

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad logistiky a služieb

Č.: ÚLogS – 628-2/2007 SkO

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: Marian BIELENÝ
Telefón : 0960 32 25 26
Fax: 0960 32 13 80
e-mail: bielenym@mod.gov.sk

2) Predmet zákazky:

Potraviny pre Vojenskú kuchyňu – instantné polievky a omáčky

3) Miesto dodania tovaru :

Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava (Kutuzovova kasárne)

4) Typ zmluvy : Kúpna zmluva

5) Lehota dodania : Od 1.1. 2008 do 31.12.2008

6) Predloženie ponuky :

Jazyk ponuky: Celá ponuka musí byť vyhotovená v štátnom jazyku - slovenskom jazyku. Ak ponuka, alebo niektorý z požadovaných dokladov bude v cudzom jazyku, uchádzač musí súčasne predložiť úradný preklad takéhoto dokladu do slovenského jazyka, inak bude takáto ponuka z vyhodnocovania vylúčená.

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

- adresa verejného obstarávateľa
- adresa súťažiteľa (jeho obchodné meno a adresa sídla alebo miesta podnikania),
- označenie „**Zákazka s nízkou hodnotou – neotvárať**“,
- heslo „**Polievky a omáčky**“

Ponuky je potrebné doručiť na adresu verejného obstarávateľa:

Poštou: **Úrad logistiky a služieb MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava,**
osobne: **Ministerstvo obrany SR, Úrad logistiky a služieb MO SR,**
Za kasárňou č. 5, Bratislava,
budova č. 11782, miestnosť č. 11 (alebo miestnosť č. 14)

Lehota na predkladanie ponúk uplynie: dňa **8. januára 2008 do 10, 00 hod**

Otváranie ponúk sa uskutoční: dňa **8. januára 2008 o 11,00 hod** na adrese:

Ministerstvo obrany SR

Úrad logistiky a služieb

Za kasárňou č. 5,

832 47 Bratislava

budova č. 11782, prízemie, zasadacia miestnosť – č.17

a) Na otváraní ponúk sa môže zúčastniť každý uchádzač, ktorý predložil ponuku v lehote na predkladanie ponúk. Uchádzač môže byť zastúpený osobou oprávnenou zúčastniť sa na otváraní ponúk za uchádzača. Uchádzač (fyzická osoba), štatutárny orgán alebo člen štatutárneho orgánu uchádzača (právnická osoba) sa preukáže na otváraní ponúk preukazom totožnosti. Poverený zástupca uchádzača sa preukáže preukazom totožnosti a splnomocnením na zastupovanie.

b) Na otváraní ponúk za účasti uchádzačov sa všetkým zúčastneným zverejnia obchodné mená, adresy alebo sídla všetkých uchádzačov, ktorých ponuky boli doručené v lehote na predkladanie ponúk a na adresu uvedenú na doručenie ponúk a ich návrh na celkovú cenu za všetky nakupované tovary v Sk s DPH.

7) Požadované obchodné podmienky dodania služby

a) Cenová ponuka je platná do 31.12.2008 a sú v nej zahrnuté všetky náklady uchádzača vrátane dopravných do sídla vyhlasovateľa; cenu bude možné meniť iba v odôvodnených prípadoch, písomným dodatkom ku zmluve za podmienok stanovených v zmluve;

b) dodávať objednaný tovar v lehote 5 dní od obdržania písomnej objednávky do miesta plnenia na adresu: Vojská kuchyňa, Kutuzovova 8, Bratislava;

c) dodávaný tovar prepravovať v hygienicky nezávadných obaloch, alebo v obaloch obvyklých na prepravu uvedeného tovaru

d) dodávať tovar v baleniach podľa špecifikácie

e) faktúry budú zasielané na adresu: Úrad logistiky a služieb MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava;; splatnosť faktúry 30 dní; prílohou faktúry musí byť dodací list potvrdený oprávneným zástupcom odberateľa,

d) záruka na dodaný tovar - dodávať tovar, ktorého doba spotreby nesmie byť menšia ako polovina od dátumu výroby do dátumu spotreby

8) Obsah ponuky

a) Cenová ponuka

b) Prehlásenie uchádzača, že súhlasí s podmienkami vyhlasovateľa na dodanie služby uvedenými vo Výzve, č. ÚLogS– 628-2/2007. Prehlásenie musí byť podpísané osobou oprávnenou konať za uchádzača

9) Požiadavky na predloženie cenovej ponuky

Uchádzač musí vyplniť všetky údaje v tabuľke:

V stĺpci: „Celková cena s DPH za nakupované množstvá“ uvedie násobok nakupovaného množstva daného tovaru a ním ponúkutej ceny za jednotkové množstvo (1 kg) v Sk s DPH.

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

Cenová ponuka bude prílohou kúpnej zmluvy.

Cenové ponuky k VÝZVE : č.: ÚLogS – 628 - 2/2007

predmet zákazky : potraviny – instantné polievky a omáčky

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

HODNOTIACA TABUĽKA

Názov tovaru	Cena za 1 kg bez DPH	DPH 19% v Sk	Cena za 1 kg s DPH	Množstvo v kg/ks	Celková cena za nakupované množstvá s DPH
Polievka				150 kg	
- francúzska					
- špargľová krémová				80 kg	
- ostatné				400 kg	
Vývary hovädzí				150 kg	
Vývary slepačí				150 kg	
Vývary zeleninový				150 kg	
Bujón hovädzí				700 kg	
Bujón slepačí				360 kg	
Bujón zeleninový				250 kg	
Bujón hubový				40 kg	
Bujón údený				150 kg	
Vegeta originál				300 kg	
Vegeta údená				200 kg	
Vegeta hubová				150 kg	
Zmesové mäsové šťavy/omáčky					
- hubová omáčka				100 kg	
- syrová omáčka				100 kg	
- bolonská omáčka				100 kg	
- minútková čína				100 kg	
Celková cena za všetky nakupované tovary s DPH :					

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

10) Kritéria na vyhodnotenie ponúk a pravidiel ich uplatnenia

a) Najnižšia celková cena za všetky nakupované tovary v Sk s DPH (posledný riadok cenovej ponuky)

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

1) 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

2) k uzatvoreniu kúpnej zmluvy

b) Ak uchádzač v určenej lehote nepredloží požadované požadovaný doklad podľa písm. a) bodu 1) tohto článku, a v určenej lehote neuzatvorí kúpnu zmluvu v súlade s požiadavkami vyhlasovateľa tejto zákazky, verejný obstarávateľ vyzve k predloženiu dokladu podľa písm. a) bodu 1) tohto a článku a k uzatvoreniu zmluvy, uchádzača druhého v poradí, ak jeho ponuka bude vyhovovať finančným možnostiam.

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 technických zákazky (špecifikácie tovarov, a obchodné podmienky) informácie podávajú : **Kpt. Ing. Peter ŠKVARENINA, tel. : 0960 312 670, 0903 820 075,**

e-mail: skvareninap.@mod.gov.sk;

- Verejný obstarávateľ na vyhodnotenie ponúk zriadi trojčlennú komisiu;

- Všetkým uchádzačom, ktorých ponuky sa vyhodnocovali, bude bezodkladne 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 prijatá z dôvodu finančných možností vyhlasovateľa, vyhlasovateľ si vyhradzuje právo rokovať o cene s vybratými uchádzačmi, ktorí predložili ponuku a ich ponuka bola hodnotená.

V Bratislave dňa 11. decembra 2007

Ing. Juraj HALENÁR
riaditeľ Úradu logistiky a služieb MO SR

Špecifikácia predmetu zákazky

Predmetom zákazky bude nákup nasledovných druhov tovarov – potravín:

Vývar hovädzí – koncentrovaný polievkový prípravok v sypkej, pastovitej alebo tuhej konzistencii na prípravu tekutých vývarov alebo na korenenie pokrmov, alebo na zvýraznenie ich chuti. Zloženie : jedlá soľ max. 51%, sušená laktóza, zemiakový škrob, stužený rastlinný tuk, sušený hovädzí extrakt 4,8%, arómy (hovädzia, špiková – obsahuje glutén, cibuľová, ligurčeková), kukuričný škrob maltodextrín, cukor, kvasnicový extrakt, zvýrazňovače chutnosti (E627, E631), sušený sójový hydrolyzát, sušený mrkvový extrakt, regulátor kyslosti kyselina citrónová, farbivá (betakarotén, E150c). Dodávaný pod obchodným názvom **Hovädzí vývar**. Výťažnosť min. 50 l vývaru z 1 kg výrobku.

Vývar slepačí – koncentrovaný polievkový prípravok v sypkej, pastovitej alebo tuhej konzistencii na prípravu tekutých vývarov alebo na korenenie pokrmov, alebo na zvýraznenie ich chuti. Zloženie : jedlá soľ max. 51%, sušená laktóza, zemiakový škrob, stužený rastlinný tuk, sušený slepačí extrakt 4,8%, arómy (slepačí, špiková – obsahuje glutén, cibuľová, ligurčeková), kukuričný škrob maltodextrín, cukor, kvasnicový extrakt, zvýrazňovače chutnosti (E627, E631), sušený sójový hydrolyzát, sušený mrkvový extrakt, regulátor kyslosti kyselina citrónová, farbivá (betakarotén, E150c). Dodávaný pod obchodným názvom **Slepačí vývar**. Výťažnosť min. 50 l vývaru z 1 kg výrobku.

Vývar zeleninový – koncentrovaný polievkový prípravok v sypkej, pastovitej alebo tuhej konzistencii na prípravu tekutých vývarov alebo na korenenie pokrmov, alebo na zvýraznenie ich chuti. Zloženie : jedlá soľ max. 51%, sušená laktóza, zemiakový škrob, stužený rastlinný tuk, arómy (cibuľová, ligurčeková), kukuričný škrob maltodextrín, cukor, kvasnicový extrakt, zvýrazňovače chutnosti (E627, E631), sušený sójový hydrolyzát, sušený mrkvový extrakt, regulátor kyslosti kyselina citrónová, farbivá (betakarotén, E150c). Dodávaný pod obchodným názvom **Vývar zeleninový**. Výťažnosť min. 50 l vývaru z 1 kg výrobku.

Bujón – koncentrovaný polievkový prípravok v tekutej konzistencii na prípravu bujónov alebo na korenenie pokrmov, alebo na zvýraznenie ich chuti. Zloženie : jedlá soľ max. 20g na 1 l hotového bujónu, laktóza, zemiakový škrob, stužený rastlinný tuk, kurací extrakt min. 0,67 g na 1 l hotového bujónu, arómy (kuracia, špiková – obsahuje glutén, cibuľová, ligurčeková), kukuričný škrob maltodextrín, cukor, kvasnicový extrakt, zvýrazňovače chutnosti (E627, E631), sójový hydrolyzát, regulátor kyslosti kyselina citrónová, farbivá (betakarotén, E150c). Dodávaný pod obchodným názvom **Bujón** – hovädzí, slepačí, zeleninový, hubový, údený. Výťažnosť 40 l/1 kg.

Francúzska polievka – sypký koncentrovaný prípravok na prípravu polievky. Zloženie: sušené bezvaječné cestoviny 43,4% (pšeničná múka – obsahuje glutén), zemiakový škrob, jedlá soľ max. 17%, sušená zelenina 9,6% (cibuľa rez, karotka rez, pór rez, petržlenová vňať), výťažok z droždia, stužený rastlinný tuk, sušený sójový hydrolyzát, sušené hovädzie mäso 3 %, strúhanka, zvýrazňovač chutnosti E 621, arómy, cukor, sušený vaječný bielok, zmes korenín, cesnakový koncentrát, farbivo (kurkumín). Dodávaný pod obchodným názvom **Francúzska polievka**.

Špargľová krémová polievka – sypký koncentrovaný prípravok na prípravu polievky. Zloženie: astlinný tuk, pšeničná múka, kukuričný škrob (maltodextrín), sušené mlieko, jedlá soľ max. 10%, sušená špargľa 3,5%, extrakt z droždia, zvýrazňovač chutnosti (glutaman sodný), cukor, sušený pór, farbivo (betakarotén), aróma, sušený cesnak. Dodávaný pod obchodným názvom **Špargľová krémová polievka**.

Šampiňónová krémová polievka – sypký koncentrovaný prípravok na prípravu polievky. Zloženie: rastlinný tuk, pšeničná múka, kukuričný škrob (maltodextrín), sušené mlieko, jedlá soľ max. 10%, sušená špargľa 3,5%, extrakt z droždia, zvýrazňovač chutnosti (glutaman sodný), cukor, sušený pór, farbivo (betakarotén), aróma, sušený. Dodávaný pod obchodným názvom **Šampiňónová krémová polievka**.

Zeleninový BORŠČ – sypký koncentrovaný prípravok na prípravu polievky. Zloženie: rastlinný tuk, pšeničná múka, kukuričný škrob (maltodextrín), sušené mlieko, jedlá soľ max. 10%, sušená koreňová zelenina, extrakt z droždia, sušené hovädzie a bravčové mäso 3 %, zvýrazňovač chutnosti (glutaman sodný), cukor, sušený pór, farbivo (betakarotén), aróma, sušený. Dodávaný pod obchodným názvom **Zeleninový BORŠČ**.

Vegeta – sypký koncentrovaný prípravok na dochucovanie pokrmov. Zloženie: jedlá soľ (max. 63%), zvýrazňovače chutnosti (E 621, E 627, E 631), sušený pastrnák koreň 4%, sušená mrkva 3,5%, sušená cibuľa 3,5%, sušený zeler koreň 2,3%, cukor, sušená petržlenová vňať 0,9%, aróma, protihrudkujúca látka (E 341), zmes korenia, farbivo (E101). Dodávaný pod obchodným názvom **Vegeta**.

Vegeta údená – sypký koncentrovaný prípravok na dochucovanie pokrmov. Zloženie: jedlá soľ (max. 63%), laktóza, zemiakový škrob, stužený rastlinný tuk, extrakt z údeného mäsa do 10%, arómy (údené mäso - obsahuje glutén, cibuľová, ligurčeková), kukuričný škrob maltodextrín, cukor, kvasnicový extrakt, zvýrazňovače chutnosti (E627, E631), sójový hydrolyzát, regulátor kyslosti kyselina citrónová, farbivá (betakarotén, E150c). Dodávaný pod obchodným názvom **Vegeta údená**.

Vegeta hubová – sypký koncentrovaný prípravok na dochucovanie pokrmov. Zloženie: jedlá soľ (max. 63%), zvýrazňovače chutnosti (E 621, E 627, E 631), sušené huby, sušený pastrnák koreň 4%, sušená mrkva 3,5%, sušená cibuľa 3,5%, sušený zeler koreň 2,3%, cukor, sušená petržlenová vňať 0,9%, aróma, protihrudkujúca látka (E 341), zmes korenia, farbivo (E101). . Dodávaný pod obchodným názvom **Vegeta hubová**.

Zmesové mäsové šťavy/omáčky – sypký koncentrovaný prípravok na prípravu mäsových štiav a omáčok. Zloženie:

Hubová omáčka z kuriatok a šampiňónov - rastlinný tuk, pšeničná múka, sušené mlieko, jedlá soľ max. 8%, extrakt z droždia, kukuričný škrob, laktóza, sušené huby 1,3% (šampiňóny, kuriatka), mliečna bielkovina, aróma, farbivo (karamel, paprikový extrakt), mletá zmes korenia (kurkuma, biele korenie). Výťažnosť min 7 l z 1 kg výrobku.

Bolonská omáčka - sušený rajčinový pretlak 34%, pšeničná múka (obsahuje glutén), cukor, škrob zemiakový, škrob kukuričný, stužený rastlinný tuk, jedlá soľ 11%, sušená zelenina (cibuľa 4%, červená repa, petržlenová vňať 0,6%), výťažok z droždia, sušený sójový hydrolyzát, zvýrazňovač chutnosti E621, zmes korenín, aróma, cesnakový koncentrát. Výťažnosť min. 6,5 l z 1 kg prípravku.

Syrová omáčka - sušený syr 44% (vyrobené z mlieka), zahusťovadlo modifikovaný zemiakový škrob, tuková báza (glukóza, rastlinný tuk, laktóza), stužený rastlinný tuk, jedlá soľ max. 12%, sušená smotana 5,7%, zvýrazňovač chutnosti E621, sušené vajcia 2,4%, výťažok z droždia, sušená cibuľa, zmes korenia, sušená bazalka 0,2%. Výťažnosť 4,5 l z 1 kg výrobku.

Minútka Čína - sušené ovocie 21,4% (ananás, jablko), kukuričný škrob, zemiakový škrob, cukor, jedlá soľ max. 13%, sušený bielkovinový hydrolyzát, stužený rastlinný tuk, mletá sladká paprika, sušená cibuľa 7,5%, sušené fazuľové struky 5,7%, sušený paradajkový pretlak 4,6%, regulátor kyslosti kyselina citrónová, sušená sójová omáčka, zmes korenia, farbivo E150c, zvýrazňovač chutnosti E621. Výťažnosť min 7 l z 1 kg výrobku.

Pri dodaní výrobkov iných výrobcov (obchodných názvov) požadujeme dodržať primeranú kvalitu a minimálnu výťažnosť výrobkov podľa špecifikácie. Zároveň je potrebné doložiť zloženie výrobkov.

kpt. Ing. Peter ŠKVARENINA
vedúci oddelenia zásob potravín