

Výzva

**na predloženie cenovej ponuky u zákazky s nízkou hodnotou na dodanie tovaru
a súvisiacich služieb**

podľa § 102 ods. 1 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení
niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

1. Identifikácia verejného obstarávateľa:

Názov: Ministerstvo obrany SR
Úrad pre investície a akvizície
Sídlo: Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava
IČO: 30845572
Kontaktná osoba: Ing. Juraj FABKA ☎ 0960/321 348 📠 0960/322 427

2. Typ zmluvy:

Kúpna zmluva.

3. Miesto dodania:

VÚ 9994 Nemšová.

4. Druh a predpokladané množstvo tovaru:

- | | |
|--|-------|
| 1. Termónádoby na prepravu jedál | |
| 1.1 Termos 5 l | 20 ks |
| 1.2 Termos 10 l | 20 ks |
| 1.3 Termos 20 l | 20 ks |
| 1.4 Termos 20 l trojdielny | 20 ks |
| 1.5 Termos 20 l s výpustným kohútikom | 20 ks |
| 1.6 Termos 40 l s výpustným kohútikom | 20 ks |
| 2. Termobox na prepravu jedál | 5 ks |
| 3. Drvič kuchynského odpadu | 1 ks |
| 4. Kávovar | 2 ks |
| 5. Pult mraziaci do 225 l | 2 ks |
| 6. Skriňa chladiaca kombinovaná do 225 l | 2 ks |

5. Rozsah ponuky:

Záujemca môže dať ponuku na ktorýkoľvek požadovaný druh tovaru. Ponuka na termónádoby

musí obsahovať všetky požadované termosy. Cena musí byť konečná, vrátane dopravy do miesta určenia.

6. Termín dodania tovaru:

Október 2007.

7. Opis predmetu zákazky:

Uvedený v Príloha č. 1.

8. Lehota na predloženie cenovej ponuky:

Do 18. júna 2007 do 10,00 h. Adresa, na ktorú možno predkladať cenové ponuky je uvedená

v bode 1. tejto výzvy.

Obálka s cenovou ponukou musí byť predložená v uzatvorenej obálke, zabezpečená proti nežiaducemu otvoreniu a označená heslom „**Neotvárať - cenová ponuka - kuchynské zariadenia**“.

9. Vyhodnotenie ponúk:

Do 21. júna 2007

10. Podmienky účasti:

Uchádzač predloží originál, resp. osvedčenú kópiu nasledovných dokumentov:

1. Doklad o oprávnení podnikateľ alebo doklad o zapísaní v profesijnom zozname vedenou profesijnou organizáciou nie starší ako tri mesiace, v ktorom musí byť zapísaný predmet podnikania oprávňujúci uchádzača na dodanie tovaru.
2. Opis technických, kvalitatívnych a materiálových parametrov ponúkaného tovaru s jeho vyobrazením (napr. prospekt, fotografia)

11. Kritérium na hodnotenie ponúk:

Najnižšia cena.

12. Upozornenie

Pri zadávaní zákazky s nízkou hodnotou nie je možné podať námietky v zmysle platného

zákona o verejnom obstarávaní.

Vypracoval: Ing. Juraj FABKA

č. 1

Opis predmetu zákazky

Charakteristika výrobkov:

1. Termónadoby na prepravu jedál

1. 1. Termos 5 l je určený na použitie v spoločných stravovacích zariadeniach na prenos jedla do odlúčených častí. Plášť kovový, vnútorná vložka antikorová s objemom 5 l, veko vrátane tesniacej gumy, po stranách obalu dve ruky na uchopenie a prenos, na veku ventil na vyrovnávanie tlaku.
1. 2. Termos 10 l je určený na použitie v spoločných stravovacích zariadeniach na prenos jedla a nápojov do odlúčených častí. Plášť kovový, vnútorná vložka antikorová, veko vrátane tesniacej gumy, po stranách obalu dve ruky na uchopenie a prenos, na veku ventil na vyrovnávanie tlaku
1. 3. Termos 20 l je určený na použitie v spoločných stravovacích zariadeniach na prenos jedla a nápojov do odlúčených častí. Plášť kovový, vnútorná vložka antikorová, veko vrátane tesniacej gumy, po stranách obalu dve ruky na uchopenie a prenos.
1. 4. Termos 20 l trojdielny je určený na použitie v spoločných stravovacích zariadeniach na prenos jedla v troch antikorových samostatných uzatvorených nádobách, ktoré sa vkladajú do antikorovej vložky. Plášť kovový, vnútorná vložka antikorová, veko vrátane tesniacej gumy, po stranách obalu dve ruky na uchopenie a prenos, na veku ventil na vyrovnávanie tlaku.
1. 5. Termos 20 l s VK je určený na použitie v spoločných stravovacích zariadeniach na prenos nápojov (teplých a studených) do odlúčených častí. Plášť kovový, vnútorná vložka antikorová, veko vrátane tesniacej gumy, po stranách obalu dve ruky na uchopenie a prenos, na veku ventil na vyrovnávanie tlaku. V spodnej časti umiestnený výpustný ventil s jednoduchým ovládaním na vypúšťanie nápojov, ventil musí byť dostatočne tesný a zabezpečený proti odkvapkávaniu, odolný proti korózii a hygienicky nezávadný.
1. 6. Termos 40 l s VK je určený na použitie v spoločných stravovacích zariadeniach na prenos nápojov (teplých a studených) do odlúčených častí. Plášť kovový, vnútorná vložka antikorová, veko vrátane tesniacej gumy, po stranách obalu dve ruky na uchopenie a prenos, na veku ventil na vyrovnávanie tlaku. V spodnej časti umiestnený výpustný ventil s jednoduchým ovládaním na vypúšťanie nápojov, ventil musí byť dostatočne tesný a zabezpečený proti odkvapkávaniu.

2. Termobox na prepravu jedál

Termobox na prepravu jedál, ekvivalent technicky a materiálovo zhodný s Camcarrierom

180 MPC, slúži na prepravu a výdaj jedál a nápojov mimo stálych zariadení proviantnej služby. Skladá sa z polyetylénového plášťa s úchytkami na prenos a veka s tesniacou gumou, vnútornej termovložky a z troch 20 cm hlbokých antikorových nádob s vekom na jedlo.

3. Drvič kuchynského odpadu

Zariadenie je určené na drvenie organických kuchynských odpadkov a zvyškov potravín. Výkon zariadenia je minimálne 0,75 HP. Drviaci systém aj drviaca komora sú vyhotovené z nehrdzavejúcej ocele s kapacitou drviacej komory 1400-1800 ml a drvič je vybavený systémom tlmenia hluku - prevádzka veľmi tichá II. Zariadenie obsahuje zabudovaný vzduchový spínač a umožňuje dvojsmerné drvenie. Montáž je zabezpečená pomocou špeciálneho montážneho systému Quick-Lock™. Výkon zariadenia je minimálne 400 W s napätím 230 V.

4. Kávovar

Kávovar je určený na prípravu dvoch šálok espresso (Cappuccino) kávy. Kávovar je vybavený zásobníkom vody s objemom 1-2 l, zásobníkom zrnkovej kávy, zásobníkom odpadu z kávy, automatickým odstraňovaním vodného kameňa, s možnosťou nastavenia gramáže kávy 6-9g, nastavenia hrubosti mletia kávy, možnosťou prípravy pressa z dopredu pomletej kávy Pannarello - para/horúca voda, z kovového materiálu a ABS plastu, je vybavené zariadením na spenenie mlieka - tlak 15 bar, s maximálnym príkonom 1250 W a s napätím 230 V.

5. Pult mraziaci do 225 l

Mraziaci pult je určený na uskladňovanie potravín v stravovacích zariadeniach, objem mraziaceho priestoru do 225 l, zmrazovacia kapacita min. 26 kg za 24 hod. Mraziaci pult je vybavený prehľadným ovládacím panelom, vyváženými vyklápacími dverami so zámkom, pracovný povrch je odolný voči poškrabaniu. Súčasne je vybavený termostatom s otočným regulátorom pre nastavenie teploty, vyhotovenie v energetickej triede A s pripojením na 220 V.

6. Skriňa chladiaca kombinovaná do 225 l

Chladiaca skriňa je vybavená chladiacou a mraziacou časťou a je určená na uskladňovanie potravín pri zníženej teplote s možnosťou regulácie teploty chladených priestorov termostatom v rozmedzí 2 až 10 stupňov C. Chladiaci okruh je plnený ekologickým chladiacim médiom, chladiaca skriňa je vybavená vnútorným osvetlením, s pripojením na 220 V, s príkonom 200 W, s objem mraziaceho priestoru do 60 l, so zmrazovacou kapacitou min. 26 kg za 24 hod., s neprehľadným ovládacím panelom, má vyvážené vyklápacie dvere, pracovný povrch odolný voči poškrabaniu, je vyhotovená z kombinácie kovu a plastu a farba vyhotovenia je biela.