

Kód projektu v ITMS2014+:
312011K012

DODATOK č. 2
K ZMLUVE O POSKYTNUTÍ NENÁVRATNÉHO FINANČNÉHO PRÍSPEVKU

číslo zmluvy: OPLZ/354/2018

registračné číslo dodatku: 0906/2018-D1 (ďalej len „Dodatok“) uzatvorený medzi:

Poskytovateľom

názov: Ministerstvo práce, sociálnych vecí a rodiny Slovenskej republiky
sídlo: Špitálska 4, 6, 8, 816 43 Bratislava, Slovenská republika
IČO: 00681156
konajúci: Bc. Milan Krajniak, minister

v zastúpení

názov: Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
sídlo: Stromová 1, 813 30 Bratislava, Slovenská republika
IČO: 00164381

konajúci: **Mgr. Branislav Gröhling**, minister školstva, vedy, výskumu a športu SR
na základe splnomocnenia obsiahnutého v Zmluve o vykonávaní časti úloh
riadiaceho orgánu sprostredkovateľským orgánom zo dňa 23.7.2015

poštová adresa¹:

e-mail: kami@minedu.sk

(ďalej len „Poskytovateľ“)

a

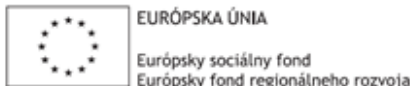
Prijímateľom

názov: Stredná odborná škola gastronómie a služieb
sídlo: Sídliisko Duklianskych hrdinov č. 3, 081 34 Prešov
konajúci: PaedDr. Andrea Klačeková, riaditeľka
IČO: 17078482
IČ DPH:
poštová adresa¹:
e-mail: sosobchodusluzieb@gmail.com

(ďalej len „Prijímateľ“)

(ďalej len „Zmluvné strany“)

¹ Vyplní sa v prípade, ak je poštová adresa (korešpondenčná adresa) Zmluvnej strany odlišná od adresy jej sídla



Článok 1

Na základe Žiadosti prijímateľa o povolenie vykonania zmeny zo dňa 22.12.2020 a na základe Žiadosti o povolenie vykonania zmeny zo dňa 6.4.2021 v súlade s čl. 6 Zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku č. OPLZ/354/2018 v znení Dodatku č. 1 – registračné číslo Dodatku 0906/2018-D1 (ďalej len „Zmluva o poskytnutí NFP“) sa zmluvné strany dohodli na zmenách Zmluvy o poskytnutí NFP uvedených v článku 2 tohto Dodatku.

Článok 2

1. Zmluva o poskytnutí NFP - **2. PREDMET A ÚČEL ZMLUVY** sa mení nasledovne:

2.2 Doba realizácie projektu

od 10/2018 do 1/2022

- Príloha č. 2 Zmluvy o poskytnutí NFP - Predmet podpory NFP – časť A sa v nadväznosti na zmenu doby realizácie projektu nahrádza **Prílohou č. 1**, ktorá je prílohou tohto Dodatku k Zmluve o poskytnutí NFP.
- Príloha č. 2 Zmluvy o poskytnutí NFP - Predmet podpory NFP – časť B sa dopĺňa o formu vzdelávania „uskutočňovanie vzdelávacích aktivít prostredníctvom online vzdelávania“ a v nadväznosti na to sa Príloha č. 2 Zmluvy o poskytnutí NFP - Predmet podpory NFP – časť B nahrádza **Prílohou č. 1**, ktorá je prílohou tohto Dodatku k Zmluve o poskytnutí NFP.
- Príloha č. 3 Zmluvy o poskytnutí NFP - Rozpočet sa mení a nadobúda znenie **Prílohy č. 2**, ktorá je prílohou tohto Dodatku k Zmluve o poskytnutí NFP.

Článok 3

- Tento dodatok je neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy o poskytnutí NFP.
- Tento dodatok je vyhotovený v 3 rovnopisoch, pričom po uzavretí Dodatku dostane Prijímateľ 1 rovnopis a 2 rovnopisy dostane Poskytovateľ.
- Tento dodatok nadobúda platnosť dňom podpisu oboch Zmluvných strán a v súlade s § 47a ods. 1 Občianskeho zákonníka nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po dni jeho zverejnenia Poskytovateľom v Centrálnom registri zmlúv.
- Zmluvné strany vyhlasujú, že si text tohto Dodatku riadne a dôsledne prečítali, jeho obsahu a právnym účinkom z neho vyplývajúcich porozumeli. Ich zmluvné prejavy sú dostatočne jasné, určité a zrozumiteľné, vyjadrujúce ich slobodnú a vážnu vôľu. Podpisujúce osoby sú oprávnené k podpisu tohto Dodatku a na znak súhlasu ho podpísali.



Prílohy:

- Príloha č. 1 **Predmet podpory NFP - časť A**
 Predmet podpory NFP - časť B
Príloha č. 2 **Rozpočet**

Za Poskytovateľa v Bratislave dňa:

Podpis: _____

Mgr. Branislav Gröhling, minister školstva, vedy, výskumu a športu SR

Meno a priezvisko štatutárneho orgánu/zástupcu² Poskytovateľa

Za Prijímateľa v dňa:

Podpis: _____

PaedDr. Andrea Klačeková, riaditeľka

Meno a priezvisko štatutárneho orgánu/zástupcu³ Prijímateľa

² Ak sa nehodí, prečiarknite

³ Ak sa nehodí, prečiarknite

PREDMET PODPORY NFP

Príloha č. 2 Zmluvy o poskytnutí NFP

1. Všeobecné informácie o projekte

Názov projektu:	Zvýšenie kvalifikácie a rozvoj pracovných zručností prostredníctvom realizácie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie
Kód projektu:	312011K012
Kód ŽoNFP:	NFP312010K012
Operačný program:	312000 - Operačný program Ľudské zdroje
Spolufinancovaný z:	Európsky sociálny fond
Prioritná os:	312010 - 1. Vzdelávanie
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektivnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehľbovanie a zvyšovanie kvalifikácie
Kategórie regiónov:	LDR - menej rozvinuté regióny

Kategorizácia za Konkrétne ciele

Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektivnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehľbovanie a zvyšovanie kvalifikácie
Oblasť intervencie:	117 - Zlepšovanie rovnocenného prístupu k celoživotnému vzdelávaniu pre všetky vekové skupiny v rámci formálneho, neformálneho a informálneho vzdelávania, zvyšovanie vedomostí, zručností a spôsobilostí pracovnej sily a podpora flexibilných spôsobov vzdelávania
Hospodárska činnosť:	19 - Vzdelávanie

2. Financovanie projektu

Forma financovania:	Zálohové platby:	IBAN	Banka	Platnosť od	Platnosť do
		SK188180000007000518178	Štátna pokladnica	1. 2. 2021	30. 6. 2022
		SK278180000007000521799	Štátna pokladnica	26. 7. 2018	30. 6. 2022
Refundácia:		IBAN	Banka	Platnosť od	Platnosť do
		SK188180000007000518178	Štátna pokladnica	1. 2. 2021	30. 6. 2022
		SK278180000007000521799	Štátna pokladnica	26. 7. 2018	30. 6. 2022
		SK718180000007000518194	Štátna pokladnica	26. 7. 2018	30. 6. 2022

3.A Miesto realizácie projektu

P.č.	Štát	Región (NUTS II)	Vyšší územný celok (NUTS III)	Okres (NUTS IV)	Obec
1.	Slovensko	Východné Slovensko	Prešovský kraj	Prešov	Prešov

3.B Miesto realizácie projektu mimo oprávneného územia OP

Nezaevidované

4. Popis cieľovej skupiny

Cieľová skupina (relevantné v prípade projektov spolufinancovaných z prostriedkov ESF)

1. mladí ľudia vo veku do 25 rokov
2. osoby zúčastnené na aktivitách v rámci celoživotného vzdelávania
3. zamestnanci

5. Aktivity projektu

Celková dĺžka realizácie hlavných aktivít projektu (v mesiacoch):	40
Začiatok realizácie hlavných aktivít projektu (začiatok realizácie prvej hlavnej aktivity):	10.2018
Ukončenie realizácie hlavných aktivít projektu (koniec realizácie poslednej hlavnej aktivity alebo viacerých aktivít, ak sa ich realizácia ukončuje v rovnaký čas):	1.2022

5.1 Aktivity projektu realizované v oprávnenom území OP

Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
-----------------	---	-----------------------------	----------

Hlavné aktivity projektu

1.	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie
2.	203K01200002 - Koordinácia projektu

Podporné aktivity projektu

Podporné aktivity:	Podporné aktivity
Popis podporných aktivít:	Podporné aktivity pozostávajú z nasledujúcich činností: informačná tabuľa vo formáte A2 informačné plagáty vo formáte A3 inzerátu o začatí a ukončení projektu usporiadanie záverečného workshopu
Priradenie ku konkrétnemu cieľu:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehlbovanie a zvyšovanie kvalifikácie

5.2 Aktivity projektu realizované mimo oprávneného územia OP

Nezaevidované

6. Merateľné ukazovatele projektu

6.1 Príspevok aktivít k merateľným ukazovateľom projektu

Kód:	P0275	Merná jednotka:	počet
Merateľný ukazovateľ:	Počet partnerstiev medzi poskytovateľmi CŽV, zamestnávateľmi, organizáciami pracujúcimi so znevýhodnenými skupinami osôb	Čas plnenia:	K - koniec realizácie projektu
		Celková cieľová hodnota:	0,0000
		Typ závislosti ukazovateľa:	Súčet
Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovanie a zvyšovanie kvalifikácie		
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.		
Hlavné aktivity projektu:	203K01200002 - Koordinácia projektu	Cieľová hodnota	
	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie	0	0
Kód:	P0276	Merná jednotka:	počet
Merateľný ukazovateľ:	Počet partnerstiev medzi poskytovateľmi CŽV, zamestnávateľmi, organizáciami pracujúcimi so znevýhodnenými skupinami osôb fungujúcich 18 mesiacov po ukončení projektu	Čas plnenia:	U - v rámci udržateľnosti projektu
		Celková cieľová hodnota:	0,0000
		Typ závislosti ukazovateľa:	Súčet
Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovanie a zvyšovanie kvalifikácie		
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.		
Hlavné aktivity projektu:	203K01200002 - Koordinácia projektu	Cieľová hodnota	
	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie	0	0
Kód:	P0438	Merná jednotka:	počet
Merateľný ukazovateľ:	Počet účastníkov CŽV, ktorí v čase odchodu získali alebo si zvýšili kvalifikáciu	Čas plnenia:	K - koniec realizácie projektu
		Celková cieľová hodnota:	60,0000
		Typ závislosti ukazovateľa:	Maximálna hodnota
Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovanie a zvyšovanie kvalifikácie		
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.		
Hlavné aktivity projektu:	203K01200002 - Koordinácia projektu	Cieľová hodnota	
	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie	60	60

Kód:	P0443	Merná jednotka:	počet
Merateľný ukazovateľ:	Počet účastníkov s nízkym vzdelaním/nízkou kvalifikáciou zapojených do aktivít ČŽV	Čas plnenia:	K - koniec realizácie projektu
		Celková cieľová hodnota:	0,0000
		Typ závislosti ukazovateľa:	Súčet
Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehlbovanie a zvyšovanie kvalifikácie		
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.		
Hlavné aktivity projektu:		Cieľová hodnota	
	203K01200002 - Koordinácia projektu		0
	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie		0

Kód:	P0444	Merná jednotka:	počet
Merateľný ukazovateľ:	Počet účastníkov s nízkym vzdelaním/nízkou kvalifikáciou zapojených do aktivít ČŽV, ktorí v čase odchodu získali alebo si zvýšili kvalifikáciu	Čas plnenia:	K - koniec realizácie projektu
		Celková cieľová hodnota:	0,0000
		Typ závislosti ukazovateľa:	Súčet
Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehlbovanie a zvyšovanie kvalifikácie		
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.		
Hlavné aktivity projektu:		Cieľová hodnota	
	203K01200002 - Koordinácia projektu		0
	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie		0

Kód:	P0448	Merná jednotka:	počet
Merateľný ukazovateľ:	Počet účastníkov zapojených do aktivít ČŽV	Čas plnenia:	K - koniec realizácie projektu
		Celková cieľová hodnota:	60,0000
		Typ závislosti ukazovateľa:	Maximálna hodnota
Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehlbovanie a zvyšovanie kvalifikácie		
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.		
Hlavné aktivity projektu:		Cieľová hodnota	
	203K01200002 - Koordinácia projektu		60
	203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie		60

6.2 Prehľad merateľných ukazovateľov projektu

Kód	Názov	Merná jednotka	Celková cieľová hodnota	Príznak rizika	Relevancia k HP	Typ závislosti ukazovateľa
P0275	Počet partnerstiev medzi poskytovateľmi ČŽV, zamestnávateľmi, organizáciami pracujúcimi so znevýhodnenými skupinami osôb	počet	0,0000	Nie	PraN, UR	Súčet
P0276	Počet partnerstiev medzi poskytovateľmi ČŽV, zamestnávateľmi, organizáciami pracujúcimi so znevýhodnenými skupinami osôb fungujúcich 18 mesiacov po ukončení projektu	počet	0,0000	Nie	PraN, UR	Súčet
P0438	Počet účastníkov ČŽV, ktorí v čase odchodu získali alebo si zvýšili kvalifikáciu	počet	60,0000	Nie	PraN, UR	Maximálna hodnota
P0443	Počet účastníkov s nízkym vzdelaním/nízkou kvalifikáciou zapojených do aktivít ČŽV	počet	0,0000	Nie	PraN, UR	Súčet
P0444	Počet účastníkov s nízkym vzdelaním/nízkou kvalifikáciou zapojených do aktivít ČŽV, ktorí v čase odchodu získali alebo si zvýšili kvalifikáciu	počet	0,0000	Nie	PraN, UR	Súčet
P0448	Počet účastníkov zapojených do aktivít ČŽV	počet	60,0000	Nie	PraN, UR	Maximálna hodnota

7. Iné údaje na úrovni projektu

Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
Kód	Názov	Merná jednotka	Relevancia k HP
D0162	Počet realizovaných informačných aktivít	počet	PraN

8. Rozpočet projektu

8.1 Rozpočet prijímateľa

Subjekt:	STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE A SLUŽIEB	Identifikátor (IČO):	17078482
		Výška oprávnených výdavkov:	174 619,51 €

Priame výdavky

			Celková výška oprávnených výdavkov		
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvyšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehľbovanie a zvyšovanie kvalifikácie			167 682,76 €	
Typ aktivity:	20331201004 - Tvorba a realizácia vzdelávacích programov na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce (zvyšovanie, získanie, doplnenie), vrátane IKT, zvyšovania finančnej gramotnosti a pod.			167 682,76 €	
Hlavné aktivity projektu:	1. 203K01200002 - Koordinácia projektu			46 245,00 €	
Oprávnený výdavok					
Skupina výdavku:	1.1 - 521 - Mzdové výdavky			46 245,00 €	
		Merná jednotka	Množstvo	Jednotková suma	Suma
Podpoložka výdavku:	1.1.1 - Mzdové výdavky	Projekt			46 245,00 €
Hlavné aktivity projektu:	2. 203K01200001 - Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie				121 437,76 €
Oprávnený výdavok					
Skupina výdavku:	2.1 - 022 - Samostatné hnutelné veci a súbory hnutelných vecí				16 996,84 €
		Merná jednotka	Množstvo	Jednotková suma	Suma
Podpoložka výdavku:	2.1.1 - Samostatné hnutelné veci a súbory hnutelných vecí	Projekt			16 996,84 €
Skupina výdavku:	2.2 - 112 - Zásoby				30 805,92 €
		Merná jednotka	Množstvo	Jednotková suma	Suma
Podpoložka výdavku:	2.2.1 - Zásoby	Projekt			30 805,92 €
Skupina výdavku:	2.3 - 518 - Ostatné služby				73 635,00 €
		Merná jednotka	Množstvo	Jednotková suma	Suma
Podpoložka výdavku:	2.3.1 - Ostatné služby	Projekt			73 635,00 €

Nepriame výdavky

		Celková výška oprávnených výdavkov		
Konkrétny cieľ:	312010041 - 1.4.1 Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovanie a zvyšovanie kvalifikácie	6 936,75 €		
Podporné aktivity:	1. 312K012P0001 - Podporné aktivity	6 936,75 €		
		Oprávnený výdavok		
Skupina výdavku:	1.1 - 902 - Paušálna sadzba na nepriame výdavky určené na základe nákladov na zamestnancov (nariadenie 1303/2013, čl. 68 ods. 1, písm. b)	6 936,75 €		
		Suma		
Podpoložka výdavku:	<i>1.1.1 - Paušálna sadzba na nepriame výdavky určené na základe nákladov na zamestnancov (nariadenie 1303/2013, čl. 68 ods. 1, písm. b)</i>	6 936,75 €		
	<i>Merná jednotka</i>	<i>Množstvo</i>	<i>Jednotková suma</i>	<i>Suma</i>
	Projekt			6 936,75 €

8.2 Rozpočty partnerov

Nevzťahuje sa

8.3 Zazmluvnená výška NFP

Celková výška oprávnených výdavkov:	174 619,51 €
Celková výška oprávnených výdavkov pre projekty generujúce príjem:	0,00 €
Percento spolufinancovania zo zdrojov EÚ a ŠR:	95,0000 %
Maximálna výška nenávratného finančného príspevku:	165 888,53 €
Výška spolufinancovania z vlastných zdrojov prijímateľa:	8 730,98 €

Predmet podpory NFP

časť B

Zoznam a popis hlavných aktivít Projektu:	
Hlavná aktivita 1 Organizovanie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie	<p>Projekt je primárne zameraný na zvýšenie kvality a efektívnosti celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovanie a zvyšovanie kvalifikácie prostredníctvom realizácie vzdelávacích aktivít na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Prešove, ktorá je aj žiadateľom predkladaného projektu.</p> <p>Realizáciou hlavnej aktivity s názvom "Organizácia vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie" sa dosiahne pozitívny efekt v oblasti celoživotného vzdelávania a uplatnení sa absolventov jednotlivých kurzov na trhu práce. Predmetom hlavnej aktivity sú činnosti súvisiace s organizáciou a realizáciou vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie. Jedná sa hlavne o zabezpečenie akreditovaných vzdelávacích služieb v podobe kurzov - "Barman", "Barista", "Kuchár", "Pekár-Cukrár", "Mäsiar" a "Someliér". Súčasťou hlavnej aktivity budú okrem samotnej organizácie vzdelávacích kurzov aj služby súvisiace s vypracovaním inštruktážnych príručiek pre jednotlivé kurzy v počte 6 ks v rozsahu 300 strán/príručka. Súčasťou bude následne grafický návrh a tlač inštruktážnych príručiek k jednotlivým vzdelávacím aktivitám v rozsahu 11 x príručka (lektor + 10 frekventantov) + 2 krát na kontrolu a archiváciu (archív) pre každú vzdelávaciu aktivitu. Jednotlivé vzdelávacie kurzy, ktoré budú predmetom realizácie hlavnej aktivity projektu budú prebiehať kombinovanou formou, kde súčasťou bude teoretická a praktická časť kurzu, s využitím predmetného didaktického vybavenia potrebného nevyhnutne k realizácii vzdelávacích kurzov.</p> <p>Samotná realizácia akreditovaných vzdelávacích kurzov bude predstavovať podporu zvýšenia kvality a efektívnosti celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovania a zvyšovania kvalifikácie uchádzačov. Tento cieľ bude naplnený prostredníctvom nákupu didaktických prostriedkov nevyhnutných k samotnej realizácii vzdelávacích kurzov, bez ktorých by samotná realizácia nebola možná.</p> <p>Výstupom projektu bude nákup samostatne hnuiteľných vecí v podobe zariadenia/vybavenia a didaktických prostriedkov na podporu realizácie akreditovaných vzdelávacích kurzov podrobne špecifikovaných v prílohe č. 1a Rozpočet projektu.</p> <p>Položky č. 2.1.1 - 2.1.70. (viď príloha č. 1a Rozpočet projektu) budú využívané na realizáciu vzdelávacích kurzov "Kuchár", "Barman", "Barista", "Pekár-Cukrár", "Mäsiar" a "Someliér".</p> <p>Položka č.2.1.71 (viď príloha č. 1a Rozpočet projektu) bude využívaná na realizáciu vzdelávacích kurzov "Kuchár", "Barman", "Barista", "Pekár-Cukrár", "Mäsiar" a "Someliér".</p> <p>Samotná realizácia akreditovaných vzdelávacích aktivít bude zabezpečená vzdelávacou inštitúciou oprávnenou na činnosť mimoškolského vzdelávania, vybranou na základe VO. Ďalším výstupom projektu okrem iného bude aj samotná realizácia vzdelávacích kurzov v oblasti gastronómie, a to:</p>

1.) Kuchár

- rozsah vzdelávacej aktivity: 500 vyučovacích hodín

Absolvent vzdelávacieho programu vie/pozná:

- zásady bezpečnosti a obrany zdravia pri práci a o požiarnej ochrane
- zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, ovláda predpisy HACCP
- základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania
- základné poznatky o potravinách a nápojoch, pozná ich charakteristiku a ovláda základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavania doby spotreby
- základné poznatky o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, ovláda kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín
- pozná strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok, základné poznatky o gastronomických pravdlách a zásady zostavovania jedálnych a nápojových listkov
- odbornú terminológiu a zásady organizácie práce

Absolvent vzdelávacieho programu je zručný v oblasti:

- voľby postupu práce, potrebných surovín a zariadení pre prípravu pokrmov,
- prijímania a prevzatia potravinárskych surovín
- prípravy a spracovania surovín pre výrobu jedál a poltovarov
- skladovanie potravinárskych surovín, nakladanie s inventárom
- obsluhy jednoúčelových kuchynských strojov, umývacích zariadení, veľkokapacitných kuchynských strojov, bežných kuchynských strojov na výrobu jedál a chladiacich a mraziacich zariadení,
- zabezpečenia hygienicko-sanitačnej činnosti na prevádzkach, organizovania práce v prevádzke a pri gastronomických akciách
- prípravy produktov bežnej studenej kuchyne, úpravy teplých pokrmov podľa receptov, prípravy pokrmu pre diétne stravovanie a prípravy pokrmov národných kuchýň, prípravy a pečenie múčnikov, prípravy minútkových pokrmov a špecialít
- úpravy zabíjačkového mäsa, hydiny, rýb a zveriny na kuchynské spracovanie
- úpravy teplých jedál na tanieroch alebo táckach pre podávaním
- prípravy pokrmov pre rýchle spracovanie
- prípravy, úpravy a aranžovanie pokrmov pre slávnostné príležitosti

Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho kurzu s názvom "Kuchár", absolvent získava Certifikát akreditovaný Ministerstvom školstva SR o absolvovaní rekvalifikačného kurzu "Kuchár".

Predpokladaný počet účastníkov kurzu je 10 frekventantov.

2.) Barman

- rozsah vzdelávacej aktivity: 160 vyučovacích hodín

Absolvent vzdelávacieho programu získa vedomosti a zručnosti v oblasti uplatňovania zásad hygieny, bezpečnosti pri

práci a predpisov HACCP, ovláda odbornú terminológiu, má základné poznatky o spoločenských pravidlách, vie správne komunikovať s hosťom, ovláda zásady práce v strediskách so spoločensko - zábavnou funkciou a zásady práce pri slávnostných príležitostiach.

Vie uplatniť gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov. Pozná charakteristiky a druhy alkoholických a nealkoholických nápojov, ovláda správny spôsob ich skladovania a význam vo výžive. Absolvent vzdelávacieho programu ovláda techniky prípravy nápojov a spôsob podávania teplých a studených nápojov. Je zručný v príprave a podávaní miešaných nápojov a ich originálnej dekorácie.

Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho kurzu s názvom "Barman", absolvent získava Certifikát akreditovaný Ministerstvom školstva SR o absolvovaní rekvalifikačného kurzu "Barman".

Predpokladaný počet účastníkov kurzu je 10 frekventantov.

3.) Barista

- rozsah vzdelávacej aktivity: 150 vyučovacích hodín

Absolvent vzdelávacieho programu získa odborné poznatky a zručnosť zo zásad správnej výrobnéj praxe, z pravidiel spoločenského správania sa ku končeným spotrebiteľom, oboznámi sa s kávovou teóriou, spozná históriu kávy a oblasti jej pestovania, obsluhu kávovaru a mlynčeka na kávu, so spôsobmi čistenia a údržby baristického náčinia, pomôcok a potrieb, získa zručnosť pri príprave a servise kávy espresso a iných druhov káv vrátane alternatívnych a módnych spôsobov prípravy kávy a s nimi súvisiace receptúry typických a netradičných nápojov založených na káve. Získa zručnosť pre baristickú špecializáciu Latte a Cappuccino Art - prácu s mliekom a mliečnou meulziou v spojení s kávou.

Oboznámi sa s prevádzkou kaviarne a pozíciou baristu v nej. Osvoji si odborné vedomosti a zručnosť z dodržiavania základných princípov a zásad pri práci (HACCP). V praktickej časti vzdelávacieho programu sa absolvent oboznámi s protokolom degistácie kávy - tzv. cuppingom a samotnou prípravou a servisom rôznych druhov káv.

Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho kurzu s názvom "Barista", absolvent získava Certifikát akreditovaný Ministerstvom školstva SR o absolvovaní rekvalifikačného kurzu "Barista".

Predpokladaný počet účastníkov kurzu je 10 frekventantov.

4.) Someliér

- rozsah vzdelávacej aktivity: 150 vyučovacích hodín

Absolvent vzdelávacieho programu získa odborné poznatky a zručnosť zo zásad správnej výrobnéj praxe, z pravidiel spoločenského správania sa ku končeným spotrebiteľom, oboznámi sa so základnými pojmami enológie a somelierstva, získa základy snúbenia jedla a vína, naučí sa servis jedla a vína, získa základy z marketingu, managmentu a realizovania základných obchodno-podnikateľských aktivít vinnej reštaurácie, oboznámi sa s inventárom na podávanie vína podľa druhu vína a technológiami výroby jednotlivých druhov vín, základné vedomosti o príprave a servise nealkoholických nápojoch, liehovinách, káve, čaji a cigarách. Získa odborné vedomosti z chorôb a

chýb vín a o vinárskych regiónoch sveta. Osvojí si odborné vedomosti a zručnosti z dodržiavania základných princípov a zásad pri práci (HACCP, BOZP). Získa praktické zručnosti pri komunikácii enológii a rozlišovaní vín podľa pôvodu, pri prezentovaní a servise bielych, ružových, červených a šumivých vín, rozlišovaní ich senzorických vlastností s prihliadnutím na aspekty potrebné pre somelierstvo, manipulácii pri preprave, skladovaní a výdaja vín, podávaní jednotlivých druhov vín, zostavovaní vinných kariet a odporúčaní jednotlivých druhov vín v gastronómii.

Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho kurzu s názvom "Someliér", absolvent získava Certifikát akreditovaný Ministerstvom školstva SR o absolvovaní rekvalifikačného kurzu "Someliér".

Predpokladaný počet účastníkov kurzu je 10 frekventantov.

5.) Pekár - Cukrár

- rozsah vzdelávacej aktivity: 500 vyučovacích hodín

Absolvent vzdelávacieho programu ovláda technologické výpočty, technologické postupy a príslušné normy výroby širokej škály pekárskeho a cukrárskeho výrobkov. Pozná suroviny a spôsob ich uskladnenia, riadi sa zásadami hygieny a sanitácie podľa potravinárskeho kódexu. Pozná princípy a prevádzku pekárskeho poloautomatického i automatického stroja a zariadení, dávkovacích mechanizmov. Ovláda základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku, metódy plánovania a ekonomiky práce. Vie ako normovať spotrebu surovín a pomocných materiálov podľa objednávok, vie viesť evidenciu a účtovníctvo, vytvárať odborné receptúry pre pekárske výrobky a organizovať prácu na pracovisku. Časť cukrárenských disciplín pripraví absolventa na hodnotenie, preberanie, uskladňovanie a prípravu surovín, prípravu ciest, naplní, pečenie polotovarov a konečných výrobkov ako sú modelovacie hmoty, cukrárenské ozdoby, zmrzlina a mrazené krémy. Vie pripraviť suroviny na výrobu podľa noriem, zhotoví cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky. Je zručný v obsluhovaní technologických strojových zariadení a dokáže riadiť, kontrolovať a usmerniť komplexný výrobný proces. Dokáže skladovať a expedovať hotové výrobky, uplatňuje moderné technologické postupy, vedie výrobnú dokumentáciu a aplikuje zásady správnej výrobných praxe. Je schopný uplatniť fantáziu, tvorivosť a estetické cítenie pri príprave špecifických cukrárenských výrobkov.

Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho kurzu s názvom "Pekár - Cukrár", absolvent získava Certifikát akreditovaný Ministerstvom školstva SR o absolvovaní rekvalifikačného kurzu "Pekár - Cukrár".

Predpokladaný počet účastníkov kurzu je 10 frekventantov.

6.) Mäsiar




- rozsah vzdelávacej aktivity: 500 vyučovacích hodín

Absolvent vzdelávacieho programu je schopný samostatne pracovať vo svojom odbore. Pozná oblasť spracovania mäsa jatočných zvierat, hydiny, rýb, diviny a ostatných druhov zvierat, vrátane príslušných strojov a zariadení. Vie sa orientovať v nákupe zvierat, v jaočnej výrobe, vie deliť, vykosťovať, triediť, baliť a skladovať mäso. Pozná technológiu výroby mäsových výrobkov, konzerv, spracovania tukového tkaniva, technológiu spracovania hydiny a ostatných druhov zvierat. Dodržiava zásady a predpisy HACCP, bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Je schopný

	<p>samostatne spracovávať a upravovať mäso, vyrábať určené mäsové výrobky na základe technologických postupov výroby. Ovláda základy jatočníctva, základné druhy mäsových výrobkov, technologické postupy výroby, prípraviť technologický režim, prípadne receptúru, nastavovať, priebežne udržiavať a čiastočne opravovať príslušné strojné zariadenia, uplatňovať moderné trendy technologických postupov v výrobe.</p> <p>Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho kurzu s názvom "Mäsiar", absolvent získava Certifikát akreditovaný Ministerstvom školstva SR o absolvovaní rekvalifikačného kurzu "Mäsiar".</p> <p>Predpokladaný počet účastníkov kurzu je 10 frekventantov.</p> <p>Okrem MTZ bude obstaraná aj odborná literatúra týkajúca sa realizovaných vzdelávacích kurzov v oblasti gastronómie, ktorá bude slúžiť jednak ako výukový materiál vyššie spomenutých kurzov a taktiež aj ako výukový materiál pre potreby celoživotného vzdelávania v budúcnosti. Okrem toho bude súčasťou realizácie vzdelávacích kurzov obstaranie spotrebného materiálu, ktorý bude primárne slúžiť pre potreby frekventantov. Po ukončení realizácie projektu bude spracovaná analýza týkajúca sa evaluácie dosiahnutých výsledkov obsahujúca komparáciu plánovaného stavu s reálne dosiahnutým.</p> <p>V rámci realizácie projektu bude vyškolených celkovo 60 osôb a to v nasledovných oboroch:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.) Kuchár- 10 frekventantov vzdelávacieho kurzu 2.) Barman- 10 frekventantov vzdelávacieho kurzu 3.) Barista- 10 frekventantov vzdelávacieho kurzu 4.) Pekár-Cukrár- 10 frekventantov vzdelávacieho kurzu 5.) Mäsiar- 10 frekventantov vzdelávacieho kurzu <p>Cieľová skupina: mladí ľudia vo veku do 25 rokov, osoby zúčastnené na aktivitách celoživotného vzdelávania, zamestnanci</p>
<p>Hlavná aktivita 2 Koordinácia projektu</p>	<p>Implementáciu a riadenie projektu bude vykonávať interný projektový tím, ktorý má dlhodobé skúsenosti s realizáciou obdobných projektov, a to v pozíciách :</p> <p>1.) Projektový manažér</p> <ul style="list-style-type: none"> • zodpovedá za celkovú administráciu a implementáciu projektu • zodpovedá za prípravu, riadenie a zabezpečenie implementácie projektu • riadi projektovú kanceláriu resp. riadi a kontroluje činnosť administratívneho a riadiaceho personálu; • zodpovedá za dodržiavanie časového harmonogramu, podrobného opisu projektu a rozpočtu národného projektu v súlade so zmluvou o poskytnutí NFP; • zodpovedá za prípravu plánu riadenia rizík pre začatím realizácie projektu; • zodpovedá za riadenie rizík projektu; • zodpovedá za vypracovanie monitorovacích správ, žiadostí o platbu a ich predkladanie na SO; • predkladá na SO návrhy na prípadné zmeny národného projektu; • poskytuje MŠVVaŠ SR ako SO OP ĽZ súčinnosť pri vykonávaní kontrol na mieste;

	<ul style="list-style-type: none"> • komunikuje s projektovým manažérom MŠVVaŠ SR ako SO <p>Kvalifikačné predpoklady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysokoškolské vzdelanie 2. stupňa - min. 3 ročná prax v oblasti projektového riadenia - prax s výkonom riadenia projektu/projektov financovaných zo štrukturálnych fondov vítaná <p>2.) Hlavný finančný manažér</p> <ul style="list-style-type: none"> • zodpovedá za celkové finančné riadenie projektu; • zodpovedá za oprávnenosť výdavkov a dodržiavanie rozpočtu projektu, vrátane dodržiavania pravidiel platnej legislatívy SR; • zodpovedá za prípravu žiadostí o platbu a ich predkladanie manažérovi projektu; • zodpovedá za dodržiavanie termínov na predkladanie žiadostí o platbu; • komunikuje s finančnými manažérmi na MŠVVaŠ SR ako SO OP IZ; • predkladá podklady za finančné riadenie do monitorovacích správ národného projektu a predkladá ich manažérovi monitorovania; • predkladá manažérovi projektu prípadné návrhy na zmenu národného projektu; <p>Kvalifikačné predpoklady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysokoškolské vzdelanie 2. stupňa ekon. zamerania - min. 3 ročná finančná prax v projekte/projektoch financovaných zo štrukturálnych fondov resp. v iných projektoch <p>3.) Manažér monitorovania</p> <ul style="list-style-type: none"> • zodpovedá za koordinovanie podkladov do monitorovacích správ a za zabezpečenie vypracovania monitorovacích správ a ich predloženie na schválenie manažérovi projektu; • predkladá manažérovi projektu prípadné návrhy na zmenu projektu; • zodpovedá za dodržiavanie termínov na predkladanie monitorovacích správ; • sleduje, monitoruje merateľné ukazovatele na úrovni projektu; • komunikuje s projektovým manažérom na MŠVVaŠ SR ako SO OP IZ; • participuje na získavaní spätnej väzby v rámci projektových aktivít; • zabezpečuje údaje do karty účastníka <p>Kvalifikačné predpoklady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysokoškolské vzdelanie 2. stupňa - min. 1 praxe v oblasti monitorovania a/alebo hodnotenia <p>4.) Administratívny pracovník</p> <ul style="list-style-type: none"> • vykonáva administratívnu a odbornú podporu projekt; • spracováva podklady pre implementáciu projektu v súlade s časovým harmonogramom, podrobným opisom projektu a rozpočtom projektu; • zabezpečuje spracovanie prieskumov trhu pre potreby projektu, • administratívna príprava a kontrola podkladov do žiadostí o platbu, monitorovacích správ,
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • zabezpečuje spracovanie podkladov pre účtovníctvo, štátnu pokladnicu, pre personalistiku, mzdovú agendu, evidenciu majetku; • administratívna agenda (napr. spracovanie cestovných príkazov); • zabezpečuje komunikáciu s účastníkmi vzdelávania a lektormi odborných aktivít <p>Kvalifikačné predpoklady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stredoškolské vzdelanie - min. 2 ročná prax v oblasti administratívy
Podporné aktivity Projektu	
<p>Podporné aktivity projektu sú nasledovné:</p>	<p>902 – Paušálna sadzba na nepriame výdavky určené na základe nákladov na zamestnancov</p> <p>Súčasťou projektu bude aj realizácia podporných aktivít v podobe zabezpečenia propagačných a informačných aktivít a zabezpečením služieb súvisiacich s verejným obstarávaním a služieb súvisiacich s vedením účtovníctva, personalistiky a miezd.</p> <p>Propagačné a informačné aktivity budú pozostávať z nasledujúcich činností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - informačná tabuľa vo formáte A2 - informačné plagáty vo formáte A3 - inzerátu o začatí a ukončení projektu - usporiadanie záverečného workshopu

 MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY		 EURÓPSKA ÚNIA Európsky sociálny fond Európsky fond regionálneho rozvoja		 OPERAČNÝ PROGRAM ĽUDSKÉ ZDROJE								
Rozpočet projektu a komentár k rozpočtu projektu (v EUR na dve desatinné miesta).												
A	B	B1	B2	C	D	E	F = D * E	G	I	II	J	K
Název položky rozpočtu	Číselník oprávnených výdavkov/skupina výdavkov	ekonomická klasifikácia	Jednotka	Počet jednotiek	Maxim. jednotková cena	Výdavky spolu	Komentár k rozpočtu	Priradenie k aktivitám projektu****	Rizikové položky	alokácia menej rozvinutý región (štyri kraje SR okrem BSK)	alokácia viac rozvinutý región (BSK)	
1. Nepriame výdavky												
1.1	paušálna sadzba	902 - Paušálna sadzba na nepriame výdavky určené na základe nákladov na zamestnancov (nariadenie 1303/2013, čl. 68 ods. 1, písm. b)	637033 projekt	1	6 936,75	6 936,75	Paušálna sadzba zahŕňa nepriame výdavky súvisiace s riadením a administráciou projektu - t.j. externé služby (externé zabezpečenie VO, externé zabezpečenie vedenia účtovníctva, personalistiky a miezd, externé služby súvisiace s publicitou a informovanosťou spojenou s realizáciou projektu). Špecifikácia položiek: 1) Externé zabezpečenie VO v rozsahu dvoch podlimitných zákaziek prostredníctvom systému EKS v hodnote 2 x 1800,00 EUR = 3 600,00 EUR. 2) Externé zabezpečenie vedenia účtovníctva, personalistiky a miezd v rozsahu 188 hodín/projekt a sume 10,00 EUR/hod. = 1 880,00 EUR. 3) Externé zabezpečenie služieb súvisiacich s publicitou a informovanosťou v rozsahu: - 1 ks umeloľhotná plofarebná informačná tabuľa vo formáte A2: 206,75 EUR, - 1 x usporiadanie záverečného workshopu informujúceho o výsledkoch a výstupoch a spojeného so slávnostných odovzdaním osvedčení v sume 500,00 EUR (v cene je započítané zabezpečenie miestnosti, plnohodnotnej IKT techniky, prezentácia o výsledkoch a výstupoch projektu a ďalších nutného vybavenia), - 1 x uverejnenie inzerátu o začatí projektu v regionálnej tlači: 300,00 EUR, - 1 x uverejnenie inzerátu o ukončení projektu v regionálnej tlači: 300,00 EUR, - 50 ks plofarebných plagátov vo formáte A3 v cene 3,00 EUR/ks v celovej sume 150,00 EUR.	1.1.2		6 936,75		
1.	Spolu					6 936,75					6 936,75	

2. Zariadenie/vybavenie projektu a didaktické prostriedky										
2.1. Zariadenie/vybavenie a didaktické prostriedky						33 402,76			33 402,76	
2.1.1. Kuchynská váha	112 - Zásoby	633004	ks		10	20,04	200,40	Vážiivosť do 5 kg (rozlíšenie min. 1 g), Objem misky: min. 2000 ml, Displej: Veľký LCD min. 40 x 19 mm, Výška číslic na displeji min. 14 mm, Výška tlačidla pre pohodlné ovládanie, min. 1 x Tara (odčítanie hmotnosti nádoby alebo možnosť postupného dovažovania), min. 1 x možnosť voľby jednotiek (g/ml/oz), min. 1 x Indikácia slabej batérie a preťaženia, min. 1 x Automatické vypnutie pri nečinnosti, Napájanie: min. 1 x 3V CR2032 litiová batéria	1.1	200,40
2.1.2. Kuter	112 - Zásoby	633004	ks		1	456,00	456,00	glo z eloxovaného hliníka , nádoba z nerez, rozmer: min. 400 x 320 x 320 v, výkon ot./min: min. 730, priemer nádoby: min. 210x110 mm, napätie: 230 V , príkon elektro: min. 0,37 kW , objem nádoby: min. 3 litre, min. 1 x mikrosipináč veka	1.1	456,00
2.1.3. Rezačka	112 - Zásoby	633004	ks		1	450,00	450,00	Rezačka mäsa. Telo a upevňovací kruh z pocinovanej liatiny, snek kovány pri vysokej teplote a následne pocinovaný, min. 1 x náspylka, min. 1 x telo motora, min. 1 x podstava, min. 1 x samo-ostriaci nožik a rezacie dosky z nerezovej ocele, min. 1 x jednofázový indukčný motor (220V/50Hz) certifikovaný pre nepretržitú prevádzku, ľahká demontáž pre jednoduché čistenie. Min. 1 x Reverzán vypínač pre uvoľnenie sneku. min. 1 x Nerezová náspylka, min. 1 x kryt motora. Výkon pomletia min. 180kg/bod - "pri stredne tvrdom mäse / štandardnej doske. Balenie obsahuje: min. 1 x 1 nůž a 1 dosku (veľkosť: diaľ 8mm). Hmotnosť: max. 13 kg. Rozmery: min. 400x505x240 mm, Napájanie: 220 V / 50 Hz, Otáčky za minútu: min. 80, Priemer šajby: min. 82 mm, Príkon: min. 600 W.	1.1	450,00
2.1.4. Miešačka	112 - Zásoby	633004	ks		1	184,80	184,80	Miešačka na miešanie mäsa a prídavných látok. Objem: min. 20 l. Hrúbosť plechu: min. 3 mm, priemer hradiť: min. 22 mm, Rozmery: min. 420x290x410 mm, Váha: max. 9 kg.	1.1	184,80
2.1.5. Výrobník fadu	112 - Zásoby	633004	ks		1	259,20	259,20	Výrobník fadu stolový, Min 15kg fadu za 24 h, nerezové telo, manušálne plnenie, min. 1 x odnímateľný kôš na fad, min. 1 x nastaviteľná veľkosť fadových kociek, min. objem 4,5 litra/150 kociek.	1.1	259,20
2.1.6. Injektor	112 - Zásoby	633004	ks		5	15,00	75,00	Zariadenie na solenie a marinovanie mäsa. Min. 6 cm dĺžka ihla, min. 1 x skrútkovací uzáver pre čistenie, určený na marinovanie mäsa, hydiny a rýb.	1.1	75,00
2.1.7. Lakomer	112 - Zásoby	633004	ks		5	14,04	70,20	Prístroj na meranie koncentrácie laku. Rozptyl min. 0-25%.	1.1	70,20
2.1.8. Potravinársky teplomer	112 - Zásoby	633004	ks		5	12,00	60,00	Potravinársky teplomer, so širokým rozsahom teplôt min. od -50 °C a 300°C (58°F až 572°F), min. 1 x voľiteľné jednotky z C° a F°, min. 1 x indikácia slabej batérie, napájanie: 1 * LR44 batériou (súčasťou balenia), funkcia min/max a hold.	1.1	60,00
2.1.9. Vlhkomer	112 - Zásoby	633004	ks		5	5,04	25,20	Analýzový teplomer a vlhkomer. Rozmery: min. 75 x 75 x 10mm, rozsahy: min. -20 až +50°C (± 1°C), min. 0 až 100% (±5%)	1.1	25,20
2.1.10. Kadľa na mäso	112 - Zásoby	633004	ks		5	30,00	150,00	Debná na mäso plastová, obľý okraj. Rozmery: min. D: 72 cm, Š: 48 cm, V: 15 cm, Objem: min. 42 L.	1.1	150,00
2.1.11. Prepravka	112 - Zásoby	633004	ks		5	6,00	30,00	Prepravka na mäso plastová. Vonkajšie rozmery (D x Š x V): min. 600 x 400 x 200 mm, Vnútorné rozmery (D x Š x V): min. 565 x 365 x 195 mm, Prevedenie: Dno a steny uzavreté, Džrádlá otvorené, Materiál: HD-PE, Hmotnosť: max. 2 kg, Farba: Červená.	1.1	30,00
2.1.12. Stohovacia prepravka	112 - Zásoby	633004	ks		5	20,40	102,00	Stohovacia prepravka na mäso typ "M 50-30" alebo ekvivalent, rozmer: min. 580x430x300 mm.	1.1	102,00
2.1.13. Hák	112 - Zásoby	633004	sada		5	40,80	204,00	Hák na vešanie mäsa. Nerezový hák hrúbky 3-9 mm. Dĺžky 60,80,100,120,140,160,180, a 200mm. 1 sada = 80 hákov (10 hákov dĺžka 60 mm, 10 hákov dĺžka 80 mm, 10 hákov dĺžka 100 mm, 10 hákov dĺžka 100 mm, 10 hákov dĺžka 120 mm, 10 hákov dĺžka 140 mm, 10 hákov dĺžka 140 mm, 10 hákov dĺžka 160 mm, 10 hákov dĺžka 180 mm.	1.1	204,00
2.1.14. Manipulačný vozík	112 - Zásoby	633004	ks		5	6,00	30,00	Manipulačný vozík. Nosný rám zvarovaný z oceľovej trubky, lakovaný prískovou modrou farbou RAL5010. Ložná plocha - doska MDF s bukovým dekorom. Dve pevné a dve otočné kladky s centrálnou brzdou EasySTOP a ochranou pre nohy, guľčkové ložiská. Obrúče zo sedej gúmy, ktorá nešpiní podlahu. Ložná plocha d x š: min. 850 x 450 mm, hmotnosť: min. 15 kg, nosnosť: min. 200 kg, priemer kolieska: min. 125 mm, vonkajšia dĺžka: min. 1100 mm, vonkajšia šírka: min. 450 mm, vonkajšia výška: min. 900 mm.	1.1	30,00
2.1.15. Fólia	112 - Zásoby	633004	ks		5	12,00	60,00	Transparentná PE fólia na cievkach. Vhodné pre balenie salám, syrov a podobne. Veľkosť min. 45 cm. Dĺžka na rolke min. 300 bn.	1.1	60,00
2.1.16. Paletizačný vozík	112 - Zásoby	633004	ks		1	360,00	360,00	Neštandardný nízkozávislý paletový vozík. Oceľový zosilnený rám zaisťuje pevnosť a tuhosť konštrukcie. Oj s ergonomickým madlom a gumovým úchytom. Hydraulický agregát s uzavretým hydraulickým okruhom je kompaktný odliatok s uzavretým prepäťacím ventilom proti preťaženiu. dĺžka lyžín min. 800 mm, nosnosť min. 2500 kg, kolieska polyuretán. + materiál obrúče: polyuretán, rozsah zdvihu (min-max.): 85 - 205 mm, hmotnosť: max. 85 kg, nosnosť: min. 2500 kg, dĺžka vidlice: min. 800 mm, priemer kolieska: min. 180 mm, šírka celkom: min. 540 mm, šírka vidlice: min. 160 mm.	1.1	360,00
2.1.17. Chladniarská jednotka	112 - Zásoby	633004	ks		1	594,72	594,72	Jednotka na chladenie mäsa. Ventilovaná chladiaca skriňa s príjmy nerezovými dverami typ "UR200 S" alebo ekvivalent. Výška: min. 84,5 cm, šírka: min. 60 cm, hĺbka: min. 60 cm.	1.1	594,72
2.1.18. Kôš na odpadky	112 - Zásoby	633004	ks		5	8,04	40,20	Kôš na odpad. Materiál: Plast. Šírka: min. 25,00 cm, Výška: min. 49,00 cm.	1.1	40,20
2.1.19. Údiareň	112 - Zásoby	633004	ks		1	159,60	159,60	Údiareň izolovaná min. 0,8m Zn. Údiareň za vyrobená z pozinkovaného plechu, vhodná najmä vďaka min. 27mm silenej izolácii na celoročnú prevádzku a vhodná aj na studené údenie. Údiareň má priestor pre oddelené horenie. K dobrej regulácii priebehu údenia - min.1 x regulačná klapka na veku udiarne. Vyrobená s vysokou úžitkovou hodnotou. Maximálna regulácia tepla pri údení. Bezobťažná prevádzka. Príslušenstvo: min. 5 x kusov háčikov do udiarne, min. 1 x popelník s miskou na piliny, min. 1 x drevený hrand, min. 3 x tyčky na zavesenie háčikov, min. 1 x odkvapkávací clona, min. 1 x drevená úchytka so spojovacím materiálom, Rozmer udiarne (v x š x h): min. 800 x 400 x 400 mm.	1.1	159,60
2.1.20. Pracovný stôl						0,00	0,00		1.1	0,00
2.1.21. Píla rámová	112 - Zásoby	633004	ks		5	15,00	75,00	Píla mäsárska. Prevedenie: kovový rám s umelohmotnou ergonomickou rúčkou. Pilový plát min. 540 x 150 mm, Hmotnosť min. 0,74 kg.	1.1	75,00
2.1.22. Lekárnička	112 - Zásoby	633004	ks		1	24,00	24,00	Nástená hliníková závesná a uzamykateľná lekárnička, vhodná do akýchkoľvek prevádzok, kancelárií, škôl a škôlok. Lekárnička vyznačujúca sa vysokou trvanlivosťou, nízkou hmotnosťou a excelentným vzhľadom. Hliníkový rám dverí a lemovanie dodávajú lekárničke vysokú pevnosť. Je vyrobená z materiálu odolného proti vlhkosti, takže lekárnička môže byť umiestnená aj v kúpeľni, pri bazéne a podobne. Nástená lekárnička je oddelená priestorom, ktoré sú chránené gumíčkami, pred vypadnutím zdravotníckeho materiálu. Všetko potrebné na montáž je vo vnútri balenia. Lekárnička je uzamykateľná. K lekárničke je dodaný samolepka s bielym krížom v zelenom poli a ďalšie samolepka sietiace v tme (kríž, linka tiesobného volania).	1.1	24,00
2.1.23. Regál nerezový	112 - Zásoby	633004	ks		2	60,00	120,00	Výška regálu: min. 1972 mm, Dĺžka regálu: min. 674 mm, Hĺbka regálu: min. 335 mm, Počet políc: min. 5, Nosnosť police: min. 100 kg, Nosnosť regála: min. 1100 kg, Hmotnosť regála: min. 14 kg.	1.1	120,00
2.1.24. Podberák	112 - Zásoby	633004	ks		10	25,20	252,00	Podberák nerezový priem. Min. 22 cm, hmotnosť max. 0,36 kg.	1.1	252,00
2.1.25. Naberáčka	112 - Zásoby	633004	ks		5	12,00	60,00	Kvalitná antikorová naberáčka. Objem min. 480 ml.	1.1	60,00
2.1.26. Vidlička mäsárska	112 - Zásoby	633004	ks		10	24,00	240,00	Mäsárska vidlička min. 3 hroty, Nerezová, celková dĺžka: min. 50 cm, Hmotnosť: min. 0,4 kg.	1.1	240,00
2.1.27. Digitálna baristická váha	112 - Zásoby	633004	ks		10	19,80	198,00	Váženie kávy pre baristov profesionálov, Vážiivosť: Do 0,5 kg (rozlíšenie 0,1 g).	1.1	198,00
2.1.28. Podložka pod paku	112 - Zásoby	633004	ks		10	12,00	120,00	Podložka pod paku, Materiál guma, Rozmery: min. 200x150x45mm. Typ "Concept Air" alebo ekvivalent.	1.1	120,00

2.1.29.	Zariadenie na prípravu kávy	112 - Zásoby	633004	ks	10	19,80	198,00	Unikátne zariadenie na prípravu pravej arabskej alebo tureckej kávy. Farba - medená, Obsah - min.100 ml.	1,1	198,00
2.1.30.	Lyžička	112 - Zásoby	633004	sada	10	36,00	360,00	Dižka: min. 10 cm (6ks), Vhodné do umývačky, typ "Stainless Steel".	1,1	360,00
2.1.31.	Teploměr na mlieko	112 - Zásoby	633004	ks	10	8,04	80,40	Teploměr na napučenie mlieka. Priemer min. 3cm, min. 1 x Moderné prevedenie, min. 1 x Ochranné puzdro.	1,1	80,40
2.1.32.	Espresso 70ml šálka s podšálkou	112 - Zásoby	633004	ks	10	5,04	50,40	typ "Ancap Torino" alebo ekvivalent, objem: min. 70ml, Výška: min. 5,6 cm, Materiál: porcelán.	1,1	50,40
2.1.33.	Šálka na cappuccino	112 - Zásoby	633004	ks	10	12,00	120,00	typ "Lungo/Cappuccino Ancap PALERMO" alebo ekvivalent, Objem: min. 150 ml, Výška: min. 5,8 cm, Materiál: porcelán.	1,1	120,00
2.1.34.	Konvička na naparovanie mlieka	112 - Zásoby	633004	ks	10	12,00	120,00	typ "Concept Art" alebo ekvivalent, Objem: min 0,35 l, Materiál: hrubostenná potravinárska oceľ.	1,1	120,00
2.1.35.	Dávkovač na sirup	112 - Zásoby	633004	ks	10	6,00	60,00	Pomôcka nie len pre baristov na ozdobovanie pomocou sirupu, alebo inej tekutiny. Materiál: plast, Objem: min. 0,5 ml.	1,1	60,00
2.1.36.	Pero na tvorbu umelých obrázkov	112 - Zásoby	633004	ks	10	14,04	140,40	Pero na tvorbu umelých obrázkov typ "Late art pen", materiál: Chirurgická oceľ.	1,1	140,40
2.1.37.	Pomôcka na utlačenie kávy	112 - Zásoby	633004	ks	10	36,00	360,00	Pomôcka na utlačenie kávy typ "Tamper Concept Art Elegance Knock" alebo ekvivalent, min. 1 x Elegantná drevená rúčka, min. 1 x Základňa z nerezovej ocele, V základni vložný min. 1 x silikónový sklepič, Farebné prevedenie: buk čierny.	1,1	360,00
2.1.38.	Kečka na hlavu kávovaru	112 - Zásoby	633004	ks	10	4,92	49,20	Kečka na hlavu kávovaru, určená na čistenie sítka. Typ "basse" alebo ekvivalent.	1,1	49,20
2.1.39.	Pohár na Latte Macchiato	112 - Zásoby	633004	ks	10	4,08	40,80	Silikonový hmoždík latte macchiato CREMA, objem: min. 300 ml	1,1	40,80
2.1.40.	Podložka pod tamper	112 - Zásoby	633004	ks	10	5,04	50,40	Čierka s odlišiacou podložkou na tamper. Materiál: silikon. Tvar: okrúhla.	1,1	50,40
2.1.41.	Odmerka na mlieku kávu	112 - Zásoby	633004	ks	10	5,04	50,40	Odmerka na mlieko kávu, Materiál: nerezová oceľ, Veľkosť porcie: min. 7g.	1,1	50,40
2.1.42.	Odmerka na espresso	112 - Zásoby	633004	ks	5	5,04	25,20	Odmerka na kávové nápoje typ "Concept Art" alebo ekvivalent, Materiál: sklo, 4 možnosti merania.	1,1	25,20
2.1.43.	Mlynček na kávu	112 - Zásoby	633004	ks	5	39,84	199,20	Ručný mlynček na kávu typ "Hario Skerton" alebo ekvivalent, keramické mliečne kamene, min. 1 x nastaviteľná hrúbka mletia, min. 1 x odoberaťelná rúčka, min. 1 x protiskľzová podložka, min. 1 x silikónový kryt proti vyskakovaniu zrn počas mletia.	1,1	199,20
2.1.44.	Aeropress	112 - Zásoby	633004	ks	10	30,00	300,00	Jednoduchý a inovatívny prístup k príprave kávy. Malý, ľahký plastový "kávovar" je vyrobený z bezpečných potravinárskych materiálov bez BPA. Obsah balenia: min. 1 x kávovar typ "aeropress" alebo ekvivalent, min. 1 x odmerka, min. 1 x lievik, min. 1 x stojan na papierové filtre, min. 1 x balenie papierových filtrov, min. 1 x miešadlo, min. 1 x cestovné vreckičko.	1,1	300,00
2.1.45.	Kávovar	22 - Samostatné hmatateľné veci a súbor hmatateľných vecí	713004	ks	2	3 998,40	7 996,80	Dvojškálový kávovar. Technické údaje: rozmery š x v x h v mm: min. 550 x 500 x 540 mm, váha: max. 43kg, príkon: min. 3200W, znížený príkon: min. 2200W, ohrev šálky: min. 110W, napätie: 230V, horúca voda: min. 240 šálky (150ml) kávy, min. 300 šálky (300ml) horúceho nápoja, min. 4,9l, materiál: bojlera: meď, automatické plnenie bojlery, min. 1 x parná tryska, min. 1 x tryska na horúcu vodu, min. 1 x elektronické dávkovanie, min. 1 x prístavenstvo, min. 1 x zmlkovač vody.	1,1	7 996,80
2.1.46.	Výrobník ľadu	112 - Zásoby	633004	ks	1	822,00	822,00	Výroba ľadu do miešacích výrobkov. Typ "AGB 022" alebo ekvivalent, hmotnosť: max. 38 kg, typ kondenzátora: vzduchový typ kondenzátora. Kapacita zásobníka: min. 10 kg, Rozmer kocky: min. 29x29 mm. min. 1 x systém typ "Roll Bond" alebo ekvivalent. Kapacita výrobníka: min. 24 kg ľadu za 24 hodín. Odmravovanie je prostredníctvom horiaceho plynu. Dizajn: Výrobník ľadu je štylom modernom nerezovom prevedení.	1,1	822,00
2.1.47.	Mixér	112 - Zásoby	633004	ks	5	139,20	696,00	Stolový mixér na prípravu smoothie z ovocia a zeleniny typ "CONCEPT SM-3000" alebo ekvivalent, materiál: nerez, Základné parametre: Drenie ľadu: Áno, Počet rýchlostí: min. 24, Obsah nádoby: min. 2 L, Príkon: min. 2000 watt, Pulzný spínač: Áno.	1,1	696,00
2.1.48.	Barmanský kufoľ	112 - Zásoby	633004	ks	10	120,00	1 200,00	Barmanský kufoľ - nerez, barmanská sada na miešanie nápoja, Obsah - min. 3 x šejker nerez o objeme min. 0,8 l, min. 1 x flairová fľaša o objeme min. 1 l, 3 x miešací pohár - speed otváraj, min. 1 x nôž s vidličkou, min. 1 x nôž s očkami, min. 1 x nôž rovný, min. 1 x macerovacia palička, min. 1 x podložka na križenie, min. 1 x strainer, min. 1 x odmerka 20/40 cl, min. 1 x lopatka 0,35 l, min. 1 x miešacia lyžička, Kufoľ nerez design, min. 12 x plastové nalievatko, min. 6 x nalievatko kovové zližené, min. 2 x barová podložka.	1,1	1 200,00
2.1.49.	Poháre na miešané nápoje a kokteily	112 - Zásoby	633004	sada	10	19,92	199,20	Kalich správny typ "Grand Cru" alebo ekvivalent objem min. 380ml, počet min. 6ks. Poháre sú vhodné na miešané nápoje, ovocné kokteily a pod.	1,1	199,20
2.1.50.	Pohár na kokteily	112 - Zásoby	633004	sada	10	24,00	240,00	Pohár na kokteily, objem: 44,4 cl, materiál: sklo číre. 1 sada = 6 ks.	1,1	240,00
2.1.51.	Pohár na martini	112 - Zásoby	633004	sada	10	15,60	156,00	Pohár na martini, objem: 180 ml typ "Sokrates" alebo ekvivalent. 1 sada = 6 ks, materiál: číre sklo.	1,1	156,00
2.1.52.	Pohár na miešané nápoje Margarita	112 - Zásoby	633004	sada	10	24,00	240,00	Pohár na miešané nápoje Margarita, objem: min. 340 ml, 1 sada = 6 ks, materiál: číre sklo.	1,1	240,00
2.1.53.	Poháre na kokteily	112 - Zásoby	633004	sada	10	12,00	120,00	Sada pohárov na kokteily 1 sada= min. 6 ks, objem: min. 245 ml, materiál: číre sklo.	1,1	120,00
2.1.54.	Poháre na Long drink	112 - Zásoby	633004	ks	10	2,40	24,00	Poháre na Long drink typ "Laminare", poháre na ľadovú kávu eiscafe, typ "Martiques" alebo ekvivalent, objem: min. 330 ml.	1,1	24,00
2.1.55.	Shaker	112 - Zásoby	633004	ks	5	15,00	75,00	Shaker cocktail nerez, 0 Barmanský shaker nerez 18/8-18/10, trojdielny. Objem: min. 0,5 l.	1,1	75,00
2.1.56.	Odmerka	112 - Zásoby	633004	ks	10	8,04	80,40	Popis produktu: Dvojité odmerka, 25ml a 50ml v jednom, Materiál: Tvrdené sklo, Ideálne na miešanie nápoja, Len ručné umývanie.	1,1	80,40
2.1.57.	Džbán	112 - Zásoby	633004	ks	10	2,40	24,00	Džbán - objem 0,3 l, typ "BEN", materiál: sklo.	1,1	24,00
2.1.58.	Džbán	112 - Zásoby	633004	ks	10	3,00	30,00	Džbán - objem 0,5 l, typ "BEN", materiál: sklo. Na citlivosti ľadovú džmú.	1,1	30,00
2.1.59.	Strainer	112 - Zásoby	633004	ks	10	5,04	50,40	Strainer s dvoma odbytí, Priemer: min. 7,5 cm, Veľkosť: min. 14,5 cm, Materiál: Nerezová oceľ.	1,1	50,40
2.1.60.	Barové miešadlo	112 - Zásoby	633004	ks	10	20,40	204,00	Nerezová barová lyžička typ "Cocktail Kingdom" s frapovacíou šloum, 30 cm.	1,1	204,00
2.1.61.	Nádoba na ľad s lopatkou	112 - Zásoby	633004	ks	5	32,40	162,00	Nádoba na ľad, Veľkosť: Objem: min. 3 l, Ø x V = min. 20 x 18 cm, Materiál: umelá hmota. Min. 1 x Lopatka na ľad číra, objem: min. 0,36 l, Veľkosť: min. 28,6 cm, Materiál: Plast, Šírka: min. 7,6 cm.	1,1	162,00
2.1.62.	Vedro na ľad	112 - Zásoby	633004	ks	5	12,00	60,00	Popis produktu: min. 1 x Rebrotané vedro na ľad, Nerezová konštrukcia, Vrátna vrchnáku, Ruky na držanie, Ideálne pre domáci bar a party, Rozmery: Výška: min. 160 mm, Priemer: min. 150 mm, Váha: min. 392g, Objem: min. 1.8 l.	1,1	60,00
2.1.63.	Nádoba na ľad	112 - Zásoby	633004	ks	5	5,04	25,20	NÁDOBA NA ĽAD, Objem: min. 870 ml, Výška: min. 130 mm, Hor. Priemer: min. 120 mm, Spod. Priemer: min. 73 mm.	1,1	25,20
2.1.64.	Slamky	112 - Zásoby	633004	sada	5	2,40	12,00	Slamka obyčajná pr 5mm*24cm pruh (250 ks).	1,1	12,00
2.1.65.	Miešatka	112 - Zásoby	633004	ks	5	4,20	21,00	Koktailové miešadlá typ "my DRINK", sada= 6 ks, premiešavanie koktailov vo vysokých pohároch.	1,1	21,00
2.1.66.	Stôl	112 - Zásoby	633004	ks	10	144,00	1 440,00	Jedlenské stoly. Šírka: min. 120 cm, Záruka: 2 roky, Výška: min. 75 cm, Hmotnosť: max. 24 kg, Hĺbka: min. 80 cm.	1,1	1 440,00
2.1.67.	Stoličky	112 - Zásoby	633004	ks	40	50,40	2 016,00	Jedl. stolička typ "TUREBY" koženka, krémová. Materiál: Koženka, Masivný kaučuk, Úprava: Bezfarebné lakované, Farba: Krémová, Rozmery zmontované: Šírka: min. 47 cm, Výška: min. 102 cm, Hĺbka: min. 60 cm, Výška sedadla: min. 51, Hĺbka sedadla: min. 62.	1,1	2 016,00
2.1.68.	Skrinka	112 - Zásoby	633004	ks	2	402,00	804,00	Široká vitrína typ "ATIK 18" alebo ekvivalent, široká vitrína, materiál: drevozrietská doska, predné plochy MDF, kov, číre bezpečnostné sklo, použitie kvalitných konštrukčných materiálov, ktoré spĺňajú všetky kritériá nezávadnosti emisnej triedy E1, dekor Korpus: svetlo krémová vanilka s efektom patiny, dekor predné plochy: svetlo krémová vanilka s efektom patiny, dekor hornej plochy: číre sklenené sklo (maximálne bezpečné sklenené sklo), bezpečné zasklenie z kovu s efektom patiny (odolná voči otenu, dlhá životnosť), kvalitné kovové závesy dverí (nastaviteľné) výškovo a priestorovo, 80 000 otváracích cyklov), kovové vodiace lišty závesiek (s integrovaným tlmením, tichý chod), prízemné spodné kĺžky, zaoblené vrezaný tvar spodného sokla, dekoratívne zvislé ťženie na prednej hornej lište, dekoratívne pretlasy ťženia na predných plochách, široké orámovanie, masívny vzhľad, 2 vysoké dvere s čírym presklením (vnútri 4 číre sklenené police, max odporúčaná nosnosť police cca 6 kg, dodávané bez vnútorného osvetlenia police), 1 spodný široký závesník.	1,1	804,00
2.1.69.	Odšľavovač	112 - Zásoby	633004	ks	2	300,00	600,00	Odšľavovač 1380 W, min. 13000 ot./min, min. 1 nádoba pre ľadovú odšľavovačom peny, min. 1 x antikorové mikrosklo, min. 1 x plniaci otvor 84 mm, výroba pyré, typ "CATLER JE 8011" alebo ekvivalent.	1,1	600,00
2.1.70.	Komoda	112 - Zásoby	633004	ks	2	150,00	300,00	Rozmery [cm]: min. 160 x 41 x 80 (š x h x v), Hmotnosť: max. 42 Kg, Materiál: Lamino, Povrch: akícia. Úložný priestor na inventár.	1,1	300,00

3. Spolu							46 245,00			46 245,00
Organizácia vzdelávacích aktivít v oblasti										
4. gastronómie										
4.1.	Personálne výdavky interné - odborné činnosti						0,00			0,00
4.2.	Cestovné náhrady **						0,00			0,00
4.3.	Dodávka služieb - personálne výdavky (odborné činnosti)						45 375,00			45 375,00
4.3.1.	Lektor programu č. 1	518 - Ostatné služby	637004	osobohodina	375,00	25,00	9 375,00			9 375,00
Lektor programu č.1 "Kuchár". Zabezpečenie vzdelávania pre účastníkov kurzov (10 frekventantov - 1 skupina po 10 frekventantoch) v rámci realizácie akreditovaného celoživotného vzdelávania. Kurz obsahuje skúšky, získanie osvedčenia/ certifikátu, zabezpečenie odborného garanta, školiacich materiálov a ďalšieho potrebného materiálo-technického vybavenia: Počet hodín: min. 500 (500 vyučovacích hodín - teda 500 x 45 minút = 375 hodín a 60 minút) = 500 vyučovacích hodín forma prezentácia. Predpokladaná cena skolení vyplývajúca z prieskumu trhu je (25,00 eur/hod. * 375 hod. = 9 375,00 EUR * 1 skupina). Školenie bude prebiehať v v priestoroch žiadateľa v meste Prešov. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba zabezpečená dodávateľsky - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.										
4.3.2.	Lektor programu č. 2	518 - Ostatné služby	637004	osobohodina	240,00	25,00	6 000,00			6 000,00
Lektor programu č.2 "Barman". Zabezpečenie vzdelávania pre účastníkov kurzov (10 frekventantov - 2 skupiny po 5 frekventantoch) v rámci realizácie akreditovaného celoživotného vzdelávania. Kurz obsahuje skúšky, získanie osvedčenia/ certifikátu, zabezpečenie odborného garanta, školiacich materiálov a ďalšieho potrebného materiálo-technického vybavenia. Počet hodín: min. 160 (160 vyučovacích hodín - teda 160 x 45 minút = 120,00 hodín a 60 minút) = 160 vyučovacích hodín forma prezentácia. Predpokladaná cena skolení vyplývajúca z prieskumu trhu je (25,00 eur/hod. * 120 hod. = 3 000,00 EUR * 2 skupiny). Školenie bude prebiehať v v priestoroch žiadateľa v meste Prešov. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba zabezpečená dodávateľsky - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.										
4.3.3.	Lektor programu č. 3	518 - Ostatné služby	637004	osobohodina	225,00	25,00	5 625,00			5 625,00
Lektor programu č.3 "Barista". Zabezpečenie vzdelávania pre účastníkov kurzov (10 frekventantov - 2 skupiny po 5 frekventantoch) v rámci realizácie akreditovaného celoživotného vzdelávania. Kurz obsahuje skúšky, získanie osvedčenia/ certifikátu, zabezpečenie odborného garanta, školiacich materiálov a ďalšieho potrebného materiálo-technického vybavenia. Počet hodín: min. 150 (150 vyučovacích hodín - teda 150 x 45 minút = 112,50 hodín a 60 minút) = 150 vyučovacích hodín forma prezentácia. Predpokladaná cena skolení vyplývajúca z prieskumu trhu je (25,00 EUR/hod. * 112,50 hod. = 2 812,50 EUR * 2 skupiny). Školenie bude prebiehať v v priestoroch žiadateľa v meste Prešove. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba zabezpečená dodávateľsky - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.										
4.3.4.	Lektor programu č. 4	518 - Ostatné služby	637004	osobohodina	225,00	25,00	5 625,00			5 625,00
Lektor programu č.4 "Somelier". Zabezpečenie vzdelávania pre účastníkov kurzov (10 frekventantov - 2 skupiny po 5 frekventantoch) v rámci realizácie akreditovaného celoživotného vzdelávania. Kurz obsahuje skúšky, získanie osvedčenia/ certifikátu, zabezpečenie odborného garanta, školiacich materiálov a ďalšieho potrebného materiálo-technického vybavenia: Počet hodín: min. 150 (150 vyučovacích hodín - teda 150 x 45 minút = 112,50 hodín a 60 minút) = 150 vyučovacích hodín forma prezentácia. Predpokladaná cena skolení vyplývajúca z prieskumu trhu je (25,00 eur/hod. * 112,50 hod. = 2 812,50 Eur * 2 skupiny). Školenie bude prebiehať v v priestoroch Strednej umeleckej školy v meste Prešov. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba zabezpečená dodávateľsky - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.										
4.3.5.	Lektor programu č. 5	518 - Ostatné služby	637004	osobohodina	375,00	25,00	9 375,00			9 375,00
Lektor programu č.5 "Pekár - cukrár". Zabezpečenie vzdelávania pre účastníkov kurzov (10 frekventantov - 1 skupina po 10 frekventantoch) v rámci realizácie akreditovaného celoživotného vzdelávania. Kurz obsahuje skúšky, získanie osvedčenia/ certifikátu, zabezpečenie odborného garanta, školiacich materiálov a ďalšieho potrebného materiálo-technického vybavenia: Počet hodín: min. 500 (500 vyučovacích hodín - teda 500 x 45 minút = 375 hodín a 60 minút) = 375 vyučovacích hodín forma prezentácia. Predpokladaná cena skolení vyplývajúca z prieskumu trhu je (25,00 EUR/hod. * 375 hod. = 9 375,00 EUR * 1 skupina). Školenie bude prebiehať v v priestoroch žiadateľa v meste Prešov. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba zabezpečená dodávateľsky - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.										
4.3.6.	Lektor programu č. 6	518 - Ostatné služby	637004	osobohodina	375,00	25,00	9 375,00			9 375,00
Lektor programu č.6 "Mäsiar". Zabezpečenie vzdelávania pre účastníkov kurzov (10 frekventantov - 1 skupina po 10 frekventantoch) v rámci realizácie akreditovaného celoživotného vzdelávania. Kurz obsahuje skúšky, získanie osvedčenia/ certifikátu, zabezpečenie odborného garanta, školiacich materiálov a ďalšieho potrebného materiálo-technického vybavenia: Počet hodín: min.500 (500 vyučovacích hodín - teda 500 x 45 minút = 375 hodín a 60 minút) = 213,33 vyučovacích hodín forma prezentácia. Predpokladaná cena skolení vyplývajúca z prieskumu trhu je (25,00 eur/hod. * 375 hod. = 9 375,00 EUR * 1 skupina). Školenie bude prebiehať v v priestoroch žiadateľa v meste Prešov. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba zabezpečená dodávateľsky - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.										
4.4.	Ostatné výdavky - priame						28 260,00			28 260,00
4.4.1.	Expert 1 - Kuchár	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	810,00			810,00
Expert 1 - Príprava balíka inštruktážnej príručky pre kurz "Kuchár" v rozsahu min. 300 strán formátu A4. Inštruktážna príručka bude určená pre budúce vzdelávacie aktivity, ktoré žiadateľ plánuje realizovať po ukončení realizácie kurzu. Inštruktážna príručka bude pripravená podľa skúsenosti a zručností čerpaných z realizácie plánovaného kurzu "Kuchár" a v rozsahu a podobe zabezpečujúcej efektívny a optimálny spôsob výučby podľa vzoru existujúcich modulov (napr. presné pracovné postupy, inštruktážna fotodokumentácia prác a postupov a pod.). Táto publikácia bude obstaraná ako dodávka - zmluva v zmysle obchodného zákonníka. Výpočet: 45,00 osobohodín x 18,00 EUR. Cena stanovená na základe prieskumu trhu.										
4.4.2.	Expert 2 - Barman	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	810,00			810,00
Expert 2 - Príprava balíka inštruktážnej príručky pre kurz "Barman" v rozsahu min. 300 strán formátu A4. Inštruktážna príručka bude určená pre budúce vzdelávacie aktivity, ktoré škola plánuje realizovať po ukončení realizácie kurzu. Inštruktážna príručka bude pripravená podľa skúsenosti a zručností čerpaných z realizácie plánovaného kurzu "Barman" a v rozsahu a podobe zabezpečujúcej efektívny a optimálny spôsob výučby podľa vzoru existujúcich modulov (napr. presné pracovné postupy, inštruktážna fotodokumentácia prác a postupov, cvičné testové úlohy a pod.). Táto publikácia bude obstaraná ako dodávka - zmluva v zmysle obchodného zákonníka. Výpočet: 45,00 osobohodín x 18,00 EUR. Cena stanovená na základe prieskumu trhu.										
4.4.3.	Expert 3 - Barista	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	810,00			810,00
Expert 3 - Príprava balíka inštruktážnej príručky pre kurz "Barista" v rozsahu min. 300 strán formátu A4. Inštruktážna príručka bude určená pre budúce vzdelávacie aktivity, ktoré škola plánuje realizovať po ukončení realizácie kurzu. Inštruktážna príručka bude pripravená podľa skúsenosti a zručností čerpaných z realizácie plánovaného kurzu "Barista" a v rozsahu a podobe zabezpečujúcej efektívny a optimálny spôsob výučby podľa vzoru existujúcich modulov (napr. presné pracovné postupy, inštruktážna fotodokumentácia prác a postupov, cvičné testové úlohy a pod.). Táto publikácia bude obstaraná ako dodávka - zmluva v zmysle obchodného zákonníka. Výpočet: 56,00 osobohodín x 18,00 EUR. Cena stanovená na základe prieskumu trhu.										
4.4.4.	Expert 4 - Somelier	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	810,00			810,00
Expert 4 - Príprava balíka inštruktážnej príručky pre kurz "Somelier" v rozsahu min. 300 strán formátu A4. Inštruktážna príručka bude určená pre budúce vzdelávacie aktivity, ktoré škola plánuje realizovať po ukončení realizácie kurzu. Inštruktážna príručka bude pripravená podľa skúsenosti a zručností čerpaných z realizácie plánovaného kurzu "Somelier" a v rozsahu a podobe zabezpečujúcej efektívny a optimálny spôsob výučby podľa vzoru existujúcich modulov (napr. presné pracovné postupy, inštruktážna fotodokumentácia prác a postupov a pod.). Táto publikácia bude obstaraná ako dodávka - zmluva v zmysle obchodného zákonníka. Výpočet: 45,00 osobohodín x 18,00 EUR. Cena stanovená na základe prieskumu trhu.										

4.4.5	Expert 5 - Pekár - Cukrár	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	810,00	810,00	Expert 5 - Príprava balíka inštruktážnej príručky pre kurz "Pekár - Cukrár" v rozsahu min. 300 strán formátu A4. Inštruktážna príručka bude určená pre budúce vzdelávacie aktivity, ktoré škola plánuje realizovať po ukončení realizácie kurzu. Inštruktážna príručka bude pripravená podľa skúsenosti a zručnosti čerpaných z realizácie plánovaného kurzu "Pekár - Cukrár" a v rozsahu a podobe zabezpečujúcej efektívny a optimálny spôsob výučby podľa vzoru existujúcich modulov (napr. presné pracovné postupy, inštruktážna fotodokumentácia prác a postupov a pod.) Táto publikácia bude obstaraná ako dodávka - zmluva v zmysle obchodného zákonníka. Výpočet: 45,00 osobohodín x 18,00 EUR. Cena stanovená na základe prieskumu trhu.	1.1		810,00
4.4.6	Expert 6 - Mäsiar	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	810,00	810,00	Expert 6 - Príprava balíka inštruktážnej príručky pre kurz "Mäsiar" v rozsahu min. 300 strán formátu A4. Inštruktážna príručka bude určená pre budúce vzdelávacie aktivity, ktoré škola plánuje realizovať po ukončení realizácie kurzu. Inštruktážna príručka bude pripravená podľa skúsenosti a zručnosti čerpaných z realizácie plánovaného kurzu "Mäsiar" a v rozsahu a podobe zabezpečujúcej efektívny a optimálny spôsob výučby podľa vzoru existujúcich modulov (napr. presné pracovné postupy, inštruktážna fotodokumentácia prác a postupov a pod.) Táto publikácia bude obstaraná ako dodávka - zmluva v zmysle obchodného zákonníka. Výpočet: 45,00 osobohodín x 18,00 EUR. Cena stanovená na základe prieskumu trhu.	1.1		810,00
4.4.7	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky - Kuchár	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	3 900,00	3 900,00	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky. Kvalitná tlač inštruktážnej príručky slúžiacej k potrebám celoživotného vzdelávania v oblasti prípravy kuchárov. Príručka bude obsahovať jednotlivé prípravy a a postupy prác v danej oblasti. Príručka bude slúžiť ako výučbový materiál aj pre potreby budúcich kurzov a celoživotného vzdelávania v danej oblasti. Finálny printový výsledok: 11 x príručka (lektor + 10 frekvenciantov) + 2 krát na kontrolu a archíváciu (archív) - teda spolu 13 x 300 Eur = 3 900,00 EUR. Formát A4, 4+4 farby, gramáž - obálka 250 g/m ² , vnútro 115 g/m ² , tepelná väzba, laminátový obal, počet strán: min. 300/príručka. V cene je započítaná aj doprava a balné. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba na dodávku - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.	1.1		3 900,00
4.4.8	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky - Barman	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	3 900,00	3 900,00	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky. Kvalitná tlač inštruktážnej príručky slúžiacej k potrebám celoživotného vzdelávania v oblasti prípravy barmanov. Príručka bude obsahovať jednotlivé prípravy a postupy prác v danej oblasti. Príručka bude slúžiť ako výučbový materiál aj pre potreby budúcich kurzov a celoživotného vzdelávania v danej oblasti. Finálny printový výsledok: 11 x príručka (lektor + 10 frekvenciantov) + 2 krát na kontrolu a archíváciu (archív) - teda spolu 13 x 300 Eur = 3 900,00 EUR. Formát A4, 4+4 farby, gramáž - obálka 250 g/m ² , vnútro 115 g/m ² , tepelná väzba, laminátový obal, počet strán: min. 300/príručka. V cene je započítaná aj doprava a balné. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba na dodávku - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.	1.1		3 900,00
4.4.9	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky - Barista	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	3 900,00	3 900,00	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky. Kvalitná tlač inštruktážnej príručky slúžiacej k potrebám celoživotného vzdelávania v oblasti prípravy baristov. Príručka bude obsahovať jednotlivé prípravy a postupy prác v danej oblasti. Príručka bude slúžiť ako výučbový materiál aj pre potreby budúcich kurzov a celoživotného vzdelávania v danej oblasti. Finálny printový výsledok: 11 x príručka (lektor + 10 frekvenciantov) + 2 krát na kontrolu a archíváciu (archív) - teda spolu 13 x 300 Eur = 3 900,00 EUR. Formát A4, 4+4 farby, gramáž - obálka 250 g/m ² , vnútro 115 g/m ² , tepelná väzba, laminátový obal, počet strán: min. 300/príručka. V cene je započítaná aj doprava a balné. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba na dodávku - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.	1.1		3 900,00
4.4.10	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky - Somelier	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	3 900,00	3 900,00	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky. Kvalitná tlač inštruktážnej príručky slúžiacej k potrebám celoživotného vzdelávania v oblasti prípravy somelierov. Príručka bude obsahovať jednotlivé prípravy a postupy prác v danej oblasti. Príručka bude slúžiť ako výučbový materiál aj pre potreby budúcich kurzov a celoživotného vzdelávania v danej oblasti. Finálny printový výsledok: 11 x príručka (lektor + 10 frekvenciantov) + 2 krát na kontrolu a archíváciu (archív) - teda spolu 13 x 300 Eur = 3 900,00 EUR. Formát A4, 4+4 farby, gramáž - obálka 250 g/m ² , vnútro 115 g/m ² , tepelná väzba, laminátový obal, počet strán: min. 300/príručka. V cene je započítaná aj doprava a balné. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba na dodávku - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.	1.1		3 900,00
4.4.11	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky - Pekár - Cukrár	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	3 900,00	3 900,00	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky. Kvalitná tlač inštruktážnej príručky slúžiacej k potrebám celoživotného vzdelávania v oblasti prípravy pekárov-cukrárov. Príručka bude obsahovať jednotlivé prípravy a postupy prác v danej oblasti. Príručka bude slúžiť ako výučbový materiál aj pre potreby budúcich kurzov a celoživotného vzdelávania v danej oblasti. Finálny printový výsledok: 11 x príručka (lektor + 10 frekvenciantov) + 2 krát na kontrolu a archíváciu (archív) - teda spolu 13 x 300 Eur = 3 900,00 EUR. Formát A4, 4+4 farby, gramáž - obálka 250 g/m ² , vnútro 115 g/m ² , tepelná väzba, laminátový obal, počet strán: min. 300/príručka. V cene je započítaná aj doprava a balné. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba na dodávku - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.	1.1		3 900,00
4.4.12	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky - Mäsiar	518 - Ostatné služby	637004	projekt		1	3 900,00	3 900,00	Grafické spracovanie a tlač inštruktážnej príručky. Kvalitná tlač inštruktážnej príručky slúžiacej k potrebám celoživotného vzdelávania v oblasti prípravy mäsiarov Príručka bude obsahovať jednotlivé prípravy a postupy prác v danej oblasti. Príručka bude slúžiť ako výučbový materiál aj pre potreby budúcich kurzov a celoživotného vzdelávania v danej oblasti. Finálny printový výsledok: 11 x príručka (lektor + 10 frekvenciantov) + 2 krát na kontrolu a archíváciu (archív) - teda spolu 13 x 300 Eur = 3 900,00 EUR. Formát A4, 4+4 farby, gramáž - obálka 250 g/m ² , vnútro 115 g/m ² , tepelná väzba, laminátový obal, počet strán: min. 300/príručka. V cene je započítaná aj doprava a balné. Cena bežná na trhu v danom čase a mieste a na základe prieskumu trhu. Služba na dodávku - zmluva v zmysle obchodného zákonníka.	1.1		3 900,00
4.4.13	Evaluácia dosiahnutých výsledkov						0,00	0,00				

4.5.	Podpora frekventantov						14 400,00				14 400,00
4.5.1.	Odborná literatúra	112 - Zásoby	633009	projekt		1	6 500,00	6 500,00			6 500,00
4.5.2.	Školiaci materiál a potreby	112 - Zásoby	633006	projekt		1	6 500,00	6 500,00			6 500,00
4.5.3.	Občerstvenie	112 - Zásoby	637014	projekt		1	1 400,00	1 400,00			1 400,00
4.6.	Zjednodušené vykazovanie výdavkov							0,00			0,00
4.	Spolu							88 035,00			88 035,00
X. Riadenie rizík (ak relevantné)											
X.1	Riziková prídržka	903 - Rezerva na nepredvídané výdavky	N/A	projekt		0	0,00	0,00			0,00
X.	Spolu							0,00			0,00
CELKOVÉ OPRÁVNENÉ VÝDAVKY PROJEKTU								174 619,51			174 619,51

Kontrola kritérií efektívnosti rozpočtu		Suma v EUR	Reálne limity rozpočtu v %	Maximálne limity	
1.	Nepriame výdavky	6 936,75	15,00	15,00%	pausaľná sadzba z priamych personálnych výdavkov - nariadenie 1303/2013, čl. 68 ods. 1, písm. b)
2.	Zariadenie/vybavenie a didaktické prostriedky cez krízové financovanie ; ERDF (priame výdavky)				z priamych výdavkov
2a.	Zariadenie/vybavenie a didaktické prostriedky (priame výdavky) - vrátane krízového financovania	33402,76	19,92	stanovené v konkrétnej výzve/výzvaní	z priamych výdavkov
3.	Dodávky na priame výdavky	50 235,00	29,96		z priamych výdavkov
4.	Riziková prídržka			5,00%	z celkových oprávnených výdavkov

Poznámky (zmena textu poznámok je povolená len pracovníkom RO/SORO v odôvodnených prípadoch):

*Preplatenie PHM podľa potreby uvedenej v technickom preukaze vozidla zaradeného do majetku organizácie na uskutočnenie pracovných ciest

**Preplatenie cestovného je oprávnené vo výške cestovného verejnou dopravou

***Žiadateľ uvedie číslo aktivity podľa podrobného opisu projektu. Niektoré výdavky môžu byť zapojené vo viacerých aktivitách súčasne (napr. zariadenie/vybavenie sa využíva vo viacerých aktivitách)

****Výdavok nesmie byť duplicitný vo vzťahu k výdavkom zahrnutým v položkách cestovné náhrady, v prípade duplicity bude daný výdavok neoprávnený v plnej výške. Pri odbornom personále je možné aplikovať iba na základe pracovnoprávných vzťahov (zamestnanec - prijímateľ). V prípade vzťahu napr. živnostník - prijímateľ sa výdavky neurčujú.

Hlavná položka A3 (ako aj A4, A5, atď) je zahrnutá do priamych výdavkov rozpočtu.