附件1

**活动任务清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **内容** | **明细** | **数量** | **任务要求** |
| 1 | 中法美食之夜活动开场 | 场地租赁及搭建 | 活动场地租赁 | 1 | 中法美食品鉴和30道海南菜展示发布2个场地，面积不小于500平米，含贵宾室至少1间。 |
| 场地布置搭建 | 1 | 含舞台、立式讲台、麦克风、音控台和音箱等配套设备。 |
| LED屏幕租赁 | 15 | 屏幕面积不小于15平米。 |
| 暖场视频及背景主画面 | 设计制作暖场视频 | 5 | 视频内容5分钟以上。 |
| 设计制作活动主画面 | 1 | 背景主画面设计制作。 |
| 主持人 | 活动主持人 | 1 | 中法双语主持人 |
| 活动材料、座签、证件 | 活动手册 | 100 | 收集整理文字材料、编辑排版校对等。 |
| 座签 | 80 | 嘉宾座椅牌80个。 |
| 证件 | 80 | 制作设计嘉宾及选手证件80个。 |
| 活动指示牌 | 10 | 活动外围指示牌和活动现场指示牌不少于10个。 |
| 2 | 中法名厨烹饪技艺交流和中法美食品鉴 | 活动现场氛围设计、布置及安装 | 活动现场氛围设计、布置 | 1 | 现场灯光、装饰、桌布等设计与布置 |
| 活动现场安装及撤展 | 6 | 进场安装及撤展。 |
| 厨房厨具租赁 | 两个厨房和两套餐具 | 2 | 内场中法美食之夜厨师团队的厨房、厨具；外场30道菜厨师团队厨房、厨具。 |
| 食材及物料运输 | 80人品鉴食材 | 80 | 中法特色美食食材，需满足80人需求。 |
| 运输车辆 | 活动现场物料运输 | 2 | 不少于2辆现场物料运输车辆。 |
| 活动摄影 | 活动现场摄影 | 2 | 现场固定机位1个，流动机位一个。 |
| 主厨及助理及现场服务人员 | 中法名厨现场烹饪 | 10 | 6名主厨、4名助理进行中法美食烹饪技艺交流、制作中法美食。 |
| 现场服务人员 | 16 | 服务活动现场80名嘉宾。 |
| 艺术表演 | 弦乐四重奏 | 1 | 晚宴期间进行穿插演奏，氛围营造。 |
| 3 | 椰香四海海南30道经典名菜推介发布 | 展示现场搭建布置 | 外场经典名菜现场搭建 布置 | 1 | 整体展架展台设计、搭建、装饰。 |
| 展示制作经典名菜 | 海南经典名菜的制作及展示 | 60 | 每道名菜以2种烹饪方式呈现。 |
| 发布背景墙 | 制作设计发布背景墙 | 15 | 背景墙不少于15平米。 |
| 现场装饰 | 活动现场饰品雕刻及制作 | 1 | 提升现场创新氛围。 |
| 台卡设计印刷 | 美食台卡设计 | 60 | 台卡设计和制作。 |