

VÝZVA

na predloženie cenovej ponuky pri zadávaní zákazky postupom podľa § 117 zákona č. 343/2015
Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších
predpisov a pokyny na vypracovanie ponuky
(ďalej len „výzva“)

1. Identifikácia verejného obstarávateľa:

Verejný obstarávateľ podľa § 7 ods.1, písm. d) zákona

Názov organizácie: Hotelová akadémia, Štefánikova 28, Humenné

Sídlo organizácie: Štefánikova 28, 066 01 Humenné

Zastúpený: Ing. Mariana Chudíková

IČO: 17078393

DIČ: 2021217231

Kontaktná osoba: Mgr. Katarína Gnipová

e-mail: skolahahe@gmail.com

Telefón: 057/7755144

2. Spôsob vzniku záväzku: na základe zmluvy a následnej fakturácie

3. Názov predmetu obstarávania: Dodanie mäsa a mäsových výrobkov

4. Slovník spoločného obstarávania (CPV):

15110000-2 - Mäso

15130000-8 - Mäsové výrobky

5. Opis predmetu obstarávania:

Špecifikácia predpokladaného množstva a druhu mäsa a mäsových výrobkov je v prílohe, ktorá je súčasťou tejto výzvy a zároveň slúži ako kritérium na vyhodnotenie ponuky.

Dodané mäso a mäsové výrobky musia spĺňať všetky hygienické požiadavky a náležitosti, ktoré ukladá EÚ a zákon 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. Prednostne bude preferované mäso slovenského pôvodu.

6. Cena:

Predpokladaná cena za celý predmet zákazky: **11 400,00 EUR vrátane DPH.**

Cena za dodaný tovar musí obsahovať všetky náklady uchádzača, vrátane dovozu mäsa a mäsových výrobkov minimálne jedenkrát do týždňa a prepravných obalov (paliet, prepraviek).

7. Rozdelenie predmetu: NIE

8. Možnosť predloženia variantných riešení: NIE

9. Trvanie zmluvy alebo lehota poskytovania služieb: od 01.11. 2020 – do 31. 10. 2021

10. Lehota viazanosti ponúk: do 31. 10. 2020

11. Lehota na predkladanie ponúk:

- lehota na predkladanie ponúk je do: **20.10.2020, do 12:00 hod.** Cenová ponuka musí byť doručená verejnému obstarávateľovi osobne, poštou, alebo v elektronickej podobe do e-mailovej schránky verejného obstarávateľa skolahahe@gmail.com v stanovenej lehote. V prípade doručenia poštou musí byť ponuka v stanovenej lehote doručená verejnému obstarávateľovi. Dátum poštovej pečiatky nie je rozhodujúci. Po uplynutí lehoty na podávanie ponúk nie je možné predložené ponuky odvolať. Ponuky po predložení nemožno meniť ani dopĺňať. Po uplynutí lehoty na predkladanie ponúk je zmena alebo doplnenie ponuky vylúčené. Prípadná oprava zrejmych chýb a nepresností, ktoré vznikli pri vyhotovení ponuky je možná aj po uplynutí lehoty na podávanie ponúk;
- adresa, na ktorú sa majú ponuky doručiť je uvedená v bode 1 tejto výzvy;
- ponuky sa predkladajú v slovenskom jazyku a v mene EUR;
- obálka musí byť zreteľne označená nápisom „**Obstarávanie – neotvárať!**“, heslom obstarávania „**Mäso a mäsové výrobky**“, ako aj obchodným menom a sídlom obstarávateľa a uchádzača.

12. Podmienky účasti uchádzačov:

Podmienky účasti uchádzačov vo verejnom obstarávaní týkajúce sa osobného postavenia:

Uchádzač musí pre splnenie podmienok tohto obstarávania predložiť originálne doklady alebo kópie nasledovných dokladov: **doklad o oprávnení podnikat' deklarujúci oprávnenie poskytovať tovar, ktorý je predmetom obstarávania.**

13. Kritéria na hodnotenie ponúk:

Najnižšia cena za celý predmet zákazky. Ponúknutá cena spolu vrátane DPH nesmie prekročiť stanovenú predpokladanú cenu (vrátane DPH) v bode 6. tejto Výzvy.

14. Podmienky financovania:

Predmet zákazky sa bude financovať z prostriedkov rozpočtu verejného obstarávateľa. Platba za plnenie sa bude realizovať bezhotovostným platobným stykom, po dodaní tovaru, na základe predložených faktúr. Fakturácia bude zvlášť pre školskú jedáleň a zvlášť pre školskú reštauráciu Siesta. Lehota splatnosti faktúr nesmie byť kratšia ako 14 dní odo dňa doručenia do podateľne verejného obstarávateľa. Cena, uvedená v podpísanej zmluve, je záväzná počas celého obdobia dodávok tovaru.

15. Typ zmluvy: Kúpna zmluva podľa Obchodného zákonníka.

16. Doplnujúce informácie:

- 1) Spôsob výberu najvhodnejšej ponuky: Verejný obstarávateľ vytvorí **3 člennú komisiu** na vyhodnotenie ponúk.
- 2) Lehota na oznámenie vybranej ponuky: Verejný obstarávateľ oznámi úspešnému uchádzačovi výsledok v lehote do 5 pracovných dní od zasadania komisie na vyhodnotenie ponúk.
- 3) Verejný obstarávateľ uzavrie zmluvu s tým uchádzačom, ktorý splnil všetky podmienky účasti a ponúkol najnižšiu cenu na poskytnutie tovaru. Víťaz bude o svojom víťazstve upovedomený písomne a zároveň bude vyzvaný na podanie návrhu zmluvy.
- 4) Verejný obstarávateľ do 5 pracovných dní od zasadnutia komisie na vyhodnotenie ponúk upovedomí písomne účastníkov obstarávania, ktorí v obstarávaní neuspeli, že ich ponuka je neúspešná.
- 5) Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo meniť podmienky obstarávania alebo obstarávanie zrušiť v prípade ak:
 - ani jedna z predložených ponúk nebude zodpovedať požiadavkám stanoveným v tejto výzve;
 - sa zmenili okolnosti, za ktorých bolo toto obstarávanie vyhlásené;
 - ponuka uchádzačov bude vyššia ako predpokladaná cena obstarávania;
 - nebude predložená ani jedna ponuka.
- 6) Uchádzači nemajú nárok na náhradu nákladov spojených s účasťou na tomto obstarávaní.
- 7) Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo odmietnuť všetky predložené ponuky.

V Humennom, dňa 12. 10. 2020

HOTELOVÁ AKADÉMIA
ŠTEFÁNIKOVA 28
066 01 HUMENNÉ

Ing. Mariana Chudíková
riaditeľka školy

Príloha

k výzve na predloženie ponuky pri zadávaní zákazky postupom podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov
v znení neskorších predpisov na dodanie tovaru –
„Mäsa a mäsových výrobkov“

P. č.	Druh mäsa, mäsových výrobkov	Predpokladané množstvo v kg	Cena za kg v € bez DPH	Cena za kg v € s DPH	Cena spolu s DPH v €
1.	Bravčové karé bez kosti KÚ	173			
2.	Bravčové plece bez kosti KÚ	165			
3.	Bravčová krkovička bez kosti	68			
4.	Bravčové stehno bez kosti KÚ	916			
5.	Bravčová pečeň	56			
6.	Hovädzí krk bez kosti býk	11			
7.	Hovädzie kosti špikové	17			
8.	Teľacie stehno KÚ	40			
9.	Hovädzie predné rebro	4			
10.	Hovädzia zadné stehno býk KÚ	106			
11.	Hovädzia sviečková býk	14			
12.	Údená slanina bez kože	31			
13.	Klobása obsah mäsa min. 70%	24			
14.	Anglická slanina	6			
15.	Rusnácka klobása	5			
16.	Bratislavské párky	41			
17.	Viedenské párky	157			
18.	Údené lahôdkové karé	30			
19.	Údené šunka bez kosti	4			
20.	Údená krkovička bez kosti	14			
21.	Sedliacka šunková saláma	4			
22.	Šunková saláma	30			
23.	Mäkká saláma Parizer	32			
24.	Údené rolované plece	13			
25.	Pražská šunka	4			
26.	Dusená šunka obsah mäsa min. 80 %	82			
27.	Debrecínska šunka	3			
28.	Nitran saláma	10			
29.	Moravské mäso	16			
30.	Vysočina saláma	90			
31.	Čingovská saláma	162			
28.	Jemná mäkká saláma	23			
SPOLU		2351			

V Humennom 12.10.2020

HOTELOVÁ AKA
ŠTEFÁNIKOVA
066 01 HUMENNÉ

Ing. Mariana Chudíková
riaditeľka školy