

Prípravné trhové konzultácie

**Organizácia podujatia EFA 2024 – European Finance Association, 51st Annual Meeting
21. - 24. August 2024**

Opis predmetu zákazky – večerná časť podujatia

Úlohou eventovej agentúry bude realizácia **večernej** časti EFA podujatia. Agentúra má za úlohu komplexne pokryť všetky požiadavky zadávateľa na kľúč, a to v rozsahu presne podľa opisu predmetu zákazky, ako je uvedené nižšie.

O podujatí:

EFA je medzinárodnou organizáciou združujúcou najvýznamnejších finančných expertov v oblasti bankovníctva, finančných trhov a investovania. Každoročne organizuje prestížnu medzinárodnú konferenciu, ktorá má celosvetovú účasť a sprievodný program zameraný na spoznávanie lokálnej kultúry. V roku 2024 sa uskutoční v Bratislave s očakávanou účasťou 600 – 800 finančných odborníkov.

Čestným hosťom konferencie EFA 2024 je nositeľ Nobelovej ceny za ekonómiu profesor Douglas W. Diamond, prezident EFA a ďalšie významné osobnosti z medzinárodného finančného prostredia. Konferencia sa organizuje každoročne v spolupráci s lokálnym organizátorom, ktorým je v tomto roku NBS (podpísaná zmluva o spolupráci).

Podujatie je rozdelené na dennú časť a večernú časť.

Denná časť – odborné konferencie: 21.8. - 24.8.2024.

Realizuje sa po celý čas paralelne na dvoch lokáciách: Reduta a Radisson Blu Carlton Hotel.

Večerná časť – podujatia sú plánované na 5 lokáciách: Zylinder, Reduta, Aucafé + loď Pontón (prípadne iný návrh uchádzača) a Bratislavský hrad.

Utorok 20.8.2024 – Reštaurácia Zylinder

Streda 21.8.2024 – Reduta

Štvrtok 22.8.2024 – Reštaurácia Aucafé a loď Pontón, (prípadne iný návrh uchádzača)

Piatok 23.8.2024 – Bratislavský hrad

Štruktúra podujatia, odhadovaný počet hostí:

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

STREDA 21.8.24 – KONFERENCIA:

- **DOCTORAL TUTORIAL**, 30 osôb, Radisson, 9:00-18:00 hod.
- **EXECUTIVE COMMITTEE**, 15 osôb, Radisson, od 16:00 hod.

STREDA 21.8.24 - REGISTRÁCIA + WELCOME RECEPTION, cca 450 osôb, Reduta, od 17:30 hod.

ŠTVRTOK 22.8.24 - KONFERENCIA, 450-600 osôb, Reduta a Radisson BCH, 9:00–17:30 hod.

ŠTVRTOK 22.8.24 - GET TOGETHER, 600 osôb, Aucafé, lod' Pontón, 18:30–22:00 hod.

PIATOK 22.8.24 - KONFERENCIA, 450-600 osôb, Reduta a Radisson BCH, 9:00–17:40 hod.

- **KEYNOTE ADDRESS, PRIZE CEREMONY, GENERAL ASSEMBLY**, cca. 550 os., Reduta, 16:00–17:40 h

PIATOK 22.8.24 - CONFERENCE DINNER, 450-500 osôb, Baroková záhrada, BA hrad, 19:00-23:00 hod.

SOBOTA 23.8.24 - KONFERENCIA, 350-400 osôb, Reduta a Radisson BCH, 9:00 – 12:30 hod.

SOBOTA 23.8.24 - VOLNÝ PROGRAM PO KONFERENCII podľa preferencií hostí

EFA podujatie je primárne konferenčným podujatím, ale sprievodné a večerné eventy sú neoddeliteľnou a veľmi dôležitou súčasťou, pretože slúžia na networking a ich úloha vysoko reprezentatívna.

Účastníci budú prichádzať počas celého EFA podujatia 20.8. až 23.8.2024 priebežne, ich počet na dennej časti, tj. konferencii je odhadovaný a môže kolísať.

Večerný event Conference Dinner je spojený s registráciou hostí a počet hostí je zafixovaný registráciou, ďalšie Welcome Reception a Get Together sú voľné v otázke počtu a počet hostí je odhadovaný na základe predošlých ročníkov.

Ubytovanie hostí je riešené samostatne a nie je predmetom zázakky.

Zoznam hostí na večerné eventy bude k dispozícii tesne pred podujatím (včas sa upresní).

Program celého podujatia je po celý čas fixný, rovnako aj časy Coffee Breakov a Obeda.

Štruktúru schváleného programu nájdete tu: <https://efa2024.efa-meetings.org/program/>

Pre komunikáciu na podujatí a súvisiacich formátov je univerzálny jazyk podujatia angličtina.

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, ca 25 osôb, Zylinder, Hviezdoslavovo nám., 19:00-22:00 hod.

ŠTVRTOK 22.8.24 - GET TOGETHER, 600 osôb Aucafé, lod' Pontón, 18:30–22:00 h

PIATOK 22.8.24 - CONFERENCE DINNER, 450-500 osôb, Baroková záhrada, BA hrad, 19:00-23:00 hod.

PREDMETOM ZÁKAZKY VEČERNÁ ČASŤ, SPRIEVODNÉ PODUJATIA JE:

UTOROK 20.8.2024, DOCTORAL SUPPER, 25-30 osôb, Reštaurácia Zylinder, 19:00-22:00 hod.

Tento večer 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 BC.

Zoznam účastníkov Doctoral Supper je k dispozícii u zástupcu EFA.

Predmetom zákazky je:

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

ŠTVRTOK 22.8.24 – GET TOGETHER, 600 osôb, Aucafé, loď Pontón, 18:30–22:00 hod.

GET TOGETHER event má najvyššiu účasť a očakávame 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 lokácií, 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 lokácií 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 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 lokácií 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 SB stolov.
- 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 dodávateľ nenavrhne inú vhodnú lokáciu vie akceptovať nacenenie a tvorbu konceptu pre uvedené lokácie a to AuCafé a loď Pontón. Avšak, očakáva sa od uchádzača návrh aj ďalšej možnej lokácie pre realizáciu tohto eventu podľa vyššie spomenutých požiadaviek.

2) Nábytky

- 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 státiť pri stole pre 600 osôb. Minimálny počet sedenia musí byť pre 400 osôb.
- Preferuje sa verzia dizajnových eventových nábytkov, napríklad kombinácia transparentného a svietiaceho nábytku 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.

- 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.
- 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 vrámci priestoru dodaných v elektronickej podobe formou 3D vizualizácie priestoru.

3) Dekorácie

- Návrh a zabezpečenie dekorácii 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.

4) Osvetlenie a ozvučenie priestoru

- Od uchádzača sa očakáva zabezpečenie osvetlenia a ozvučenia priestorov v ktorých sa podujatie uskutoční vrátane exteriéru lokácie/lokácii, a to 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 eventy po zotmení a dotváralo svetelnú ambientnú atmosféru.

5) Zabezpečenie cateringu pre 600 osôb.

- Produkčné zabezpečenie cateringových služieb buď priamo od lokácie, ak takúto službu lokácia ponúka, alebo sprostredkovanie externej 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 eventy.
- Preferované sú lokálne produkty.
- Návrh menu musí zahŕňať minimálne:
 - **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 Slovenská minerálka,
 - tri druhy džúsov alebo remeselných nealkoholických nápojov/sýtené nealkoholické nápoje,
 - prírodné limonády s ovocím 3 druhy,

- teplé nápoje - Espresso 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,
 - vínný bar s ponukou minimálne piatich druhov Slovenských vín vybraných so zreteľom na letné obdobie a teda ľahké vína.
 - Pivo, a to 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:**
 - Minimálne požadované personálne zabezpečenie obsluhy je 40 čašníkov pre 600 hostí.
 - Minimálny počet someliérov pre vínný 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 lokácií je potrebné zladit' menu a ponuku nápojov tak, aby vytvárala jeden celok, vhodne sa dopĺňala a bola dostupná v oboch lokáciách pre hostí.

6) Hudobná dramaturgia

- Návrh hudobnej dramaturgie 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 hudobných žánrov.
- V prípade využitia dvoch lokácií je potrebné mať hudobného interpreta, živé hudobné vystúpenie, v oboch lokáciách.

7) 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 vysielaciek.
- Zabezpečenie požiarného dozoru.
- Zabezpečenie zdravotného dozoru nie je predmetom obstarania a bude zabezpečené priamo obstarávateľom.
- príprava menu kariet a drink kariet v graficky schválenom layoute
- Nahlásenie Soza.
- Ohlášky mesto.

8) Hostesky a hostesovia

- Uchádzač sprostredkuje pre dané podujatie minimálny počet 8 hostesiek alebo hostesov s plynulou angličtinou.
- Uchádzač zabezpečí koktejlové večerné oblečenie pre hostesky a hostesov, prípadne iné uchádzačom navrhnuté oblečenie, ktorým podporí korporátnosť podujatia.

9) Kreatívny koncept

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

- Celkový kreatívny prístup ku návrhu eventov a ich riešenie ako: lokácie, program, dramaturgia, nábytky, návrh menu, osvetlenie, umelci, branding podujatia vrátane formátov, animované a grafické formáty, priestorové formáty, dekorácie.
- Súčasťou konceptu riešenia budú 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 3D vizualizácie priestoru.
- Dodanie zoznamu dodávateľov na jednotlivé časti plnenia, s ktorými uchádzač bude spolupracovať na príprave tohto podujatia, predovšetkým dodávateľov nábytkov, cateringu, ozvučenia a osvetlenia a dekorácií.

PIATOK 22.8.24 – CONFERENCE DINNER, 450-500 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 by sme si dovolili pozmeniť a štylizovali 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 využijeme 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 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 vínný bar so someliérmi, koktejlový bar s barmanmi, baristický corner s výberovou ponukou kávových špecialít a baristami a pivný corner so slovenským remeselným pivom. Hudobná dramaturgia, by mala predviesť to najlepšie zo slovenskej tvorby, interpretov s medzinárodným presahom alebo mladé talenty.

Hudba by mala hostí sprevádzať celým eventom, eliminujeme 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 odvetvami, 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 kóji, 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 obstarávateľa.

Predmetom zákazky je:

1) Nábytky

- Vybraná lokácia musí byť uchádzačom zariadená nábytkom, ktorý poskytuje možnosť sedenia pre všetkých hostí, a teda 450 miest na sedenie.
- 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 450 osôb.

- Preferuje sa verzia dizajnových 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 zavŕšuje celé štvordňové podujatie.
- Zabezpečenie externých barov pre nealko nápoje , alko nápoje, vínný bar, baristický corner, koktejlový bar, a to v dostatočujúcej 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 dizajnové 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.
- 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 vrámci priestoru dodaných v elektronickej podobe formou 3D vizualizácie priestoru (pre obe verzie suchú aj mokrá verziu (Baroková záhrada vs. Jazdiareň s Bastionom),

2) Dekorácie

- Návrh a zabezpečenie dekorácii 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.

3) Osvetlenie a ozvučenie priestoru

- Od uchádzača sa očakáva zabezpečenie osvetlenia a ozvučenia priestorov v ktorých sa podujatie uskutoční vrátane exteriéru lokácie/lokácii, a to 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 Bastión 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 bastiónu v prípade využitia týchto priestorov za zlého počasia.
- Zabezpečenie agregátu pre bezproblémový chod. live cookingu súbežne so svietením a ozvučením ako doplnenie k využitiu erárneho zdroja napájania Bratislavského Hradu, ktorý bude k dispozícii na odber energie.

4) Zabezpečenie cateringu- live cooking

- Sprostredkovanie a produkčné zabezpečenie cateringových služieb externej 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 Slovenské produkty.
- Návrh menu musí zahŕňať minimálne:
 - **Podávanie jedla formou live cookingu:** bude rozdelené minimálne na 5 stations: 2x ofyr gril station, 2x 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 ma neobmedzené množstvo spotreby a zahŕňa minimálne:
 - sýtená a nesýtená Slovenská minerálka,
 - tri druhy džúsov alebo remeselných nealkoholických nápojov ,
 - sýtené nealkoholické nápoje,
 - prírodné limonády s ovocím 3 druhy,
 - teplé nápoje - Espresso káva, mlieko, cukor, výber čajov, cukor , med.
- **Welcome drink**
 - welcome drink alko aj nealko verzia pre 450 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**
 - Ponuka koktejlů 5 bar stations, kde každá station ponúka svojho barmana a jeho asistenta a vydáva jeden druh koktejlu. Spolu teda podávame 5 koktejlů , kde každá station má dvoch obsluhujúcich barmanov na priestore cca 2 m.
 - Spolupráca s renomovanými slovenskými barmanmi je vítaná.
 - V ponuke by mal byť aj výber základných spiritov. Slovenský destilát, koňak a armaňak prémiovej kvality,
- **Baristický kornier**
 - Ponuka kávových špecialít a obsluha profesionálnymi baristami.
 - prenájom kávovarov, riadu, bar a zázemie
- **Cigary**
 - rôzne druhy počet spolu 180 ks vrátane obsluhy, výkladu a príslušenstva
- **Pivný bar**
 - Zabezpečenie ponuky a servisu lokálneho piva

5) 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 hudobných žánrov.
- 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.

6) 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 obstarávateľom.
- príprava menu kariet a drink kariet v graficky schválenom layoute
- Nahlásenie Soza.

7) Hostesky a hostesovia

- Uchádzač sprostredkuje pre dané podujatie minimálny počet 4 hostesiek alebo hostesov s plynulou angličtinou.
- Uchádzač zabezpečí gala večerné oblečenie pre hostesky a hostesov,

- Minimálne polovicu z celkového požadovaného počtu hostesov dodá partnerská univerzita v podobe doktorandov, nutná koordinácia doktorandov víťaznou agentúrou, ich brífing a koordinácia v rámci podujatia.

8) Kreatívny koncept

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

- Celkový kreatívny prístup k návrhu eventov a ich riešenie ako: lokácie, program, dramaturgia, nábytky, návrh menu, osvetlenie, umelci, branding podujatia vrátane formátov, animované a grafické formáty, priestorové formáty, dekorácie.
- Súčasťou konceptu riešenia budú vizualizácie priestorov, v ktorých sa budú konať eventy a konferencie vrátane nábytkov, dekorácií, umiestnenia techniky a cateringu vrámci priestoru dodaných v elektronickej podobe formou 3D vizualizácie priestoru.
- Dodanie zoznamu dodávateľov na jednotlivé časti plnenia, s ktorými uchádzač bude spolupracovať na príprave tohto podujatia, najmä dodávateľa nábytkov, ozvučenia a osvetlenia, cateringu, dekorácií.