

## Opis predmetu zákazky

### Zabezpečenie priestoru, technického zariadenia a cateringu odbornej konferencie cestovného ruchu v Košiciach

**Účel:** Odborná konferencia o potenciáloch a stratégiách rozvoja domáceho a príjazdového cestovného ruchu Slovenska

**Lokalita:** Košice, Staré mesto, pešia dostupnosť do centra mesta, dobré prepojenie MHD od železničnej a autobusovej stanice.

**Popis vyhovujúceho miesta konania – venue:** Priestor ako ukážka využitia netradičného a/alebo nevyužitého miesta transformovaného pre účely cestovného ruchu, podujatí a MICE eventov ako multižánrového priestoru. Priestor musí disponovať vstupným foyer, vhodným na registráciu, minimálne 450 m<sup>2</sup> priestoru vhodného na konferenciu, s oddeleným priestorom na konzumáciu. Verejný obstarávateľ odporúča napríklad Kunsthalle v Košiciach alebo jeho ekvivalent.

#### Rámcový program konferencie:

##### Štvrtok 29. 9. 2022:

11:30 – registrácia a príchod účastníkov konferencie, nápojový coffee break podľa špecifikácie

13:00 - obed podľa uvedenej špecifikácie

14:30 - začiatok konferencie

15:50 – 16:15 coffee break podľa uvedenej špecifikácie

19:30 – večera podľa uvedenej špecifikácie, živá hudba počas večere

##### Piatok 30. 9. 2022:

09:00 – registrácia účastníkov

09:30 – začiatok konferencie

10:25 – 10:55 coffee-break podľa špecifikácie

13:00 - obed podľa uvedenej špecifikácie

Uvedené časy programu konferencie sú len orientačné a verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo zmeny týchto časov.

#### Technické zabezpečenie konferenčných priestorov:

Prenájom konferenčnej miestnosti, oddeleného priestoru na catering, dňa 29.9.2022 od 9.00 do 24.00 hod. a 30.9.2022 od 8.00 do 15.00 hod.

-kino sedenie pre 160 osôb

-plátno s rozmermi primeranými veľkosti priestoru a dataprojektor, verejný obstarávateľ nepripúšťa LED obrazovky

- vysokorýchlostné Wifi pripojenie

- kompletné ozvučenie miestnosti, PA adekvátne priestoru
- mikrofóny – spolu 10 kusov mikrofónov, menovite 5 kusov dynamického náhlavného mikrofónu (typ „Madonna“) a 5 kusov hand mikrofónov do ruky
- počítač kompatibilný s technických vybavením miestnosti
- technická podpora na mieste – miestny technik, ktorý bude obsluhovať obrazovky počas premietania našich spotov, zapájanie počítača a spúšťanie PPT prezentácií a vykonávať všetky ďalšie technické úlohy
- predsednícky stôl pre 10 osôb s 10 menovkami – grafické spracovanie, zalaminovanie menoviek – predsednícky stôl potiahnutý návlakom vo forme bieleho obrusu až po zem
- na predsedníckom stole voda a káva pre 10 osôb – servírovanie kávy obslužným personálom
- rečnicky pult – potiahnutý bielym návlakom až po zem
- pri rečníckom pulte stand-by stolík s 1 džbánom s perlivou vodou + 10 kusov sklenených pohárov
- flipchart – v minimálnom počte 1 kus s fixkami
- funkčné obrazovky pred konferenčnou miestnosťou vhodné na premietanie spotu, spot dodá verejný obstarávateľ – 2 kusy obrazoviek
- 2 stoly so sedením pre účel realizácie prezenčnej listiny pred vstupom do konferenčnej miestnosti
- zabezpečenie 4 hostesiek vo štvrtok 29.9.2022 od 11:00 do 21:00 a v piatok 30.9.2022 od 8:00 do 13:00 hod.
- priestor na ukladanie kabátov

### **Branding:**

- zabezpečenie zloženia, ako aj rozloženia roll up-ov, ktoré dodá verejný obstarávateľ
- zabezpečiť označenie kongresovej miestnosti logami MINDOP a verejného obstarávateľa a názvom konferencie
- smerovacie tabule s označením názvu a miesta konferencie pri vstupe do budovy - s logami MINDOP a SLOVAKIA TRAVEL
- rozloženie beachflagov s brandingom verejného obstarávateľa pred vstupom do budovy – beachflagy dodá verejný obstarávateľ
- spoty do 2 obrazoviek pred konferenčnou miestnosťou dodá verejný obstarávateľ

### **Stravovanie zúčastnených počas konania sa konferencie:**

-stravovanie pre max 160 osôb od 29.9.2022 do 30.9.2022 podľa nasledovného rozpisu zabezpečené v samostatnej miestnosti oddelenej od konferenčnej sály, ktorá sa však bude nachádzať v rovnakej budove ako konferenčná sála, kde bude prebiehať program konferencie.

Fakturácia stravovacích služieb podľa reálneho počtu zúčastnených osôb pri každom cateringu (obed1, obed2, večera, nápojový coffee-break1, coffee-break2, coffee-break3) samostatne. Presný počet osôb verejný obstarávateľ oznámi podľa aktuálneho stavu prihlášok v dohodnutom termíne.

- zabezpečiť adekvátny počet obsluhujúceho personálu (časníčky, časníci) k počtu účastníkov konferencie
- zabezpečiť odlišné zloženie jedla na obedy a večeru.
- žiadame predložiť návrh konkrétneho menu na jednotlivé cateringy (obed1, obed2, večera, nápojový coffee-break1, coffee-break2, coffee break3). Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo zmeny menu v rozsahu predložených cien.

## **29. 9. 2022 (štvrtok):**

**Nápojový coffee break (pri registrácii)** – káva, voda v džbánoch, čaj

**Privítanie** – welcome drink – miešaný nealkoholický nápoj – vo vysokom pohári

**Obed** – formou teplých a studených bufetových stolov s možnosťou výberu. Zabezpečenie adekvátneho sedenia pre všetkých účastníkov. Požadujeme 3 druhy teplých jedál, 3 druhy studených jedál a 2 druhy dezertu. Zabezpečenie množstva- jedál na adekvátny počet osôb – aby každá osoba mala možnosť ochutnať z každého servírovaného jedla prihládajúc na adekvátnu gramáž jedla. (vysvetlenie: napr. ak by boli v menu kuracie prsia, bravčová panenka, ryba zubáč – bežne sa podáva v každej reštaurácii 250 g mäsa, pričom v bufetovom menu bude mať každý nárok na 100 g kuracích prs, 100 g, bravčovej panenky a 100 g zubáča. Výber jedla bol udaný len ako príklad.

V prípade požiadavky na podávanie jedla pre účastníkov s rôznymi potravinovými intoleranciami a dietologickými požiadavkami – budeme informovať vopred v stanovenom termíne (t.j termín kedy bude definitívne potvrdený počet účastníkov) – požadujeme navrhnúť jednu servírovanú porciu adekvátnej náhrady menu, ktorá bude danej osobe pripravená individuálne. Zaručujeme, že počet individuálne podávaných jedál nebude presahovať 20%.

Počas obeda budú k dispozícii džbány s vodou a 1 druh džúsu v džbánoch. Požadujeme priebežné dopĺňanie džbánov s vodou. Džús v množstve maximálne 5 dl na osobu.

Po obede zabezpečiť pre všetkých zúčastnených 1 presso kávu, 1 cukor a 1 mlieko – servírované čašníkom.

**Coffee break** – káva, čaj, minerálka – požadujeme slovenskú minerálku, nealko. Počas coffee break-u požadujeme ochutnávku typických lokálnych gastro produktov (slané aj sladké) reprezentujúce regióny východného Slovenska – minimálne 5 druhov: napr. výrobky Ryba Košice, syry a iné typické lokálne, nie trvanlivé produkty. O chlebičky a kanapky počas coffee breaku nemáme záujem.

**Večera:** formou teplých a studených bufetových stolov s možnosťou výberu. Zabezpečenie adekvátneho sedenia pre všetkých účastníkov. Požadujeme 3 druhy teplých jedál, 3 druhy studených jedál a 2 druhy dezertu. Zabezpečenie množstva- jedál na adekvátny počet osôb – aby každá osoba mala možnosť ochutnať z každého servírovaného jedla prihládajúc na adekvátnu gramáž jedla. (vysvetlenie: napr. ak by boli v menu kuracie prsia, bravčová panenka, ryba zubáč – bežne sa podáva v každej reštaurácii 250 g mäsa, pričom v bufetovom menu bude mať každý nárok na 100 g kuracích prs, 100 g, bravčovej panenky a 100 g zubáča. Výber jedla bol udaný len ako príklad.)

V prípade požiadavky na podávanie jedla pre účastníkov s rôznymi potravinovými intoleranciami a dietologickými požiadavkami – budeme informovať vopred v stanovenom termíne – termíne (t.j termín kedy bude definitívne potvrdený počet účastníkov) požadujeme navrhnúť jednu servírovanú porciu adekvátnej náhrady menu, ktorá bude danej osobe pripravená individuálne. Zaručujeme, že počet individuálne podávaných jedál nebude presahovať 20%.

Počas večere budú k dispozícii džbány s vodou a 1 druh džúsu v džbánoch a 1 druh nealka. Požadujeme priebežné dopĺňanie džbánov s vodou. Džús v množstve maximálne 5 dl na osobu.

Počas večere zabezpečiť živú hudbu a zodpovedajúce ozvučenie do 24.00 hod.. Lokálna kapela vo funky a pop štýle s programom svetových a slovenských interpretov.

## **30.9.2022 (piatok):**

**Coffee break** – káva, čaj, minerálka – požadujeme slovenskú minerálku, nealko. Počas coffee break-u požadujeme ochutnávku typických lokálnych gastro produktov (slané aj sladké) reprezentujúce regióny východného Slovenska –

minimálne 5 druhov: napr. výrobky Ryba Košice, syry a iné typické lokálne, nie trvanlivé produkty. O chlebičky a kanapky počas coffee breaku nemáme záujem.

**Obed** – formou teplých a studených bufetových stolov s možnosťou výberu. Zabezpečenie adekvátneho sedenia pre všetkých účastníkov. Požadujeme 3 druhy teplých jedál, 3 druhy studených jedál a 2 druhy dezertu. Zabezpečenie množstva- jedál na adekvátny počet osôb – aby každá osoba mala možnosť ochutnať z každého servírovaného jedla prihliadajúc na adekvátnu gramáž jedla. (vysvetlenie: napr. ak by boli v menu kuracie prsia, bravčová panenka, ryba zubáč – bežne sa podáva v každej reštaurácii 250 g mäsa, pričom v bufetovom menu bude mať každý nárok na 100 g kuracích prs, 100 g, bravčovej panienky a 100 g zubáča. Výber jedla bol udaný len ako príklad.)

V prípade požiadavky na podávanie jedla pre účastníkov s rôznymi potravinovými intoleranciami a dietologickými požiadavkami – budeme informovať vopred v stanovenom termíne (t.j termín kedy bude definitívne potvrdený počet účastníkov) – požadujeme navrhnúť jednu servírovanú porciu adekvátnej náhrady menu, ktorá bude danej osobe pripravená individuálne. Zaručujeme, že počet individuálne podávaných jedál nebude presahovať 20%.

Počas obeda budú k dispozícii džbány s vodou a 1 druh džúsu v džbánoch. Požadujeme priebežné dopĺňanie džbánov s vodou . Džús v množstve maximálne 5 dl na osobu.

Po obede zabezpečiť pre všetkých zúčastnených 1 presso kávu, 1 cukor a 1 mlieko – servírované čašníkom.