

Opis predmetu zákazky

„Kategória č. 1: Konferencie, prezentácie a pracovné stretnutia

Názov predmetu zákazky: Prezentácia Spa & Wein vo Viedni

Predmetom zákazky je zabezpečenie čiastkových služieb (catering, sprievodný program, preprava propagačného materiálu) počas prezentácie kúpeľného a vinárskeho turizmu Slovenska pre zástupcov rakúskych médií a touroperátorov v spolupráci so Slovenským inštitútom vo Viedni.

Účel:

SLOVAKIA TRAVEL v spolupráci so Slovenským inštitútom vo Viedni pripravuje prezentáciu turistickej ponuky Slovenska s dôrazom na kúpele a vinársky turizmus pre pozvaných zástupcov rakúskych médií a touroperátorov. Cieľom podujatia je zabezpečiť pozitívnu propagáciu Slovenska na rakúskom trhu a zlepšiť povedomie rakúskych touroperátorov o produktoch cestovného ruchu Slovenska.

Miesto: Slowakisches Institut in Wien, Wipplingerstrasse 24-26, 1010 Wien, Rakúsko, Kontakt: p. Šipošová 0043 6642145431

Termín: 1. októbra 2024

Časový harmonogram:

Zmena programu je vyhradená!

10:15 – 10:30 Registrácia

10:30 – 10:35 Príhovor riaditeľky Slovenského inštitútu

10:35 – 12:00 Prezentácie

12:00 - 13:00 Individuálne stretnutia a obed formou teplého bufetu a degustácia slovenských vín so someliérom

Počet účastníkov: predpokladá sa 40 účastníkov

Požiadavky na zabezpečenie požadovaných služieb minimálne v nasledovnom rozsahu:

Zabezpečene cateringu

V priestoroch Slovenského inštitútu vo Viedni – vrátane prepravy na miesto určenia, parkovania, nakladania, vykladania, naservírovania na stoly na podnosoch/tanieroch, teplý bufet donesený v štandardizovaných gastronádobách aj s príslušenstvom, aby sa jedlá podávali a udržiavali teplé, po ukončení podujatí odvoz zostatkov a zapožičaného inventáru, kávovaru a pod. z miesta podujatia.

- **Studený bufet** pripravený od 10:00 hod.

Slané občerstvenie (napr. kanapky, pagáče, chlebičky a pod.) – aspoň dva druhy, minimálne 2 ks/osoba. Z toho aspoň jeden druh vhodný pre vegetariánov, pre bezlaktózové a bezlepkové diéty.

- **Nápojový bufet** pripravený od 10:00 hod až do ukončenia podujatia

Káva bez potreby obsluhy – samoobsluhovací kapsulový automat typu nespresso – 2 ks plne pripravený na prevádzku aj so zásobou kávy pre 60 porcií (kapsule typu espresso, lungo, ristretto), mlieko alebo smotana do kávy klasické a bezlaktózové pre 60 porcií

Čaj – 2 balenia čierny čaj, 1 balenie ovocný a 1 balenie bylinkový (v jednom balení 20 vrecúšok), horúca voda v termoskách alebo zo stroja.

Cukor hygienicky balený 5g/ks – 100 ks, med hygienicky balený 15 g 20 ks.

Voda v džbánoch s citrónom aj bez citróna (džbány poskytnú na inštitúte) minimálne 0,5 l / osoba a mix nealkoholických nápojov vo fľaškách (0,2-0,33 l) – minerálna voda sýtená, pomarančový džús, cola – 2,5 ks/osoba spolu, nie z každého druhu nápoja

- **Teplý bufet** pripravený od 11:45 hod až do ukončenia podujatia

Teplý bufet donesený a podávaný v štandardizovaných gastronádobách aj s príslušenstvom (horák), aby sa jedlá podávali a udržiavali teplé, ktoré je potrebné vyzdvihnúť po ukončení eventu.

Jedlá majú byť čerstvo pripravené pred doručením z čerstvých surovín bez použitia polotovarov, minimálny podiel mäsa 200 g/porcia

Minimálne zloženie teplého bufetu:

1 druh studeného predjedla

1 druh polievky

(z toho buď polievka alebo predjedlo vhodné pre vegetariánov, pre bezlaktózové a bezlepkové diéty)

1 hlavné jedlo mäsité

1 hlavné jedlo vegetariánske jedlo

2 druhy prílohy

1 šalát zo zeleniny

(z toho jedno hlavné jedlo a jedna príloha vhodné pre bezlaktózové a bezlepkové diéty)

2 druhy sladkých dezertov

(z toho 1 dezert vhodný pre bezlaktózové a bezlepkové diéty)

Zabezpečenie množstva jedál pre počet osôb 40 tak, aby každá osoba mala možnosť ochutnať z každého jedla prihládajúc na adekvátnu gramáž jedla. V prípade nahlásenej špecifickej dietologickej požiadavky budeme požadovať adekvátnu náhradu počtu porcií pri zachovaní pôvodnej ceny.

- **Inventár**

Inventár okrem toho, ktorý je potrebný na servírovanie jedál na bufetovom stole:

Šálky a podšálky na čaj – pre 25 osôb

Príbory (lyžica, vidlička, nôž, lyžičky) pre 40 osôb

Taniere na naberanie teplého bufetu – polievkové taniere a plytké taniere – pre 40 osôb

Servítky – kvalitné bielej farby 500 ks

Vínové poháre definované pri sprievodnom programe a pri welcome drinku.

Ostatný inventár poskytne Slovenský inštitút

- **Sprievodný program - Degustácia slovenských vín s odborným výkladom**

Pripravený od 10:00 hod. pri príchode a potom po prezentácii od 12:00 hod.

6 druhov kvalitných vín z rôznych vinárskych oblastí Slovenska - biele, červené, ružové 6 druhov x 0,05 l/40 osôb + po 5 fľaš 0,75 l z každého druhu (z bieleho, z červeného a ružového vína do rezervy), nealko hroznová šťava 100 %- 3 litre vrátane prepravy vína a hroznovej šťavy na miesto konania podujatia

Zabezpečenie záhryzov k degustácii (napr. syry, orechy, hrozno + špáradlá, na drevených podnosoch)

Welcome drink pri registrácii od 10:00 šumivé víno vrátane vhodných pohárov pre 40 osôb

Someliér s výbornou znalosťou vinárskej a vinohradníckej tradície na Slovensku, ktorý poskytne odborný výklad o prezentovaných produktoch, ktoré sám navrhne – v nemeckom jazyku. Ochutnávka musí byť na vysoko reprezentatívnej úrovni so znalosťou spoločenskej etikety. K ochutnávke je potrebné zabezpečiť ľad a chladiace nádoby.

Reprezentatívne vínové poháre na rôzne druhy vína pre 40 osôb

Vrátane všetkých súvisiacich nákladov – napr. honorár, preprava na miesto podujatia/príp. z miesta podujatia, parkovanie, diaľničné nálepky, poistenie cestovných nákladov a i.

- **Preprava propagačných materiálov**

z Bratislavy (Suché mýto 1) do Viedne na Slovenský inštitút a zostatky späť do Bratislavy po ukončení podujatia.

Obsah prepravy:

2 štandardné rollupy

Brožúry, tašky a reklamné predmety – váha cca 150 kg

Uchádzač predloží v cenovej ponuke položkovitý rozpočet všetkých nákladov.

Úspešný uchádzač sa zaväzuje poskytnúť verejnému obstarávateľovi (objednávateľovi) predmet plnenia v maximálnom rozsahu požadovanom podľa tohto Opisu predmetu zákazky, avšak objednávatel' si vyhradzuje právo znížiť rozsah objednaného predmetu plnenia adekvátne zodpovedajúcemu skutočnému stavu (napr. počet prihlásených účastníkov), pričom sa zaväzuje bezodkladne o tom informovať úspešného uchádzača v dostatočnom časovom predstihu min. 3 dni pred konaním podujatia.

Úspešný uchádzač sa zaväzuje do 1 pracovného dňa od podpisu zmluvy predložiť objednávatel'ovi presné a podrobné informácie o všetkých častiach programu, najmä zloženia konkrétneho menu a meno someliéra. Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo zmeny menu v rozsahu predložených cien.