

### ŠPECIFIKÁCIA POSKYTOVANÝCH PLNENÍ

Predmetom zákazky je organizácia a zabezpečenie 3 neformálnych výjazdových zasadnutí (tripov) stálych predstaviteľov/veľvyslancov členských krajín EÚ v Bruseli Coreper I (ďalej len „CRP I“), Coreper II (ďalej len „CRP II“) a Political and Security Committee (ďalej len „PSC“) spolu s partnermi, a to CRP I (21.7.2016 – 23.7.2016), CRP II (15.9.2016 – 17.9.2016) a PSC (20.7.2016 – 22.7.2016) a návštevy novinárov akreditovaných v Bruseli na začiatku predsedníctva SR v Rade EÚ (30.6.2016 – 3.7.2016).

Poskytovateľ bude povinný zabezpečiť pre objednávateľa komplexné služby v rozsahu a podľa podmienok špecifikovaných v tejto prílohe. **Služby zahŕňajú všetky úkony nevyhnutné na zabezpečenie predmetu zákazky.** Poskytovateľ je povinný zabezpečiť prenájom priestorov uvedených v tomto opise predmetu zákazky. Vo veci zabezpečenia sprievodného programu je poskytovateľ zodpovedný za komunikáciu s umelcami, a to vrátane zmlúv s umelcami, vyplatenia honorárov umelcom a prípadných dodatočných požiadaviek umelcov.

***Technicko-organizačné zabezpečenie bude obsahovať nasledovné:***

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| <b>A. Neformálne výjazdové zasadnutie Coreper I</b> |
|-----------------------------------------------------|

**Termín:** 21.7.2016 – 23.7.2016

**Počet osôb:** 120

**Miesto:** Košice, Veľká Tŕňa

**Ubytovanie:** Ubytovanie v hoteli DoubleTree by Hilton Košice (Hlavná 1, 040 01 Košice) pre 120 osôb vrátane raňajok, všetkých miestnych poplatkov, WiFi pripojenia zdarma na izbách na dve noci a ďalších nevyhnutných služieb, a to v termíne 21.7.2016 - 23.7.2016 (2 apartmány a cca. 75 dvojlôžkových izieb, z toho 35 izieb vyššieho štandardu/deluxe, 40 štandardných izieb/classic).

***Program:***

21.7.2016

- Letisko Košice (040 17 Košice-Barca) - naloženie batožiny, odvoz batožiny a vyloženie batožiny priamo v izbách v hoteli DoubleTree by Hilton Košice;
- Presun účastníkov autokarmi z Letiska Košice do Kasární/Kulturparku (Kukučínova 2, 040 01 Košice);
- Prezentácia a prehliadka projektu Kasárne/Kulturpark so sprievodcom v anglickom jazyku,

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Obed formou bufetu v priestoroch Kasární/Kulturparku

|                                                                                                                                                                        |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Nealkoholické a teplé nápoje</b>                                                                                                                                    | <b>Množstvo</b> |
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach <b>0,25/0,33l</b>                                                        | 120             |
| Káva <b>7 g</b> (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br>alebo ekvivalent) | 120             |
| Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)                                                                                             | 30              |
| <b>Víno 0,2 l/osoba</b>                                                                                                                                                |                 |
| Biele alebo červené víno počas obeda (Ostrožovič, Mrva&Stanko,<br>Matyšák Prestige, Pavelka &Sobolič, alebo ekvivalentné akostné víno)                                 | 120             |
| <b>Predjedlá 120 g/osoba</b>                                                                                                                                           |                 |
| Údený pstruh s chrenovou smotanou a čerstvou uhorkou                                                                                                                   | 30              |
| Quiche lorraine (syrovo-smotanový koláč so slaninkou servírovaný na studeno)                                                                                           | 30              |
| Hovädzia šunka, nakladaná zelenina (minimálne 3 druhy zeleniny)                                                                                                        | 30              |
| Marinovaný nórsky losos bez kože s medovým melónom a medovo - kôprovou omáčkou                                                                                         | 30              |
| <b>Teplé jedlá 250 g mäso/ryba v surovom stave + 200 g príloha/osoba</b>                                                                                               |                 |
| Dusené jahňacie plecia s rozmarínom a cesnakom so šťavou, dusená ryža                                                                                                  | 40              |
| Grilované prsia z kukuričného kurčťa s hubovo-smotanovou omáčkou,<br>varené zemiaky                                                                                    | 30              |
| Pražma kráľovská s rozmarínovými zemiakmi a listovým špenátom                                                                                                          | 30              |
| <b>Hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 300 g/osoba</b>                                                                                                                |                 |
| Gratinovaný karfiol                                                                                                                                                    | 10              |
| Zeleninové lasagne so sezónnou zeleninou                                                                                                                               | 10              |
| <b>Šalátový bar 80 g/osoba</b>                                                                                                                                         |                 |
| Miešaný listový šalát minimálne 3 druhy šalátových listov , jogurtová zálievka                                                                                         | 40              |
| Šalát z čerstvých špenátových listov s plátkami prosciutta S. Danielle alebo<br>ekvivalent, pečené hrušky, orechy                                                      | 40              |
| Grécky miešaný šalát s oreganom, Radicchio s feniklom a grapefruitom                                                                                                   | 40              |
| <b>Dezertný bar 50g/kus, 2kusy/osoba</b>                                                                                                                               |                 |
| Cheese cake                                                                                                                                                            | 80              |
| Crème Brulée                                                                                                                                                           | 80              |
| Pistáciová torta so šľahačkou                                                                                                                                          | 80              |

- Presun autokarmi z Kasární/Kulturparku Košice k Historickej radnici mesta Košice (Hlavná 59, 040 01 Košice - Staré mesto);
- Prípitok v Historickej radnici mesta Košice

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>Aperitív 1dcl/osoba</b>     | <b>Množstvo</b> |
| Hubert Brut Method Tradicional | 120             |

- Pešia prehliadka centra mesta v anglickom a francúzskom jazyku s bezdrôtovou technikou (slúchadlá), v trvaní max. 90 minút vrátane prehliadky

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

Dómu sv. Alžbety (skupina by mala byť rozdelená do viacerých podskupín, cca 20 osôb/skupina);

- Presun autokarmi z hotela DoubleTree by Hilton Košice do Kunsthalle (Rumanova, 040 01 Košice-Staré Mesto);
- Prehliadka Kunsthalle so sprievodcom v anglickom jazyku spojená s úvodným prípitkom.

### ***Aperitív 1dcl/osoba***

*Hubert Brut Method Tradicional*

120

- Poskytovateľ navrhne a zabezpečí krátky koncert klasickej hudby v Kunsthalle v trvaní cca. 30 minút. Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkeho koncertu klasickej hudby na poskytovateľa podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom;
- Servírovaná galavečera v Kunsthalle

### ***Nealkoholické a teplé nápoje***

***Množstvo***

*Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)*

*v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l*

120

*Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou*

*Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia*

*alebo ekvivalent)*

120

*Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)*

30

### ***Víno a aperitív***

*Biele alebo červené víno 0,2l/osoba počas galavečere (Ostrožovič, Mrva&Stanko,*

*Matyšák Prestige, Pavelka &Sobolík, alebo ekvivalentné akostné víno)*

120

*Hubert Brut Method Tradicional 1dcl/osoba*

120

### ***Predjedlo 120 g/osoba***

*Hríbový krém s hl'uzovkovým parfumom, gaštany*

120

### ***Hlavné jedlo 250 g mäso/ryba v surovom stave + 200 g príloha/osoba***

*Tel'acie líčka, dusené na červenom víne, pyré, restovaná zelenina,*

*omáčka madeira*

120

*Losos poširovaný s limetami a kôprom, holandskou omáčkou, varené zemiaky*

*s petržlenovou vňaťou*

30

### ***Hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 300 g/osoba***

*Gratinovaný karfiol*

10

*Zeleninové kari s kokosovým mliekom a čerstvým koriandrom*

10

### ***Dezert 120 g/osoba***

*Pavlova torta s malinami a mäťou s ľahkým mascarpone krémom*

120

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Presun autokarmi z hotela DoubleTree by Hilton Košice do spoločnosti U. S. Steel Košice, s.r.o. (Vstupný areál U. S. Steel, 044 54 Košice), a tiež presun autokarmi podľa potreby v areáli spoločnosti U. S. Steel Košice, s.r.o.;
- Obed formou bufetu v priestoroch spoločnosti U. S. Steel Košice, s.r.o.

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l                                                       | 120 |
| Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br>alebo ekvivalent) | 120 |
| Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)                                                                                      | 30  |

### **Predjedlo 120 g/osoba**

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Hovädzie carpaccio s hoblinami parmezánu, čerstvou rukolou,<br>olejom a bylinkami | 60 |
| Cviklový šalát, chren, ovčí syr                                                   | 60 |

### **Hlavné jedlo 250 g mäso/ryba v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Divinové ragú na portskom víne s gaštanmi a bylinkami                   | 40 |
| Kurací stroganov s maslovou ryžou a zelenými lúskami so slaninou        | 30 |
| Sumec fileta na masle s bylinkami, varené zemiaky s petržlenovou vňaťou | 30 |

### **Hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 250 g/osoba**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Tekvicové rigatoni s fritovanou šalviou a syrom | 20 |
|-------------------------------------------------|----|

### **Šalátový bar 80g/osoba**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Miešaný listový šalát s paradajkami a červeným balsamikom  | 40 |
| Zelerový šalát, orechy, jablká, kuracie mäso               | 40 |
| Krájaná čerstvá zelenina (rôzne druhy) v jogurtovej omáčke | 40 |

### **Dezertný bar 50g, 50g/kus, 2kusy/osoba**

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Jogurtová panna cotta                                               | 120 |
| Brownie – brusnica pomaranč s vlašskými orechmi a mascarpone krémom | 120 |

- Presun autokarmi zo spoločnosti U. S. Steel Košice, s.r.o. na Univerzitu veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach (Komenského 73, 041 81 Košice);
- Občerstvenie v priestoroch Univerzity veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l                                                       | 120 |
| Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br>alebo ekvivalent) | 120 |
| Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)                                                                                      | 30  |

### **Finger foods**

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

|                                                                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Slané a sladké pečivo (domáci pagáč oškvarkový 50g, domáca štrúdľa jablková/tvarohová 100g, bratislavský rožok makový/orechový 40g, muffin 40g, slané sezamové tyčinky z lístkového cesta 40g alebo ekvivalent)</i> | 160 |
| <i>Výber slovenských a zahraničných syrov s orechmi a hroznom 50g/osoba</i>                                                                                                                                            | 120 |
| <i>3 rôzne druhy čerstvého kusového ovocia 100g/osoba</i>                                                                                                                                                              | 120 |

- Presun autokarmi z Univerzity veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach do hotela DoubleTree by Hilton Košice;
- Presun autokarmi z hotela DoubleTree by Hilton Košice do vinárstva Jaroslav Ostrožovič – J.&J. Ostrožovič (Nižná 233, 076 82 Veľká Tŕňa);
- Prehliadka vinogradov a pivníc so sprievodcom v anglickom jazyku, degustácia 8 vzoriek vysoko kvalitných vín ocenených na medzinárodných výstavách, studený záhryz a večera podávaná formou bufetu

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent) v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l</i>                                                    | 120 |
| <i>Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent)</i> | 120 |
| <i>Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)</i>                                                                                | 30  |

### **Privítanie**

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Hroznový olej s chlebom, chlieb (aj bezlepkový) so škvarkovou nátierkou</i> | 120 |
| <i>Moslér šumivé víno 1del/osoba</i>                                           | 120 |

### **Degustácia 8 druhov vysoko kvalitných vín**

120

### **Hlavné jedlo 250 g mäso v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| <i>Pečená kačka s domácimi lokšami a červenou kapustou</i> | 80 |
| <i>Pečená kačka s domácimi lokšami (bezlepkové)</i>        | 10 |

### **Hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 300 g/osoba**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| <i>Gratinovaný karfiol</i>                      | 15 |
| <i>Zeleninové lasagne so sezónnou zeleninou</i> | 15 |

### **Teplý a studený bufet**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| <i>Výber slovenských syrov</i>                    |    |
| <i>Domáce zemplínske holúbky</i>                  | 90 |
| <i>Domáce zemplínske holúbky so sójovým mäsom</i> | 10 |

### **Dezertný bar 50g/kus, 2kusy/osoba**

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| <i>Domáci makovník a orechovník</i> | 160 |
| <i>Jogurtová panna cotta</i>        | 80  |

### **Víno/0,75l**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| <i>Tokajské samorodné suché 2003</i>       | 14 |
| <i>Víno Kráľovnej Alžbety 2013</i>         | 8  |
| <i>Furmint, cibébový výber „25th“ 2013</i> | 8  |
| <i>Muskát žltý, hrozienkový výber 2013</i> | 12 |
| <i>Tokajský výber 5 putňový 2002</i>       | 20 |

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| <i>Furmint, výber z hrozna, Special Collection 2013</i> | 8  |
| <i>Furmint, neskorý zber, Solaris 2014</i>              | 30 |
| <i>Devín, výber z hrozna, Solaris 2014</i>              | 30 |
| <i>Muškát žltý, neskorý zber 2014</i>                   | 30 |

- Poskytovateľ navrhne a zabezpečí hudobné teleso (ľudová hudba a/alebo DJ) v trvaní cca 5 hodín počas a po večeri vo vinárstve Jaroslav Ostrožovič – J.&J. Ostrožovič. Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh hudobného telesa na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.
- Presun autokarom z vinárstva Jaroslav Ostrožovič – J.&J. Ostrožovič do hotela DoubleTree by Hilton Košice v rôznych časových intervaloch (predpokladaný čas odchodu je 23:00 a 00:30).

### 23.7.2016

- Check-out z hotela DoubleTree by Hilton Košice a naloženie batožiny do autokarov;
- Ulička remesiel (Hrnčiarska ulica, Košice) – Poskytovateľ navrhne a zabezpečí ukážku remesiel a praktické remeselné dielne (napr. hrnčiar, kováč, varenie lokálnych džemov, modrotlač a pod.), a to v trvaní cca 2,5 hodiny. Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh ukážky remesiel a remeselných dielní na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.
- Obed formou bufetu v Pivovare Hostinec na Hlavnej ulici v Košiciach

#### **Nealkoholické a teplé nápoje**

#### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br/>v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l</i>                                                        | 120 |
| <i>Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br/>Ebenica, Coffeein, Brazília Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br/>alebo ekvivalent)</i> | 120 |
| <i>Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)</i>                                                                                        | 30  |

#### **Aperitív a pivo**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Pivná pálenka 0,05l/osoba</i>      | 120 |
| <i>4 rôzne druhy piva 0,5 l/osoba</i> | 120 |

#### **Predjedlo**

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Domáca zemiakovo-sladová bruschetta s kačacou pečeňou doplnená brusnicami</i>    | 60 |
| <i>Kačacia paštéta s jablkovým čatni a grilovanou polentou z kukuričnej krupice</i> | 40 |
| <i>Domáca zemiaková bruschetta s baklažánovou nátierkou a olivami</i>               | 20 |

#### **Hlavné jedlo**

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Pomaly pečená bravčová panenka zo šodó z nášho poctivého piva<br/>a slaninovým trhancom</i> | 60 |
| <i>Pomaly pečená bravčová panenka na zeleninových tagliatelle<br/>v šafranovej omáčke</i>      | 40 |
| <i>Pošírovaná treska vo víne na zeleninových tagliatelle v šafranovej omáčke</i>               | 20 |

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Dezert**

*Vyprážené pirohy plnené tvarohom s vanilkovým krémom a malinovou cviklou* 60

*Tvarohový mousse s vanilkovým krémom a malinovou cviklou* 60

- Presun autokarmi z hotela DoubleTree by Hilton Košice na Letisko Košice (040 17 Košice-Barca) a vyloženie batožiny na letisku.

### **B. Neformálne výjazdové zasadnutie Coreper II**

**Termín:** 15.9.2016 – 17.9.2016

**Počet osôb:** 120

**Miesto:** Bratislava (Bratislava-Čuňovo, Bratislava-Devín), Modra

**Ubytovanie:** Ubytovanie v hoteli Grand Hotel River Park (Dvořákovo nábrežie 7528/6, 811 02 Bratislava) pre 120 osôb vrátane raňajok, všetkých miestnych poplatkov, WiFi pripojenia zdarma na ich izbách na dve noci a ďalších nevyhnutných služieb, a to v termíne 15.9.2016 – 17.9.2016 (cca 75 dvojlôžkových izieb, z toho 35 izieb vyššieho štandardu/deluxe, 40 štandardných izieb/classic).

### **Program:**

#### 15.9.2016

- Letisko M. R. Štefánika v Bratislave (Ivanská cesta, 820 01 Bratislava) – naloženie batožiny, odvoz batožiny a vyloženie batožiny priamo v izbách v hoteli Grand Hotel River Park;
- Presun účastníkov autokarmi z Letiska M. R. Štefánika do spoločnosti Volkswagen Slovakia, a.s. (Jána Jonáša 1, 843 02 Bratislava 49), a tiež presun účastníkov autokarmi v areáli spoločnosti Volkswagen Slovakia, a.s.;
- Obed formou bufetu v priestoroch spoločnosti Volkswagen Slovakia, a.s.

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

*Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)*

*v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l* 120

*Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou*

*Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent)* 120

*Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)* 30

### **Predjedlo 120 g/osoba**

*Marinovaný nórsky losos bez kože s medovým melónom a medovo-kôprovou omáčkou* 30

*Pečené kúsky z kuracieho stehna s tapenádou z čiernych olív* 30

*Hovädzie carpaccio s hoblinami parmezánu, čerstvou rukolou, olejom a bylinkami* 30

*Cviklový šalát, chren, ovčí syr* 30

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Hlavné jedlo 250 g mäso/ryba v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Pečené kačacie stehno, dusená medová kapusta, mastená lokša</i>                                 | 40 |
| <i>Hovädzie soté zo stehna s jemnou zeleninovou krémovou omáčkou, domácou knedľou a čučoriedky</i> | 40 |
| <i>Pečená treska na bylinkách, karfiolovo - cicerové ragú, pečený paštrnák</i>                     | 20 |

### **Hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 250 g/osoba**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| <i>Zeleninové lasagne so sezónnou zeleninou</i> | 20 |
|-------------------------------------------------|----|

### **Šalátový bar 100 g/osoba**

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Šalát s grilovaným kozím syrom, granátové jablká, cesnakové krutóny, jogurtový dresing</i> | 40 |
| <i>Zelerový šalát, orechy, jablká, kuracie prsia</i>                                          | 40 |
| <i>Kapustový šalát s mrkvou, rascou, majonézovým dresingom</i>                                | 40 |

### **Dezertný bar 50g/ks, 2ks/osoba**

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Čučoriedkovo-tvarohový koláč</i>                              | 80 |
| <i>Orechová roláda</i>                                           | 80 |
| <i>Mandľová tortička s limetovým krémom a čerstvými jahodami</i> | 80 |

- Presun autokarmi zo spoločnosti Volkswagen Slovakia, a.s. na hrad Devín (Muránská, 841 10 Bratislava-Devín);
- Prípitok v areáli hradu Devín

### **Aperitív 1dcl**

### **Množstvo**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Hubert Brut Method Tradicional</i> | 120 |
|---------------------------------------|-----|

- Krátka prehliadka hradu Devín so sprievodcom v anglickom jazyku s bezdrôtovou technikou (slúchadlá). Objednávateľ požaduje návrh krátkého sprievodného kultúrneho programu ako napr. ukážka šermu, remesiel, sokoliarov a pod. Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkého sprievodného programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom;
- Presun loďou Žilina z Devína do osobného prístavu mesta Bratislava (Fajnorovo nábrežie 2, 811 02 Bratislava)

### **Nealkoholické nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent) v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l</i> | 120 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

### **Aperitív 1dcl**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Hubert Brut Method Tradicional</i> | 120 |
|---------------------------------------|-----|

- Pre účastníkov, ktorí neoblubujú plavbu loďou zabezpečí poskytovateľ presun autokarom do hotela Grand Hotel River Park;
- Presun autokarmi z osobného prístavu Bratislava do hotela Grand Hotel River Park;



## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Presun autokarmi z hotela Grand Hotel River Park do ELESKO a.s./Elesko Wine Park (Partizánska 2275 | 900 01 Modra);
- Prehliadka Elesko Wine Park v anglickom jazyku, sommeliér/technolog na degustáciu a degustácia 6 vzoriek vysoko kvalitných Elesko vín, **0,05l/osoba**

**Degustácia 6 druhov vysoko kvalitných vín** 120

- Servírovaná večera v Elesko Wine Park

**Nealkoholické a teplé nápoje** **Množstvo**

Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)  
v sklenených fľašiach **0,25/0,33 l** 120

Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou  
Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia  
alebo ekvivalent) 120

Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent) 30

**Víno a aperitív**

Welcome drink - Blanc de Blancs Brut **1dcl/osoba** 120

Vino Elesko/**0,75l** 40

**Predjedlo 140g/osoba**

Cviklové concasse s kozím syrom 120

**Hlavné jedlo 170g/osoba**

Chrbát z daniela s grilovanými dubákmi, ružičkovým kelom a tekvicovým pyré 120

Grilovaný tolstolobik s pečeným kalerábom a citrónovou omáčkou 120

**Dezert**

Orechový koláčik s karamelovým krémom preliaty limetovou polevou **130g/osoba** 90

Výber slovenských syrov **100g/osoba** 30

- Objednávateľ požaduje návrh a zabezpečenie sprievodného kultúrno-hudobného programu, a to:

- a) Krátky koncert klasickej hudby pred večerou v trvaní cca 30 minút;
- b) Interaktívna aktivita po večeri v trvaní cca 30minút;
- c) Profesionálny DJ s vlastnou aparátúrou a dostatočnou zásobou hudby v trvaní cca 4 hodiny.

Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkeho sprievodného programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.

- Presun autokarom z Elesko Wine Park do hotela Grand Hotel River Park v rôznych časových intervaloch (predpokladaný čas odchodu je 00:30 a 1:30).

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Presun loďou Žilina na trase Bratislava (Fajnorovo nábrežie 2, 811 02 Bratislava) – Čuňovo, Danubiana (Vodné dielo Slovensko, 851 10 Bratislava-Čuňovo)

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach <b>0,25/0,33 l</b>                                                       | 120 |
| Káva <b>7 g</b> (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br>alebo ekvivalent) | 120 |

- Prehliadka galérie Danubiana so sprievodcom v anglickom jazyku v dvoch skupinách (cca 60 osôb/skupina).
- Občerstvenie/brunch formou bufetu v priestoroch galérie Danubiana

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach <b>0,25/0,33 l</b>                                                       | 120 |
| Káva <b>7 g</b> (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br>alebo ekvivalent) | 120 |
| Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)                                                                                             | 30  |

### **Víno 0,2 l/osoba**

|                                                                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Biele alebo červené víno počas obeda (Ostrožovič, Mrva&Stanko,<br>Matyšák Prestige, Pavelka &Sobolič, alebo ekvivalentné akostné víno) | 120 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

### **Predjedlo 120 g/osoba**

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Selekcia slovenských syrov: eidam, plesnivec, korbáčiky, oštiepok, ovčia<br>hrudka, salašnícky syr, parenica, encián | 60 |
| Telacie plátky s tuniakovou omáčkou a kapary                                                                         | 60 |

### **Studené hlavné jedlo 120g/ks**

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Terina z kačacích pečienok foie gras s domácim jablkovo-hruškovým čatni                  | 45 |
| Kanapka s kuracím filetom, pomarančom a žeruchou                                         | 45 |
| Rolky z bresaoli plnené čerstvou zelenou špargľou preliate koriandrovým<br>creme fraiche | 45 |

### **Šalátový bar 80 g/osoba**

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Nicoaise šalát s tuniakom a vajíčkom                                   | 40 |
| Kurací ceasar šalát s krutónmi a cherry paradajkami                    | 40 |
| Krájaná čerstvá zelenina (rôzne druhy – paradajky, paprika, uhorka...) | 40 |

### **Dezertný bar 50g/ks**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Jogurtová panna cotta                                               | 60 |
| Brownie – brusnica pomaranč s vlašskými orechmi a mascarpone krémom | 60 |

- Presun autokarmi z galérie Danubiana na neformálnu diskusiu v Bratislave;
- Objednávateľ požaduje návrh a komplexné zabezpečenie neformálnej diskusie so slovenskou komunitou. Návrh má obsahovať:

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- a) Priestor na organizáciu neformálnej diskusie
- b) Zoznam najmenej 5 (piatich) zástupcov slovenskej komunity ako napr. módni dizajnéri, šperkári, mladí vedci, a pod.
- c) Občerstvenie počas neformálnej diskusie so slovenskou komunitou

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach <b>0,25/0,33 l</b>                                                       | 120 |
| Káva <b>7 g</b> (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br>alebo ekvivalent) | 120 |
| Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)                                                                                             | 30  |

### **Finger foods**

|                                                                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Slané a sladké pečivo (domáci pagáč oškvarkový 50g, domáca štrúdl'a<br>jablková/tvarohová 100g, bratislavský rožok makový/orechový 40g, muffin 40g,<br>slané sezamové tyčinky z lístkového cesta 40g alebo ekvivalent) | 180 |
| Výber slovenských a zahraničných syrov s orechmi a hroznom 50g/osoba                                                                                                                                                   | 120 |
| 3 rôzne druhy čerstvého kusového ovocia 100g/osoba                                                                                                                                                                     | 120 |

Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkeho sprievodného programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.

- Presun autokarmi z neformálnej diskusie do hotela Grand Hotel River Park;
- Presun autokarmi z hotela Grand Hotel River Park na Bratislavský hrad (811 06 Bratislava);
- Presun autokarmi z Bratislavského hradu do hotela Grand Hotel River Park.

17.9.2016

- Check-out z hotela Grand Hotel River Park a naloženie batožiny do autokarov;
- Objednávateľ požaduje návrh 3 rôznych alternatív programu ako napr. prehliadka Starého mesta Bratislavy so sprievodcom a s bezdrôtovou technikou v anglickom jazyku, organizácia praktických remeselných dielní (napr. výroba šúpolienok, pečenie bratislavských rožkov, modrotlač a pod.)  
Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh 3 rôznych alternatív programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.
- Vyhliadka a prípitok v reštaurácii UFO bar&restaurant (Nový most, Bratislava – Petržalka);

### **Aperitív Idcl**

### **Množstvo**

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Hubert Brut Method Tradicional | 120 |
|--------------------------------|-----|

- Obed v reštaurácii Au Café (Tyršovo nábrežie, 851 01 Bratislava)

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

|                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br>v sklenených fľašiach <b>0,25/0,33 l</b> | 120 |
| Káva <b>7 g</b> (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou                                    |     |

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br/>alebo ekvivalent)</i> | 120 |
| <i>Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)</i>             | 30  |

### **Aperitív a víno**

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| <i>Soligo Solicum Spumante Rosé 1dc/osoba</i> | 120 |
| <i>Porto Noval Fine Ruby 0,05l/osoba</i>      | 120 |

### **Predjedlo 120g/osoba**

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| <i>Šunka San Daniele s melónom a figami</i>                 | 80 |
| <i>Mozzarella z byvolieho mlieka s grilovanou zeleninou</i> | 40 |

### **Hlavné jedlo**

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Grilovaná bravčová panenka v prosciute s hribami a pučenými<br/>zemiakmi 180g/osoba</i> | 80 |
| <i>Hráškové rizoto s kozím syrom 220g/osoba</i>                                            | 40 |

### **Dezert**

|                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Tiramisu - krémové mascarpone s piškótami Savoiardi prevlhčené silným<br/>espressom a likérom Amareto 100g/osoba</i> | 80 |
| <i>Makovo-višňová štrúdl'a 80g/osoba</i>                                                                                | 40 |

- Presun autokarmi z reštaurácie Au Café na Letisko M. R. Štefánika v Bratislave (Ivanská cesta, 820 01 Bratislava) a vyloženie batožiny na letisku.

## C. Neformálne výjazdové zasadnutie PSC

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Termín:</b>     | 20.7.2016 – 22.7.2016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Počet osôb:</b> | 90                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Miesto:</b>     | Bratislava (Bratislava-Čuňovo, Bratislava-Devín), Modra, Trenčín, Zemianske Kostol'any                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Ubytovanie:</b> | Ubytovanie v hoteli Sheraton Bratislava Hotel (Pribinova 12, 811 09 Bratislava) pre 90 osôb vrátane raňajok, všetkých miestnych poplatkov, WiFi pripojenia zdarma na izbách na dve noci, a ďalších nevyhnutných služieb, a to v termíne 20.7.2016 – 22.7.2016 (cca 70 dvojlôžkových izieb z toho 35 izieb vyššieho štandardu/deluxe a 35 štandardných izieb/classic, z toho 25 štandardných izieb nie je predmetom tejto zákazky, nakoľko tieto izby budú hrazené samoplatcami). |

### **Program:**

20.7.2016

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Letisko M. R. Štefánika Bratislava (Ivanská cesta, 820 01 Bratislava) – naloženie batožiny, odvoz batožiny a vyloženie batožiny priamo v izbách v hoteli Sheraton Bratislava Hotel;
- Presun 1. skupiny účastníkov autokarom z Letiska M. R. Štefánika na MZVaEZ SR (Hlboká cesta 2, 811 04 Bratislava);
- Presun 2. skupiny účastníkov autokarom z Letiska M. R. Štefánika na určené miesto v Bratislave;
- Objednávateľ požaduje návrh programu v trvaní 90 minút pre cca 60 osôb, ako napr. prehliadka nábrežia Bratislavy so sprievodcom v anglickom jazyku, Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objedávateľom;
- Presun 1. skupiny účastníkov autokarmi z MZVaEZ SR do hotela Sheraton Bratislava Hotel;
- Presun 2. skupiny účastníkov autokarom z určeného miesta v Bratislave do hotela Sheraton Bratislava Hotel;
- Presun autokarmi z hotela Sheraton Bratislava Hotel na Bratislavský hrad (811 06 Bratislava);
- Presun autokarmi z Bratislavského hradu do hotela Sheraton Bratislava Hotel;

21.7.2016

- Presun autokarom (cca 60 osôb) z hotela Sheraton Bratislava Hotel do Zemianskych Kostolian (972 43 Zemianske Kostolany);
- Presun autokarom zo Zemianskych Kostolian do hotela Elizabeth v Trenčíne (Gen. M. R. Štefánika 2, 911 01 Trenčín);
- Obed formou bufetu v reštaurácii Hotela Elizabeth (cca 60 osôb)

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)  
v sklenených fľašiach **0,25/0,33 l**

60

Káva **7 g** (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou  
Ebenica, Coffeein, Brazília Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia  
alebo ekvivalent)

60

Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)

15

### **Aperitív 1dcl/osoba**

Prosecco Frizzante Terra Serena

60

### **Víno 0,2l/osoba**

Radošiná Radošinský Klevner r. 2012, neskorý zber, biele, suché

30

Radošiná Radošinský Klevner červený r. 2013, neskorý zber, červené, suché

30

### **Predjedlo 30g/osoba**

Syrová roláda s olivami

15

Divinová terinka s brusnicami

15

Arancini plnené syrom a šunkou

15

Mozzarella, cherry, bazalka

15

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Hlavné jedlo 150g/osoba**

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| <i>Bravčová panenka s medovo-horčicovou omáčkou</i> | 10 |
| <i>Jahňacie stehno po provensálsky</i>              | 10 |
| <i>Kuracie stehná s jemnou zemiakovou plnkou</i>    | 10 |
| <i>Hovädzie na červenom víne</i>                    | 10 |
| <i>Poširovaný losos s ratatouille</i>               | 10 |
| <i>Špenátová roláda s paradajkovou omáčkou</i>      | 10 |

### **Prílohy 100g/osoba**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <i>Basmati ryža</i>            | 15 |
| <i>Opekané zemiaky</i>         | 15 |
| <i>Grilovaná zelenina</i>      | 15 |
| <i>Zemiakovo-zelerové pyré</i> | 15 |

### **Šaláty 100g/osoba**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| <i>Listový šalát s medovou zálievkou</i> | 15 |
| <i>Grécky šalát</i>                      | 15 |
| <i>Provensálske cukety</i>               | 15 |
| <i>Ovocie/ovocný šalát</i>               | 15 |

### **Dezert 80g/osoba**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <i>Ovocné trifle</i>         | 20 |
| <i>Čučoriedkové tiramisu</i> | 20 |
| <i>Punčový rez</i>           | 20 |

- Presun účastníkov z Hotela Elizabeth do Virtual Reality Media a.s. (Soblahovská 2050, 91101 Trenčín);
- Presun autokarom z Virtual Reality Media a.s. Trenčín do hotela Sheraton Bratislava Hotel;
- Presun autokarmi z hotela Sheraton Bratislava Hotel (90 osôb) do reštaurácie Elesko/Elesko Wine Park (Partizánska 2275, 900 01 Modra);
- Prehliadka Elesko Wine Park v anglickom jazyku, sommeliér/technolog na degustáciu a degustácia 6 vzoriek vysoko kvalitných Elesko vín, **0,05l/osoba**;

**Degustácia 6 druhov vysoko kvalitných Elesko vín** 90

- Servírovaná večera v reštaurácii v Elesko Wine Park

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

|                                                                                                                                                                  |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <i>Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent) v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l</i>                                                    | <b>Množstvo</b><br>90 |
| <i>Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou Ebenica, Coffeein, Brazília Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent)</i> | 90                    |
| <i>Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)</i>                                                                                | 20                    |

### **Víno a aperitív počas večere**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| <i>Welcome drink - Blanc de Blancs Brut/ 1dcl</i> | 90 |
| <i>Víno Elesko/0,75l</i>                          | 50 |

### **Predjedlo 140g/osoba**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <i>Cviklové concasse s kozím syrom</i> | 90 |
|----------------------------------------|----|

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Hlavné jedlo 170g/osoba**

*Chrbát z daniela s grilovanými dubákmi, ružičkovým kelom a tekvicovým pyré* 45

*Grilovaný tolstolobik s pečeným kalerábom a citrónovou omáčkou* 45

### **Dezert**

*Orechový koláčik s karamelovým krémom preliaty limetovou polevou* 130g/osoba 70

*Výber slovenských syrov* 125g/osoba 20

- Objednávateľ požaduje návrh a zabezpečenie sprievodného kultúrno-hudobného programu, a to:

- d) Ukážka hry na fujare v trvaní cca 30 minút;
- e) Koncert džezovej hudby počas a po večeri v trvaní cca 5 hodín;

Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkeho sprievodného programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.

- Presun autokarmi z Elesko Wine Park do hotela Sheraton Bratislava Hotel.

21.7.2016

### **Program pre partnerov počas dňa (cca 30 osôb)**

- Objednávateľ požaduje návrh a zabezpečenie programu pre partnerov v trvaní od cca 10:00 do cca 17:30, ako napr. prehliadka Starého mesta Bratislavy, návšteva Galérie Nedbalka, Primaciálneho paláca, Mirbachovho paláca, Pálffyho paláca, tvorivá dielňa (napr. pečenie bratislavských rožkov, modrotlač), návšteva a prezentácia šperkárky Petry Tóth, organový koncert a pod.

Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkeho sprievodného programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávateľom.

- Obed v reštaurácii Sky Bar Lemon Tree (Hviezdoslavovo námestie 7, 811 02 Bratislava)

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

### **Množstvo**

*Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent) v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l* 30

*Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent)* 30

*Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)* 10

### **Víno 0,2l/osoba**

*Rosé Cuvée, neskorý zber* 30

### **Predjedlo 100g/osoba**

*Hovädzí jazyk „Sous Vide“* 30

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Hlavné jedlo**

*Fettuccine Nero s rybím filetom z kanica (sous vide) 250g/osoba* 10

*Rizoto s lesnými hubami 250g/osoba* 10

*Ravioli plnené kačacími prsiami, tekvicou a tvarohom 250g/osoba* 5

*Špenátovo-čakankový šalát s králikom 200g/osoba* 5

### **Dezert 80g/osoba**

*Mousse z bielej čokolády v škrupine z belgickej čokolády* 30

- Presun autokarom z reštaurácie Sky Bar Lemon Tree do hotela Sheraton Bratislava Hotel.

22.7.2016

- Check-out z hotela Sheraton Bratislava Hotel a naloženie batožiny do autokarov;
- Presun účastníkov autokarmi z hotela Sheraton Bratislava Hotel na hrad Devín (Muránska, 841 10 Bratislava-Devín);
- Pre kondične slabších účastníkov a pre tých, ktorí majú obmedzenú schopnosť pohybu poskytovateľ zabezpečí prepravu minibusom alebo osobným vozidlom priamo na hradný kopec hradu Devín;
- Krátka prehliadka hradu Devín so sprievodcom v anglickom jazyku s bezdrôtovou technikou (slúchadlá). Objednávateľ požaduje návrh krátkeho sprievodného kultúrneho programu ako napr. ukážka šermu, remesiel, sokoliarov a pod. Vzhľadom na to, že objednávateľ necháva návrh krátkeho sprievodného programu na poskytovateľa, podlieha tento návrh schváleniu objednávatelom.

### **Aperitív 1dcl**

*Hubert Brut Method Tradicional* 120

- Plavba loďou Žilina na trase Devín – Čunovo, Danubiana (Vodné dielo Slovensko, 851 10 Bratislava-Čunovo)

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

**Množstvo**

*Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent) v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l* 90

*Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent)* 90

*Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)* 20

### **Aperitív 1dcl**

*Hubert Brut Method Tradicional* 120

- Pre účastníkov, ktorí neobľubujú plavbu loďou zabezpečí poskytovateľ presun autokarom do galérie Danubiana;



## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Prehliadka galérie Danubiana v dvoch skupinách so sprievodcami v anglickom jazyku.
- Obed formou bufetu v priestoroch galérie Danubiana

| <b>Nealkoholické a teplé nápoje</b>                                                                                                                                      | <b>Množstvo</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br/>v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l</i>                                                        | 90              |
| <i>Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br/>Ebenica, Coffeein, Brazília Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br/>alebo ekvivalent)</i> | 90              |
| <i>Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)</i>                                                                                        | 20              |
| <br><b>Víno 0,2 l/osoba</b>                                                                                                                                              |                 |
| <i>Biele alebo červené víno počas obeda (Ostrožovič, Mrva&amp;Stanko,<br/>Matyšák Prestige, Pavelka &amp;Sobolíč, alebo ekvivalentné akostné víno)</i>                   | 90              |
| <br><b>Predjedlo 120 g/osoba</b>                                                                                                                                         |                 |
| <i>Selekcia slovenských syrov: eidam, plesnivec, korbáčiky, oštiepok, ovčia<br/>hrudka, salašnícky syr, parenica, encián</i>                                             | 45              |
| <i>Teľacie plátky s tuniakovou omáčkou a kapary</i>                                                                                                                      | 45              |
| <br><b>Studené hlavné jedlo 120g/ks</b>                                                                                                                                  |                 |
| <i>Terina z kačacích pečienok foie gras s domácim jablkovo-hruškovým čatní</i>                                                                                           | 35              |
| <i>Kanapka s kuracím filetom, pomarančom a žeruchou</i>                                                                                                                  | 35              |
| <i>Rolky z bresaoli plnené čerstvou zelenou špargľou preliate koriandrovým<br/>creme fraiche</i>                                                                         | 35              |
| <br><b>Šalátový bar 80 g/osoba</b>                                                                                                                                       |                 |
| <i>Nicoaise šalát s tuniakom a vajíčkom</i>                                                                                                                              | 30              |
| <i>Kurací ceasar šalát s krutónmi a cherry paradajkami</i>                                                                                                               | 30              |
| <i>Krájaná čerstvá zelenina (rôzne druhy – paradajky, paprika, uhorka...)</i>                                                                                            | 30              |
| <br><b>Dezertný bar 50g/ks</b>                                                                                                                                           |                 |
| <i>Jogurtová panna cotta</i>                                                                                                                                             | 90              |
| <i>Brownie – brusnica pomaranč s vlaškými orechmi a mascarpone krémom</i>                                                                                                | 90              |

- Presun účastníkov autokarmi z galérie Danubiana na Letisko M. R. Štefánika v Bratislave a vyloženie batožiny na letisku.

### D. Press trip – návšteva novinárov akreditovaných v Bruseli

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Termín:</b>     | 30.6.2016 – 3.7.2016                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Počet osôb:</b> | 60                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Miesto:</b>     | Bratislava, Trnava, hrad Červený Kameň                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ubytovanie:</b> | Ubytovanie v Hoteli Devín (Riečna 4, 811 02 Bratislava) pre 60 osôb vrátane raňajok, všetkých miestnych poplatkov a WiFi pripojenia zdarma na izbách na tri noci, a to v termíne 30.6.2016 – 3.7.2016 (60 dvojlôžkových štandardných izieb/classic). |

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Program:**

30.6.2016

- Letisko Viedeň Schwechat (Wien-Flughafen, 1300 Schwechat, Rakúsko) - naloženie batožiny a presun účastníkov autokarmi do Hotela Devín (Riečna 4, 811 02 Bratislava);
- Presun autokarmi z Hotela Devín do Hotela Bôrik (Bôrik 15, 814 07 Bratislava);
- Presun 1. skupiny účastníkov autokarom z Hotela Bôrik na Úrad vlády SR (Námestie slobody, 811 06 Bratislava-Staré Mesto);
- Presun 2. skupiny účastníkov autokarom z Hotela Bôrik na (Ministerstvo financií SR Štefanovičova, 811 04 Bratislava-Staré Mesto);
- Presun 1. skupiny účastníkov autokarom z Úradu vlády SR na Ministerstvo financií SR;
- Presun 2. skupiny účastníkov autokarom z Ministerstva financií SR na Úrad vlády SR;
- Presun 1. skupiny účastníkov autokarom z Úradu vlády SR a presun 2. skupiny účastníkov autokarom z Ministerstva financií SR do Hotela Devín;
- Presun účastníkov autokarmi do Palugyayovho paláca (Pražská 2/Hlboká cesta 2, 811 04 Bratislava);
- Presun účastníkov autokarmi z Palugyayovho paláca do Hotela Devín.

1.7.2016

- Presun autokarmi z Hotela Devín k Slovenskému národnému divadlu (Pribinova 7272/17, 811 09 Bratislava);
- Presun autokarmi zo Slovenského národného divadla do Hotela Devín.

2.7.2016

- Poskytovateľ zabezpečí organizáciu pracovných raňajok v Hoteli Devín pre cca 70 ľudí v oddelenom priestore reštaurácie, a to vrátane 60 novinárov ubytovaných v hoteli Devín;
- Presun účastníkov autokarmi na určené miesto v Bratislave;
- Presun účastníkov autokarmi z určeného miesta v Bratislave do PSA Peugeot Citroën Slovakia (Automobilová ulica 1, 917 01 Trnava);
- Obed formou bufetu v priestoroch spoločnosti PSA Peugeot Citroën Slovakia

#### ***Nealkoholické a teplé nápoje***

#### ***Množstvo***

*Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)  
v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l*

60

*Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou  
Ebenica, Coffeein, Brazília Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia  
alebo ekvivalent)*

60

*Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)*

15

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

### **Predjedlo 120 g/osoba**

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Marinovaný nórsky losos bez kože s medovým melónom a medovo-kôprovou omáčkou   | 15 |
| Pečené kúsky z kuracieho stehna s tapenádou z čiernych olív                    | 15 |
| Hovädzie carpaccio s hoblinami parmezánu, čerstvou rukolou, olejom a bylinkami | 15 |
| Cviklový šalát, chren, ovčí syr                                                | 15 |

### **Hlavné jedlo 250 g mäso/ryba v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kuraci roláda s čerstvými bylinkami a gaštanovou plnkou, dusená ryža                        | 20 |
| Hovädzie soté zo stehna s jemnou zeleninovou krémovou omáčkou, domácou knedľou a čučoriedky | 20 |
| Pečená treska na bylinkách, karfiolovo cícerové ragú, pečený pastrnák                       | 10 |

### **Hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 250 g/osoba**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Zeleninové lasagne so sezónnou zeleninou | 10 |
|------------------------------------------|----|

### **Šalátový bar 80 g/osoba**

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kozí šalát s granátovým jablkom, miešané listy šalátu (3 druhy listového šalátu) , jogurtová zálievka, krutóny | 20 |
| Zelerový šalát, orechy, jablká, kuracie prsia                                                                  | 20 |
| Kapustový šalát s mrkvou, rascou, majonézovým dresingom                                                        | 20 |

### **Dezertný bar 50g/ks**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Čučoriedkovo-tvarohový koláč                              | 20 |
| Orechová roláda                                           | 20 |
| Mandľová tortička s limetovým krémom a čerstvými jahodami | 20 |

- Presun účastníkov autokarmi z PSA Peugeot Citroën Slovakia na hrad Červený Kameň (Hrad Červený Kameň, 900 89 Častá);
- Prehliadka hradu Červený Kameň v dvoch skupinách so sprievodcom v anglickom jazyku (prípadne aj vo francúzskom a/alebo nemeckom jazyku);
- Občerstvenie v priestoroch hradu Červený Kameň

### **Nealkoholické a teplé nápoje**

#### **Množstvo**

|                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent) v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l                                                    | 60 |
| Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent) | 60 |
| Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)                                                                                | 20 |

### **Finger foods**

|                                                                                                                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Slané a sladké pečivo (domáci pagáč oškvarkový 50g, domáca štrúdl'a jablková/tvarohová 100g, bratislavský rožok makový/orechový 40g, muffin 40g, slané sezamové tyčinky z lístkového cesta 40g alebo ekvivalent) | 60 |
| Výber slovenských a zahraničných syrov s orechmi a hroznom 50g/osoba                                                                                                                                             | 30 |
| 3 rôzne druhy čerstvého kusového ovocia 100g/osoba                                                                                                                                                               | 30 |

- Presun autokarmi z hradu Červený Kameň do vinárstva Víno Mrva&Stanko, a.s. (Orešianska 7/A, 917 01 Trnava);

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Večera vo vinárstve Víno Mrva&Stanko, a.s.

| <b>Nealkoholické a teplé nápoje</b>                                                                                                                                      | <b>Množstvo</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Minerálna voda perlivá a neperlivá (Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent)<br/>v sklenených fľašiach 0,25/0,33 l</i>                                                        | 60              |
| <i>Káva 7 g (čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou<br/>Ebenica, Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia<br/>alebo ekvivalent)</i> | 60              |
| <i>Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny -Teekanne, Mistral alebo ekvivalent)</i>                                                                                        | 15              |
| <b>Aperitív/0,75l</b>                                                                                                                                                    |                 |
| <i>Sekt-Cuvée Brut, roč. 2013</i>                                                                                                                                        | 8               |
| <b>Degustácia 8 druhov vín/0,75l</b>                                                                                                                                     |                 |
| <i>Rizling rýnsky, roč. 2015</i>                                                                                                                                         | 5               |
| <i>Rulandské šedé, roč. 2015</i>                                                                                                                                         | 5               |
| <i>Tramín červený, roč. 2015</i>                                                                                                                                         | 5               |
| <i>Cabernet Sauvignon rosé, roč. 2015</i>                                                                                                                                | 5               |
| <i>WMC-Cuvée:Hron/Váh/Rimava/Rudava, roč.2012</i>                                                                                                                        | 5               |
| <i>WMC-Cabernet Sauvignon barrique (Vinodol), roč. 2012</i>                                                                                                              | 5               |
| <i>WMC-Frankovka modrá, roč. 2012</i>                                                                                                                                    | 5               |
| <b>Občerstvenie počas degustácie</b>                                                                                                                                     |                 |
| <i>Selekcia slovenských syrov 100g/osoba</i>                                                                                                                             | 60              |
| <i>Oškvarková nátierka a pečivo 100g/osoba</i>                                                                                                                           | 60              |
| <b>Hlavné jedlo</b>                                                                                                                                                      |                 |
| <i>Husacia pečienka na jablkách 100g/osoba</i>                                                                                                                           | 60              |
| <i>Pečená hus, karamelizovaná červená kapusta, dusená kyslá kapusta<br/>so slaninou250g/osoba</i>                                                                        | 60              |
| <i>Zemiakové lokše</i>                                                                                                                                                   | 120             |
| <b>Dezert 100g</b>                                                                                                                                                       |                 |
| <i>Štrúdl'a (makovo-višňová, tvarohovo-marhuľová, orechovo-jablková)</i>                                                                                                 | 60              |

- Presun autokarmi z vinárstva Víno Mrva&Stanko, a.s. do Hotela Devín.

### 3.7.2016

- Presun autokarmi z Hotela Devín na Letisko Viedeň Schwechat (Wien-Flughafen, 1300 Schwechat, Rakúsko) a vyloženie batožiny na letisku.

## E. Cateringové služby

Cateringové služby budú počas neformálnych výjazdových zasadnutí CRP I, CRP II a PSC, a počas Press tripu poskytované na rôznych miestach a v rôznych objektoch, a to menovite v:

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- Kasárne/Kulturpark (Kukučínova 2, 040 01 Košice);
- Historická radnica mesta Košice (Hlavná 59, 040 01 Košice);
- Kunsthalla (Rumanova, 040 01 Košice);
- U. S. Steel Košice, s.r.o. (Vstupný areál U. S. Steel, s.r.o., 044 54 Košice);
- Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach (Komenského 73, 041 81 Košice);
- Volkswagen Slovakia, a.s. (Jána Jonáša 1, 843 02 Bratislava 49);
- Hrad Devín (Muránská, 841 10 Bratislava-Devín);
- Galéria Danubiana (Čuňovo-Danubiana, Vodné dielo Slovensko, 851 10 Bratislava-Čuňovo);
- Priestor neformálnej diskusie so zástupcami slovenskej komunity;
- PSA Peugeot Citroën Slovakia (Automobilová ulica 1, 917 01 Trnava);
- Hrad Červený Kameň (Hrad Červený Kameň, 900 89 Častá).

### ***Objednávateľ na zabezpečenie predmetu zákazky požaduje:***

- a) všetky jedlá sa budú pripravovať **mimo miesta podávania cateringu** (uvedeným sa myslí iné miesto ako miesto podávania občerstvenia/obedov);
- b) príprava jedál a ich servírovanie so zabezpečením operatívosti v prípade požiadaviek dietetického charakteru;
- c) manipulácia s potravinami a jedlami v súlade so zákonom NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších doplnkov a zmien, Potravinovým kódexom SR (zdravotná neškodnosť, hygiena, zloženie a kvalita potravín, technologické postupy používané pri ich výrobe, manipulácia a obeh potravín a jedál) a zákonom NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov;
- d) výroba, balenie, skladovanie a všetka manipulácia vrátane prepravy predmetu zákazky musí byť v súlade so zákonom č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov, príslušných vykonávacích predpisov k tomuto zákonu a ďalších záväzných predpisov;
- e) objednávateľ požaduje najvyššiu kvalitu potravín a surovín podľa zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov, príslušných vykonávacích predpisov k tomuto zákonu a ďalších záväzných predpisov;
- f) dodržiavanie všeobecných hygienických požiadaviek v zmysle Nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín a Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky v zmysle Potravinového kódexu SR;
- g) dodržiavanie hygienických zásad počas prevozu stravy a dodržiavanie teploty stravy pri výdaji stravy (min. 60°C pri hlavných jedlách a 80°C pri polievkach) a zabezpečenie kontroly teploty potravín a jedál prístrojmi zodpovedajúcim normám STN EN 12830, STN EN 13485 a STN EN 13486;

## **Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu**

- h) poskytovateľ je povinný vopred písomne upozorniť objednávateľa na prítomnosť alergénov v podávanom jedle;
- i) jedlá a potraviny budú balené len v obaloch, ktoré neovplyvňujú ich kvalitu a chránia ich pred nežiaducimi vonkajšími vplyvmi;
- j) udržiavať používané plochy pre stravovanie v čistote a poriadku, bez znečistenia, rozsypaného jedla alebo rozliatych nápojov;
- k) strpieť kontrolu povereného pracovníka objednávateľa a poskytnúť mu súčinnosť potrebnú pri plnení úloh vyplývajúcich mu z jeho funkcie;
- l) cateringová spoločnosť bude mať k dispozícii parkovacie miesto pri vchode do objektu, t.j. miesta poskytovania cateringových služieb, s možnosťou krátkodobého parkovania potrebného na zabezpečenie vyloženia a zloženia pokrmov a ostatného vybavenia potrebného k poskytnutiu cateringových služieb.

***Pri poskytovaní cateringu objednávateľ požaduje zabezpečiť aj služby súvisiace s cateringom, a to:***

- a) prepravu jedál do miesta podávania cateringu (uvedeným sa nemyslí reštauračné zariadenie);
- b) dodanie, montáž a rozloženie stolov (okružle stoly, obdĺžnikové stoly, stand-by stoly) a stoličiek;
- c) dodanie látkových obrusov a sukní na stoly a stand-by stoly, látkových obrúskov pri servírovaných obedoch a gala večerách a papierových obrúskov počas prestávok na kávu a bufetových obedov;
- d) vypracovanie návrhu štylistiky servírovania stolov, a to najmä návrh farebného prevedenia obrusov, servírovacej úpravy a inventáru, kvetinovej výzdoby, mobiliáru, a úprava stolov pred poskytnutím cateringu podľa návrhu štylistiky servírovania stolov (realizácia návrhu štylistiky servírovania stolov),
- e) debaras - odzdobenie a demontáž stolov, rozloženie a zbalenie servírovacieho mobiliáru a inventáru pri ukončení cateringových služieb;
- f) zabezpečenie dostatku príborov, riadu a iného materiálu (servítok a pod.) vzhľadom na počet osôb, pre ktoré sa bude poskytovať catering a jeho skladovanie vhodným spôsobom;
- g) poskytnutie vybavenia pre prípravu pokrmov a inventár pre poskytovanie kompletných služieb s prihliadnutím na počet osôb, ktorým budú poskytované cateringové služby;
- h) obsluhu odborne vyškoleným personálom na prípravu a servírovanie jedál a občerstvenia na vysokej úrovni, ktorí majú odbornú prax v poskytovaní služieb rovnakého alebo obdobného charakteru minimálne 2 roky, znalosť spoločenskej etikety, protokolu a anglického jazyka; predmetné preukáže predložením životopisov najneskôr 7 dní pred začiatkom každého neformálneho výjazdového zasadnutia a Press tripu;

## Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu

- i) objednávatel' požaduje zabezpečiť jednotné uniformy alebo oblečenie pre každého člena personálu s menovkami a počet členov personálu s prihladením na počet osôb, ktorým budú poskytované cateringové služby;
- j) poskytovateľ bude dbať na bezpečnosť a ochranu pri práci svojich zamestnancov. Zabezpečí stav pracovných podmienok eliminujúcich vplyv nebezpečných a škodlivých faktorov pracovného procesu alebo prostredia na zamestnancov v súlade s čl. 36 Ústavy Slovenskej republiky a v súlade so zákonom č.124/2006 Z.z. zákona o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov;
- k) poskytovateľ zabezpečí vlastné poistenie pre prípad škôd spôsobených svojimi zamestnancami, a to do výšky hodnoty zákazky.

### **F. Poskytovanie dopravných služieb prostredníctvom diaľkových autokarov kategórie M3**

Predmetom zákazky je zabezpečenie prepravy fyzických osôb určených objednávatel'om (účastníci neformálnych výjazdových zasadnutí CRP I, CRP II a PSC, a účastníci Press tripu, zamestnanci objednávatel'a, organizačný tím a ďalšie osoby určené objednávatel'om) a to v nasledovnom rozsahu:

- Počas 3 dní (v termíne 21.7.2016 až 23.7.2016 ) mať k dispozícii minimálne 2 a maximálne 3 autokary s kapacitou zodpovedajúcou počtu účastníkov, maximálne v počte 35 hodín
- Počas 3 dní (v termíne 15.9.2016 až 17.9.2016) mať k dispozícii minimálne 2 a maximálne 3 autokary s kapacitou zodpovedajúcou počtu účastníkov, maximálne v počte 35 hodín
- Počas 3 dní (v termíne 20.7.2016 až 22.7.2016) mať k dispozícii 2 autokary s kapacitou zodpovedajúcou počtu účastníkov, maximálne v počte 30 hodín
- Počas 4 dní (v termíne 30.6.2016 až 3.7.2016) mať k dispozícii 2 autokary s kapacitou zodpovedajúcou počtu účastníkov, maximálne v počte 36 hodín

Diaľkové autokary budú slúžiť na prepravu fyzických osôb určených objednávatel'om v rámci programov jednotlivých neformálnych výjazdových zasadnutí a návštevy novinárov akreditovaných v Bruseli, a bude ich potrebné pristaviť v určenú hodinu a miesto.

Počet hodín sa začína rátať od pristavenia diaľkového autokaru, pričom sa účtuje aj každá začatá ¼ hodina. Vzhľadom na potrebu používania diaľkových autokarov na viac na seba nadväzujúcich jazd, účtované budú všetky hodiny v rámci programu (aj tie, kedy vozidlo nejazdí, ale je v pohotovosti). Cena za hodinu prepravy zahŕňa úhradu všetkých diaľničných poplatkov, mýta a iných poplatkov v súvislosti s užívaním ciest vrátane poplatkov za parkovanie.

## **Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu**

Poskytovateľ je povinný zabezpečiť, aby každý vodič v každom vozidle použitom na plnenie predmetu Rámcovej dohody viedol „knihu jász“, ktorá musí obsahovať časový úsek poskytnutia prepravy za každý deň s uvedením času a miesta vyzdvihnutia a vysadenia prepravovaných osôb. Kontrolu rozsahu poskytnutej prepravy v knihe jász zabezpečí osoba na to určená objednávateľom.

Poskytovateľ je povinný byť poistený pre prípad zodpovednosti za škodu spôsobenú cestujúcim a tretím osobám. Diaľkový autokar musí mať platné zmluvné poistenie.

### ***Požiadavky na autokary:***

- a) diaľkový autokar s vodičom (kategória vozidla M3, typ karosérie: jednopodlažný), ktorý má vo výbave:
  - možnosť riadenia sklonu sedadiel (minimálny uhol 10 stupňov)
  - opierky na ruky
  - oddelené sedadlá
  - klimatizácia
  - tónované sklá
  - individuálne lampičky na čítanie
  - rádio, CD, DVD
  - mikrofón u vodiča
  - toaleta s umývadlom
  - chladnička
  - pokrytie WiFi;
- b) počet sedadiel: minimálne 46, maximálne 59;
- c) rok výroby 2012 a neskorší;
- d) emisná norma EURO 5 a vyššia;
- e) vozidlá bez reklamných polepov (prípustné je len logo dopravnej spoločnosti);

Poskytovateľ bude povinný objednávateľovi predložiť fotokópie technických preukazov všetkých autokarov, ktoré budú používané na poskytovanie obstarávaných služieb (aj ich aktualizácia na vyžiadanie počas trvania zmluvy) a to 7 pracovných dní pred začiatkom každého neformálneho výjazdového zasadnutia a Press tripu. V prípade, že bude na poskytované služby využívať aj vozidlá inej osoby/osôb, predloží zmluvu uzatvorenú s touto osobou/osobami, z ktorej bude vyplývať právo využívať dané vozidlá.

### ***Požiadavky na personál:***



## **Príloha č. 1 – Opis predmetu prieskumu trhu**

Poskytovateľ musí preukázať minimálne 7 pracovných dní pred začiatkom každého neformálneho výjazdového zasadnutia a Press tripu, že ním navrhnuté osoby, ktoré budú zodpovedné za poskytnutie služieb (vodiči), spĺňajú nasledovné požiadavky:

- a) minimálna prax vo vedení autokarov tri roky (preukáže zoznamom min. 4 vodičov s uvedením informácie o trojročnej praxi vo vedení autokaru); predmetné preukáže predložením životopisu;
- b) vodičský preukaz príslušnej skupiny preukáže predložením kópie vodičského preukazu;
- c) objednávatel' požaduje, aby osoby, ktoré budú zodpovedné za poskytnutie služieb (vodiči), jazdili v protokolárne primeraných uniformách pozostávajúcich z obleku, košele a kravaty.