**Organizácia podujatia EFA 2024 – European Finance Association, 51st Annual Meeting**

**21. - 24. August 2024**

**Opis predmetu zákazky – Večerná časť**

**ZÁKLADNÉ CHARAKTERISTIKY KONCEPTU– VEČERNÁ ČASŤ, SPRIEVODNÉ PODUJATIA**

Večerné časti majú networkingový a reprezentatívny charakter. Prebiehajú v rôzne dni na odlišných lokáciách.

**UTOROK 20.8.24 – Doctoral supper,** cca 25 osôb, Zylinder, Hviezdoslavovo nám., 19:00-22:00 hod.

**ŠTVRTOK 22.8.24 – GET TOGETHER,** cca 600 osôb Aucafé, loď Pontón, 18:30–22:00 h (prípadne iný vhodný návrh podľa výberu uchádzača)

**PIATOK 23.8.24 - CONFERENCE DINNER**, cca 450-500 osôb, Baroková záhrada, BA hrad, 19:00-23:00 hod.

**UTOROK 20.8.2024, DOCTORAL SUPPER**

cca25-30 osôb, Reštaurácia Zylinder, 19:00-22:00 hod.

Tejto večere sa zúčastnia vopred registrovaní doktorandi, cca 25-30 hostí a EFA organizátor.

Hostia sú zatiaľ neregistrovaní, oficiálna registrácia začína v stredu ráno v hoteli Radisson Blu Carlton.

Zoznam účastníkov Doctoral supper je k dispozícii u zástupcu EFA.

**Predmetom zákazky je:**

* manažment večera: rezervácia separé priestoru,
* sprievod/odprevadenie hostí na lokáciu a zabezpečenie hladkého priebehu večere.

**Predmetom zákazky nie je:**

* rezervácia menu večera, ani úhrada súvisiacich nákladov.

**ŠTVRTOK 22.8.24 – GET TOGETHER**,

cca 600 osôb, Aucafé, loď Pontón (iný vhodný návrh podľa výberu uchádzača), 18:30–22:00 hod.

GET TOGETHER event má najvyššiu účasť a očakávame cca 600 hostí. Ide o networkingové večerné stretnutie účastníkov dennej časti konferencií. Každoročne sa hostiteľ snaží vybrať čo najzaujímavejšiu, najreprezentatívnejšiu lokáciu, ktorou by ukázal hosťom z rôznych krajín nejaké špecifické miesto daného hostiteľského mesta a zároveň priniesol niečo zvláštne. V predošlých ročníkoch mestá ako Lisabon, Amsterdam, priniesli tento event na lokácie ako veľké lisabonské botanické záhrady, v prípade Amsterdamu múzeum V. van Gogh, kde si bolo možné pozrieť aj výstavu diel V. van Gogh.

V prípade Bratislavy však vzhľadom na obmedzený počet lokácii, ktoré majú kapacitu 600 hostí, je akceptovateľné aj uskutočnenie tohto eventu na 2 rôznych lokáciách, ktoré sú v bezprostrednej blízkosti, aby hostia počas eventu plynule mohli prechádzať z jednej lokácie do druhej. Príkladom bezprostrednej blízkosti dvoch lokácii je reštaurácia AuCafé a loď Pontón. Catering na tomto evente by mal byť o niečo bohatší ako na Welcome recepcii aj čo sa týka nápojov. Oproti Welcome recepcii ide o uvoľnenejší, viac networkingový event. Po celodenných konferenciách majú hostia prvú možnosť stretnúť sa v uvoľnenej podvečernej atmosfére. Keďže na nasledujúci deň pokračujú od rána prednášky, tak očakávané ukončenie eventu je 22.00 hod., ale počítame s presahom do 00.00 hod.

**Predmetom zákazky je:**

1. **Prenájom priestorov.**
* Návrh a prenájom vhodnej lokácie alebo kombinácia dvoch lokácií s kapacitou cca 600 osôb v termíne :
	+ 21.8.2024 stavba, príprava
	+ 22.8.2024 deň konania podujatia
	+ 22.8.2024 v čase približne 24.00 hod. demontáž
* V prípade návrhu dvoch lokácii platí, že musia byť v bezprostrednej blízkosti, kde môžu hostia prechádzať z jednej lokácie do druhej. V každej lokácii je možnosť umiestnenia ponuky cateringu a každý hosť má priestor, kde daný catering skonzumovať – rozmerom dostatočne veľký priestor na umiestnenie potrebného počtu stolov a stand by stolov (SB stoly).
* Navrhnuté lokácie by mali byť v blízkosti centra, prípadne dostupné do 10 min. autom. A do 20 minút peši z Hviezdoslavovho námestia.
* Kombinácia dvoch lokácií, ktoré spĺňajú požiadavky sú napríklad priestory AuCafé, interiér aj exteriér vrátane parkoviska, s kapacitou 300 osôb a  loď Pontón s kapacitou 300 osôb. Loď Pontón zahŕňa využitie všetkých priestorov lode, a teda podpalubie, reštauráciu Bubbles a terasu-palubu lode.
* Verejný obstarávateľ v prípade, že uchádzač nenavrhne inú vhodnú lokáciu, vie akceptovať nacenenie a tvorbu konceptu pre uvedené lokácie, a to AuCafé a loď Pontón.

Uchádzač však môže navrhnúť aj inú možnú lokáciu pre realizáciu eventu podľa vyššie spomenutých požiadaviek.

1. **Nábytok**
* Vybraná lokácia alebo lokácie musia byť uchádzačom zariadené nábytkom, ktorý poskytuje možnosť sedenia pre minimálne 80% hostí a pre zvyšných 20% hostí musí byť zabezpečené státie pri SB stoloch.
* Každý hosť musí mať možnosť si položiť nápoj alebo jedlo na stôl či už stand by stôl alebo kaviarenský stôl. Počet stolov musí reflektovať možnosť usadenia alebo státia pri stole pre 600 osôb. Minimálny počet sedenia musí byť pre 400 osôb.
* Preferuje sa verzia dizajnových (trendových, hodiacich sa k atmosfére eventu) eventových nábytkov, kombinácia kaviarenskeho sedenia, stand by stolov a lounge sedenia. Prípadne iné kombinácie dizajnových eventových nábytkov, vytvorené so zreteľom na reprezentatívny charakter podujatia.
* Zabezpečenie externých barov pre nealko nápoje, alko nápoje a to minimálne v počte dva bary/výdajné miesta pre alko nápoje a dva bary/výdajné miesta pre nealko nápoje v minimálnej dĺžke baru 8 m.
* Zabezpečenie výdajných pultov pre jedlo, bufetových stolov. Uchádzač by mal navrhnúť dizajnové riešenie bufetových stolov a eliminovať, prípadne vylúčiť využitie štandardných obrusovaných bufetových cateringových stolov alebo stolov s návlekmi.
* Zabezpečenie SB stolov pri vstupe do lokácie alebo lokácii pre hostesov a hostesky , ktorí budú pred vstupom registrovať hostí. Pri dvoch lokáciách štyri stand by stoly, pri jednej lokácii potrebné zabezpečiť 2 stand by stoly. Hostesov/hostesky, ktorí budú zabezpečovať registráciu, poskytne úspešný uchádzač Dennej časti podujatia EFA 2024.
* Zabezpečenie sedenia do zvukovej réžie.
* Zabezpečenie sedenia pre hudobných hostí na pódiu, ak bude od hudobníkov žiadané.
* Star stĺpiky cca 15 m - 20m na oddelenie nepriechodných zón.
* Požadujú sa vizualizácie priestorov, v ktorých sa budú konať eventy a konferencie vrátane nábytkov, dekorácií, umiestnenia techniky a cateringu v rámci priestoru dodaných v elektronickej podobe formou 2D/3D vizualizácie priestoru.
1. **Dekorácie**
* Návrh a zabezpečenie dekorácií na dotvorenie final dispozície podujatia – priestorové dekorácie a eventové rekvizity, svetelné dekorácie.
* Nie sú potrebné pre tento druh podujatia kvetinové dekorácie, očakáva sa skôr dotvorenie nábytkového priestoru a pocitu pohodlia, ambientnej a príjemnej atmosféry.
1. **Osvetlenie a ozvučenie priestoru**
* Od uchádzača sa očakáva zabezpečenie osvetlenia a ozvučenia priestorov v ktorých sa podujatie uskutoční vrátane exteriéru lokácie/lokácií, a to napr. sprostredkovaním profesionálneho dodávateľa zabezpečujúceho kompletnú technickú produkciu eventov – osvetlenia a ozvučenia.
* Lokáciu/lokácie je potrebné ozvučiť tak, aby bola hudba dostupná vo všetkých častiach lokácie/lokácií.
* Zabezpečiť ozvučenie a zvukovú réžiu pre navrhovaných hudobných hostí.
* Zabezpečiť mikrofóny na príhovory.
* Zabezpečiť stavbu pódia pre hudobných hostí v prípade, že to bude na lokácii potrebné.
* Lokácie je potrebné nasvietiť tak, aby svietenie podporovalo nočnú atmosféru a pokračovanie eventu po zotmení a dotváralo svetelnú ambientnú atmosféru.
1. **Zabezpečenie cateringu pre cca 600 osôb.**
* Produkčné zabezpečenie cateringových služieb buď priamo od lokácie, ak takúto službu lokácia ponúka, alebo sprostredkovanie cateringovej spoločnosti, ktorá zabezpečí dodanie komplexných cateringových služieb.
* Návrh menu, návrh alkoholických a nealkoholických nápojov a návrh welcome drinku alko a nealko, ktoré budú podávané počas eventu.
* Preferované sú lokálne produkty.
* Návrh menu musí zahŕňať uvedené minimálne požiadavky, prijateľný je kvalitatívne vyšší ekvivalent podľa kreatívneho konceptu, teda s rovnakými alebo lepšími parametrami:
* **Servírovaný cocktail studený:** minimálne 80 g porcie, minimálne 5 druhov vrátane vegetariánskych verzií a bezlepkovej, bezlaktózovej verzie, minimálne 240 porcií z každého druhu pri ponuke piatich druhov jedál, banketové pečivo pre 600 osôb vrátane bezlepkového pečiva.
* **Hlavné jedlá – flying buffet alebo bufet:** musí obsahovať mäsové jedlo, rybu a vegetariánske jedlo v pomere 3:1:2, rovnako aspoň jedno jedlo musí spĺňať podmienky bezlaktózového a bezlepkového jedla. Gramáže hlavného jedla minimálne v rozmedzí 120-150 g porcia, minimálne 900 porcií.
* **Dezerty:** 4 až 5 druhov dezertov v gramáži 60g - 90g. Prípadne kombinované s petit fours v nižšej gramáži vo vyššom počte.
* **Ponuka nealkoholických nápojov:** ponuka nealkoholických nápojov by mala pozostávať z balíka, ktorý ma neobmedzené množstvo spotreby a zahŕňa minimálne:
	+ sýtená a nesýtená lokálna minerálka,
	+ tri druhy džúsov alebo remeselných nealkoholických nápojov, sýtené nealkoholické nápoje,
	+ prírodné limonády s ovocím 3 druhy,
	+ teplé nápoje - Espreso káva, mlieko, cukor, výber čajov, cukor, med.
* **Ponuka alkoholických nápojov:** ponuka alkoholických nápojov mala by zahŕňať:
	+ welcome drink alko aj nealko verzia pre 600 osôb,
	+ vínny bar s ponukou minimálne piatich druhov lokálnych vín vybraných so zreteľom na letné obdobie a teda ľahké vína.
	+ Pivo: alko aj nealko verziu.
	+ Ponuka nápojov môže byť doplnená o jeden, či viac druhov letných koktailov.
	+ V ponuke by mal byť aj výber základných spiritov, lokálny destilát, koňak a armaňak prémiovej kvality, len na vyžiadanie pre VIP hostí.
* **Personálne zabezpečenie:**
	+ Dostatočný počet čašníkov tak, aby boli stoly debarasované nonstop a hostia vždy obslúžení: minimálne požadované personálne zabezpečenie obsluhy je 30 čašníkov pre 600 hostí.
	+ Minimálny počet someliérov pre vínny bar sú dvaja someliéri.
	+ Personálne zabezpečenie zahŕňa aj potrebný počet kuchárov na prípravu, technický personál, event manažéra cateringu.
* **Prenájom inventáru, technológii a doprava:**
	+ Uchádzač zabezpečí prenájom všetkého potrebného inventáru, technológii, a čistenie inventáru.
	+ Uchádzač zabezpečí zvoz a vývoz, dopravu jedla a nápojov prostredníctvom cateringovej agentúry, ak nebude catering poskytovaný priamo lokáciou.

- V prípade kombinácie dvoch lokácii je potrebné zladiť menu a ponuku nápojov tak, aby vytvárala jeden celok, vhodne sa dopĺňala a bola dostupná v oboch lokáciách pre hostí.

1. **Návrh programu, dramaturgia večera**
* Návrh dramaturgie večera ma zahŕňať výber hudobných hostí počas podujatia.
* Žánrovo je potrebné sa zamerať na interpretov džezu, klasickej hudby, world music, klavírnej hudby, šansónu, folku alebo ich fúzie s vplyvom funku, soulu, a iných presahov ostatných hudobných žánrov, s cieľom predstaviť hudobný profil toho kvalitného zo Slovenska.
* V prípade využitia dvoch lokácii je potrebné mať hudobného interpreta, živé hudobné vystúpenie, v oboch lokáciách.
* Nevylučuje sa využitie aj iných kultúrnych oblastí nie len hudby v rámci umeleckej dramaturgie, ak to uchádzač zvolí vo svojom kreatívnom koncepte.
1. **Personálne a technické agentúrne zabezpečenie**
* moderátor večera – podľa konceptu agentúry zabezpečiť moderátora večera, nie je to podmienka
* Dostatočné personálne zabezpečenie. Od uchádzača sa očakáva špecifikovanie počtu osôb a ich funkcií na organizácii eventu
* Zabezpečenie vysielačiek.
* Zabezpečenie požiarneho dozoru.
* Zabezpečenie zdravotného dozoru nie je predmetom obstarania a bude zabezpečené priamo verejným obstarávateľom.
* Príprava menu kariet a drink kariet v graficky schválenom layoute
* Nahlásenie Soza.
* Ohlášky mesto.
* Koordináciu dopravy medzi lokáciami / medzi lokáciami a hotelom zabezpečuje uchádzač, napr, prostredníctvom partnerskej prepravnej spoločnosti (napr. taxi služby)
1. **Hostesky a hostesovia**
* Uchádzač sprostredkuje pre dané podujatie minimálny počet 8 hostesiek alebo hostesov s plynulou angličtinou, ideálne genderovo vyrovnaný počet.
* Uchádzač zabezpečí koktejlové večerné oblečenie pre hostesky a hostesov, prípadne iné uchádzačom navrhnuté oblečenie, ktorým podporí korporátnosť podujatia.

**PIATOK 23.8.24 – CONFERENCE DINNER**, 500 osôb, Baroková záhrada BA hrad, 19:00-23:00 hod.

CONFERENCE DINNER je najprestížnejším večerným eventom celého podujatia EFA. Zaužívaná je servírovaná večera za okrúhlymi stolmi. Sedenie za okrúhlymi stolmi požaduje verejný obstarávateľ pozmeniť a štylizovať tento event do voľného gala večera v záhrade s kvalitnou hudobnou dramaturgiou. Hostia nebudú mať miestenky na sedenie, sedenie bude voľné a typov sedenia bude hneď niekoľko. Barokovú záhradu požaduje verejný obstarávateľ využiť celú prípadne jej 2/3, bude záležať od úpravy záhrady v danom mesiaci a výšky zelených plotov v záhrade. V prípade zlého počasia bude podujatie presunuté do Jazdiarne spolu s Bastionom. Súčasťou prenájmu Barokovej záhrady bude aj Oranžéria, ktorá môže slúžiť buď ako zázemie alebo ako priestor využiteľný pre podujatie.

Keďže ide o najprestížnejší event celého štvordňového podujatia, malo by to byť odzrkadlené aj v ponuke nábytkov, dekorácii, jedla a nápojov. V rámci cateringu bude potrebné zabezpečiť live cooking v záhrade, aby posun od servírovanej večere k voľnému gala večeru si udržal úroveň vyššej gastronómie. Koncept môže byť rozdelený na minimálne 5 výdajných „stations“, kde každý station vydáva dve rôzne jedlá. Jedlo bude pripravené, dokončené priamo pred hosťami. Jeden až dva station môžu byť gril stanice s prípravou čerstvého grilovaného jedla. Hostia si vyberú hlavné jedlo a kuchár im ho podľa výberu dokončí a naservíruje porciu práve pripravenú, elegantne podávanú. Nie sú žiadané bufetové verzie podávania jedla pri tomto type eventu. Prínosom bude spolupráca s renomovanými slovenskými šéfkuchármi. Z rúk šéfkuchárov priamo hosťom.

V otázke nápojov je potrebná rozšírená ponuka, oproti predošlým večerným podujatiam, ktorá bude zahŕňať vínny bar so someliérmi, koktejlový bar s barmanmi, baristický corner s výberovou ponukou kávových špecialít a baristami a pivný corner s lokálnym remeselným pivom - **táto kombinácia nie je podmienkou; iné kombinácie nápojových kornerov v podobnom rozsahu pokrývajúce širšie spektrum nápojových segmentov oproti predošlým eventom tohto podujatia sú vítané ako súčasť kreatívneho konceptu navrhovateľa.**

Hudobná dramaturgia by mala predviesť to najlepšie zo slovenskej tvorby, interpretov s medzinárodným presahom alebo mladé talenty.

Hudba by mala hostí sprevádzať celým eventom, a eliminovať priestorové ticho. Vítané sú kombinácie viac než jedného hudobného interpreta, s jemnou gradáciou, momentmi prekvapenia počas podujatia. Môžu byť v kombinácii aj s inými umeleckými odvetviami, ktoré podujatie spestria, doplnia. Nie je podmienka umeleckú časť podujatia koncipovať len do hudobnej dramaturgie. Vítané sú priestorové inštalácie, ktoré pozdvihnú záhradu a celkový dojem z podujatia. Napríklad vytvorenie svetelných kójí, pod ktorými bude umiestnené sedenie.

**Predmetom zákazky nie je:**

* Prenájom priestorov na Bratislavskom hrade. Prenájom priestoru je v réžii NBS.
* Zabezpečenie bezpečnostnej služby/ochranky, spolupráca s políciou počas konania podujatia je v réžii verejného obstarávateľa.
* Návrh brand identity celého podujatia - táto je zahrnutá v dennej časti podujatia.

**Predmetom zákazky je:**

1. **Nábytok**
* Vybraná lokácia musí byť uchádzačom zariadená nábytkom, ktorý poskytuje možnosť sedenia pre všetkých hostí: teda 500 miest na sedenie.
* Každý hosť musí mať možnosť si položiť nápoj alebo jedlo na stôl, či už stand by stôl alebo kaviarensky stôl. Počet stolov musí reflektovať možnosť usadenia 500 osôb.
* Preferuje sa verzia dizajnových (trendových a hodiacich sa k atmosfére a povahe eventu) eventových nábytkov, ktoré podporia charakter voľného gala večera kombináciou stand by stolov, sedačiek, kaviarenského sedenia a lounge sedenia v štýle sofy, kreslá, divány, príručné stolíky a konferenčné stolíky. Prípadne iné kombinácie dizajnových eventových nábytkov, vytvorené so zreteľom na reprezentatívny charakter podujatia a gala večer, ktorým sa završuje celé štvordňové podujatie.
* Zabezpečenie externých barov pre nealko nápoje, alko nápoje, vínny bar, baristický corner, koktejlový bar, a to v dostačujúcej dĺžke alebo počte, pre bezproblémový výdaj nápojov bez vytvárania radov a čakania hostí na alko, či nealko nápoj v rade.
* Zabezpečenie výdajných pultov pre jedlo. Uchádzač by mal navrhnúť vhodné k eventu sa hodiace riešenie výdajných pultov pre live cooking a eliminovať, prípadne vylúčiť využitie štandardných obrusovaných bufetových cateringových stolov alebo stolov s návlekmi.
* Zabezpečenie minimálne 2 ks SB stolov pri vstupe do lokácie pre hostesov a hostesky, ktorí budú pred vstupom registrovať hostí. Hostesov/hostesky, ktorí budú zabezpečovať registráciu, poskytne úspešný uchádzač Dennej časti podujatia EFA 2024.
* Zabezpečenie sedenia do zvukovej réžie.
* Zabezpečenie sedenia pre hudobných hostí na pódiu, ak bude od hudobníkov žiadané.
* Star stĺpiky cca 15 m - 20 m na oddelenie nepriechodných zón.
* Vyžadujú sa vizualizácie priestorov, v ktorých sa budú konať eventy a konferencie vrátane nábytkov, dekorácií, umiestnenia techniky a cateringu v rámci priestoru dodaných v elektronickej podobe formou 2D/3D vizualizácie priestoru (pre obe verzie suchú aj mokrú verziu (Baroková záhrada vs. Jazdiareň s Bastionom),
1. **Dekorácie**
* Návrh a zabezpečenie dekorácií na dotvorenie final dispozície podujatia – priestorové dekorácie a eventové rekvizity, svetelné dekorácie.
* Nie sú potrebné pre tento druh podujatia kvetinové dekorácie, očakáva sa skôr dotvorenie nábytkového priestoru a pocitu pohodlia, ambientnej a príjemnej atmosféry.
* Dôležité je použiť také dekorácie, ktoré pozdvihnú celkový dojem z eventu a barokovej záhrady. Napríklad vytvorenie priestorových svetelných kóji, pod ktorými bude umiestnená istá časť sedenia alebo iné priestorové elementy s charakterom a funkciou dotvorenia atmosféry galavečera, podporenia záhrady, záhradného gala.
1. **Osvetlenie a ozvučenie priestoru**
* Od uchádzača sa očakáva zabezpečenie osvetlenia a ozvučenia priestorov, v ktorých sa podujatie uskutoční vrátane exteriéru lokácie/lokácii, a to napr. sprostredkovaním profesionálneho dodávateľa zabezpečujúceho kompletnú technickú produkciu eventov – osvetlenia a ozvučenia.
* Lokáciu/lokácie je potrebné ozvučiť tak, aby bola hudba dostupná v celej barokovej záhrade a v prípade zlého počasia treba nazvučiť jazdiareň a Bastion tak, aby bola hudba dostupná vo všetkých častiach.
* Zabezpečiť ozvučenie a zvukovú réžiu pre navrhovaných hudobných hostí, prípadne iné umelecké zoskupenia.
* Zabezpečiť mikrofóny na príhovory.
* Zabezpečiť stavbu pódia pre hudobných hostí v prípade, že to bude na lokácii potrebné.
* Nasvietenie barokovej záhrady, výdaju cateringu, nápojových barov. Nasvietenie jazdiarne a Bastionu v prípade využitia týchto priestorov za zlého počasia.
* Zabezpečenie agregátu pre bezproblémový chod. live cookingu súbežne so svietením a zvučením ako doplnenie k využitiu erárneho zdroja napájania Bratislavského hradu, ktorý bude k dispozícii na odber energie.
1. **Zabezpečenie cateringu - live cooking**
* Sprostredkovanie a produkčné zabezpečenie cateringových služieb, napr. prostredníctvom cateringovej spoločnosti, ktorá bude mať na starosti dodanie komplexných cateringových služieb.
* Návrh menu, návrh alkoholických a nealkoholických nápojov a návrh welcome drinku alko a nealko, ktoré budú podávané počas eventu.
* Preferované sú lokálne produkty.

Návrh menu by mal zahŕňať ponuku v rozsahu nižšie, táto kombinácia nie je podmienkou; iné kombinácie nápojových kornerov v podobnom rozsahu pokrývajúce širšie spektrum nápojových segmentov oproti predošlým eventom tohto podujatia sú vítané ako súčasť kreatívneho konceptu navrhovateľa.

* + **Podávanie jedla formou live cookingu:** bude rozdelené minimálne na 5 stations: ofyr gril station, live cooking station s minimom 2 jedlá na jednu station, 1x station candy bar/sladké jedlo ponuka minimálne troch live cooking dezertov - prípadne iná kombinácia navrhnutá uchádzačom.
	+ **Ponuka nealkoholických nápojov:**  ponuka nealkoholických nápojov by mala pozostávať z balíka, ktorý má neobmedzené množstvo spotreby a zahŕňa minimálne:
	+ sýtená a nesýtená lokálna minerálka,
	+ ponuka zaujímavých nealkoholických nápojov, prírodných limonád, remeselných lokálnych nápojov
	+ kolový nápoj vo fľaši svetovej značky, min 0,25l ako univerzálny nealko nápoj pre medzinárodných hostí
	+ teplé nápoje - Espreso káva, mlieko, cukor, výber čajov, cukor, med.
	+ **Welcome drink**
	+ welcome drink alko aj nealko verzia pre 500 osôb
	+ **Vínny bar**
	+ Vínny bar s ponukou minimálne piatich druhov lokálnych prémiových vín vybraných so zreteľom na letné obdobie, a teda ľahké vína. Preferujú sa klasické vína pred naturálnymi.
	+ **Koktailový bar alebo iný doplnkový korner alko nápojov**
	+ Návrh ponuky koktejlov pre 500 ľudí v adekvátnom pomere k ostatným podávaným nápojom
	+ Návrh logistického riešenia hladkého výdaja drinkov (počet barmanov na počet osôb), eliminovanie čakania na nápoje a tomu adekvátny návrh dĺžky a formy baru
	+ Návrh a explikácia daného riešenia je súčasťou kreatívneho konceptu
	+ Spolupráca s renomovanými slovenskými barmanmi je vítaná.
	+ V ponuke by mal byť aj výber základných spiritov. lokálny destilát, koňak a armaňak prémiovej kvality,
	+ **Baristický korner alebo iný doplnkový korner**
	+ Ponuka kávových alebo iných špecialít a obsluha profesionálnymi baristami.
	+ Zabezpečenie itineráru, bar a zázemie
	+ **Cigary**
	+ Rôzne druhy počet spolu 180 ks vrátane obsluhy, výkladu a príslušenstva
	+ **Pivný bar**
	+ Zabezpečenie ponuky a servisu lokálneho piva
1. **Hudobná dramaturgia**
* Návrh hudobnej a umeleckej časti eventu.
* Žánrovo je potrebné sa zamerať na interpretov džezu, klasickej hudby, world music, klavírnej hudby, šansónu, folku alebo ich fúzie s vplyvom funku, soulu, a iných presahov ostatných hudobných žánrov, s cieľom predstaviť hudobný profil toho kvalitného zo Slovenska.
* Potrebné odlíšenie dramaturgie umeleckého programu od Get together podujatia, keďže časť hostí absolvuje obidva eventy.
* Nevylučuje sa využitie aj iných kultúrnych oblastí nie len hudby v rámci umeleckej dramaturgie, ak to uchádzač zvolí vo svojom kreatívnom koncepte.
1. **Personálne a technické agentúrne zabezpečenie**
* Zabezpečiť moderátora večera, ak bude súčasťou dramaturgie večera
* Dostatočné personálne zabezpečenie. Od uchádzača sa očakáva špecifikovanie počtu osôb a ich funkcií na organizácii eventu.
* Zabezpečenie vysielačiek
* Zabezpečenie požiarneho dozoru
* Zabezpečenie zdravotného dozoru nie je predmetom obstarania a bude zabezpečené napriamo verejným obstarávateľom.
* Príprava menu kariet a drink kariet v graficky schválenom layoute
* Nahlásenie Soza.
* Koordináciu dopravy medzi lokáciami / medzi lokáciami a hotelom zabezpečuje uchádzač, napr. prostredníctvom partnerskej prepravnej spoločnosti (napr. taxi služby).
1. **Hostesky a hostesovia**
* Uchádzač sprostredkuje pre dané podujatie minimálny počet 4 hostesiek alebo hostesov s plynulou angličtinou. ideálne genderovo vyrovnaný počet
* Uchádzač zabezpečí gala večerné oblečenie pre hostesky a hostesov,

**KREATÍVNY KONCEPT**

Uchádzač dodá spracovanie konceptu eventov večernej časti v podobe kreatívneho konceptu riešenia – prezentácie, kde budú reflektované požiadavky na organizáciu eventov z predmetu zákazky rozšírené o agentúrny kreatívny prístup riešenia tohto podujatia aj s explikáciou navrhovaných prístupov kreatívneho konceptu:

**1.) Návrh menu jedál**

Uchádzač v popise konceptu uvedie návrh menu, ktoré čo najlepšie zohľadňuje nasledujúce kritériá:

* využitie lokálnych a sezónnych potravín,
* rozmanitosť, resp. pestrosť ponuky jedál pre ľudí s rôznymi dietetickými preferenciami (ako napr. vegetariánstvo, potravinové intolerancie, nízkokalorické jedlá, zásady „zdravého stravovania“ a pod...),
* kvalita použitých surovín  v navrhovaných jedlách s dôrazom na vlastnú výrobu a čerstvosť na úkor polotovarov, forma servírovania/plating,
* reprezentácia Slovenska a vplyv slovenskej kuchyne.

**2.) Návrh menu nápojov**

Uchádzač v popise konceptu uvedie návrh menu, ktoré čo najlepšie zohľadňuje nasledujúce kritériá:

* využitie lokálnej produkcie a sezónnych/čerstvých surovín,
* návrh menu so zreteľom na reprezentáciu Slovenska.

**3.) Návrh nábytkov, dekorácií a dizajn priestoru**

Uchádzač predloží 2D/3D vizualizáciu, ktorej cieľom bude prezentácia návrhu celkového dizajnu priestorov, vrátane použitých nábytkov a dekorácií, ktorého ambíciou bude aj snaha o čo najlepšie zohľadnenie pohybu (toku) návštevníkov.

**4.) Návrh programu  a dramaturgie večera**

Uchádzač opíše jeho návrh programu a celkovej dramaturgie večera (vrátane návrhu umelcov, moderátora a pod.) s osobitným dôrazom na predstavenie kultúry Slovenska.

**5.)** **Zapojenie študentov** stredných odborných škôl so zameraním na služby v hotelierstve a gastronómii – bude zvýhodnený uchádzač, ktorý v rámci tzv. sociálneho aspektu zapojí do plnenia predmetu zákazky študentov. Za týmto účelom uchádzač v ponuke uvedie, či v niektorom z miest plnenia zákazky zapojí aspoň 1 študenta strednej odbornej školy uvedeného zamerania do plnenia zákazky. Ak áno, uchádzač uvedie aj činnosť, ktorú bude študent vykonávať.

Bližšie podmienky vyhodnotenia kreatívneho konceptu budú upravené v súťažných podkladoch (časť Kritériá na vyhodnotenie ponúk).