

PROJEKT: VIP ZÓNA

Popis projektu (záměr zadavatele):

Pro účely vytvoření zázemí pro významné návštěvníky festivalu Re:publika bude vybudovaná tzv. VIP zóna. VIP zóna má mít charakter restaurace, kde bude pro významné návštěvníky zajištěn catering po celou otevírací dobu festivalu

- Celodenní občerstvení
- Nealkoholické nápoje
- Alkoholické nápoje

Zadavatel vyžaduje, aby nabídka jídel, občerstvení a nápojů byla minimálně v tom rozsahu a skladbě, která je pro provoz VIP zóny s kapacitou až pro 40 osob obvyklá v případě organizace obdobných akcí.

Pozn.: Nabídka VIP zóny nebude zahrnovat tabákové výrobky. Skladba produktů ve VIP zóně může být dodatečně upravena zadavatelem s ohledem na případné budoucí sponzory festivalu Re:publika.

Provozní doba VIP zóny: identická, jako je provozní doba festivalu
Kapacita míst: až 40 osob současně

Významnými návštěvníky festivalu se rozumí následující osoby:

- Vybraní pracovníci zadavatele a jím pozvaní hosté
- Vybraní pracovníci magistrátu města Brna a jeho příspěvkových organizací
- Vybraní zástupci organizací, které spolupracují na realizaci projektu festival Re:publika
- Vybraní zástupci organizací, které převzaly oficiální záštitu nad festivalem Re:publika
- Osoby, které se staly tzv. ambasadory festivalu Re:publika
- Vybraní zástupci společností, které poskytly finanční příspěvek na realizaci festivalu Re:publika (sponzoři)

Dodavatel bere na vědomí, že vytíženost VIP zóny bude nerovnoměrná, s předpokládanými špičkami návštěvnosti v den zahájení, o víkendech a v den ukončení festivalu.

Dodavatel bere na vědomí požadavek zadavatele, aby veškeré nádobí, použité v rámci VIP zóny bylo recyklovatelné, resp. bere na vědomí zákaz používání jednorázového nádobí pro návštěvníky VIP zóny.

Termín realizace projektu:

26.5.-17.6.2018

Součinnost zadavatele:

1/ Součinnosti při zajištění vhodných prostor v areálu Veletrhy Brno, a.s., pro vybudování VIP zóny.

2/ Zadavatel vytvoří databázi významných návštěvníků, kterou bude tvořit:

- Jmenný seznam pozvaných významných návštěvníků
- Seznam firem a organizací s uvedením počtu osob, kterým bude umožněn vstup do VIP zóny

3/ Zadavatel si vyhrazuje právo připomínkovat, upravovat a schvalovat konečnou podobu původního řešení VIP zóny, navrženého dodavatelem, před jeho realizací. Schválení konečné podoby podléhá souhlasu kreativního ředitele projektu nebo ředitele projektu.

Povinnosti dodavatele:

1/ Dodavatel v nabídce navrhne a zajistí:

- Vybavení VIP zóny vhodným nábytkem pro provozování restaurace pro významné návštěvníky
- Zajistí veškeré technologické vybavení pro zajištění přípravy pokrmů, nápojů a občerstvení a zajistí plnění s tím souvisejících hygienických předpisů
- Zajistí vlastní provoz VIP zóny vč. nákupu surovin pro přípravu jídel, nápojů, občerstvení atd.

2/ Dodavatel v nabídce navrhne systém identifikace významných návštěvníků a systém evidence jejich konzumace ve VIP zóně.

Bezplatné občerstvení, nápoje a jídla budou vydávána významným návštěvníkům tak, že tato konzumace musí být nějakou jednoduchou elektronickou formou zaznamenaná (např. EAN kód, QR kód apod.) a musí být propojená s konkrétní osobou, která VIP identifikaci využila. Tato data musí být uložena v elektronické podobě s možností snadného tištěného výstupu.

3/ Dodavatel v nabídce navrhne konkrétní jídelní lístek, nápojový lístek, druhy ostatního občerstvení na dobu konání celého festivalu Re:publika.

4/ Dodavatel v nabídce předloží informaci, jaké bude personální zajištění provozu VIP zóny (přehled typů pracovních pozic a počet pracovníků, kteří budou zajišťovat provoz VIP zóny).

5/ Dodavatel v nabídce předloží strukturovanou cenovou nabídku:

- Předpokládané výrobní (pořizovací) náklady na zajištění občerstvení (jídla, nápoje, ostatní) formou: jídelní lístek / výrobní ceny; nápojový lístek / pořizovací ceny atd.

- Personální náklady na zajištění provozu VIP zóny
- Ostatní náklady

Poznámka:

Dodavatel nebude zahrnovat do svojí kalkulace náklady na energie, vodu, úklid prostoru VIP zóny po ukončení provozní doby (úklid se nevztahuje na mytí nádobí a nezbytný úklid v provozní době VIP zóny).

Finanční rozpočet na projekt:

Na tento projekt je předpokládán rozpočet ve výši: **0,5 mil. Kč včetně DPH.**

Zadavatel smí předložit finanční nabídku na realizaci tohoto projektu, která se může od finančního rozpočtu tohoto projektu lišit nejvýše o + 20%.

Projekt: VIP ZONA

EXPLIKACE

V rámci efektivního ekonomického řešení navrhujeme pojmout skladbu menu VIP zony jako její přímé napojení na menu Gastro festivalu.

- Neboli jídelní menu bude vycházet vždy z menu nabídky konkrétního týdne Gastro festivalu – pro každý den/týden vytvoříme nabídku občerstvení, která bude ve VIP zoně k dispozici.
 - Je to v podstatě nezbytné opatření vzhledem k částce rozpočtu, která je na provoz VIP zony alokována pro provoz cca 40 osob – dojde k úspoře nákladů na individuálním vytváření menu pro takto úzkou skupinu, stejně jako k úspoře nákladů na každodenním zásobování zázemí VIP zony z externích zdrojů mimo areál výstaviště apod.
- Nápojový servis bude také vycházet z nabídky Gastro festivalu – nealko, káva, čaj, pivo, nealko pivo, bílé a červené víno + na vyžádání i možnost z výběru destilátů (v případě navýšení rozpočtu na občerstvení ve VIP zoně)

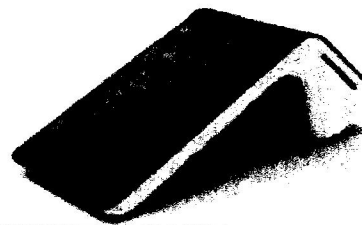
MONITORING KONZUMACE

Systém evidence konzumace hostů VIP zony navrhujeme realizovat pomocí jednoduchého pokladního systému, který bude fungovat pomocí načítání magnetických karet, případně QR/EAN kódů z karet, které hosté obdrží u hostesek u vstupu.

- Pokladní systém umožní rychlé odbavení hostů s přehledem o vydaném zboží za den/týden/celou akce, ale i s konkrétním časovým rozmezím.
- Účty je možné nastavit na jméno konkrétního hosta nebo pro univerzální použití na ID číslo přidělené karty (magnetická karta, karta s QR/EAN kódem), pod kterým bude host evidován.
- Vydávané položky budou v pokladním systému definovány předem, obsluha následně vše jednoduše „nakliká“ na 15" tabletu, který má v sobě zabudovanou čtečku pro magnetickou kartu nebo lze číslo hosta zadat ručně.
- Tablety jsou mobilní, takže případně dovolí obsluze přijít k hostovi až ke stolu a není svazována pouze výdejním místem.

Počítáme se 2 místy evidence, a to u nápojů a u jídelního bufetu.

Reporty se ukládají do webového rozhraní, kde lze vše zpětně dohledat a případně stáhnout k zaslání zadavateli.



PRODUKČNÍ ŘEŠENÍ VIP ZONY

- Provozní doba VIP zony - navrhujeme vzhledem k finanční úspoře stanovit na 10:00 – 18:00 hod. mimo pondělky, kdy navrhujeme VIP zonu nechat uzavřenou.
- U vstupu do prostoru VIP zony budou po celou dobu provozu 2 hostesky, které budou mít k dispozici seznam osob, které mohou do VIP zony vstupovat (tento seznam předpokládáme, že dostaneme od zadavatele) a také budou evidovat, kdo v daný den VIP zonu navštívil.
 - Hostesky také budou hostů, vydávat karty pro evidenci konzumace a při jejich odchodu je vybírat zpět.

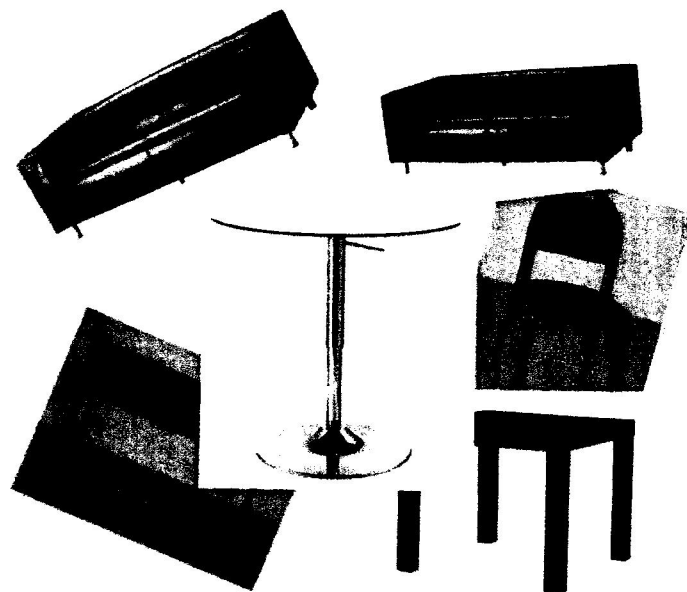
MOBILIÁŘ

Vzhledem k nízkému rozpočtu na realizaci VIP zony není finanční prostor pro vybavení externím mobiliářem a předpokládáme, tak zajištění vybavení ze zdrojů výstaviště.

V případě rozšíření budgetu navrhujeme VIP zonu rozdělit na tzv. jídelní a jednací část.

- Jídelní část navrhujeme vybavit stoly s polstrovanými židlemi – v rámci optimalizace nákladů navrhujeme používat stoly s černou dřevěnou deskou bez textilu, kdy odpadají náklady na praní textilu.
- Jednací část navrhujeme opatřit koženými pohovkami s konferenčními stolky a bistro stolky se skleněnou deskou pro jednoduchou údržbou.

Finální pojetí celé zony bude také záležet na prostoru, který bude výstavištěm vyhrazen. Ideálně by se mělo jednat o 2 místnosti – jedna vyhrazena pro zonu a druhá jako zázemí pro catering.



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ BUFET

Výdej občerstvení bude rozdělen na bufetový a nápojový stůl každý s vlastní obsluhou. U každého tohoto výdeje budeme také evidovat požadovanou konzumaci účastníků.

Servírování bude probíhat na klasické nádobí (porcelán, sklo, nerezové přístroje). Nádobí nebude možné z VIP zony vynášet, zapůjčení bude samozřejmě bez poplatku.

PERSONÁLNÍ OBSAZENÍ

Provoz ve VIP zoně bude zajišťovat celkem 5 sob:

- 2x hosteska u vstupu
- 2x personál u výdeje – jídlo + nápoje
- 1x personál debaras a zásobování

KONKRÉTNÍ JÍDELNÍ/NÁPOJOVÝ LÍSTEK

Vzhledem k velmi nízkému rozpočtu na realizaci VIP zony není možné v tuto chvíli přesně nastavit jídelní/nápojový lístek pro dobu konání festivalu.

S momentální výší budgetu je občerstvení ve VIP zoně možné realizovat pouze z nabídky občerstvení Gastro festivalu, kdy při počtu 40 osob v provozní době zony, na každého hosta zůstává možná konzumace 160 Kč bez DPH/den (provoz 20 dnů).

Nabídka by se obměňovala spolu s nabídkou občerstvení na Gastro festivalu.

Typově by tedy nabídka na jeden den VIP zony mohla vypadat takto:

Menu – 1 den

Studené

250 g Uzený kapr, kysané zelí, krajíc chleba

Teplé

100 g Tradiční Uggého taliáni, hrubozrnná hořčice, strouhaný křen, krajíc chleba

100 g Koňský guláš s cibulí, krajíc chleba

100 g Jehněčí klobásy z udímy s pečeným zelím, hrubozrnná hořčice, močák, krajíc chleba

Sladké

2 ks Višňové knedlíky z bramborového těsta sypané cukrem, přelité máslem a višňovým pyré

1 ks Bramborové placky s máslem, cukrem a mákem

Nápojový stůl

Nealko nápoje

- 0,5 l Domácí malinová limonáda
- 0,5 l Domácí bezová limonáda
- 0,5 l Domácí jahodová limonáda
- 0,5 l Sodovka

Točená piva

- 0,3 l Pilsner Urquell
- 0,3 l Nealko pivo – Radegast

Vinotéka - moravská vína

- 0,2 l Bílé/červené víno

Teplé nápoje

- 0,15 l Espresso s mlékem
- 0,15 l Čaj Dilmah – 9 druhů

TIMING PROJEKTOVÝCH PRACÍ A SPOLUPRÁCE SE ZADAVATELEM

Dny v týdnu	Datum	Kdo	Činnost
čt	1.2.2018	DODAVATEL	<i>Optimálně Opening status meeting - společné načtení všech projektů a stanovení případných požadavků na úpravy</i>
pá	2.2.2018	+ ZADAVATEL	
po	19.2.2018	ZADAVATEL	<i>Potvrzení budgetu na realizaci VIP zony, stanovení prostor a rozsah spolupráce s výstavištěm (vybavení mobiliářem aj.), ukotvení provozní doby</i>
po	19.3.2018	DODAVATEL	<i>Zaslání nabídky konkrétního menu pro celou dobu provozu VIP zony dle stanoveného rozpočtu a rozsahu spolupráce s výstavištěm</i>
po	2.4.2018	ZADAVATEL	<i>Schválení zasláního menu</i>
pá	25.5.2018	DODAVATEL	<i>Příprava instalace VIP zony</i>
so			

ROZPOČET PROJEKTU

CONCEPT LINE

Zadavatel:	TIC BRNO, příspěvková organizace
Kontaktní osoba zadavatele:	MT Legal s.r.o., [REDACTED]
Projekt:	Projekt Re:publika
Datum realizace projektu:	26. 5. - 17. 6. 2018
Místo realizace projektu:	Brno
Počet osob: Za CONCEPT LINE	Předpoklad cca 150.000 návštěvníků
předkládá:	Daniel Olszyna, [REDACTED]
Datum předložení rozpočtu:	11.1.2018

PROJEKT: VIP zona

1	Technika	ks	Kč bez DPH/ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
2	systém evidence konzumace . SW, hw, příprava, tisk VIP karet kódy, správa systému, reporty	1	38 000 Kč	38 000 Kč	45 980 Kč
3	Produkce, personál	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
4	vybavení mobiliářem pro 40 osob - židle, stoly - z ekonomického důvodu nutno řešit dodání nábytku ze zásob BVV, stejně jako je to u vybavení festivalového štábu mobiliářem	0	0 Kč	0 Kč	0 Kč
5	Vybavení mobiliářem pro 40 lidí, v případě externího dodání - stůl a židle pro 20 lidí, 10 bistro stolek, 4x sedačka + 2x konf. Stolek, pronájem - nyní nezahrnuto v rozpočtu	0	49 000 Kč	0 Kč	0 Kč
6	nádobí, sklo - inventář, mytí nádobí	20	1 500 Kč	30 000 Kč	36 300 Kč
7	zázemí - minimalistické řešení zázemí pro nápoje a studenou kuchyni	1	10 000 Kč	10 000 Kč	12 100 Kč
8	personál obsluhy 3 os á 20 dnů (mimo pondělky), v čase 10:00 - 18:00 hod + 2 hod/den příprava a úklid	1	115 000 Kč	115 000 Kč	139 150 Kč
9	ostatní provozní náklady - zásobování, doprava, praní prádla, příprava jídla aj.	1	42 000 Kč	42 000 Kč	50 820 Kč
10	Catering - konzumace zbývající rozpočet	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
11	40 osob / rozpočet konzumace (jídlo + nápoje) 160 Kč bez DPH den / 20 dnů (mimo pondělky)	20	6 400 Kč	128 000 Kč	154 880 Kč
12	Celkem mezisoučet Kč			363 000 Kč	439 230 Kč

13	Ostatní náklady - agenturní odměna	ks	Kč bez DPH /ks	Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
14	agenturní odměna za přípravu a realizaci projektu do dne předcházejícímu realizaci projektu, tj. do 25. 5. 2018	1	49 000 Kč	49 000 Kč	59 290 Kč
15				Kč bez DPH celkem	Kč vč. DPH celkem
16	TOTAL NÁKLADY VIP zona			412 000 Kč	498 520 Kč