

VÝZVA na predloženie cenovej ponuky

Zákazka na dodanie tovaru podľa § 9 ods. 9 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
5. pluk špeciálneho určenia Žilina

Sídlo: Rajecká cesta 18, Žilina 010 15

IČO: 00 308 455 72

Kontaktná osoba: kpt. Mgr. František DURAJ

Telefón : 0960 44 24 60

E-mail : frantisek.duraj@mil.sk

2. Predmet zákazky / CPV:

Chlieb a ostatné pekárske výrobky
15811100-7,15811200-8,15811000-6

3. Druh a množstvo tovaru :

Predpokladané druhy a množstva sú uvedené v prílohe č.1 predpokladaná hodnota zákazky do 21.966,00€

4. Typ zmluvy:

Kúpna zmluva

5. Miesto dodania:

5.pluk špeciálneho určenia Žilina, Rajecká cesta 18, 010 01, Žilina

6. Termín dodania :

od 1. 9. 2015 do 31.10.2016

7. Opis predmetu zákazky:

Špecifikácia predmetu zákazky je v prílohe č. 1 tejto výzvy

8. Rozsah ponuky:

Na celý predmet zákazky.

9. Lehota na predloženie cenovej ponuky:

9.1. Uchádzač vloží ponuku do samostatnej nepriehľadnej obálky. Obálka ponuky musí byť uzatvorená, a označená údajmi:

9.1.1.adresa verejného obstarávateľa,

9.1.2.adresa uchádzača (jeho obchodné meno a adresa sídla alebo miesta podnikania),

9.1.3.označenie: „**Súťaž – neotvárať**“

9.1.4.Heslo: „**Chlieb 2015**“

9.2. Cenové ponuky je potrebné doručiť poštou na adresu verejného obstarávateľa:

poštou: 5. pluk Špeciálneho určenia Žilina, Rajecká cesta 18, 010 01, Žilina

osobne: 5. pluk Špeciálneho určenia Žilina, Rajecká cesta 18, 010 01, Žilina

kpt. František DURAJ, 0960442460

Lehota na predkladanie ponúk uplynie dňa: 28.07.2015 do 09:00 hod

10. Vyhodnotenie ponúk:

- 10.1.** Vyhodnotenie ponúk vykoná trojčlenná komisia na vyhodnotenie ponúk zriadená veliteľom útvaru, bez účasti uchádzačov dňa **28. 7. 2015 o 10.15 hod.** Po vyhodnotení predložených cenových ponúk verejný obstarávateľ bezodkladne písomne oznámi všetkým uchádzačom, ktorých ponuky sa vyhodnocovali, výsledok vyhodnotenia ponúk. Úspešnému uchádzačovi oznámi, že jeho ponuku prijíma. Neúspešnému uchádzačovi oznámi, že neuspel a dôvody neprijatia ponuky.
- 10.2.** Matematické nepresnosti v ponuke, chyby vzniknuté nesprávnym násobením alebo sčítaním, komisia opraví a uchádzačovi e-mailom oznámi opravné chyby. Ak uchádzač s opravenými chybami nebude súhlasiť, jeho ponuka bude vylúčená.

11. Podmienky účasti :

- 11.1.** Uchádzač je povinný predložiť vo svojej ponuke fotokópiu dokladu o oprávnení podnikat' resp. dodávať požadovaný tovar (nemusí byť úradne osvedčená) alebo fotokópiu o zapísaní do zoznamu podnikateľov podľa § 128 ods. 1 zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní v znení neskorších predpisov.
- 11.2.** Úspešný uchádzač je povinný pred podpisom zmluvy predložiť verejnému obstarávateľovi doklad o oprávnení podnikat' s predmetom zákazky (originál alebo úradne osvedčenú kópiu) alebo úradne osvedčenú kópiu o zapísaní do zoznamu podnikateľov podľa § 128 ods. 1 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní v znení neskorších predpisov.

12. Požadované obchodné podmienky dodania predmetu zákazky:

- 12.1.** V cenovej ponuke vypracovanej v € s DPH podľa prílohy č.1 sú zahrnuté všetky náklady uchádzača, cena musí byť konečná a musí byť platná od lehoty na predloženie cenovej ponuky do lehoty dodávky tovaru (fakturácie),
- 12.2.** splatnosť faktúry 30 dní,
- 12.3.** v prípade, že pri preberaní tovaru predmetu zákazky sa zistí vada dodávaného tovaru, uplatňovanie reklamácií sa vykoná priamo pri prevzatí tovaru podľa platných právnych noriem v SR
- 12.4.** Požadovanú dodávku tovaru bude verejný obstarávateľ objednávať telefonicky.
- 12.5.** Obstarávateľ v objednávke určí dátum, čas a miesto plnenia; konkrétny tovar a jeho množstvá v baleniach podľa špecifikácie.
- 12.6.** Dodávka tovaru musí byť zrealizovaná do 24 hod v pracovných dňoch od obdržania telefonickej objednávky.
- 12.7.** Záruka na dodaný tovar – dodávať tovar, ktorého doba spotreby nesmie byť kratšia ako polovina doby od dátumu výroby do dátumu spotreby.
- 12.8.** Dodávaný tovar prepravovať v hygienicky nezávadných obaloch, alebo v obaloch obvyklých na prepravu uvedeného tovaru.
- 12.9.** Všetky tovary tvoriace predmet zákazky musia spĺňať náležitosti ustanovení zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov, potravinového kódexu, európskej únie.

13. Obsah ponuky:

- 13.1.** doklad podľa bodu 11 tejto výzvy – doklad preukazujúci splnenie podmienok účasti,
- 13.2.** cenová ponuka na celý predmet zákazky, vypracovaná podľa prílohy č.1 k tejto výzvy, ktorá musí byť podpísaná štatutárnym orgánom uchádzača, alebo osobou oprávnenou konať za uchádzača (v takom prípade oprávnenie konať musí byť doložené originálom, resp. overenou kópiou plnej moci),

14. Požiadavky na predloženie cenovej ponuky:

Ponuka musí byť predložená za všetky položky uvedené v prílohe č. 1, cena s DPH je uvedená ako konečná, vrátane všetkých nákladov dodávateľa

15. Kritéria na hodnotenie ponúk:

Najnižšia cena v € s DPH za celý predmet zákazky.

16. Ďalšie informácie verejného obstarávateľa:

- 16.1.** Proti rozhodnutiu verejného obstarávateľa pri postupe zadávania zákazky podľa § 9 ods. 9 zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov a v znení neskorších predpisov ničme možné podať žiadosť

o nápravu, ani námietky v zmysle platného zákona o verejnom obstarávaní

16.2. Úspešný uchádzač musí pred uzavretím zmluvy predložiť originál dokladu alebo jeho osvedčenú kópiu podľa bodu 11 tejto výzvy, ktorým preukáže jeho aktuálnosť v čase obstarávania.

16.3. V prípade, ak úspešný uchádzač odstúpi od svojej ponuky alebo neposkytne riadnu súčinnosť na uzavretie zmluvy, alebo ju odmietne uzavrieť, verejný obstarávateľ môže uzatvoriť zmluvu s uchádzačom, ktorý sa umiestnil ako ďalší v poradí

16.4. Doplnujúce informácie technického charakteru a cenová ponuka v elektronickej forme sú dostupné na požiadanie prostredníctvom e-mailu uvedeného v bode 1, tejto výzvy

17. Dôvody zrušenia zadania zákazky s nízkou hodnotou:

17.1. nebola predložená žiadna ponuka,

17.2. ani jeden uchádzač nesplnil podmienky účasti,

17.3. zmenili sa podmienky a okolnosti, za ktorých bola výzva zverejnená,

Prílohy:

č.1 „VZOR“ Cenová ponuka k výzve

V Žiline dňa

plukovník Ing. Ľubomír ŠEBO
veliteľ

Príloha č.1
k č.p. 5.pŠU- 630 -3/2015

CENOVÁ PONUKA
na zákazku „Chlieb 2015“

Uchádzač:
Adresa, sídlo:
Kontaktná osoba:
E-mail:
Tel.:
IČO :
Bankové spojenie :

p.č.	názov komodity	m.j.	predpokl. množstvo plnenia	cena za mer.jedn. v € s DPH	cena celkom v € s DPH
1	Chlieb pšenično-ražný konzumný rascový podlhovastý celý 1000g	ks	8.000		
2	Rožok hladký obyčajný 40g	ks	50.000		
3	Rožok cereálny 50g	ks	50.000		
4	Croissanty plnené sladké 60g	ks	3.000		
5	Závin s tvarohovou náplňou 200g	ks	1.400		
6	Závin makovo-jablkovou náplňou balený 200g	ks	1.500		
7	Strúhanka 500g	ks	400		
8	Knedľa parená	ks	300		
9	Chlieb krájaný balený 1000g	ks	2.200		
Predpokladaná hodnota zákazky v € s DPH za rok					
Predpokladaná hodnota zákazky v € bez DPH za rok					

Súhlasím so všetkými podmienkami uvedenými vo výzve na predloženie cenovej ponuky.

Predmetom zákazky je chlieb a iné pekárske výrobky výhradne z potravinárskych podnikov, ktoré vyrábajú potraviny, manipulujú s nimi a umiestňujú ich na trh a sú povinní dodržiavať požiadavky a postupy uvedené v zákone č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovom kódexe Slovenskej republiky a v osobitných predpisoch (napríklad nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktoré ustanovuje všeobecné zásady a požiadavky zákona o potravinách, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a ktoré ustanovuje postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín v platnom znení).

I. Základné požiadavky na tovary predmetu zákazky

Tovary predmetu zákazky musia spĺňať požiadavky **Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2657/2004-100**, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé obilie a výrobky z obilia (ďalej len „Výnos č. 2657/2004-100“), a **Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 10. augusta 2000 č. 2313/3/2000-100**, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky, upravujúca droždie a sušené pivovarské kvasnice (ďalej len „Výnos č. 2313/3/2000-100“), ako aj ďalších legislatívnych noriem, ktoré budú k tovarom predmetu zákazky počas doby trvania zákazky prijaté.

a) Predmetom zákazky sú čerstvé pekárske výrobky. Predmetom dodávok nesmú byť pekárske výrobky, ktoré prešli procesom zmrazenia a boli dopekané.

b) Balené tovary predmetu zákazky musia byť označené v súlade s Výnosom Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín.

http://www.svps.sk/dokumenty/legislativa/1187_2004.pdf

A) Požiadavky podľa „Výnosu č. 2657/2004-100“

Aa) PEKÁRSKE VÝROBKY

Pekárske výrobky sú výrobky vyrábané z mlynských výrobkov z obilia s prídavkom vody, droždia a ďalších surovín, prísad a prídavných látok. Vyrábajú sa z múky a ďalších zložiek príslušnými technologickými operáciami a tepelne sa opracúvajú tak, aby boli vhodné na ľudskú spotrebu.

- Chlieb je pekársky výrobok vyrábaný len biologickým kyprením. Vyrába sa z múky, vody, droždia a ďalších zložiek v tvare večky alebo bochníka o hmotnosti viac ako 400 g; ak je chlieb krájaný alebo porciovaný, môže mať aj nižšiu hmotnosť.
- Pečivo je pekársky výrobok dennej spotreby vyrábaný len biologickým kyprením. Vyrába sa z múky, vody, droždia a ďalších zložiek v rôznych tvaroch, hladké alebo narezané, neposypané alebo posypané o hmotnosti najviac 400 g.
- Banketky sú príležitostné pekárske výrobky patriace do skupiny pečiva o hmotnosti najviac 25 g.
- Jemné pečivo je biologicky kyprený, chemicky kyprený alebo nekyprený pekársky výrobok v rôznych tvaroch a hmotnostiach, ktoré môže byť neposypané alebo posypané, plnené alebo neplnené.
- Ostatné pekárske výrobky sú také výrobky, ktoré nemajú charakter chleba, pečiva alebo jemného pečiva, majú odlišnú technológiu výroby a nemožno ich jednoznačne zaradiť podľa vyššie uvedených opisov.
- Špeciálny chlieb a špeciálne pečivo sú výrobky vyrábané zo pšeničných, ražných alebo celozrnných múk, ich zmesí, prísad a zložiek, ako sú lecitín, strukoviny, olejiny, kľičky, orechy a iné.

Pekárske výrobky sa podľa zloženia a vlastností členia na tieto skupiny:

- a) chlieb,
- b) pečivo,
- c) jemné pečivo,

d) ostatné pekárske výrobky.

Balenie a preprava:

Pekárske výrobky sa dodávajú balené a nebalené; krájané pekárske výrobky môžu byť len balené. Prepravné obaly určené na prepravu pekárskych výrobkov sa nesmú používať na iné účely.

Ab) CHLIEB

Chlieb podľa množstva a druhu použitých múk a ostatných zložiek sa člení na chlieb:

- a) pšeničný,
- b) ražný,
- c) pšenično-ražný alebo ražno-pšeničný,
- d) iný, napríklad viacvrnný, celozrnný, špeciálny.

Chlieb musí spĺňať tieto požiadavky:

- a) tvar a vzhľad - rovnomerne sformovaný,
- b) kôrka - čistá, hladká alebo narezaná alebo s odtlačkom ošatky, lesklá alebo pomúčená, celistvá alebo s povrchovou úpravou, bez zreteľne obnaženej striedky; praskliny, ktoré nie sú z dôvodov povrchovej úpravy, môžu byť najviac do 1/3 priemeru chleba alebo dĺžky chleba,
- c) striedka - dobre prepečená, pórovitá, pružná podľa druhu, farby zodpovedajúcej receptúre jednotlivých druhov chleba, neoddeľujúca sa od kôrky.

Hmotnosť chleba v čase dodávky musí spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení chleba do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť.

Označovanie chleba:

- 1. Názvom „**pšeničný**“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej 70 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.
- 2. Názvom „**ražný**“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej 70 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.
- 3. Názvom „**pšenično-ražný**“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej
 - a) 50 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice a
 - b) 10 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.
- 4. Názvom „**ražno-pšeničný**“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej
 - a) 50 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže a
 - b) 10 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.
- 5. Názvom „**celozrnný**“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej 70 hmotnostných percent celozrnných mlynských výrobkov z celkovej hmotnosti mlynských výrobkov.
- 6. Názvom „**grahamový**“ možno označovať chlieb, na výrobu ktorého sa použilo najmenej 30 hmotnostných percent grahamovej múky.
- 7. Názvom „**viacvrnný**“ možno označovať chlieb, na výrobu ktorého sa použilo najmenej 10 hmotnostných percent aspoň dvoch druhov mlynských výrobkov iných ako zo pšenice alebo z raže.
- 8. Názvom „trvanlivý chlieb“ možno označovať chlieb, ktorého trvanlivosť je najmenej 21 dní.

Ac) PEČIVO:

Pečivo sa člení na tieto skupiny:

- a) pečivo vodové, bez prídavku tuku a cukru,
- b) pečivo tukové, s prídavkom najmenej 3 kg
- c) a menej ako 10 kg tuku alebo 5 kg cukru na 100 kg múky,
- d) pečivo mliečne, s prídavkom najmenej 1,7 kg mliečnej sušiny na 100 kg múky, menej ako 10 kg tuku,
- e) pečivo ostatné.

Pečivo musí spĺňať tieto požiadavky:

- a) tvar - rovnomerne sformovaný,

- b) kôrka - rovnomerne sfarbená, lesklá, čistá, krehká, rovnomerne upečená, posypaná alebo neposypaná, hladká alebo popraskaná alebo ozdobená narezávaním alebo potláčaním, bez zreteľne obnaženej striedky; odtlač podložky, na ktorej pečivo kysne, nie je chybou,
- c) striedka - dobre prepečená, pórovitá, čistá, pružná, farba zodpovedajúca receptúre jednotlivých druhov pečiva.

Hmotnosť pečiva:

Pečivo v čase dodávky musí spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení pečiva do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť.

Ad) JEMNÉ PEČIVO

Jemné pečivo sa člení najmä na

- a) jemné pečivo z kysnutého cesta, napríklad vianočka, závin, bábovka, brioška, tlačný koláč,
- b) jemné pečivo z lístkového cesta
 - 1. nekysnutého,
 - 2. kysnutého (plundrového), napríklad croissant,
- c) jemné pečivo z chemicky kypreného cesta.

Hmotnosť jemného pečiva:

Jemné pečivo v čase dodávky musí spĺňať deklarovanú hmotnosť. Pri balení jemného pečiva do obalov sa musí dodržiavať deklarovaná hmotnosť.

Ae) OSTATNÉ PEKÁRSKE VÝROBKY

Ostatné pekárske výrobky sa členia najmä na

- a) **strúhanku**,
- b) suchár,
- c) parené alebo varené pekárske výrobky, ako sú knedle alebo buchty,
- d) iné pekárske výrobky.

Požiadavky na kvalitu:

1. Organoleptické, fyzikálne a chemické požiadavky na ostatné pekárske výrobky musia spĺňať požiadavky podľa vnútorného predpisu výrobcu.
2. **Strúhanku** možno vyrábať z krudonov, z usušeného pečiva bez posýpky, ako aj zo pšeničného chleba bez posýpky. Ak je strúhanka vyrobená z chleba, v názve sa musí uvádzať označenie slovami napríklad „vyrobená z chleba“.

B) Požiadavky podľa „Výnosu č. 2313/3/2000-100“ - DROŽDIE

Pekárske droždie - kvasinky druhu *Saccharomyces cerevisiae* Hansen vyrobené ich rozmnožovaním v médiu pripravenom z melasy, príslušných živín a technologických pomocných látok.

Požiadavky na kvalitu:

1. Pekárske droždie je polotuhé, súdržné, pružné, ľahko formovateľné, lastúrového lomu so sklonom k lámovosti, jeho farba je krémová až svetlohnedá alebo sivastá; vôňa a chuť je kvasničná, slabo po esteroch, mierne kyslastá. Pekárske droždie sa ľahko a bezo zvyšku rozplýva vo vode a na jazyku.
2. Pekárske droždie musí obsahovať najmenej 26 percent sušiny a jeho kvasná aktivita môže byť najviac 70 minút.
3. Pekárske droždie musí obsahovať najmenej 36 percent dusíkatých látok v sušine (vyjadrené na bielkoviny N x 6,25).
4. Pekárske droždie nesmie obsahovať konzervačné látky ani farbivá; môže však obsahovať najviac 15 percent nepravých kvasiniek, ako sú *Torula*, *Candida*, *Pichia*, *Mycoderma*.
5. Za chybu sa považuje pekárske droždie s nedostatočnou kvasnou aktivitou.

Označovanie, balenie, preprava:

Na spotrebiteľskom obale a obchodnom obale pekárskeho droždia sa musia uvádzať aj podmienky jeho skladovania. Pekárske droždie sa musí baliť do zdravotne neškodného a funkčne vyhovujúceho obalu. Pekárske droždie možno prepravovať len v dopravných prostriedkoch a zariadeniach pri teplote od 0 °C

do 8 °C; preprava na krátke vzdialenosti, pri ktorej sa teplota droždia môže zvýšiť o 3 °C, pričom sa nesmie znížiť jeho kvalita, je prípustná

Chlieb pšenično- ražný konzumný rascový: Chlieb o hmotnosti 900 – 1 200 g celý nebalený. Tvar – dobre formovaný, podlhovastý (nie okrúhly), klenutý. Vôňa, chuť – príjemná, výrazne chlebová, po použitých surovinách.

Rožok: Pečivo o hmotnosti 40 – 50 g. Jedná sa o bežné (vodové) pečivo. Zloženie pšeničná múka, voda, soľ, droždie. Tvar – rovný, podlhovastý, dobre formovaný. Vôňa – príjemná. Chuť – príjemná.

Rožok cereálny: Pečivo s posypom o hmotnosti 40 - 60 g, nebalený. Zloženie: pšeničná múka, voda, soľ, droždie, cereálna zložka. Tvar – rovný, podlhovastý, rovnomerne sformovaný. Kôrka – rovnomerne upečená, posypaná. Vôňa – príjemná. Chuť – príjemná.

Croissanty plnené sladké: Croissanty o hmotnosti 50 – 70 g, balené/nebalené (podľa ponuky uchádzača). Jemné pečivo z lístkového kysnutého cesta, plnené nugátovou zmesou, konzistencia náplne - krémovitá. Tvar – podlhovastý, ohnutý, dobre formovaný. Striedka – dobre prepečená, pružná, čistá.

Závin s tvarohovou alebo makovo-jablkovou náplňou: Jemné pečivo z kysnutého cesta s náplňou o hmotnosti 200 – 400 g, samostatne hygienicky zabalený do obalu vhodného na balenie potravín. Zloženie: pšeničná múka, cukor, olej, droždie. Zloženie náplne – tvaroh, cukor, sušené mlieko, mak, jablká, škorica, soľ. Tvar – podlhovastý, klenutý.

Strúhanka: Výrobok spracovaný z bežného (vodového) usušeného pečiva bez posýpky rožkov, mletím. Výrobok musí spĺňať kvalitatívne parametre čo sa týka vlhkosti (vyrobené z dokonale usušeného pečiva), nesmie obsahovať cudzie prímеси, spotrebiteľské balenia od 500 do 1000 g.

Parené buchty: Váha 1 ks: 50 – 75 g. Zloženie: pšeničná múka, voda, vajcia, droždie, soľ, cukor. Má byť celistvá, neporušená, nesmie byť zrazená. Náplň: rôzne ovocné džemy a lekváre, nutela, balené v obale vhodnom na balenie potravín. Veľkosť balenia podľa ponuky uchádzača.

Knedľa parená/varená: Parený/varený pekársky výrobok o hmotnosti 500 – 700 g podľa ponuky uchádzača. Zloženie: pšeničná múka, voda, vajcia, droždie, soľ, cukor. Má pravidelný zaoblený tvar, je celistvá, neporušená. Nesmie byť zrazená. Balená do obalu vhodného na balenie potravín.