V Martine, 03.3.2021

**Výzva na predkladanie ponúk**

Je vypracovaná podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z .z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „ZVO“)

1. **Identifikácia verejného obstarávateľa:**

Verejný obstarávateľ v zmysle § 7, písm. d) ZVO:

Názov: Stredná odborná škola obchodu a služieb

Sídlo: Stavbárska 11, 036 80 Martin

Štatutárny zástupca: Mgr. Danka Černáková

IČO: 00158551

DIČ: 2020603035

Telefón: 043/413 53 11/ kl. 14, alebo kl. 33

e-mail: [cernakova@sosmt.sk](mailto:cernakova@sosmt.sk)

Internetová stránka: http://sosmt.edupage.org

Bankové spojenie: Štátna pokladnica

Číslo účtu: SK13 8180 0000 0070 0048 4318

1. **Druh verejného obstarávateľa:**

Verejný obstarávateľ podľa § 7 ods. 1 písm. d) ZVO

1. **Kontaktná osoba:**

Ing. Edita Tóthová, zástupkyňa RŠ pre TEČ, e – mail: tothova@sosmt.sk

1. **Predmet obstarávania:**

Vybavenie - „Ľahké zariadenia hromadného stravovania“ CPV 39311000-5:

* profesionálny kávovar 1 ks
* selfieccino printer 1 ks
* sada prístrojov na sous vide 1 ks
* Paco-jet mixér 1 ks
* Indukčný varič 1 ks
* Panvice na indukciu – 2 ks
* Sada hrncov na indukciu 1 komplet
* 4 sady šálok s podšálkami na cappuccino 1 komplet
* 4 sady šálok s podšálkami na kávu ristreto 1 komplet
* Termomix – kuchynský robot 1 ks

v rámci projektu Interreg – „Edukačné aktivity zamerané na výrobu a dekorovanie tradičných a moderných regionálnych pokrmov a nápojov v euroregióne Beskydy“

č. projektu: INT/EB/ZA/3/VI/A/0265

Aktivita: Výdavky na vybavenie

1. **Predmet zákazky**: Vybavenie - „Ľahké zariadenia hromadného stravovania“
2. **Druh zákazky:** Zákazka na dodanie tovaru.
3. **Typ zmluvy, ktorá bude výsledkom verejného obstarávania:**

Objednávka

1. **Postup verejného obstarávania:**

Stredná odborná škola obchodu a služieb v Martine, ako verejný obstarávateľ podľa § 7 ZVO Vás vyzýva v súlade s § 6 a § 117 cit. zákona na predloženie predpokladanej hodnoty zákazky a cenovej ponuky na zákazku: Vybavenie - „Ľahké zariadenia hromadného stravovania“

Verejný obstarávateľ vypracuje súhrnné vyhodnotenie ponúk a na základe toho určí PHZ. V prípade, že bude PHZ zvlášť na každú jednotlivú položku v rámci vybavenia určená nižšia ako 5 000,00 € bez DPH, bude táto výzva nahrádzať prieskum trhu za účelom výberu expertov na poskytnutie predmetného tovaru a ponuky obdržané v tejto výzve bude možné považovať za konečné a relevantné pre výber úspešných uchádzačov.

1. **Podrobný opis predmetu zákazky:**

Predmet zákazky: Ide o vybavenie – špeciálne technické zariadenia - na prípravu moderných regionálnych pokrmov a nápojov na workshopoch v rámci projektu Interreg, ktoré sa budú konať v Strednej odbornej škole obchodu a služieb, Stavbárska 11, Martin.

**1. Profesionálny kávovar zameraný na trendové kávy**

Minimálne parametre: Kávovar poloautomatický dvojpákový, poloautomatický, dvojpákovýelektromechanické ovládanie- 4 nastaviteľné dávky na každú páku- zabudovaný: kapučinátor, vývod horúcej vody a pary, medený bojler. Účastníci sa budú najskôr vycvičovať v nastavovaní mlynčeka a v príprave kvalitného expresa, ktoré je základom všetkých trendových špeciálnych káv - malinovej, bazovej, uhorkovej, ap.

1 ks

**2. Selfieccino printer**

Minimálne parametre:

Polohovateľný display,okamžité a rýchle pripojenie na Wi Fi, nastaviteľnosť rôznych priemerov šálok, hrnčekov, take away pohárov, LCD so softwérom, kovové telo s práškovým nástrekom, tlačidlo On/Off, okamžité zapnutie a pripravenosť tlačiť obrázky, mazanie galérie fotiek (ochrana, aby súkromné fotky neostávali v zariadení).

Príprava tejto kávy patrí v súčastnosti medzi top gastronomické trendy v pohostinských zariadeniach. Týmto zariadením je možné pripravovať špeciálne cappuccino s fotografiou hosťa na mliečnej pene.

1 ks

**3. Sada prístrojov na sous vide**

- špeciálne zariadenie (vakuovačka, varič, termostat, časovač), prostredníctvom ktorého sa pripravujú pokrmy vo vákuu pomalým varením pri nízkej teplote trvajúcim niekoľko hodín. Takýto spôsob prípravy pokrmov im dodá lahodnú nezabudnuteľnú chuť. Je absolútnym trendom v špeciálnych reštauráciách, ktoré vyhľadávajú gurmáni po celom svete.

1 komplet

**4. Paco jet Mixér**

- technický prístroj, pomocou ktorého sa pripravujú pokrmy z hlboko mrazených surovín (ovocia, zeleniny, rýb, ap.). Tak budú mať žiaci možnosť vidieť a vycvičiť´sa v príprave zmrzlín, sorbetov, polievok, omáčok, pien, dezertov, ap.).

Minimálne parametre:

Kuchynský robot PACOJET zachováva čerstvosť potravín, je praktický, šetrí čas a rýchlo sa čistí. Ovláda sa pomocou grafického TFT dotykového displeja, rozšírené programové vybavenie + 3 ks pacotizačných pohárov (2+1)

1 ks

**5. Indukčný varič**

- minimálne parametre: počet platničiek 2 ks, termostat, ochrana proti prehriatiu, rýchle nahriatie, automatické vypnutie, protišmykové nohy, svetelný indikátor prevádzky a LCD displej. Potrebný ku aktivite, kde sa využije sous vide, pomocou ktorého sa pripraví pokrm pomalým varením. Potom je potrebné ho ešte prudko opiecť, aby sa dosiahla chrumkavosť pokrmu.

1 ks

**6. Panvice na indukciu - 2 kusy**

**7. Sada hrncov na indukciu s pokrievkami**

1 komplet

**8. 4 sady šálok s podšálkami na cappuccino**

1 komplet

**9. 4 sady šálok s podšálkami na kávu ristreto**

1 komplet

**10. Termomix** **- kuchynský robot**

Minimálne parametre:

Nehrdzavejúca oceľ, Veko, Misa na miešanie, Miska z nerezovej ocele, Miešací hák , AC (striedavý prúd). Prístroj potrebný na zdravé varenie surovín, ktorý je neodmysliteľným doplnkom sous vide.

1 ks

**Ceny uvádzajte vrátane dopravy, školenia, odbornej montáže.**

**Uchádzač preukáže svoje oprávnenie na dodanie jednotlivých položiek vybavenia – špeciálneho technického zariadenia – na prípravu pokrmov a nápojov.**

1. **Predpokladaná hodnota zákazky:**

Predpokladaná hodnota zákazky bude určená na základe tohto prieskumu trhu.

1. **Miesto a termín dodania predmetu zákazky:**

**Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 11, Martin**

**Do konca marca 2021**

1. **Súťažné podklady k výzve na predloženie cenovej ponuky sú súčasťou výzvy (Príloha č. 1)**
2. **Podmienky účasti uchádzača:**

Doklad potrebný na preukázanie podmienok účasti týkajúcich sa osobného postavenia - §32 ods. 1 písm. e) zákona – je oprávnený dodávať tovar vo vzťahu k predmetu zákazky, na ktorú predkladá uchádzač ponuku.

1. **Spôsob určenia ceny**

Navrhovaná cena predmetu zákazky musí byť stanovená podľa zákona č. 18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov a uvedená v zložení: - Navrhovaná zmluvná cena bez DPH - Sadzba a výška DPH - Navrhovaná zmluvná cena vrátane DPH - Ak uchádzač nie je platcom DPH, uvedie to v ponuke. Cena musí byť vyjadrená ako cena za kompletné plnenie predmetu zákazky. Cena, ktorú potenciálny dodávateľ v ponuke uvedie, sa za takú považovať aj bude. Cena za predmet zákazky je maximálna, pričom musí zahŕňať všetky plnenia nevyhnuté pre riadne splnenie predmetu zákazky.

**14.1** Uchádzač stanoví cenu za obstarávaný predmet zákazky na základe vlastných výpočtov, činností, výdavkov, príjmov a podľa platných právnych predpisov. Uchádzač je pred predložením svojej ponuky povinný vziať do úvahy všetko, čo je nevyhnutné na úplné a riadne plnenie predmetu zákazky, pričom do svojich cien zahrnie všetky náklady spojené s plnením predmetu zákazky.

**14.2** Uchádzač je povinný ceny zaokrúhliť na dve desatinné miesta.

**14.3** Uchádzač uvedie v Prílohe č. 1 Výzvy - Návrh na plnenie kritéria cenu za celý predmet zákazky vyjadrený v EUR s DPH

**14.4** Cena bude vyjadrená v EUR ako celková cena s DPH a budú v nej zahrnuté všetky náklady potrebné na realizovanie predmetu zákazky „ Poskytnutie služby expertov pri príprave a dekorovaní jedál“. Ak je uchádzač zdaniteľnou osobou pre DPH v Slovenskej republike v zmysle príslušných predpisov (ďalej len „zdaniteľná osoba“), navrhovanú cenu uvedie v EUR bez DPH a aj v EUR s DPH.

**14.5** Ak uchádzač nie je zdaniteľnou osobou pre DPH, uvedie navrhovanú cenu v EUR bez DPH. Skutočnosť, že nie je zdaniteľnou osobou pre DPH, uvedie uchádzač v ponuke.

**14.6** Ceny uvedené v ponuke uchádzača musia platiť počas celého obdobia plnenia predmetu zákazky a nie je možné ich zvýšiť.

**15. Financovanie predmetu zákazky:**

**- dotácia z programu Interreg V-A Poľsko –**

**Slovensko 2014-2020**

* **dotácia zo štátneho rozpočtu**
* **vlastné zdroje VO**

**16. Lehota na predloženie ponuky: 10.3.2021**

1. **Spôsob preloženia ponuky: e-mail: tothova@sosmt.sk**
2. **Kritériá na vyhodnotenie ponúk: najvýhodnejšia ponuka s podmienkou preukázania odbornosti uchádzača**
3. **Lehota viazanosti ponúk: do 30.10.2021**
4. **Preskúmanie ponúk**: 10.3.2021 o 12.30 hod.

Do procesu vyhodnocovania ponúk budú zaradené tie ponuky, ktoré boli doručené v lehote na predkladanie ponúk a spĺňajú formálne náležitosti. Vyhodnocovanie ponúk je neverejné.

1. **Osoby určené pre styk s uchádzačmi:** PhDr. Peter Huľo, PhD., Ing. Edita Tóthová

**22. Ďalšie informácie verejného obstarávateľa:**

Zálohy nebudú poskytované. Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo neprijať ani jednu ponuku z predložených ponúk v prípade, že predložené ponuky nebudú výhodné, alebo budú v rozpore s finančnými možnosťami verejného obstarávateľa.

S úctou

Ing. Edita Tóthová

Prílohy: Príloha č. 1

Príloha č.1

**Návrh uchádzača na plnenie kritérií**

**Názov predmetu zákazky**: „ Poskytnutie služby expertov pri príprave a dekorovaní jedál“

**Verejný obstarávateľ**: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 11, 036 80 Martin

**Uchádzač**: Názov:

Sídlo:

IČO: DIČ:

Kontaktná osoba:

Platca DPH: ÁNO – NIE \*

Kontakt (telefón, e-mail):

Cenová ponuka na predmet zákazky: „ Poskytnutie služby expertov pri príprave a dekorovaní jedál“

18.9.2020, od 8.00 hod. do 16.00 hod.

**Kritérium Návrh na plnenie kritéria**

**Cena za dodanie predmetu zákazky bez DPH**

**(neplatiteľ DPH nevyplňuje)**  .............................. EUR bez DPH

**DPH (neplatiteľ DPH nevyplňuje)** .............................. EUR

**Cena za dodanie predmetu zákazky s DPH /** ............................... EUR s DPH /

**Celková cena za dodanie predmetu zákazky**

**v prípade neplatiteľa DPH**  ............................... EUR

**Lehota viazanosti ponúk: do 30.6. 2021**

V cenovej ponuke sú zahrnuté všetky náklady uchádzača spojené s realizáciou predmetu zákazky.

V .................................. dňa ........................

................................................

\* Nehodiace sa preškrtnite