հաստատումը կատարել՝ անհրաժեշտության դեպքում, առավելագույնը 5 անգամ դիտարկում և/կամ փոփոխություն՝ նախապես Կատարողի հետ ձեռքբերված պայմանավորվածության համաձայն։ Կատարողը պարտավոր է տրամադրել Պատվիրատուին ֆիլմի համար իրականացրած նաև նկարահանումների չմոնտաժված ամբողջական նյութերը կոշտ կրիչով:

Փակման արարողության ժամանակ ցուցադրելու նպատակով Կատարողը պարտավոր է Պատվիրատուին տրամադրել ծրագիրը ներկայացնող ամփոփ տեսանյութ՝ մինչ 5 րոպե տևողությամբ:

Պրոֆեսիոնալ տեսախցիկով լուսանկարահանումներից հետո յուրաքանչյուր օրվա ավարտին Կատարողը պարտավոր է Պատվիրատուին տրամադրել տվյալ օրվա նկարահանումների մշակված լուսանկարները: Յուրաքանչյուր օրվա համար Կատարողը Պատվիրատուին պետք է տրամադրի առավելագույնը 30 մշակված լուսանկար և չմշակված մնացյալ լուսանկարները:

**Lուսանկարները պետք է.**

1. Պարունակեն ծրագրի բրենդային տարրերը՝ ծրագրի լոգոյով իրերը (բաներ, նոթատետր, հագուստ և այլն),

2. Միջոցառման բոլոր մասնակիցների, հյուրերի, կազմակերպիչների խոշոր/պորտրետային պլաններով լուսանկարներ,

3. Խմբերի միջին պլանով լուսանկարներ,

4. Հավաքատեղիների, այցելած վայրերի ընդհանուր պլանները, որպեսզի ֆոտոյից հասկանալի լինի, թե որտեղ է իրականանում գործողությունը,

5. Դասերի, հանդիպումների, այցերի ավարտին բոլոր մասնակիցների խմբակային պատկերները,

6. Կարևոր է, որ մասնակիցները և հրավիրված հյուրերը նկարահանվեն խոշոր և միջին պլաններով:

Կատարողը պարտավոր է տրամադրել լուսանկարներն ամբողջությամբ՝ բարձր որակով։ Լուսանկարները պետք է լինեն վառ և բնական գույներով, պատկերը պետք է լինի հստակ, լույսից չվառված:

**9.Անհրաժեշտ պարագաների և տպագրության ապահովում**

**Բոլոր պարագաների չափերը, ձևերը և դիզայնը նախապես անհրաժեշտ է համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ:**

* **Հուդի** (առնվազն 50% բամբակ)՝ շղթայով, առանց գլխարկի՝ ծրագրի տարբերանշանով, գույնը՝ մուգ կապույտ՝ **120 հատ (XS, S, M, L, XL, XXL չափսերի․ քանակները կտրամադրվեն լրացուցիչ),**
  + - **Ուսապարկ**՝ առնվազն 15-20 լիտր տարողությամբ, ծրագրի տարբերանշանով, գույնը՝ մուգ կապույտ կամ սև՝ **120 հատ,**
  + **Նոթատետր**՝ կոշտ կազմով, 21\*15սմ (А5) չափսի, հորիզոնական բացվող, առանց գծերի, առնվազն 100 էջ, գույնը՝ մուգ կապույտ, ծրագրի տարբերանշանով՝ **120 հատ,**
  + **Գրիչ՝** կապույտ միջուկով՝ ծրագրի տարբերանշանով, գույնը՝ մուգ կապույտ, **120 հատ,**
  + **Անվանաքարտ** (Բեյջ) + ժապավեն, անփայլ 9\*13սմ չափերով, ծրագրի տարբերանշանով՝ **120 հատ,**
  + **Վկայական**՝ Թուղթը՝ А4 ձևաչափի, օֆսեթային, 250±10 գ/մ 2 խտությամբ: Գույնը՝ սպիտակ, տպագրությունը՝ միակողմանի, գունավոր: Դիմերեսին՝ ՀՀ զինանշանը՝ գունավոր, բարձրությունը՝ 4 ±0,5 սմ, լայնությունը՝ 4,5 ± 0,5 սմ՝ վերևի հատվածում, և նախարարության անվանումը: Վկայականի վրա կտպագրվի մասնակցությունը հավաստող տեքստ (տառաչափերը, տպագրվող տեքստի բովանդակությունը և տարբերանշանի էլեկտրոնային տարբերակը կտրամադրվի Պատվիրատուի կողմից՝ էլ.տարբերակով՝ PDF, CDR ձևաչափով): Նմուշը նախապես համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ՝ **120 հատ,**
  + **Թղթապանակ**՝ նախատեսված A4 (210x297մմ) ձևաչափի թղթերի (վկայականների) համար՝ հորիզոնական ձևով: Թուղթը՝ A4 ձևաչափի, օֆսեթային, առնվազն 240 գ/քմ խտությամբ, գույնը՝ մուգ կապույտ: Թղթապանակը ներսից՝ ներքևի մասում, պետք է ունենա չորս անկյուններում կտրվածք՝ А4 ֆորմատի փաստաթղթի համար նախատեսված: Տպագրությունը՝ միակողմանի, դիմերեսին՝ կենտրոնում, ՀՀ զինանշանը և նախարարության անվանումը: Հայաստանի զինանշանի տպագրությունը՝ սպիտակ/ոսկեգույն՝ 3 x 4սմ±0,5սմ (լայնություն, բարձրություն): Թղթապանակի վրա տպագրվող տեքստը՝ ոսկեգույն/սպիտակ, տառաչափերը՝ 0,9 x 1սմ±0,2 սմ (լայնություն, բարձրություն) նախապես համաձայնեցնել Պատվիրատուի հետ: Պատվիրատուի կողմից կտրամադրվի զինանշանի և գրառման նմուշի էլ.տարբերակը՝ PDF, CDR ձևաչափով՝ **120 հատ:**
  + **Հաղթական սերտիֆիկատներ`** տպագրված ՊՎՔ-ի վրա, ծրագրի տարբերանշանով, չափը՝ 80\*40սմ՝ **6** հատ,
* **Կրծքանշան**՝ նյութը՝ մետաղե, ձևը՝ քառակուսի, չափսը՝ 2x2 սմ, արծաթագույն, դիմերեսին միջոցառման անվանում՝ 0.5 ± 0.1մմ տառաչափով, գույնը՝ սև: Հետին մասը ամրացվում է մետաղական ամրակով, ծրագրի տարբերանշանով՝ **120 հատ,**
  + Հուշանվերներ՝ ֆոտոկրիստալ անհատական փորագրությամբ, ծրագրի տարբերանշաններով՝ **16 հատ,**
* **Անձրևանոց՝** ջրակայուն կամ ջրի ներգործությանը չենթարկվող, մարմնի վերին մասի համար նախատեսված անձրևից քողարկվելու վերնահագուստ, գույնը՝ մուգ կապույտ կամ սև, ծրագրի տարբերանշանով` **120 հատ,**
* **Թղթե տոպրակներ՝** 250±10 գ/մ 2 խտությամբ, ուղղահայաց, չափսը՝ 40 x 26 x 11սմ բռնակները՝ թղթե, գույնը՝ մուգ կապույտ՝ կենտրոնական հատվածում, Պատվիրատուի տարբերանշանը: Թղթե տոպրակի վրա կտպագրվի տեքստ` առավելագույնը 5 բառ (տառաչափերը, տպագրվող տեքստի բովանդակությունը և տարբերանշանի էլեկտրոնային տարբերակը կտրամադրվի Պատվիրատուի կողմից՝ էլ.տարբերակով՝ PDF, CDR ձևաչափով)՝ **20** հատ,
* ՀՀ ԲՏԱ նախարարության, գործընկերների և Ծրագրի տարբերանշաններով գունավոր բաներներ՝ **3 հատ** (2 հատ՝ չափերը՝ 300\*200սմ, 1 հատ՝ 150\*200),
* Ֆլիպչարտ` իր հենակով՝ **3 հատ**,
* A4 ֆորմատի թուղթ՝ **2 տուփ**,
* Մարկեր թղթի համար՝ առնվազն 3 գույնի (դեղին, կանաչ, մանուշակագույն)՝ **20 հատ,**
* Կպչուն թղթեր՝ **25 հատ:**

**Վերոնշյալ կետերում նշված պարագաների փաթեթները պատրաստ վիճակում անհրաժեշտ է ներկայացնել Պատվիրատուին՝ միջոցառման անցկացման օրվանից առնվազն 10 օր առաջ:**

1. **Պահանջվող մասնագետներ**

Համաժամանակյա թարգմանության ապահովում (հայերեն-անգլերեն, անգլերեն-հայերեն, հայերեն-ռուսերեն, ռուսերեն-անգլերեն)` **120** թարգմանչական սարքերի և այլ տեխնիկական միջոցների առկայությամբ:

* + Հաղորդավարի ապահովում բացման և փակման արարողությունների ժամանակ՝ Պատվիրատուի հետ նախապես համաձայնեցնելով:

**\* Ծրագրի շրջանակում ձեռք բերված բոլոր պարագաները մնում են Պատվիրատուին:**

### **Միջոցառման վերաբերյալ կարևոր տվյալներ**

|  |  |
| --- | --- |
| *Միջոցառման անցկացում՝* | 2025 թ․, սեպտեմբերի 22-27 |
| *Միջոցառման անցկացման վայր՝* | Հայաստան (Դիլիջան, Ջերմուկ կամ Ծաղկաձոր) |
| *Միջոցառման լեզուն՝* | Հայերեն, անգլերեն և ռուսերեն |
| *Մասնակից թիմերի թիվ՝* | Մինչև 35 |
| *Միջոցառման մասնակիցների ընդհանուր թիվ* | Մինչև 120 |

**Ռուսերեն**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**К ЗАЯВКЕ НА ЗАКУПКУ УСЛУГ**

**связанных с проведением мероприятий в рамках программы «Неруж 6.0» для удовлетворения потребностей Министерства высокотехнологической промышленности Республики Армения на 2025 год**

Программа «Неруж 6.0» направлена на развитие и обогащение стартап-экосистемы Республики Армения посредством содействия притоку инновационных и технологических стартапов из армянской диаспоры.

Реализация программы запланирована на период **с 22 по 27 сентября 2025 года** и должна быть организована в одном из следующих городов: Дилижан, Джермук или Цахкадзор.

Проведение мероприятий и размещение участников должны быть обеспечены в пределах одной и той же локации, в пределах территории проведения программы.

Повестка мероприятия будет предварительно предоставлена Заказчиком.

Организатор обязуется осуществить перечисленные ниже мероприятия, связанные с реализацией программы **«Неруж 6.0»**, предварительно согласовав все действия с Заказчиком.

Исходя из вышеизложенного, Организатор несёт ответственность за реализацию организационной части программы в полном объёме.

**Закупка услуг в рамках мероприятия, включая услуги, связанные с его организацией**

1. **Участники программы:**

* Участники - 70 (35 команд, по 2 участника в каждой),
* Заказчик - 18 человек,
* Команда акселератора – 8 человек,
* Менторы - 5 человек,
* Хореографы - 2 человека,
* Почётные гости - 20 человек․

1. **Описание места проведения программы:**

Прибытие участников в гостиницу предусмотрено на 22 сентября 2025 года, отъезд – 27 сентября 2025 года.

Для всех 120 участников необходимо обеспечить индивидуальное размещение в гостиничных номерах с предоставлением условий проживания на 5 ночей и 6 дней.

Гостиница должна быть оснащена системой безопасности и вентиляции, высокоскоростным интернетом (Wi-Fi), службой уборки, действующим медицинским пунктом, полностью укомплектованным средствами первой помощи. Также необходимо обеспечить круглосуточное присутствие дежурного врача на территории гостиницы.

Номера гостиницы должны быть оборудованы комфортной мебелью, отдельной ванной комнатой (душевой кабиной и санузлом), а также круглосуточным горячим и холодным водоснабжением.

Ванные комнаты ежедневно должны быть обеспечены всеми необходимыми принадлежностями: одноразовыми зубной щёткой и зубной пастой, жидким мылом, гелем для душа и шампунем, тапочками из полотна, банными полотенцами и феном. Все санитарные условия должны соответствовать установленным нормам.

Гостиница должна обеспечить организацию трёхразового питания (завтрак, обед, ужин) для 100 человек. Помещение, предназначенное для приёма пищи, должно быть чистым, комфортным и соответствовать всем санитарным нормам.

Для надлежащей организации церемоний открытия и закрытия программы необходимо, чтобы гостиница располагала конференц-залом общей площадью не менее 300 кв.м, оснащённым сценой, не менее чем 250 стульями и 3 микрофонами.

В гостинице требуется наличие не менее 2 отдельных залов, предназначенных для проведения рабочих встреч, обучающих сессий и панельных дискуссий. Каждый зал должен вмещать не менее 50 человек и быть полностью оборудован необходимой мебелью и техническими средствами, включая рабочие столы, стулья, проектор, флипчарт с подставкой, бумагу для заметок и маркеры не менее 3 цветов.

В день открытия мероприятия гостиница обязана предоставить оборудованное пространство для регистрации участников, включая не менее 1 стола и двух стульев.

Также необходимо обеспечить функционирование Информационного центра (Information Desk) на территории гостиницы в течение всех 6 дней мероприятия.

1. **Описание церемоний открытия и закрытия мероприятия**

* В рамках торжественной церемонии открытия необходимо обеспечить музыкальное сопровождение в исполнении струнного квартета или джазового ансамбля (с использованием музыкальных инструментов и соответствующего звукового оборудования), продолжительностью не более 1 часа.
* В ходе церемонии открытия предусмотрена организация официального приёма для максимум 130 лиц, включая участников, организаторов, приглашённых специалистов и гостей. Приём должен включать ассортимент закусок, в том числе канапе с мясной, рыбной и сырной начинкой, мини-сэндвичи, сезонные фрукты, кондитерские изделия, а также широкий выбор напитков: коньяк, красное и белое вино, три вида натуральных соков, питьевая и минеральная вода, горячий и холодный кофе.
* В рамках официальной церемонии закрытия мероприятия необходимо организовать приём для максимум 130 лиц (участников, организаторов, специалистов и гостей). Меню приёма должно включать: ассортимент сезонных фруктов, кондитерские изделия, шампанское, красное и белое вино, три вида натуральных соков, питьевая и минеральная вода, горячий и холодный кофе.
* По завершении официальной церемонии закрытия мероприятия необходимо организовать гала-ужин для 130 участников в ресторане, место проведения которого должно быть предварительно согласовано с Заказчиком. Меню гала-ужина должно включать: ассортимент сырных закусок (не менее 3 наименований), ассортимент мясных закусок (не менее 3 наименований), свежие овощи, ассортимент оливок/маслин (не менее 2 видов), салаты (не менее 3 наименований), горячие блюда (не менее 3 разновидностей), включая шашлык (куриный, свиной, телячий), жареный или печёный картофель, запечённые овощи, жареную стерлядь либо форель, хлебобулочные изделия (в том числе лаваш), лимон, свежую зелень, ассортимент сезонных фруктов, алкогольные напитки (не менее 3 видов), включая водку, произведённую на основе высококачественного спирта, коньяк, красное и белое вино, три вида натуральных соков, прохладительные безалкогольные напитки, природную и минеральную воду, а также праздничный торт с логотипом **«Неруж 6.0»**, рассчитанный на 130 персон (дизайн торта подлежит предварительному согласованию с Заказчиком). Во время гала-ужина должно быть обеспечено музыкальное сопровождение в исполнении профессионального диджея с соответствующим музыкальным и техническим оборудованием, продолжительностью не более четырёх часов.

**Все варианты меню, включая ежедневное питание, подлежат обязательному предварительному согласованию с Заказчиком.**

1. **Организация кофе-брейков в рамках мероприятия**

В течение всего периода проведения мероприятия (5 дней) необходимо обеспечить организацию кофе-брейков на территории проведения учебных занятий и рабочих встреч для количества участников, не превышающего 70 человек (включая участников, специалистов и менторов). Услуги обслуживающего персонала не требуются.

Кофе-брейк должен включать следующее: природная и минеральная вода, натуральные соки, кондитерские изделия (выпечка/печенье), сезонные фрукты, сахар, прохладительные напитки, чай, растворимый кофе, а также оборудование для бесперебойного обеспечения горячей водой (электрический нагреватель или диспенсер), одноразовая посуда среднего размера (бумажные стаканы и тарелки), деревянные палочки для размешивания напитков и бумажные салфетки.

1. **Организация питания в рамках мероприятия**

**Завтрак - 5 дней, максимум для 100 человек**

Меню завтрака должно включать: чай, чёрный и растворимый кофе, сметану, творог, шоколадную пасту, сливочное масло, яйца, сосиски, не менее двух видов злаковых хлопьев, два вида варенья, ассорти из сыров и мясных закусок, не менее трёх видов горячих блюд (например, картофельное пюре, варёные яйца, гречневая каша, рис, жареный зелёный горошек, картофель по-домашнему, сосиски), а также свежие сезонные овощи и фрукты (огурцы, помидоры, перец, морковь, яблоки, персики, абрикосы, черешня, клубника, бананы, ананас), два вида натуральных соков, питьевая вода, хлеб, лаваш, кондитерские изделия (включая шоколадные и фруктовые десерты).

**Обед - 5 дней, максимум для 100 человек**

Обеденное меню должно включать: ассортимент сырных и мясных закусок, два вида первых блюд (суп с рисом, куриный суп, суп на основе мацони, овощной суп, суп с чечевицей, борщ), два вида салатов (овощной и мясной), четыре вида горячих блюд, в числе которых: жареный картофель, жареная стручковая фасоль, жареные баклажаны, грибы, перец и помидоры, гречневый плов, спагетти, куриное мясо, кюфта, говядина, запечённая курица и свинина с овощами, котлеты из курицы и говядины. Также необходимо предусмотреть ассортимент свежих овощей и фруктов (огурцы, помидоры, болгарский перец, морковь, яблоки, персики, абрикосы, черешня, клубника, бананы, ананас), два вида натуральных и газированных соков, питьевую воду, хлеб и лаваш.

**Ужин - 5 дней, максимум для 100 человек**

Меню ужина должно включать: три горячих блюда (жареная рыба, жареные баклажаны с перцем, говядина и/или куриное мясо, картофель, гречневая каша, макаронные изделия, куриные закуски, плов с гречкой, жареная свинина, фирменное блюдо «Керусус» со свининой), сырные и мясные закуски, ассортимент свежих сезонных овощей и фруктов (огурцы, помидоры, болгарский перец, морковь, яблоки, персики, абрикосы, черешня, клубника, бананы, ананас), три вида кондитерских изделий, шоколадную пасту, сливочное масло, сгущённое молоко, чай, кофе, два вида сока, воду, хлеб и лаваш.

**Меню завтраков, обедов и ужинов подлежат обязательному предварительному согласованию с Заказчиком.**

1. **Транспортные услуги**

* В первый день мероприятия необходимо обеспечить транспортировку организаторов и участников мероприятия от адреса г. Ереван, ул. Вазгена Саргсяна 3/3 до места проведения мероприятия (для не менее чем 100 человек).
* В последний день мероприятия необходимо обеспечить обратную транспортировку организаторов и участников от места проведения мероприятия до адреса г. Ереван, ул. Вазгена Саргсяна 3/3 (для не менее чем 100 человек).
* В дни открытия и закрытия мероприятия, а также в другие дни мероприятия (по необходимости), необходимо обеспечить транспортировку представителей средств массовой информации и других приглашённых гостей от адреса г. Ереван, ул. Вазгена Саргсяна 3/3 до места проведения мероприятия и обратно (для не менее чем 100 человек).
* По мере необходимости должна быть организована транспортировка спикеров (до 4 человек) от адреса г. Ереван, ул. Вазгена Саргсяна 3/3 до места проведения мероприятия и обратно.
* Также требуется организация культурных выездов из места проведения мероприятия на расстояние до 100 км, с обязательным сопровождением квалифицированного экскурсовода (для не менее чем 100 человек).

Все перевозки должны осуществляться на технически исправных, чистых и комфортабельных транспортных средствах: автобусах, микроавтобусах и/или легковых автомобилях. Предпочтение отдается автобусам и микроавтобусам марок MAN, NEOPLAN, MERCEDES либо эквивалентного уровня. Все транспортные средства должны быть оборудованы системой кондиционирования воздуха, микрофоном, ремнями безопасности. В случае технической неисправности транспортного средства оно должно быть заменено на аналогичный транспорт не позднее чем в течение 1 часа.

1. **Организация культурной составляющей программы**

В рамках реализации культурного компонента мероприятия необходимо предусмотреть проведение обучающих занятий по национальным танцам с участием 2 профессиональных хореографов. Кандидатуры хореографов подлежат обязательному предварительному согласованию с Заказчиком. Занятия должны проводиться с использованием соответствующего технического обеспечения, продолжительностью не менее 3 дней по 2 часа ежедневно.

В рамках мероприятия также запланированы экскурсии в культурные учреждения и достопримечательности, во время которых необходимо обеспечить сопровождение квалифицированного экскурсовода.

1. **Обеспечение фото- и видеосъёмки**

Для проведения фото- и видеосъёмки в рамках программы необходимо привлечение не менее 1 фотографа, 2 операторов и 1 журналиста.

Съёмки будут проводиться как в городе, выбранном в качестве площадки для проведения мероприятия, так и в г. Ереван, включая выходные дни и внерабочее время.

Не позднее чем через 30 дней после завершения программы Исполнитель обязан предоставить Заказчику итоговый видеоролик о программе продолжительностью не менее 15 минут.

В целях включения в итоговый видеоматериал Исполнитель обязан организовать проведение интервью с участниками программы, руководящим составом Министерства, представителями ответственного структурного подразделения и преподавателями с целью представления впечатлений о программе.

До начала проведения видеосъёмок Исполнитель обязан представить Заказчику предварительный вариант сценарного плана фильма и обеспечить внесение всех изменений и корректировок, предоставленных Заказчиком. Исполнитель также несёт обязательство обеспечить полный цикл производства видеоматериала, включая разработку окончательного сценарного плана, осуществление съёмочного процесса, видеомонтаж, музыкальное оформление, подготовку и озвучивание журналистского/закадрового текста, а также размещение субтитров.

Готовый видеоматериал должен быть предоставлен Заказчику с субтитрами на английском и русском языках, при этом Исполнитель обеспечивает перевод видеоматериала.

В случае, если видеоролик будет содержать журналистский текст, он подлежит обязательному предварительному согласованию с Заказчиком.

Видеофильм должен соответствовать следующим техническим и содержательным требованиям:

* cъёмка должна осуществляться в формате 4K с частотой 25 кадров в секунду,
* использование звуковых интершумов при переходах между сценами,
* использование музыкальных фрагментов, используемых в видеоматериалах, с соблюдением авторских прав,
* Обеспечение светового и звукового оборудования, а также петличных микрофонов.
* Содержание текста должно быть максимально согласовано по смыслу и визуальному восприятию с изображением и звуком, с использованием звуковых, анимационных, графических и других визуальных решений.

Готовый видеоматериал должен включать полноценные вступительную и финальную визуальные заставки, а также титульный кадр (шапку).

При необходимости Исполнитель осуществляет аэровидеосъёмку с использованием дрона, при наличии соответствующего разрешения на съёмку, полученного Исполнителем. Во время съёмочного процесса Исполнитель обязан обеспечить наличие 2 видеокамер с объективами, соответствующими композиционным требованиям кадра. На протяжении всего периода видеосъёмки обязательным является присутствие оператора, режиссёра и журналиста.

Журналист обязан проводить интервью на английском и русском языках в случае, если участники не владеют армянским.

Заказчик вправе, при необходимости и на основании предварительной договорённости с Исполнителем, внести изменения и/или представить замечания к видеоматериалу не более 5 раз до момента утверждения финальной версии видеоролика.Исполнитель обязан предоставить Заказчику все отснятые материалы, не подвергшиеся монтажу, на жёстком носителе.

Исполнитель обязан предоставить Заказчику итоговый видеоролик, подготовленный для демонстрации во время церемонии закрытия мероприятия, продолжительностью до 5 минут.

По завершении каждой фотосъёмки, проведённой с использованием профессионального оборудования, Исполнитель обязан в течение следующего дня предоставить Заказчику обработанные фотографии, полученные в результате съёмки предыдущего дня. За каждый день мероприятия Исполнитель должен предоставить не более 30 обработанных фотографий, а также все оставшиеся необработанные фотографии.

По согласованию с Заказчиком Исполнитель также обязуется предоставить анонсную (краткую) версию видеоматериала

**Фотографии должны соответствовать следующим критериям:**

1. Наличие в кадре брендированных элементов программы — предметов с логотипом (бейджи, блокноты, элементы одежды и прочее);
2. Крупноплановые фотографии всех участников мероприятия, приглашённых гостей и представителей организаторов;
3. Фотографии команд в среднем плане;
4. Фотоснимки с общими планами мест проведения мероприятий и посещаемых объектов, обеспечивающие визуальное понимание локации.
5. Групповые фотографии всех участников, сделанные по завершении учебных сессий, встреч и выездных мероприятий;
6. Обязательное представление крупных и средних планов с фотографиями приглашённых лиц и участников мероприятия.

Фотографии должны быть выполнены в высоком качестве, с естественной цветопередачей, высокой чёткостью изображения и без признаков пересвета или нарушений освещения.

1. **Обеспечение необходимыми принадлежностями и печатных материалов**

Все размеры, формы, материалы и элементы дизайна перечисленных изделий подлежат обязательному предварительному согласованию с Заказчиком.

* Худи (состав не менее 50% хлопка), на молнии, без капюшона, с логотипом программы, цвет - тёмно-синий, количество - 120 штук (размеры: XS, S, M, L, XL, XXL; точное распределение размеров будет предоставлено дополнительно),
* Рюкзак вместимостью не менее 15 - 20 литров, с логотипом программы, цвет - тёмно-синий или чёрный, количество 120 штук,
* Блокнот в твёрдой обложке, размер 21×15 см (формат A5), горизонтального раскрытия, без линовки, не менее 100 страниц, цвет - тёмно-синий, с логотипом программы, в количестве 120 штук,
* Ручка с синим стержнем, с логотипом программы, цвет - тёмно-синий, в количестве 120 штук;
* Именной бейдж + лента, матовая, размер 9×13 см, с логотипом программы, в количестве 120 штук,
* **Сертификат**: Бумага формата A4, офсетная, плотностью 250±10 г/м², белого цвета. Печать – односторонняя, полноцветная. На лицевой стороне, в верхней части, размещается цветное изображение Государственного герба Республики Армения (высота – 4 ±0,5 см, ширина – 4,5 ±0,5 см), а также наименование Министерства. На сертификате будет напечатан текст, подтверждающий участие (размеры шрифта, содержание текста и электронный макет логотипа будут предоставлены Заказчиком в форматах PDF и CDR). Макет необходимо предварительно согласовать с Заказчиком, в количестве 120 штук.
* **Папка**: Предназначена для размещения документов формата A4 (210×297 мм) в горизонтальной ориентации. Изготовлена из офсетной бумаги плотностью не менее 240 г/м², цвет – тёмно-синий. Внутри, в нижней части, предусмотрены вырезы в четырёх углах для фиксации документа формата A4. Печать – односторонняя, на лицевой стороне по центру размещаются Государственный герб Республики Армения и наименование Министерства. Герб печатается в белом или золотистом цвете, размерами 3 × 4 см ±0,5 см (ширина × высота). Текст печатается в золотистом или белом цвете, с размерами шрифта 0,9 × 1 см ±0,2 см (ширина × высота). Макет надписей и герба подлежит обязательному предварительному согласованию с Заказчиком. Электронный макет предоставляется Заказчиком в форматах PDF и CDR, в количестве 120 штук.
* **Сертификаты победителей** – отпечатаны на пенокартоне (ПВХ), с логотипом программы, размером 80×40 см, в количестве 6 штук.
* **Нагрудной значок** – изготовлен из металла, форма – квадратная, размер – 2×2 см, цвет – серебристый. На лицевой стороне – название мероприятия, напечатанное чёрным цветом, размер шрифта – 0,5 ± 0,1 мм. Задняя часть оснащена металлическим зажимом. На значке размещён логотип программы, в количестве 120 штук.
* **Памятные сувениры** – фотокристаллы с индивидуальной гравировкой и логотипами программы, в количестве 16 штук.
* **Дождевики** – водонепроницаемые или устойчивые к воздействию влаги накидки, предназначенные для защиты верхней части тела от дождя. Цвет – тёмно-синий или чёрный. На каждом изделии нанесён логотип программы, в количестве 120 штук.
* **Бумажные пакеты** - вертикальной ориентации, изготовлены из бумаги плотностью 250±10 г/м², размер - 40 × 26 × 11 см, ручки - бумажные. Цвет изделия - тёмно-синий. В центральной части размещается логотип Заказчика. На пакете будет напечатан текст (не более 5 слов). Размер шрифта, содержание текста, а также электронные версии логотипа предоставляются Заказчиком в форматах PDF и CDR. Общее количество - 20 штук.
* **Цветные баннеры** с логотипами Министерства высокотехнологичной промышленности Республики Армения, партнёров и Программы - 3 экземпляра, из которых: 2 баннера размером 300 × 200 см;1 баннер размером 150 × 200 см.
* **Флипчарты с подставками** - 3 штуки,
* **Бумага формата A4** - 2 упаковки,
* **Маркеры для бумаги** - не менее 3 цветов (жёлтый, зелёный, фиолетовый), всего 20 штук,
* **Самоклеящиеся листочки** - 25 штук.

**Указанные выше материалы и принадлежности должны быть предоставлены Заказчику в готовом виде не позднее чем за 10 дней до начала мероприятия.**.

1. **Требуемые специалисты**

* Обеспечение услуг синхронного перевода (армянский–английский, английский-армянский, армянский-русский, русский-английский) с предоставлением 120 комплектов оборудования для перевода и сопутствующих технических средств.
* Обеспечение ведущего для церемоний открытия и закрытия мероприятия - кандидатура подлежит предварительному согласованию с Заказчиком.

**Все материалы и принадлежности, приобретённые в рамках Программы, остаются в распоряжении Заказчика.**

**Важная информация о мероприятии**

|  |  |
| --- | --- |
| *Проведение мероприятия:* | 22-27 сентября 2025 г. |
| *Место проведения:* | Армения (город Дилижан, Джермук или Цахкадзор) |
| *Рабочие языки мероприятия:* | армянский, английский и русский |
| *Количество участвующих команд:* | *до 35* |
| *Общее количество участников мероприятия:* | до 120 |