

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad logistiky a služieb

Č.: ÚLogS – 625-2/2007 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 – mrazené potraviny - hydina, ryby, zelenina

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 „**MRAZENÉ POTRAVINY**“

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 **7. januára 2008 do 10, 00 hod**

Otváranie ponúk sa uskutoční: dňa **7. januára 2008 o 10,30 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: Vojenská 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 – 625-2/2007. 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 ponúknutej 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 – 625 - 2/2007

predmet zákazky : mrazené potraviny

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	Celková cena za nakupované množstvá s DPH
Kuracie droby				60	
Kuracie krídla				130	
Kuracia pečeň				50	
Morčacie prsia				150	
Kačacie stehno				700	
Divina – jeleň				250	
Heik				1 800	
Pstruh				300	
Mrazené rybie filé				1000	
Krabie mäso				150	
Mrazená zmes na polievku				2 750	
Mrazený karfiól				100	
Mrazená brokolica				500	
Mrazená paprika				200	
Mrazená zmes s kukuricou				2 600	
Mrazená zmes na sviečkovú				800	
Špenát				500	
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 6. decembra 2007

Ing. Juraj HALENÁR
riaditeľ Úradu logistiky a služieb MO SR

Špecifikácia predmetu zákazky

Predmetom zákazky bude nákup nasledovných druhov tovarov – potravín:

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 hydinové mäso je hydinové 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 hydinové diely,
- hydinové 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,
- trhová úprava 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

Hydinové mäso treba pri preprave chrániť pred znečistením a pred pôsobením poveternostných vplyvov. Musí sa prepravovať tak, aby v priebehu prepravy nedochádzalo k zníženiu 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 hydinového mäsa musia mať vnútorné obloženie z nehrdzavejúceho, zdravotne neškodného materiálu, ľahko umývateľné, dlážka musí byť vodotesná.

Kuracie chrbty - dodávané pod obchodným názvom kurací chrbát s týmito znakmi: ide o celú chrbticu s časťou rebier a panvou s príslušným 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 lakťovú kosť spolu so svalstvom a kožou, oddelené v kĺbe z kury. Dodávané balenia 1 kg.

Morčacie prsia - dodávané pod obchodným názvom morčacie prsia 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 vykvrvená 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

Mrazené rybie výrobky - výrobok z morských rýb, mäkkýšov a kôrovcov. Výrobok dodávaný pod obchodným názvom **dary mora**. Jediný konzervačný zásah je zníženie teploty (zmrazenie). Výrobok sa nepretržite uchovávajú pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení 1 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 uchováva pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení 125g x 80.

Mrazená zelenina - jedná sa o mrazené polievkové a prílohové zmesi zo zeleniny. Zelenina je spracovaná (očistená, nakrájaná, alebo nastrúhaná, čiastočne tepelne upravená a zamrazená). Mrazená zelenina sa nepretržite uchováva pri teplote najviac - 12°C.

Zloženie jednotlivých druhov zmesí:

Dunajská zmes: karotka 25%, karfiol 35%, hrášok 20%, petržlen 10%, zeler 10%, Dodávané v balení 3x2,5 kg.

Lahôdková zmes: hrášok 30%, karotka 45%, kukurica 25%, Dodávané v balení 4x2,5 kg.

Koreňová zmes: karotka 45%, petržlen 35%, zeler 20%,

Karfiol: ružičky karfiolu 100%,

Brokolica: ružičky brokolice 100%,

Paprika: struky papriky zelenej bez jadrovníkov 100%,

Mimo hodnotenia predložiť cenovú ponuku na tieto polievkové a prílohové zmesi:

Južná zmes: karotka 35%, fazuľka 15%, karfiol 20%, zeler 5%, ružičkový kel 10%, pór 15%,

Koreňová zmes: karotka 45%, petržlen 35%, zeler 20%,

Hrášok s karotkou: karotka 50%, hrášok 50%,

Mexická zmes: kukurica 40%, hrášok 45%, kávia 15%,

Čínska zmes: kukurica 15%, kapusta biela 15%, pór 10%, paprika zelená prúžky 10%, kávia 10%, karfiol 10%, karotka 10%, čínska huba 5%,

Lečo: rajčiny kocky 40%, cibuľa kocky 20%, paprika zelená kocky 40%.

Špenát - jedná sa o mrazený špenátový pretlak vyrobený z listov špenátu a upravený konzervačným zásahom a to znížením teploty (zmrazenie). Mrazený špenát sa nepretržite uchováva pri teplote najviac - 12°C. Dodávané v balení 10 kg blok.

kpt. Ing. Peter ŠKVARENINA
vedúci oddelenia zásob potravín