

Smlouva o zajištění ubytování pro konferenci HPSCE

uzavřená dle § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů
(dále jako „smlouva“)

Poskytovatel:

Solan Trading s.r.o.

sídlem: nábreží Dukelských hrdinů 531, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm

jednající: [redacted] výkonnou ředitelkou

IČ: 28602510

DIČ: CZ28602510

vedená u Krajského soudu v Ostravě, oddíl C, vložka 34138

Bankovní spojení: 293656555/0300

(dále jen „poskytovatel“)

a

Objednatel:

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava

IT4Innovations národní superpočítačové centrum

se sídlem: 17. listopadu 2172/15, 708 00 Ostrava-Poruba

jednající: doc. Mgr. Vítem Vondrákem, Ph.D., ředitelem

IČ: 61989100

DIČ: CZ61989100

veřejná vysoká škola dle zákona č. 111/1998 Sb., nezapisuje se do obchodního rejstříku

bankovní spojení: 100954151/0300

(dále jako „VŠB-TUO“ či „objednatel“)

I. Předmět smlouvy a plnění

1. Předmětem plnění této smlouvy je zajištění konferenčního sálu, ubytování, občerstvení a veškerých vztahujících se služeb, včetně zajištění parkovacích míst, pro účastníky konference HPCSE, kterou organizuje objednatel, a to v Horském hotelu Soláň poskytovatele v termínu 15. – 19. května 2022 za podmínek dále stanovených v této smlouvě, především v příloze č. 1 smlouvy (Specifikace).
2. Za podmínek uvedených níže poskytovatel dodá a ve prospěch objednatel provede předmět plnění (službu) a objednatel se zavazuje zaplatit poskytovateli dohodnutou úplatu (cenu služby).
3. Objednatel v rámci této smlouvy zajistí ubytování nejméně pro 100 osob (dle přílohy č. 1 smlouvy), přičemž objednatel uhradí ubytování pouze v rozsahu 8 jednolůžkových pokojů v termínu 15. 5. 2022, resp. 13 jednolůžkových pokojů v termínech 16. – 19. 5. 2022; zbývající ubytování si uhradí účastníci konference sami. Konkrétní druh a počet ubytování, jakož i přesný počet porcí občerstvení, bude přesně specifikován ze strany objednatel nejpozději 5 pracovních dnů před počátkem konference.

II. Místo a termín konání konference

1. Výjezdní zasedání se bude konat v Horském hotelu Soláň, Bzové 339, 75605 Karolinka, ve dnech 15. 5. 2022 – 19. 5. 2022. Check-in bude probíhat 15. 5. 2022 od 12,00 hodin, check-out bude probíhat 19. 5. 2022 do 11,00 hodin.

III. Cena a platební podmínky

1. Cena ubytování a stravy (vč. coffee breaků) bude účtována dle skutečného počtu osob, které se zúčastní konference, a to na základě přesné specifikace dle čl. I odst. 3 smlouvy.
2. Výše ceny jednotlivých položek dle příloh smlouvy byla poskytovatelem předložena jako nabídka v rámci veřejné zakázky malého rozsahu s názvem Zajištění konferenčních prostor, ubytování a stravování pro konferenci IT4Innovations II, a v této výši byla akceptována objednatelem. Tato cena jednotlivých položek zůstane neměnná po celou dobu trvání konference a slouží jako podklad pro výpočet konečné ceny poskytnutých služeb.
3. Sjednaná cena je cena nejvýše přípustná, kterou je možno překročit pouze v případě změny – zvýšení sazby DPH, a to tak, že poskytovatel připočítá ke sjednané ceně bez DPH daň z přidané hodnoty v procentní sazbě odpovídající úpravě účinné k datu uskutečnění zdanitelného plnění.
4. Do sjednané ceny jsou zahrnuty veškeré náklady poskytovatele včetně nákladů na dopravu, mzdy, obsluhu apod.
5. Jakékoli další práce či dodávky doplňující či nahrazující plnění dle této smlouvy musí být smluvními stranami předem písemně dohodnuty, a to včetně dohody o změně ceny plnění v důsledku provedení dalších prací či dodávek, a to plně v souladu s relevantními právními předpisy, zejm. s příslušnými ustanoveními zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů. V případě, že Dodavatel provede další práce či dodávky v rozporu s tímto odstavcem této Smlouvy, nemá vůči Objednateli nárok na zaplacení ceny takových dalších prací či dodávek ani na jinou náhradu.
6. Celková cena bude objednatelem uhrazena na základě vystavené faktury (daňového dokladu) po řádném provedení/dodání služby ve všech jejích částech dle této smlouvy. Faktura bude odpovídat struktuře přílohy č. 3 smlouvy. Lhůta splatnosti faktury je dohodou stanovena na 30 kalendářních dnů od převzetí faktury objednatelem.
7. Úhrada faktury bude provedena bezhotovostně z účtu objednatele na účet poskytovatele uvedený ve smlouvě. Nebude-li faktura obsahovat některé náležitosti nebo bude chybně vyúčtována cena či nesprávně vyplněn název objednatele, je objednatel oprávněn vadnou fakturu před uplynutím lhůty splatnosti vrátit druhé straně bez zaplacení k provedení opravy.
8. Ve vrácené faktuře vyznačí objednatel důvod vrácení. Druhá strana provede opravu a vystaví novou fakturu. Vrátil-li objednatel fakturu druhé smluvní straně, přestává běžet původní lhůta splatnosti. Celá lhůta splatnosti běží ode dne doručení nově vystavené faktury.

IV. Odpovědnost za vady

1. Smluvní strany se dohodly, že v případě vady – dodání služby poskytovatelem v kvalitě, která neodpovídá předmětu smlouvy a nabídce podané poskytovatelem, je objednatel oprávněn požadovat po poskytovateli její bezplatné odstranění ve lhůtě, kterou objednatel poskytovateli za tímto účelem stanoví, aby byl dodržen předmět a účel smlouvy. Objednatel má vůči dodavateli dále následující práva z odpovědnosti za vady:
 - a) právo na poskytnutí přiměřené slevy z ceny odpovídající rozsahu reklamovaných vad,
 - b) právo na odstoupení od smlouvy, pokud jsou vady takového charakteru, že stěžují či dokonce brání naplnění účelu a předmětu smlouvy.
2. Uplatnění nároku na odstranění vad musí být provedeno neprodleně po jejich zjištění. Poskytovatel se zavazuje odstranit případné vady bez zbytečného odkladu po jejich uplatnění objednatelem.
3. V případě, kdy budou poskytovatelem odstraněny vady, za které dle této smlouvy poskytovatel neručí, objednatel mu následně uhradí vzniklé náklady do 30 dnů od jejich písemného uplatnění poskytovatelem.

V. Náhrady škod

1. Veškeré škody na majetku způsobené účastníky konference budou hrazeny v souladu s občanskoprávními, resp. pracovněprávními předpisy.

VI. Ukončení smlouvy

1. V případě podstatného porušení smluvních povinností dle této smlouvy poskytovatelem je objednatel oprávněn od této smlouvy odstoupit. Podstatným porušením ve smyslu předchozí věty se rozumí především nedodržení dohodnutého předmětu plnění a nedodržení doby plnění. Smluvní strany jsou srozuměny s tím, že v případě plnění této smlouvy se jedná o tzv. fixní závazek. Pokud tedy poskytovatel bude v prodlení s provedením plnění této smlouvy, náhradní plnění pro objednatele již nemá význam.
2. Odstoupení je třeba provést v písemné formě a je účinné dnem jeho doručení druhé smluvní straně. Odstoupením se smlouva od počátku ruší, nejsou jí však dotčena ustanovení smlouvy, pokud z jejich povahy vyplývá, že mají trvat i po odstoupení od smlouvy.

VII. Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva je vyhotovena ve třech vyhotoveních, přičemž po jejím uzavření poskytovatel obdrží jedno vyhotovení a objednatel dvě vyhotovení. Smlouva nabývá platnosti podpisem smlouvy poslední smluvní stranou, účinnosti smlouva nabývá uveřejněním v registru smluv ve smyslu zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů. Smluvní strany se dohodly, že uveřejnění v registru smluv zajistí objednatel.
2. Měnit nebo doplňovat znění této smlouvy lze jen formou písemných dodatků, které budou platné a účinné jen, budou-li potvrzeny a podepsány zástupci obou stran.
3. Všechny případné spory, které by mezi poskytovatelem a objednatelem během realizace této smlouvy vznikly, se strany zavazují řešit dohodou. Obě strany jsou povinny se neprodleně informovat o všech změnách, ke kterým dojde po uzavření této smlouvy.
4. Tato smlouva a právní vztahy z ní vyplývající se řídí právem České republiky, s vyloučením kolizních norem, zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.
5. Přílohy smlouvy:
 - a. Příloha č. 1 – Specifikace plnění
 - b. Příloha č. 2 – Nabídka poskytovatele
 - c. Příloha č. 3 – Rozpočet

V Ostravě, dne 12. 04. 2022

19.4.2022
V Rožnově pod Radhoštěm, dne

.....
doc. Mgr. Vít Vondrák, Ph.D.
ředitel IT4Innovations

.....
výkonná ředitelka

Specifikace plnění

Předmětem smlouvy je zajištění konferenčních prostor vč. ubytování a stravování (občerstvení) pro 100 účastníků konference pořádanou IT4Innovations ve dnech 15. – 19. května 2022, dle níže uvedených požadavků.

Konferenční i ubytovací prostory musejí být exkluzivně uzavřeny pouze pro účastníky konference. V místě konání konference není možné poskytovat ubytování ani jiné služby jiným osobám než účastníkům konference.

Konferenční prostory

Konferenční místnost pro 100 účastníků dle níže uvedených požadavků:

- Minimálně 100 míst při uspořádání „školně“ tzn. sezení včetně stolu pro práci s laptopem pro každého účastníka.
- Možnost připojení do el. sítě pro všechny účastníky v průběhu konference. Každý účastník musí mít k dispozici alespoň jednu individuální přípojku (el. zásuvku) pro dobíjení el. spotřebičů nesdílenou s ostatními účastníky konference, která bude zabudována na místě určeném k sezení (např. v konferenčním stole). Použití prodlužovacích šňůr, rozbočovačích zásuvek atp. je z hlediska komfortu účastníků a jejich bezpečnosti během konání konference nepřijatelné!
- Konferenční místnost musí tvořit jeden celek nedělen sloupy či příčkami.
- Konferenční místnost bude využívána následovně:
 - 16. května 2022 – od 14,00 do 18,00
 - 17. května 2022 – od 9,00 do 12,30 / od 20,00 do 21,30 probíhá posterová sekce
 - 18. května 2022 – od 9,00 do 18,00
 - 19. května 2022 – od 9,00 do 12,30

Technické požadavky

- Pokrytí celého sálu bezdrátovým vysokorychlostním internetem s připojením pro všechny účastníky zároveň a současně musí wifi signál pokrýt také vzdálený online přenos přednášek (přednášející se vzdáleně připojí a do sálu bude přenášena jeho přednáška).
- Zajištění projekční plochy (úhlopříčka min. 3 metry) s viditelností pro všechny účastníky nebo alternativně více menších projekčních ploch s možností zrcadlení projekce.
- ozvučení celého sálu.
- Dataprojektor vč. prezentéru.
- 6 mikrofonů (náhlavní sada i mikrofon do ruky) s ohledem na potřebu zajištění panelové diskuse během pořádání konference.
- Flipchart tabule vč. popisovačů.
- Řečnický pult pro potřeby připojení laptopu pomocí VGA, HDMI připojení.

Prostory pro posterovou sekci:

- Součástí konferenční místnosti či prostor navazujících na hlavní sál je prostor pro uspořádání posterové sekce, v rámci které bude prezentováno cca 20 posterů. V této místnosti je nutné zajistit dostatečný prostor k prezentaci jednotlivých posterů řečníky.

Součástí plnění je také salónek s kapacitou min. 10 osob, případně prostory, které by se takto daly využívat v průběhu konání akce. Využití dle aktuální potřeby.

Občerstvení

Zajištění občerstvení po celou dobu konání konference dle následujícího harmonogramu:

- neděle 15. května 2022 (pro 10 účastníků)
 - večeře klasická | 19:00–20:00
- pondělí 16. května 2022 (pro 100 účastníků)
 - oběd | 12:00–13:45
 - coffee break | 15:30–16:00
 - večeře raut formou grilování | 19:00–22:00
- úterý 17. května 2022 (pro 100 účastníků)
 - coffee break | 10:30–11:00
 - oběd | 12:30–14:00
 - večeře klasická | 19:00–20:00
- středa 18. května 2022 (pro 100 účastníků)
 - coffee break | 10:30–11:00
 - oběd | 12:30–14:00
 - coffee break | 15:30–16:00
 - večeře raut slavnostního charakteru | 19:00–22:00
- čtvrtek 19. května 2022 (pro 100 účastníků)
 - coffee break | 10:30–11:00
 - oběd | 12:30–14:00

Složení:

coffee breaky (dále jen „CB“):

- nápoje (káva, čaj) neomezeně v rámci CB
- v případě dopoledních CB jeden kus pečiva na osobu (př. 50 ks sladkého pečiva/50 ks slaného pečiva)
- v případě odpoledních CB dva kusy pečiva na osobu (př. 100 ks slaného pečiva a 100 ks sladkého pečiva)

obědy:

- výběr alespoň ze tří jídel (z toho jedna varianta vegetariánská)
- polévka
- 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH)

večeře klasická (teplá):

- výběr alespoň ze tří jídel (z toho jedna varianta vegetariánská)
- 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH)

večeře raut slavnostního charakteru

- švédské stoly
- masná teplá i studená jídla – alespoň 10 teplých jídel, vč. ryb, zvěřiny, hovězího masa a 4 studených jídel
- vegetariánská teplá (alespoň 2 jídla) i studená jídla (alespoň 2 jídla)
- přílohy alespoň 4 druhy
- saláty, teplá zelenina
- pečivo
- sladké pečivo (min. 1 ks na osobu) – výběr alespoň ze 3 druhů
- 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH)



večeře raut formou grilování

- švédské stoly (v případě příznivého počasí bude realizováno ve venkovních prostorách hotelového komplexu)
- masná i bezmasá teplá jídla – výběr grilovaného občerstvení (minimálně kuřecí maso, vepřové maso, klobásy, sýry)
- doplňky ke grilovaným pokrmům (kečup, hořčice, dresing)
- přílohy alespoň 4 druhy
- saláty, teplá zelenina
- pečivo
- sladké pečivo (min. 1 ks na osobu) – výběr alespoň ze 3 druhů
- 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH)

nápoje

- karafy s vodou neomezeně po celou dobu konání konference
- při obědech a večeřích vždy 1 nealkoholický nápoj na osobu – uvedeno výše v rámci jednotlivých položek

Definitivní počet osob (porcí) bude upřesněn 5 pracovních dnů před akcí.

Snídaně je zahrnuta v ceně ubytování.

V ceně jsou zahrnuty nápoje, jídlo, obsluha, případně další poplatky související s plněním.

Finální cena bude účtována:

- v případě jídla dle objednávky,
- v případě nápojů dle skutečné spotřeby a ceny jednotlivých nápojů.

Ubytování

Hotelový komplex disponuje dostatečnou kapacitou k zajištění ubytování pro 100 účastníků konference.

Všechny pokoje mají vlastní sociální zařízení a bezdrátové vysokorychlostní připojení k internetu.

Požadavky na ubytovací kapacity

- 16. - 19. května 2022 ubytování pro 90 osob, z toho 5 osob bude ubytováno v jednolůžkových pokojích (alternativně vícelůžkové pokoje, které budou obsazeny vždy jen 1 osobou)
- 15. - 19. května 2022 ubytování pro 8 osob v jednolůžkových pokojích (alternativně vícelůžkové pokoje, které budou obsazeny vždy jen 1 osobou)

Na základě této smlouvy bude objednatel hrazeno 8 jednolůžkových pokojů v termínu 15. 5. 2022 a 13 jednolůžkových pokojů v termínu 16. – 19. 5. 2022.

Objednatel si vyhrazuje právo upravit finální počet ubytovaných osob nejpozději 5 pracovních dní před konáním akce.

Finální cena bude účtována:

- v případě ubytovacích kapacit dle objednávky;
- v případě ostatních složek plnění, dle příslušných ustanovení smlouvy.

Příloha č. 1 Návrh řešení vč. fotodokumentace

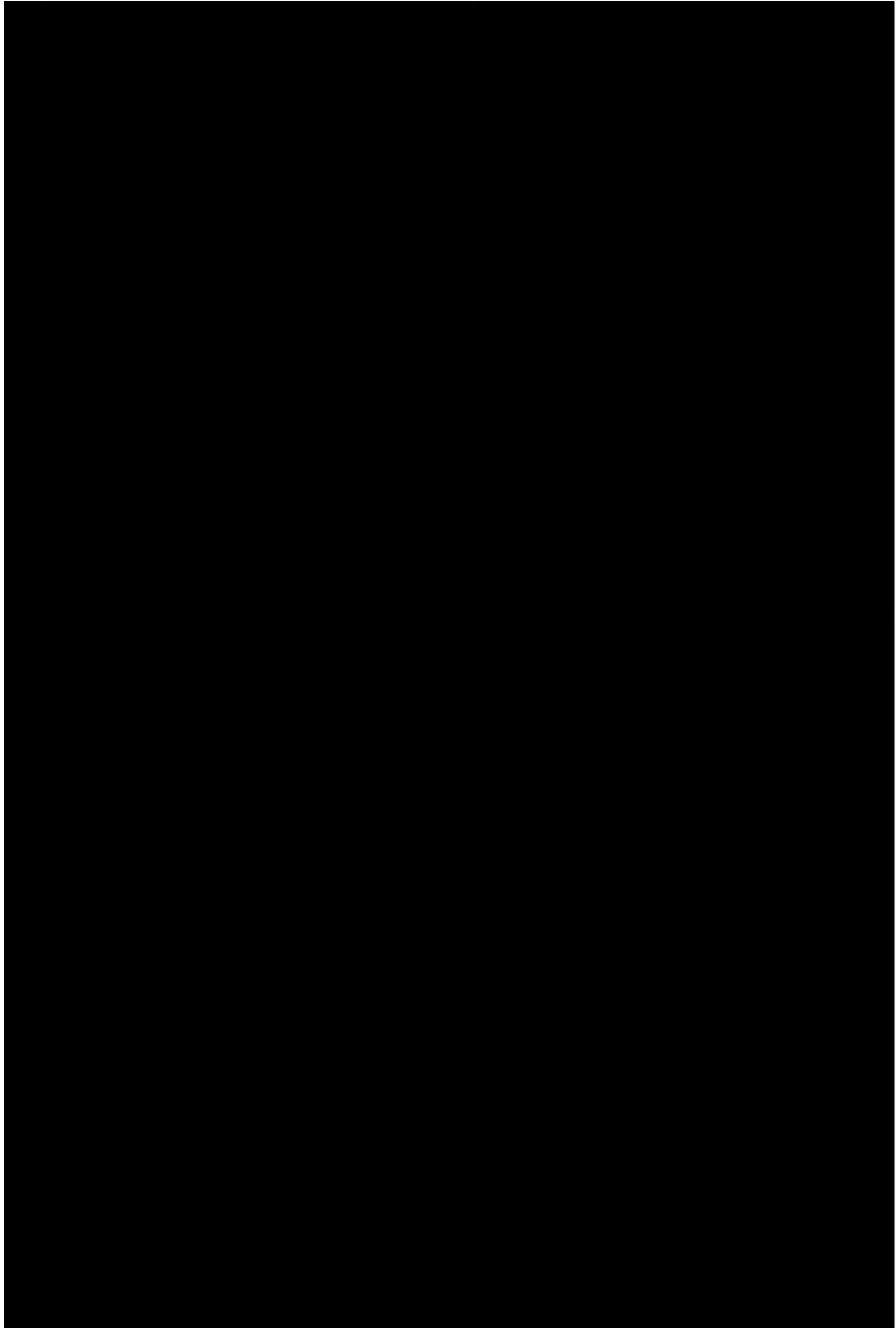
<i>informace o hotelovém komplexu</i>	
název hotelového komplexu	Horský hotel Soláň
adresa hotelového komplexu	Bzové 339, Karolinka 75605
hotelový komplex se nachází v CHKO Beskydy	ANO

Konferenční prostory

<i>požadavek zadavatele</i>	<i>naplnění požadavku dodavatelem</i>
kapacita minimálně 100 míst při uspořádání „školně“	ANO – kongresový sál má kapacitu 140 osob v uspořádání „školně“ – viz příložená fotodokumentace případně odkaz na webové stránky - https://www.hotelsolan.cz/konferencni-mistnosti/
konferenční místnost tvoří jeden celek nedělený sloupy či příčkami	ANO – každý účastník u stolu
možnost připojení do el. sítě pro všechny účastníky v průběhu konference. Každý účastník bude mít k dispozici alespoň jednu individuální přípojku (el. zásuvku) pro dobíjení el. spotřebičů nesdílenou s ostatními účastníky konference, která bude zabudována na místě určeném k sezení (např. v konferenčním stole)	ANO – (stoly mají vlastní připojení) – viz příložená fotodokumentace
pokrytí celého sálu bezdrátovým vysokorychlostním internetem s připojením pro všechny účastníky zároveň vč. vzdálené on-line přednášky	ANO
projekční plochy (úhlopříčka min. 3 metry)	ANO 2 projekční plochy o velikosti 3 metry, 2 zabudované projektory včetně propojení. Možnost připojení viz. příložená fotodokumentace
ozvučení konferenčních prostor	ANO
datapojektor vč. prezentéru	ANO – svítivost 2700 lumenů
6 mikrofonů (náhlavní sada i mikrofon do ruky)	ANO
flipchart tabule vč. popisovačů.	ANO
řečnický pult pro potřeby připojení laptopu pomocí VGA, HDMI připojení	ANO včetně připojení k HDMI i WGA viz. příložená fotodokumentace
prostory pro posterovou sekci	ANO – v předsáli hlavního sálu
salónek s kapacitou minimálně 10 osob	ANO – Jedná se o salónek plně vybavený veškerou technikou včetně data projektoru, promítacího plátna, ozvučení, elektriky, flipchartu.

Fotodokumentace konferenčních prostor

Konferenční sál



Občerstvení

<i>požadavek zadavatele</i>	<i>naplnění požadavku dodavatelem</i>
coffee breaky (dále jen „CB“): <ul style="list-style-type: none">• nápoje (káva, čaj) neomezeně v rámci CB• v případě dopoledních CB jeden kus pečiva na osobu (př. 50 ks sladkého pečiva/50 ks slaného pečiva)• v případě odpoledních CB dva kusy pečiva na osobu (př. 100 ks slaného pečiva a 100 ks sladkého pečiva)	ANO Káva 0,2l Čaj 0,2l Sladké pečivo 1ks/65g(př.jablečný závin, skořicový šnek, domácí koláčky, tvarohové/makové/povidlové variace, frgál, croissant. Sladké pečivo 1ks 65g (př. Chlebíčky, kanapky, šunkové/sýrové variace, sýrový/špenátový/suš.rajčátka, croissant.
oběd: <ul style="list-style-type: none">• výběr alespoň ze tří jídel (z toho jedna varianta vegetariánská)• polévka• 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH)	ANO Pondělí oběd 0,33 l Květákový krém s opečenými krutonky 240g Pečené králičí stehno na listovém špenátu,bramborový knedlík 150g Hovězí roštěná na hříbkách,jasmínová rýže 300g Vegetarián:Br.noky se špenátem a parmazánem Úterý oběd 0,33 l Hovězí vývar s masem,zeleninou a kapáním 240g Smažené kuřecí stehýnka s brambor.kaší a zel salátek 150g Pečená mořská štika s bylinkovou omáčkou a vařený brambor 300g Vegetarián:Teplý čočkový salátek s česnekovou bagetou Středa oběd 0,33 l Rajská s rýží 150g Moravský vrabec s dušeným kysaným zelím,housk.knedlík

	<p>300g Těstoviny penne s kuřecími kousky, sušenými rajčátky, pestem a parmezánem 300g Vegetarián: Těstoviny penne se sušenými rajčátky a pestem</p> <p>Čtvrtek oběd 0,33 l Drůbeží vývar se zeleninou masem a těstovinou 150g Vepřový steak z kotlety se smetanovými špeclími a vídeňskou cibulkou 150g Kuřecí steak se zeleninou rattatouli s mačkaným bramborem 150g Vegetarián: Tofu na grilu se zeleninou rattatouli a mačkaný bramborem</p>
<p>večeře klasická (teplá):</p> <ul style="list-style-type: none"> výběr alespoň ze tří jídel (z toho jedna varianta vegetariánská) 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH) 	<p>ANO</p> <p>Výběr večeře 150g Vepřová panenka na grilu s pepřovou omáčkou a pečený bramburek ve slupce zeleninová přízdoba 150g Smažený kuřecí stehenní steak s vídeňským bramborovým salátem 120g Vegetarián: Hermelín na grilu s pečeným brambůrkem a zeleninovým salátkem, koprový dip</p>
<p>večeře raut formou grilování</p> <ul style="list-style-type: none"> švédské stoly masná i bezmasá teplá jídla – výběr grilovaného občerstvení (minimálně kuřecí maso, vepřové maso, klobásy, sýry) doplňky ke grilovaným pokrmům (kečup, hořčice, dressing) přílohy alespoň 4 druhy saláty, teplá zelenina pečivo sladké pečivo (min. 1 ks na osobu) – výběr alespoň ze 3 druhů 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH) 	<p>ANO</p> <p>Maso: kuřecí (marinovaná prsa 5kg, stehýnka – paličky 5kg, křídýlka 5kg), Vepřové (panenka 5kg, krkovice kg), 5 kg Hovězí (nízký roštěnec), 5kg</p> <p>Sýry: kravský 3kg, oštěpek 3kg, kozí 3kg</p> <p>Ryby: sladkovodní 5kg, mořská filátka 5kg</p> <p>Saláty: Coleslaw 4kg, rajčátka z mozzarelou a pestem 3,5kg, šopský s balkánských sýrem 3,5kg</p> <p>Přílohy: pečené brambory, teplá zelenina, pečená kukuřice (30 – 40 g na osobu), 100 porcí rozpékané bagetky 50 ks, kovářský chléb 6ks, chléb 6ks, ciabata 6 ks,</p> <p>Doplňky: Cibulky 2,5kg, sterilované okurky 3 kg, beraní rohy 2,5 kg, bylinkový dressing, barbecue omáčka, mátová 2kg</p> <p>Sladké: jablečný koláč 35ks (1ks/55g), panna cota 35ks (1ks 35g), kousky ovoce v mléčné čokoládě 35ks (1ks 60g)</p>
<p>večeře raut slavnostního charakteru</p> <ul style="list-style-type: none"> švédské stoly masná teplá i studená jídla – alespoň 10 teplých jídel, vč. ryb, zvěřiny, hovězího masa (všechny druhy masa musejí být součástí nabídky) a 4 studených jídel vegetariánská teplá (alespoň 2 jídla) i studená jídla (alespoň 2 jídla) 	<p>ANO</p> <p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> kachní prsíčka (grilovaná, zauzená dubovým kouřem), pečené kuřecí špalíky 2,6 kg variace kuřecích a krůtích řízečků (v kukuřičných lupínkách, v sezamu 3 kg kuřecí mini steaky 3 kg <p>Vepřové maso</p>

<ul style="list-style-type: none"> • přílohy alespoň 4 druhy • saláty, teplá zelenina • pečivo • sladké pečivo (min. 1 ks na osobu) – výběr alespoň ze 3 druhů • 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH) 	<p>vepřová kotleta špikovaná marinovanou švestkou 2,8 kg vepřové mini steaky 2,5 kg variace vepřových řízečků (v bramborákovém těstě, strouhance) 2,5 kg</p> <p>Hovězí maso - anglický rostbíf 4 kg gulášek 30 porcí (100g – 1 porce) tatarský biftek 2.5 kg + cca 120 topinek</p> <p>Zvěřina - rozmarýnové jehněčí kotletky 2,5 kg marinovaná jelení kýta 3 kg</p> <p>Rybí speciality a plody moře - uzený losos dubovým kouřem 2,6 kg tygří krevety na česneku a bylinkách 2,5 kg</p> <p>Přílohy (30 – 40 g na osobu) – 100 porcí - bramboráčky, pečáky, variace smažených příloh (krokety, hranolky), šťouchaný brambor, dušená rýže, teplá zelenina (anglická, grilovaná), rozpékané pečivo (banketky, bagetky) dochucovací ingredience (křen, hořčice, dresink, malé nakládané cibulky, feferonky, sterilované okurky) zeleninové saláty – čerstvá zelenina</p> <p>Studená kuchyně - variace kuřecích rolád, (2,4 kg) sušené mini salámy, (2,5 kg) čabajka (1 kg)</p> <p>Sýrové speciality - zrcadlo francouzských sýrů, (4 kg) valašské sýry (oštěpek, korbáčik, jádel) (3,5 kg)</p> <p>Vegetariánské: Tofu na grilu se zeleninou rattatouli a mačkaný bramborem, Teplý čočkový salátek</p> <p>Dezerty - domácí závin (jablkový) 25 ks (55g/ks) ovocná mísa (2 kg), krájené dorty/řezy 100ks(50g/ks) valašské frgály, cca 3 ks, (55g / ks) čokoládové špízy s ovocem – 35ks (1ks 60g)</p>
<p>nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • karafy s vodou neomezeně po celou dobu konání konference • při obědech a večerech vždy 1 nealkoholický nápoj na osobu – uvedeno výše v rámci jednotlivých položek 	<p style="text-align: center;">ANO</p> <p>Voda Römerquelle - 0,7l – perlivá/neperlivá</p>

Venkovní prostory pro konání večere formou grilování



Ubytování

<i>požadavek zadavatele</i>	<i>naplnění požadavku dodavatelem</i>
konferenční a ubytovací prostory se nacházejí na území Česka, mimo zástavbu městského typu.	ANO
ubytovací prostory nacházejí na stejné adrese jako konferenční prostory.	ANO
hotelový komplex disponuje dostatečnou kapacitou pro ubytování 100 účastníků konference	ANO <i>hotel disponuje 125 lůžky ve 45 samostatných pokojích</i>
z výše uvedeného bude 20 osob ubytováno v jednoúžkových pokojích (případně vícelůžkových pokojích obsazených jednou osobou)	ANO
všechny pokoje mají vlastní sociální zařízení a připojení k internetu	ANO

Položkový rozpočet

část	položka	jednotka	množství	cena za 1 jednotku v Kč bez DPH	sazba DPH v %	cena za množstevní jednotku v Kč vč. DPH	cena celkem v Kč bez DPH	cena celkem v Kč vč. DPH
konferenční prostory	konferenční prostory pro 100 osob prostory pro posterovou sérii saňoket pro min. 10 osob	1 den			21%		24 900,00	30 129,00
občerstvení	coffe break (dopolední)	porce pro 1 osobu			10%		52 800,00	58 080,00
	coffe break (odpolední)	porce pro 1 osobu			10%		35 200,00	38 720,00
	oběd*	porce pro 1 osobu			10%		104 400,00	114 840,00
	večeře klasická*	porce pro 1 osobu			10%		32 470,00	35 937,00
	večeře raut formou grilování*	porce pro 1 osobu			10%		60 600,00	66 660,00
	večeře slavnostní raut*	pro 1 osobu			10%		85 500,00	94 050,00
ubytování***	ubytování v jednolůžkovém pokoji vč. snídaně**	1 noc/1 osoba			10%		99 405,00	109 345,50
cena celkem							495 475,00	547 761,50

* každá z položek zahrnuje 1 nealkoholický nápoj na osobu (v hodnotě max. 45 Kč bez DPH)

**možno naplnit prosřednictvím vícelůžkového pokoje, který budou obsazen vždy jen 1 osobou

*** cena zahrnuje místní poplatek z pobytu. Nabídková cena nezahrnuje cenu za 85 účastníků konference, kteří si budou hradit ubytování sami - není předmětem hodnocení! O této ceně bude zadavatel jednat s vybraným dodavatelem před podpisem smlouvy

