

# KOMANDO – HOTEL OLŠANKA

## Datum: 16.1.2019 (středa)

Název akce	Seminář pro zaměstnance ČIA			
Prostory akce	Sál Praha	Organizátor	Český institut pro akreditaci, o.p.s.	
Počet osob	67	Adresa	Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3	
Začátek akce	Organizátor 9:30, akce 10:00	Kontaktní osoba	Monika Soukupová (272 096 220, tel: 606654215)	
Konec akce	18:00	k.o. na akci	Monika Soukupová (272 096 220)	
Logo	Uloženo ve složce log	Platba	FA po akci	
DPH	21%	IČO		Mezin
Interní číslo objednávky: 14/2019	Zpracoval	val	Dne	08.11.2018

Technika			cena/j.	Cena celkem
Wifi - 1 IP adresa - <b>zdarma</b>				0
Technika viz příloha, technik v 9:30				6 026

Datum/čas	Uspořádání	osob		
10:00 - 17:00	<b>Salonek Praha:</b> Školní uspořádání pro 68 osob	68		13 000
	Předsednický stůl pro 3 osoby			
	V zadní části CB			
				0
17:00 - 21:00	<b>Restaurace Symphonie</b> - večeře	67		3 000

Jídlo a nápoje				
	<b>Praha 1</b>			0
10:00	<b>Coffee break</b> - voda 0,33l, káva/čaj, ovoce	67	150	10050
				0
12:30 - 13:30	<b>Oběd v samooblužné restauraci</b> - 4 chody (výběr ze 2 polévek, 7 hlavních jídel, salátového baru a dezertů) - STRAVENKY	67	180	12060
	<b>Nápoj k obědu</b> - nealko/pivo	67	45	3015
12:30	<b>Coffee break Standard</b> - voda 0,33l, káva/čaj, 1 ks sladké	67	145	9715
	<b>založit během obědové pauzy</b>			
17:30	<b>Servírovaná večeře - jeden chod</b> - Kuřecí filet zapečený se zeleninou a sýrem s hranolky	65	160	10400
17:30	<b>Servírovaná večeře - jeden chod</b> - Špagety Neapol (semolinové špagety, tomaty, česnek, bazalka, olivový olej, parmezán)	2	160	320
17:30	<b>Studený bufet</b> - Nářezová mísa 100g/os, pečivo, ovoce/zelenina 50 g/os, mix dezertů 1 ks/os	60	130	7800
17:30 - 21:00	<b>Nápoje</b> - dle skutečné konzumace - nealko, pivo 45 Kč, víno 60 Kč - limit 15 000 Kč			15000

**Různé**

UBYTOVÁNÍ: 16.-17.1.2019, 5x dvoulůžkový pokoj se snídaní á 1300 Kč, 2x jednolůžkový pokoj se snídaní á 1000 Kč		8500
PARKOVÁNÍ: bez požadavku		
	<b>celkem</b>	<b>98886</b>