***Запитване за събитие***

*Уважаеми клиенти,*

*Екипът на Сити Марк Арт Център най-учтиво Ви кани да попълните настоящата форма за Запитване, с цел да формираме точна и прецизна оферта, която адекватно да отговаря на изискванията и очакванията на всеки индивидуален клиент.*

***Време за провеждане на събитието. Формат. Бюджет.***

***Дата: …………………………………………………………………………………………………………………………..***

***Часови диапазон: …………………………………………………………………………………………………….....***

***Време за подготовка:…………………………………………………………………………………………………***

***Брой гости: …………………………………………………………………………………………………………………***

***Повод за провеждане на събитието:……………………………………………………………………….***

***Особености: ……..………………………………………………………………………………………………………..***

***Формат на събитието*** */моля изберете/****:***

* *Правостоящ коктейл, тип „чаша вино“*
* *Правостоящ коктейл класически тип*
* *Бюфетна форма с правостоящи места*
* *Бюфетна форма със седящи места*
* *Седяща форма /обяд, вечеря/*
* *Кафе-пауза*
* *Семинар / Конференция*

***Бюджет, който е предвиден за :***

* *Наем локация и техника …………………………………… лв.*
* *Кетъринг услуги – меню, напитки, оборудване …………………………………… лв.*

***Техническо обезпечаване***

*Сити Марк Арт Център предлага услугата техническо обезпечаване на събитие, посредством подходяща техническа апаратура, инсталирана в залата и професионално обслужване от техническо лице*

***Необходима техника*** */моля отбележете техническото оборудване, необходимо за обезпечаване на събитието/:*

* *Екран 2,70 м х 6,70 м*
* *Мултимедиен проектор*
* *Късофокусен проектор*
* *Озвучаване*
* *Сценично осветление*
* *Микрофон (жичен)*
* *Микрофон (безжичен/хедсет)*
* *Концертен роял*
* *Техническо обслужване от професионално лице*

***Кетъринг услуги***

*За своите клиенти, които желаят да ползват кетъринг услуги, Сити Марк Арт Център предлага три нива на кетъринг обслужване в зависимост от степента на експертност и мащаба на събитието.*

*Моля отбележете Вашите предпочитания сред посочените по-долу оторизирани доставчици при предоставяне на кетъринг услуги на територията на Арт центъра:*

* ***„Out of the box”***

*базови кетеринг решения* ***#*** *компактен състав обслужващ персонал* ***#*** *бюджетни предложения*

* ***„CM ART Food Concept”***

 *класически събития* ***#*** *разнообразни кетеринг предложения* ***#*** *обслужване на топ ниво*

* ***„Red Devil Catering”***

 *комплексни събитийни решения* ***#*** *концептуалност* ***#*** *иновации*

* *Друг кетъринг доставчик осигурен от клиента /дължи се такса „външен кетъринг”/*

***Предпочитания за Меню*** */моля отбележете предпочитан от Вас тип меню/****:***

* *5 – 7 бр. хапки за гост – подходящо меню за „чаша вино“ и коктейли с продължителност до 1 час*
* *12 – 15 бр. хапки за гост – подходящо меню за коктейли с продължителност 2-3 часа*
* *Тристепенно меню в бюфетна форма – подходящо за бюфетна форма с правостоящи или със седящи места*
* *Четиристепенно меню в бюфетна форма – подходящо за консистентни коктейли и бюфетни форми със седящи места*
* *Съчетания на няколко-степенно меню и коктейлни хапки - подходящо за консистентни коктейли и бюфетни форми*
* *Четири или петстепенно меню – подходящо за седящи форми*
* *Специфични предпочитания за меню ………………………………………………………………..*

*………………………………………………………………………………………………………………………………..*

***Пакети напитки /****моля отбележете предпочитан от Вас пакет напитки/****:***

* *Изцяло осигурени от клиента /дължи се такса „бушон“/*
* *Пакет безалкохолни напитки*
* *Пакет вино, бира и безалкохолни напитки*
* *Пакет вино, бира, безалкохолни напитки и високоалкохолни напитки*
* *Отворен бар /неограничена консумация в рамките на определено време/*
* *Конкретни предпочитания за напитки …………………………………………………………….*

*………………………………………………………………………………………………………………………………..*

 ***Допълнителни услуги*** */моля отбележете, ако желаете да ползвате някоя от долуизброените допълнителни услуги/:*

* *Гардероб*
* *Охрана*
* *Доставка на допълнително оборудване*
* *Декор – аранжиране с цветя, преграждане с платове, декор за сцена*
* *Изготвяне на програма, анимация, ангажиране на артисти*
* *Създаване на концепции за събития*
* *Друго ……………………………………………………………………………………………………………………*

*………………………………………………………………………………………………………………………………*

***Еднократно събитие или цикъл от събития*** */моля посочете/*

* *Еднократно събитие*
* *Събитието е част от цикъл събития*

*Уважаеми клиенти, моля обърнете се към нашите търговци, за да се информирате какви са Вашите отстъпки при планиране и провеждане на повече от едно събития в зала Сити Марк Арт Център.*

***Контакти за обратна връзка:***

*Фирма: ……………………………………………………………………………………………………………………….*

*Име на попълващия запитването: …………………………………………………………………………*

*Длъжност: ………………………………………………………………………………………………………………..*

*Телефон: …………………………………………………………………………………………………………………….*

*Имейл: ……………………………………………………………………………………………………………………….*

 *Сайт: ………………………………………………………………………………………………………………………….*

***Благодарим Ви, че отделихте време да попълните настоящата форма за Запитване!***

**Общи условия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Потвърждаване на събитие**  | Устното/по телефона/ или писменото /по-мейл/ потвърждение, не означават, че датата е запазена. Конкретна дата се ангажира само и единствено след заплащане на договорена авансова сума. |
| **Финансови условия** | Ангажирането на конкретна дата за събитие става след писмено потвърждение, сключване на договор и заплащане на 100% стойността на наема.При непотвърдено финансово събитие, локацията си запазва правото да освободи ангажираната със запитване дата.При внесена сума за събитие и последвал отказ в срок по-малък от 7 работни дни до датата на събитието и при обстоятелства независещи от локацията, си запазваме правото да не възстановим внесената от клиента сума.Локацията си запазва правото да променя стойностите на обявените базови цени. |
| **Допълнителни условия** | Пушенето на цялата територия на залата е забранено.Използването на терасата е разрешено до 22:00 часа поради наредба на Столична община за обществения ред, която забранява шума след посочения час. След 22:00 ч. терасата се заключва и достъпът до нея временно се преустановява. |