

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad logistiky a služieb

Č.: ÚLogS – 475-1/2008

Výtlačok č. :
Počet listov :

VÝZVA

na predloženie cenovej ponuky na zákazku s nízkou hodnotou,
podľa § 102 ods. 2 zák. č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní

1) Identifikácia verejného obstarávateľa :

Názov : Ministerstvo obrany SR
Úrad logistiky a služieb
Sídlo : Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava
IČO : 30845572
Kontaktná osoba: RSDr. Pavol MATEJOVIČ
Telefón : 0960 32 13 89
Fax: 0960 32 13 80
e-mail: pavol.matejovic@mod.gov.sk

2) Predmet zákazky:

Mrazená hydina ryby

3) Miesto dodania tovaru :

Vojenská kuchyňa ÚLogS MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava (Kutuzovova kasárne)

4) Typ zmluvy : Kúpna zmluva

5) Lehota dodania : Od 01.01. 2009 do 31.12.2009

6) Predloženie a vyhodnotenie ponúk :

Uchádzač vloží ponuku do samostatnej nepriehľadnej obálky. Obálka ponuky musí byť uzatvorená, prípadne zabezpečená proti nežiaducemu otvoreniu a označená údajmi:

- adresa vyhlasovateľa zákazky;
- adresa súťažiteľa (jeho obchodné meno a adresa sídla alebo miesta podnikania),
- označenie „**Zákazka s nízkou hodnotou – neotvárať**“,
- heslo „**MRAZENÁ HYDINA a RYBY – 2009**“

Ponuky je možné doručiť:

6.1. Poštou na adresu:

Úrad logistiky a služieb MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava; alebo

6.1.2. osobne na adresu:

Ministerstvo obrany SR, Úrad logistiky a služieb MO SR, Za kasárňou č. 5, Bratislava, budova č. 5, Pracovisko administratívnej bezpečnosti, miestnosť č. 122; v čase od 07.30 - 08.30, od 10.30 – 11.30; od 13.00 – 14.30;
budova č. 7, miestnosť č. 14 (alebo miestnosť č. 11) v čase od 08.30 - 11.30;

6.1.3. Lehota na predkladanie ponúk uplynie: dňa 16. decembra 2008 o 11, 30 hod

Ponuka predložená po uplynutí lehoty nebude prijatá a bude vrátená súťažiteľovi neotvorená.

6.1.4. Otváranie ponúk: dňa 16. decembra 2008 o 13,10 hod komisiou riaditeľa ÚLogS MO SR, bez účasti uchádzačov:

6.1.5. Vyhodnotenie ponúk vykoná komisia riaditeľa ÚLogS MOSR bez účasti uchádzačov;

7) Požadované obchodné podmienky dodania tovaru

7.1. Cena

7.1.1. Cenová ponuka je platná do 31.12.2009 a sú v nej zahrnuté všetky náklady uchádzača vrátane dopravných do sídla vyhlasovateľa.

7.1.2. Ceny jednotlivých tovarov uchádzača, ktorého cenová ponuka bude prijatá (ďalej len „predávajúci“) nemôžu byť vyššie ako sú jeho aktuálne ceny a po dobu prvých troch mesiacov odo dňa účinnosti zmluvy ich nie je možné zvyšovať.

7.1.3. Po uplynutí prvých troch mesiacov odo dňa účinnosti zmluvy je možné upraviť ceny iba v odôvodnených prípadoch, v prípade takých legislatívnych zmien, ktoré majú dopad na tvorbu ceny, nárastu materiálových nákladov, ktoré majú dopad na tvorbu ceny a v iných riadne odôvodnených prípadoch. Návrh na zmenu ceny musí byť riadne odôvodnený a predložený druhej zmluvnej strane v písomnej forme. O zmene ceny musí byť vyhotovený písomný dodatok ku zmluve, inak bude dohoda o zmene ceny neplatná.

7.1.4. Ceny jednotlivých tovarov uchádzača v cenovej ponuke počas platnosti kúpnej zmluvy nemôžu byť vyššie ako sú aktuálne ceny predávajúceho uvedené v aktuálnom cenníku.

7.1.5. Predávajúci po uzatvorení kúpnej zmluvy dodá na každý mesiac aktuálny cenník predmetu zákazky v elektronickej podobe a informačný leták o akciových cenách v písomnej (letákovvej) forme.

7.1.6. Ak niektorý z tovarov tvoriaci predmet zákazky predávajúci ponúka v akciovej cene a táto je nižšia ako cena, predávajúceho uvedená v kúpnej zmluve, predávajúci je povinný uplatniť akciovú cenu.

7.2. Ostatné obchodné podmienky

7.2.1. Objednaný tovar do miesta dodania dodávať denne, do 24 hodín od obdržania objednávky podanej telefonicky, faxom alebo e-mejlom.

7.2.2. Tovar dodávať v baleniach podľa špecifikácie.

7.2.3.) Dodávaný tovar prepravovať v hygienicky nezávadných obaloch, alebo v obaloch obvyklých na prepravu uvedeného tovaru.

7.2.4. Faktúry doručovať na adresu: Úrad logistiky a služieb MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava; splatnosť faktúry 30 dní odo dňa doručenia; prílohou faktúry musí byť dodací list potvrdený oprávneným zástupcom odberateľa.

7.2.5. Záruka na dodaný tovar - dodávať tovar, ktorého doba spotreby nesmie byť menšia ako polovina od dátumu výroby do dátumu spotreby;

8) Obsah ponuky

8.1. Cenová ponuka

8.2. Prehlásenie uchádzača, že súhlasí s podmienkami vyhlasovateľa na dodanie tovaru uvedenými vo Výzve, č. ÚLogS – 475-1/2008; prehlásenie musí byť podpísané osobou oprávnenou konať za uchádzača; ak uchádzač takýto doklad nepredloží, ponuka bude z vyhodnocovania vylúčená;

8.3. Platný cenník alebo výpis z platného cenníka v ktorom budú obsiahnuté tovary predmetu zákazky; cenník alebo výpis z neho musí byť podpísaný osobou oprávnenou konať za uchádzača; ak uchádzač takýto doklad nepredloží, ponuka bude z vyhodnocovania vylúčená;

8.4. V prípade ak cenovú ponuku, prehlásenie podľa bodu 8.2., a cenník podľa bodu 8.3., tohto bodu podpisuje iná osoba ako štatutárny zástupca uchádzača, je nutné predložiť aj písomné poverenie štatutárneho orgánu pre uvedenú osobu na konanie v mene uchádzača.

9) Požiadavky na predloženie cenovej ponuky

Uchádzač musí vyplniť všetky údaje v tabuľke č. 1

V tabuľke č. 1 v stĺpci: „Celková cena s DPH za nakupované množstvá“ uvedie násobok nakupovaného množstva daného tovaru a ním ponúknutej ceny za jednotkové množstvo v Eurách s DPH.

V riadku **“Celková cena za všetky nakupované tovary v Eurách s DPH“**, uvedie súčet celkových cien jednotlivých tovarov uvedených v stĺpci: „Celková cena za nakupované množstvá“.

Uchádzač, ktorý nepredloží ponuku na všetky nakupované tovary, bude z vyhodnocovania ponúk vylúčený.

Cenová ponuka bude prílohou kúpnej zmluvy.

Cenové ponuky k VÝZVE č.: ÚLogS – 475 - 1/2008

predmet zákazky : Mrazená hydina a ryby

Uchádzač :
Adresa, sídlo :
Štatutárny zástupca :
IČO :
IČ DPH :
Bankové spojenie :
Číslo účtu :

Tab. č. 1 HODNOTIACA TABUĽKA – Mrazená hydina a ryby 2009

Názov tovaru	Cena za 1 kg v Sk bez DPH	Cena za 1 kg v € bez DPH	Cena za 1 kg v € s DPH	Predpokladané nakupované množstva v kg	Celková cena s DPH za nakupované množstvá v €
Kuracie rezne IQF kalibr.				3 500	
Kuracie trupy				270	
Kuracie krídla				130	
Kuracia pečeň				100	
Morčacie prsia				150	
Kačacie stehno				220	
Divina – jeleň				150	
Heik				1 100	
Pstruh				200	
Mrazené rybie filé				1 200	
Krabie mäso				400	
Celkom cena za všetky nakupované tovary v € s DPH:					

*Odtlačok pečiatky, meno priezvisko
a podpis štatutárneho zástupcu uchádzača*

10) Kritéria na vyhodnotenie ponúk a pravidiel ich uplatnenia

10.1. Úspešnou ponukou bude ponuka uchádzača s najnižšou celkovou cenou za všetky nakupované tovary v € s DPH (posledný riadok tab. č. 1 – Hodnotiaca tabuľka – Mrazená hydina ryby 2009).

Komisia na vyhodnotenie ponúk elektronickými prostriedkami preverí potvrdenie neobvykle nízkej ceny tovarov uvedené uchádzačom v cenovej ponuke komisia na vyhodnotenie ponúk bude overovať. Elektronickými prostriedkami komisia uchádzača vyzve (faxom, alebo na e-mail adresu), aby neobvykle nízku cenu tovaru potvrdil. V prípade, ak uchádzač do určenej doby neobvykle nízku cenu tovaru nepotvrdí, alebo cenu tovaru upraví, bude takáto ponuka z vyhodnocovania vylúčená.

10.2. Uchádzač, ktorého celková cena bude vyhodnotená ako najlepšia, bude vyzvaný:

- a) k predloženiu dokladu o oprávnení podnikat', v ktorom bude zapísaný predmet podnikania oprávňujúci záujemcu na dodanie požadovaných tovarov. Požadovaný doklad musí byť v originálnom vyhotovení, nie starší ako tri mesiace ku dňu predkladania ponúk alebo jeho úradne osvedčená kópia;
- b) k uzatvoreniu kúpnej zmluvy;

11) Dôvody zrušenia zadania zákazky s nízkou hodnotou

- nebola predložená ani jedna ponuka;
- ani jeden z uchádzačov nesplnil podmienky výzvy;
- ani jedna z predložených ponúk nevyhoví požiadavkám verejného obstarávateľa;
- ani jedna z predložených ponúk nevyhoví finančným možnostiam verejného obstarávateľa;
- zmenili sa okolnosti, za ktorých bol výzva zverejnená;

12) Ďalšie informácie verejného obstarávateľa:

- proti rozhodnutiu verejného obstarávateľa pri postupe zadávania zákazky s nízkou hodnotou nie je možné podať žiadosť o nápravu, ani námietky v zmysle platného zákona o verejnom obstarávaní.
- vo veciach zákazky (predovšetkým technických - špecifikácie tovarov) informácie podávajú: **Kpt. Ing. Peter ŠKVARENINA, tel. : 0960 312 670, 0903 820 075, e-mail: skvareninap@mod.gov.sk; Jozef PAVLACKÝ 0960 31 26 84;**
- verejný obstarávateľ na vyhodnotenie ponúk zriadi trojčlennú komisiu;
- všetkým uchádzačom, ktorých ponuky sa vyhodnocovali, bude po vyhodnotení ponúk bezodkladne, elektronickými prostriedkami – na e – mejl adresu, oznámený výsledok vyhodnotenia ponúk; úspešnému uchádzačovi sa oznámi, že jeho ponuka sa prijíma, neúspešnému uchádzačovi sa oznámi, že neuspel a dôvody neprijatia jeho ponuky;
- v prípade ak ani jedna ponuka nebude hodnotená alebo prijatá, vyhlasovateľ si vyhradzuje právo rokovať o cene s vybratým uchádzačom;

V Bratislave dňa 11. novembra 2008

Ing. Juraj HALENÁR
riaditeľ Úradu logistiky a služieb MO SR

Špecifikácia predmetu zákazky

Základná surovina - jedlé časti jatočnej hydiny vhodné na ľudskú spotrebu pochádzajúce z kury, morky a kačice.

Požiadavka na hotové výrobky:

- jediný konzervačný zásah je zníženie teploty mäsa (zmrazenie),
- mrazené hydínové mäso je hydínové mäso zmrazené ihneď po jatočnom opracovaní hydiny alebo po porciovaní zabitej hydiny, ktorá sa nepretržite uchováva pri teplote najviac - 12°C,
- kura, morka, kačica je dodávaná ako hydínové diely,
- hydínové diely z kury, morky a kačice sú jedlé časti zabitej hydiny, ktoré tvoria ucelené a súvislé svalové tkanivo s kosťou a kožou, môže však byť aj bez kosti a kože,
- trhovú úpravu musí byť bez chyby,
- povrch a vnútorná dutina musia byť čisté, bez viditeľných cudzích častíc, nečistôt a zrazenej krvi,
- koža a svalovina musia byť bez viditeľných krvavých škvŕn, okrem malých nenápadných krvavých škvŕn a bez odrenín a rán,
- nesmú sa vyskytovať viditeľné zlomeniny a kosti prečnievajúce cez kožu,
- nesmú mať cudzí zápach a cudziu príchuť,
- farba kože a tukovej vrstvy zabitej hydiny môže byť ovplyvnené jej výživou,

Doprava

Hydínové mäso treba pri preprave chrániť pred znečistením a pred pôsobením poveternostných vplyvov. Musí sa prepravovať tak, aby v priebehu prepravy nedochádzalo k znížovaniu akosti a jeho poškodzovaniu.

Mrazená hydina sa prepravuje v izotermických vozidlách pri trvalom zachovaní teploty max. - 12°C.

Prepravné plochy vozidla musia byť stále v hygienicky neškodnom stave, prepravné prostriedky určené na prepravu hydínového mäsa musia mať vnútorné obloženie z nehrdzavejúceho, zdravotne neškodného materiálu, ľahko umývateľné, dlážka musí byť vodotesná.

Kuracie rezne IQF kalibr. - hydínový diel z kurčat'a pod obchodným názvom hydínový rezeň - ide o polovicu z pŕs alebo o celé pŕsia bez hrudnej kosti, rebier, spodného pŕsného svalu a vidlicovej kosti a bez kože. Rezne sú kalibrované **100 g, 150 g a 200 g.**

Kuracie chrbty - dodávané pod obchodným názvom kuracie trupy s týmito znakmi: ide o celú chrbticu s časťou rebier a panvou s príľahlým svalstvom a kožou z kury. Dodávané balenia 1 kg.

Kuracie krídla - dodávané pod obchodným názvom kuracie krídlo s týmito znakmi: ide o ramennú kosť, vretennú kosť a lakt'ovú kosť spolu so svalstvom a kožou, oddelené v kĺbe z kury. Dodávané balenia 1 kg.

Morčacie pŕsia - dodávané pod obchodným názvom morčacie pŕsia s týmito znakmi: ide o hrudný sval morky bez kože, hrudnej kosti, vidlicovej kosti a bez rebier z morky. Mäso

musí byť ucelené bez zárezov o váhe za ucelený kus min. 1 kg. Dodávané gastro balenia 12 kg.

Kačacie stehná - dodávané pod obchodným názvom kačacie stehno s týmito znakmi: ide o stehennú kosť a lýtkovú kosť spolu so svalstvom a kožou, oddelenú od panvy a beháka v kĺboch z kačice. Stehná sú dodávané kalibrované vo váhe 300 g/1 kus. Dodávané gastro balenia 12 kg.

Kuracia pečeň - jedná sa o vnútornosť z kury. Pečeň musí byť vykŕvená a musí mať rovnakú farbu. Dodávané v balení 1kg x 12.

Mrazené ryby, rybie filé, rybie výrobky, kôrovce:

Jedná sa o mäso zo sladkovodných a morských rýb, mäkkýšov a kôrovcov. Mäso je opracované, ryby sú zbavené pitvané (zbavené vnútorností).

Mrazené ryby heik – morská ryba zbavená hlavy, vnútorností a plutiev. Ryba je s kožou a s kosťou v celku. Jediný konzervačný zásah je zníženie teploty mäsa (zmrazenie). Ryby sa nepretržite uchovávajú pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení 21 kg blok.

Mrazené ryby pstruh – sladkovodná ryba dodávaná pod obchodným názvom pstruh dúhový. Ryba sa dodáva s hlavou, kožou a plutvami, pitvaná (zbavená vnútorností). Jediný konzervačný zásah je zníženie teploty mäsa (zmrazenie). Ryby sa nepretržite uchovávajú pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení 6 kg.

Mrazené rybie filé – výrobok z morských treskovitých rýb. Výrobok spracovaný lisovaním rybieho mäsa do porcií o váhe 120 g a 150 g. Výrobok je neobaľovaný, predávaný pod obchodným názvom **porcie filé voľne ložené, 120 g** a **porcie filé voľne ložené, 150 g**. Jediný konzervačný zásah je zníženie teploty mäsa (zmrazenie). Ryby sa nepretržite uchovávajú pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení: porcie filé voľne ložené, 120 g – 4,8 kg, porcie filé voľne ložené, 150 g – 5,0 kg

Krabie mäso - výrobok z morských treskovitých rýb. Výrobok spracovaný lisovaním rybieho mäsa do tvaru tyčínok na povrchu upravený červeným farbivom. Výrobok je neobaľovaný, predávaný pod obchodným názvom **krabie tyčinky – SURIMI, 125 g**. Jediný konzervačný zásah je zníženie teploty mäsa (zmrazenie). Výrobok sa nepretržite uchovávajú pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení 125g x 80.

Mrazené jelenie mäso – mäso z jeleňa (divina). Jedná sa o jelení výrez na prípravu pokrmov z jelenieho mäsa, upraveného krájaním na kocky.

kpt. Ing. Peter ŠKVARENINA
vedúci oddelenia zásob potravín