**Výzva na predloženie cenovej ponuky**

(zadávanie zákazky podľa Zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov)

**1. Identifikácia verejného obstarávateľa**

Názov: Centrum vedecko-technických informácií SR

Adresa: Lamačská cesta 8/A, 811 04 Bratislava

IČO: 00151882

Kontaktná osoba: Ing. Oto Léka

Telefón: +421 2 692 53 158

Elektronická pošta: oto.leka@cvtisr.sk

Internetová adresa: [www.cvtisr.sk](http://www.cvtisr.sk)

**2. Názov predmetu zákazky**

Prenájom konferenčných priestorov a organizačno-technické zabezpečenie konferencie Cooperation Innovation Technology Transfer 2020.

**3. Druh zákazky**

Zákazka na poskytnutie služby. Ide o zákazku s nízkou hodnotu podľa § 117 zákona o verejnom obstarávaní.

**4. Miesto dodania predmetu zákazky**

V priestoroch úspešného uchádzača.

**5. Opis predmetu zákazky**

Priestorové, technického, organizačné, stravovacie a personálne zabezpečenie dvojdňovej konferencie Cooperation Innovation Technology Transfer 2020 v rámci lokality Bratislava – Staré mesto

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Popis**  | **Jednotka** | **Kapacita (minimum) / presná hodnota** | **Upresnenie** |
| Konferenčná miestnosť 1 | 1x | min. 330 osôb (divadelné sedenie) | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Konferenčná miestnosť 2 | 1x | min. 60 osôb (divadelné sedenie) | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Konferenčná miestnosť 3 | 1x | min. 40 osôb (divadelné sedenie)  | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Konferenčná miestnosť 4 | 1x | min. 20 osôb (divadelné sedenie) | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Miestnosť na zloženie organizátorov | 1x | min. 5 osôb (divadelné sedenie) | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Výstavný priestor (ideálne priestor medzi kongresovými miestnosťami)  | 1x | 12 výstavných stanovíšť /stolov prikrytých dlhým bielym obrusom o veľkosti 1,5x2m | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Organizačné zabezpečenie | Balík – súbor činností | -/1 súbor – presná hodnota | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Technické zabezpečenie | 2x | 2 dni– presná hodnota | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Catering | 2x | 2 dni– presná hodnota | 2 po sebe idúce dni v dátume: 19. – 21.10.2020 |
| Situovanie konferenčných priestorov |  | Bratislava – Staré mesto |
| **Technické vlastnosti** | **Hodnota / charakteristika** |
| 1. KONFERENČNÉ MIESTNOSTI 1 – 4 A VÝSTAVÝ PRIESTOR
 | Konferenčné miestnosti 1 – 4, miestnosť na zloženie organizátorov a výstavný priestor musia byť situované v rámci jednej budovy. Situovanie konferenčných priestorov: Bratislava – centrum v rámci Bratislava – Staré mesto.  |
| Konferenčná miestnosť 1 | * 2 po sebe idúce dni v termíne: 19. – 21.10.2020, teda buď 19. – 20. 10. 2020 alebo 20.- 21.10.2020, pričom deň pred podujatím, tj. 18.10. alebo 19.10. 2020 od 18:00 do 21:00 prebehne inštalácia, 19.10. alebo 20.10.2020: 8:00 – 23:00 a 20.10. alebo 21.10.2020: 8:00 – 17:00
* Minimálna kapacita – 330 osôb
* Predeliteľná na 2 alebo 3 sály s tým, že najmenšia bude mať kapacitu min. 40 ľudí
* Denné svetlo
* Pódium
* Projektor
* Plátno
* Ozvučenie
* Tlmočnícke kabínky / možnosť inštalácie tlmočníckych kabín
* 4x stabilný mikrofón a 2 tzv. handsky
 |
| Konferenčná miestnosť 2 | * 2 po sebe idúce dni v termíne: 19. – 21.10.2020, teda buď 19.–20.10. 2020 alebo 20.-21.10.2020, pričom deň pred podujatím, tj. 19.10. alebo 20.10.2020: 8:00 – 17:30 a 20.10. alebo 21.10.2020: 8:00-17:00
* Kapacita: minimálne 60 osôb
* Denné svetlo
* Projektor
* Plátno
* Ozvučenie
* 3x mikrofón, z čoho 2 tzv. handsky
 |
| Konferenčná miestnosť 3 | * 2 po sebe idúce dni v termíne: 19.–21.10.2020, teda buď 19.-20.10.2020 alebo 20.-21.10.2020, pričom deň pred podujatím, tj. 19.10. alebo 20.10.2020: 8:00–17:30 a 20.10. alebo 21.10.2020: 8:00–17:00
* Kapacita: min. 40 osôb
* Denné svetlo
* Projektor
* Plátno
* Ozvučenie
* 3x mikrofón, z čoho 2 tzv. handsky
 |
| Konferenčná miestnosť 4 | * 2 po sebe idúce dni v termíne: 19. – 21.10.2020, teda buď 19.–20. 10. 2020 alebo 20.-21.10.2020, pričom deň pred podujatím, tj. 19.10. alebo 20.10.2020: 8:00–17:30
* 20.10. alebo 21.10.2020: 8:00 – 17:00
* Kapacita: min. 20 osôb
* Projektor
* Plátno
* Ozvučenie
* 3x mikrofón, z čoho 2 tzv. handsky
 |
| Miestnosť na zloženie organizátorov | * 2 po sebe idúce dni v termíne: 19.–21.10.2020, teda buď 19.–20.10.2020 alebo 20.-21.10.2020, pričom deň pred podujatím, tj. 19.10. alebo 20.10.2020: 8:00–17:30

20.10. alebo 21.10.2020: 8:00–17:00* Kapacita: 5 – 20 osôb
 |
| Výstavný priestor | * 2 po sebe idúce dni v termíne: 19. – 21.10.2020, teda buď 19. – 20. 10. 2020 alebo 20.- 21.10.2020, pričom deň pred podujatím, tj. 18.10. alebo 19.10. 2020 od 18:00 do 21:00 prebehne inštalácia 19.10. alebo 20.10.2020: 8:00 – 23:00 a 20.10. alebo 21.10.2020: 8:00 – 17:00,
* 2020 od 18:00 do 21:00 prebehne inštalácia, 20.10.2020: 8:00 – 22:00 a 21.10.2020: 8:00 – 17:00
* Minimálna kapacita – 12 výstavných stanovíšť, z ktorých každé bude pozostávať zo stola o rozmere min. 120x50m a výška cca 76cm. Stôl bude prekrytý dlhým bielym obrusom. Kadžý by mal mať prístup k elektrine.
* Projektor
* Plátno
* Ozvučenie
* 1x stabilný mikrofón a 2 tzv. handsky
 |
| 1. CATERING
 |  |
| 19.10. alebo 20.10.2020 | - 3x Coffee break pre 330 osôb v časoch: 8-9h, 10-10.30h, 14.30-15.00h. Sú podávané vo forme bufetu. Pozostávajú z: 1 slaného (obložený chlebíček, obložená bagetka, croasant), 1 sladkého (zákusok/koláč alebo croasant/ovocie/ovocná miska alebo dezert), 1/2l vody, 0,2 džúsu alebo soft drinku v skle, 0,2 teplého nápoja (káva alebo čaj) na 1 osobu. Menu konrkétneho coffebreaku v závisí od času jeho podania (či ide o raňajkový alebo poobedňajší coffee break). - Obed pre 330 osôb v čase medzi 12-13:15h. Je podávaný vo forme teplého bufetu, ktorý bude pozostávať zo: 70 porcií mäsového jedla typu 1 - hovädzie (1 porcia bude mať min. 40g), 70 porcií mäsového jedla typu 2 – kuracie (1 porcia bude mať min. 40g), 70 porcií mäsového jedna typu 3 – ryba (losos, 1 porcia bude mať min. 40g), 60 porcií vegetariánskeho jedla typu 1, 60 porcií vegetariánskeho jedla typu 2 vhodného aj pre alergikov, 60 porcií cestovín/rizota a 60 porcií prílohy ryže (1 porcia bude mať min. 50g), 60 porcií prílohy zemiakov (1 porcia bude mať min. 50g), 60 porcií typu kuskus/bulgur/cestovina (1 porcia bude mať min. 50g), 60 porcií tepelne spracovanej zeleniny (1 porcia bude mať min. 40g) a 120 porcií studeného zeleninového šalátu (1 porcia bude mať min. 30g). Ďalej z nápojov: 0,5 l vody, 0,2l džúsu alebo softdrinku v skle, 0,2l teplého nápoja (kávy alebo čaju) na osobu. - slávnostná večera pre 330 osôb v čase od 18:00-21:30h. Bude pozostávať z trojchodového menu (predjedlo, hlavné jedlo a dezert). Bude podávaná vo forme teplého bufetu, ktorý bude pozostávať: 4 druhov predjediel (spolu 330 porcií), 5 hlavných menu: 70 porcií mäsa 1. typu – teľacie (1 porcia má min. 40g), 70 porcií mäsa 2. typu – morčacie (1 porcia má min. 40g), 70 porcií mäsa 3 typu – ryba: tuniak (1 porcia má min. 40g), 60 porcií nemäsového typu, 60 porcií vegetariánskeho menu, 3 druhy príloh (1 porcia má min. 50g) a 4 druhov dezerov (spolu 330 porcií), pričom jeden z nich by mal byť určený aj pre alergikov. Nápojové menu večere bude pozostávať z 2 dcl vína podľa výberu (červené, biele, ružové) / 1 dcl dezertného vína na hlavu – welcome drink podávaný pri vchode, 0,5l vody, 0,2l džúsu alebo softdrinku v skle a 0,2l teplého nápoja (káva alebo čaj) na 1 osobu.Pri nacenení coffee breaku, obedu, slávnostnej večere prosíme uvádzať jednotkovú cenu 1 osoboporciu, pričom je presne potrebné rozpísať obsah danej jednotky spolu s gramážov/objemom jednotlivých ks/porcií v Návrhu na plnenie predmetu zákazky.  |
| 20.10. alebo 21.10.2020 | - 2x Coffee break pre 330 osôb v časoch: 8-9h a 10:15-10:45h. Sú podávané vo forme bufetu. Pozostávajú z: 1 slaného (obložený chlebíček, obložená bagetka, croasant), 1 sladkého (zákusok/koláč alebo croasant/ovocie/ovocná miska alebo dezert), 1/2l vody, 0,2 džúsu alebo soft drinku v skle, 0,2 teplého nápoja (káva alebo čaj) na 1 osobu. Menu konkrétneho coffebreaku v závisí od času jeho podania (či ide o raňajkový alebo poobedňajší coffee break).- Obed pre 330 osôb v čase medzi 12:00-13:15. - Obed pre 330 osôb v čase medzi 13-14h. Je podávaný vo forme teplého bufetu, ktorý bude pozostávať zo: 70 porcií mäsového jedla typu 1 – bravčové (1 porcia má min. 40g), 70 porcií mäsového jedla typu 2 – ryba typu zubáč (1 porcia má min. 40g), 70 porcií mäsového jedna typu 3 – jahňacie (1 porcia má min. 40g), 60 porcií vegetariánskeho jedla, 60 porcií nemäsového jedla, 60 porcií cestovín/rizota a 60 porcií prílohy ryže (1 porcia má min. 50g), 60 porcií prílohy zemiakov (1 porcia má min. 50g), 60 porcií typu kuskus/bulgur/cestovina (1 porcia má min. 50g), 60 porcií tepelne spracovanej zeleniny (1 porcia má min. 40g) a 120 porcií studeného zeleninového šalátu (1 porcia má min. 30g). Ďalej z nápojov: 0,5 l vody, 0,2l džúsu alebo softdrinku v skle, 0,2l teplého nápoja (kávy alebo čaju) na osobu. Pri nacenení coffee breaku, obedu prosíme uvádzať jednotkovú cenu 1 osoboporciu, pričom je presne potrebné rozpísať obsah danej jednotky spolu s gramážou/objemom jednotlivých ks/porcií v Návrhu na plnenie predmetu zákazky.  |
| 1. INÉ
 | Otvorený bar ( na rovnakom poschodí ako Spoločenský večer) s alkoholickými nápojmi od 17.45 – 22:00 hod počas Spoločenského večera. Nápojde si budú hostia kupovať.  |
| Parkovanie | - 19.10. alebo 20.10.2020: 60 miest, z toho 40 miest bude využitých aj cez noc. - 20.10. alebo 21.10.2020: 40 miest  |
| Personálne zabezpečenie | Minimálne plnenie v rozsahu:* 1 organizačno-technický asistent konferencie prítomný počas inštalácie a celej konferencie kooperujúci v prípade potreby so zvukárom a inými relevantnými technikmi
* 6 hostesiek príromných počas celej konferencie a večere,
* 4 časníci počas coffee break-ov,
* 8 častníci počas podávania obedov a večere
* 2 barmani predávajúci alkoholické nápoje za barom.

Pri naceňovaní jednotlivého personálu je potrené ako jednotkovú cenu uviesť osobohodinu.  |
| Organizačné zabezpečenie | * Zabezpečenie priestorov a technického vybavenia, cateringu, technickej podpory a personálu počas podujatia (registrácia účastníkov, riešenie prípadných technických problémov spojených so zvukom alebo simultánnym tlmočením a pod.)
 |
| Ďalšie | Všetky prenajaté priestory budú vybavené WIFI a klimatizáciou.  |

**6. Možnosť rozdelenia cenovej ponuky**

 Cenovú ponuku nemožno rozdeliť.

1. **Spoločný slovník obstarávania (CPV)**

55120000-7 - Služby na organizovanie stretnutí a konferencií v hoteloch

Doplňujúce predmety:

55300000-3 Reštauračné služby a podávanie jedál

79340000-9 Reklamné a marketingové služby

55400000-4 Služby spojené s podávaním nápojov

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

1. **Možnosť predloženia variantných riešení**

 Verejný obstarávateľ neumožňuje predloženie variantných riešení.

1. **Predpokladaná hodnota zákazky**

 55 951,76 € bez DPH

1. **Trvanie zmluvy alebo lehota pre ukončenie dodávky**

 Služba je požadovaná na 2 dni.

 Termín uskutočnenia je naplánovaný v období 19. a 20, alebo 20. a 21. október 2020.

**11. Hlavné podmienky financovania a platobné podmienky alebo odkaz na dokumenty, v ktorých sa uvádzajú**

 Podmienky financovania a platobné podmienky sú obsiahnuté v zmluve, ktorá je v prílohe č. 3 tejto výzvy.

Predmet zákazky bude financovaný z prostriedkov Európsky fond regionálneho rozvoja prostredníctvom Operačného programu Integrovaná infraštruktúra a v rámci národného projektu Národná infraštruktúra pre podporu transferu technológií na Slovensku – NITT SK II, kód projektu v ITMS2014+: 313011T438

Verejný obstarávateľ neposkytuje preddavok ani zálohovú platbu.

Verejný obstarávateľ nesmie uzavrieť zmluvu s uchádzačom, ktorý nespĺňa podmienky účasti podľa § 32 ods. 1 písm. e) a f) ZVO alebo ak u neho existuje dôvod na vylúčenie podľa § 40 ods. 6 písm. f) ZVO. Verejný obstarávateľ uvedené skutočnosti overí u úspešného uchádzača prostredníctvom webového sídla www.orsr.sk, resp. www.uvo.gov.sk. Splnenie podmienky účasti podľa § 32 ods. 1 písm. f) ZVO uchádzač preukazuje prostredníctvom prehlásenia v rámci jeho Návrhu na plnenie kritérií podľa Prílohy č. 2 tejto Výzvy predloženého v ponuke.

**12. Ponuka predložená uchádzačom musí obsahovať tieto doklady**

Dokumenty a doklady, ktoré tvoria ponuku uchádzača sa predkladajú e-mailom oto.leka@cvtisr.sk

* **Návrh na plnenie kritéria** spracovaný vo forme a rozsahu podľa Prílohy č.2, zároveň uchádzač zadá aj celkovú cenu za predmet zákazky, vo forme elektronického „skenu“ dokumentu (.PDF).
* **KALKULÁCIA PREDMETU ZÁKAZKY** pracovaný vo forme a rozsahu podľa Prílohy č.1

**13. Lehota a miesto na predkladanie ponúk**

Adresa, na ktorú sa majú ponuky doručiť:

elektronicky prostredníctvom e-mailu oto.leka@cvtisr.sk do **01.07.2020 do 09:00**

Ponuky sa predkladajú v slovenskom jazyku.

**14. Kritérium na vyhodnotenie ponúk**

Spôsob určenia ceny.

Verejný obstarávateľ zvolil kritérium pre vyhodnotenie predložených ponúk zadávanej zákazky v zmysle § 44 ods. 3 pís. c) Zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní:

Najnižšia cena – cena v € s DPH celkom za dodanie celého predmetu zákazky. Úspešná bude ponuka s najnižšou cenou

**15. Informácia, či je zákazka vyhradená pre chránené dielne alebo chránené pracoviská** Nevyhradená.

**16. Doplňujúce informácie**

 Výsledkom VO bude Rámcová dohoda o poskytovaní služieb , ktorej návrh je prílohou č. 3 tejto výzvy.

1 Po vyhodnotení prijatých ponúk budú uchádzači oboznámení s výsledkom vyhodnotenia ponúk vo vzťahu k ním predloženej ponuke prostredníctvom systému e-mailu

2 Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo neprijať ponuku, ak neobsahuje všetky podklady uvedené v bode 12 tejto výzvy, alebo ponuka je v rozpore s požiadavkami verejného obstarávateľa uvedenými v bode 5 tejto výzvy.

3 Všetky náklady a výdavky spojené s prípravou a predložením ponuky znáša uchádzač bez finančného nároku voči verejnému obstarávateľovi, bez ohľadu na výsledok zadávania zákazky.

4 Komunikácia bude realizovaná výhradne prostredníctvom e-mailu oto.leka@cvtisr.sk.

**Prílohy:**

 Príloha č.1 – KALKULÁCIA PREDMETU ZÁKAZKY.xlsx

 Príloha č.2 – Návrh na plnenie kritéria

 Príloha č.3 – Rámcová dohoda o poskytovaní služieb

V Bratislave dňa 23.06.2020

Osoba zodpovedná za verejné obstarávanie: Ing. Oto Léka