

V Bratislave 24 . novembra 2016

uchádzač

Váš list číslo/zo dňa

Naše číslo

UpIA-2401-1 /2016-OdOTSa IKT

Vybavuje/linka

J. Klimeš/0960/317 666

VÝZVA na predloženie cenovej ponuky

(Zákazka na poskytnutie služby podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov).

1. Identifikácia verejného obstarávateľa:

Názov: Ministerstvo obrany Slovenskej republiky,
Úrad pre investície a akvizície
Sídlo: Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava
IČO: 30845572
IČ DPH: SK2020947692
Kontaktná osoba: Mgr. Jozef Klimeš
Telefón: +421 960 317 666
Fax: +421 960 312 528
E-mail: jozef.klimes@mil.sk

2. Predmet zákazky: Rutinná a štandardná údržba softvéru SHVP a HCCP.

(Počítačový program resp. webové rozhranie umožňujúce vykonávať kontrolu zariadení.)

Predpokladaná hodnota zákazky je 7 500,00 € s DPH.

3. Spoločný slovník obstarávania (CPV): 48000000-8)

4. Rozsah ponuky

Predmet zákazky nie je rozdelený na časti. Uchádzači musia predložiť ponuku na požadovaný predmet zákazky podľa Prílohy č. 1. „Opis predmetu zákazky“.

5. Typ zmluvného vzťahu:

Objednávka.

6. Miesto dodania.

Vojenský útvar 2014
Stravovacie zariadenie HSa
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava

Vojenský útvar 2014 Bratislava
Výdajňa stravy HSa
Za kasárňou 3
832 47 Bratislava

7. Termín dodania:

Do 27.12.2016

8. Lehota na predloženie cenovej ponuky a spôsob jej doručenia:

8.1. Lehota na predkladanie ponúk uplynie dňa **29.11. 2016 do 10:00 hod.**

8.2. Ponuky je potrebné doručiť na adresu verejného obstarávateľa :

8.2.1. poštou: Ministerstvo obrany SR
Úrad pre investície a akvizície
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava

8.2..2. pri osobnom styku:

Ministerstvo obrany SR

Po – ŠT 7:30-14:30 hod

PIA 7:30-14:00 hod

Obedná prestávka 12:30 – 13:00 hod

Telefóny kontakt : 0960 313 165, 0960 313 166

Záujemca vloží ponuku v zmysle tejto Výzvy do samostatného obalu. Obal musí byť uzavretý a zabezpečený proti nežiaducemu otvoreniu a obsahovať údaje:

- adresu verejného obstarávateľa, pred ktorú uchádzač uvedie nasledovné meno kontaktnej osoby: Mgr. Jozef Klimeš
- adresu uchádzača, (názov alebo obchodné meno a adresa sídla (miesta) podnikania),
- označenie obalu v ľavom hornom rohu písmenom „A“
- označenie „**SÚŤAŽ- NEOTVÁRAŤ**“
- označenie heslom pre daný návrh: „**SW SHVP a HCCP**“

9. Vyhodnotenie ponúk:

Predpokladaný termín ukončenia vyhodnotenia ponúk najneskôr do 2 pracovných dní odo dňa uplynutia lehoty na predkladanie ponúk.

10. Podmienky účasti:

10.1. Uchádzač podľa § 32 ods. 1 písm. e) predloží kópiu dokladu o oprávnení poskytovať službu, v ktorom musí byť zapísaný predmet podnikania oprávňujúci uchádzača na poskytnutie služby vo vzťahu k predmetu zákazky, ktorým môže byť:

10.1.1. aktuálne živnostenské oprávnenie alebo výpis zo živnostenského registra

(predkladá fyzická osoba podnikateľ, príspevková organizácia podnikateľ)

10.1.2. aktuálny výpis z obchodného registra (predkladá právnická osoba podnikateľ, fyzická osoba podnikateľ zapísaný v obchodnom registri)

10.1.3. iné než živnostenské oprávnenie, vydané podľa osobitných predpisov

10.1.4. doklady preukazujúce odbornú a technickú spôsobilosť, potrebnú na uskutočnenie služby požadovanej v predmete zákazky napríklad certifikát, alebo autorizácia na vykonávanie uvedenej činnosti.

10.2. Opis predmetu zákazky- uchádzači predložia špecifikáciu, opis predmetu zákazky v súlade s prílohou č. 1 tejto Výzvy.

11. Obsah ponuky:

11.1. Doklady podľa bodu 10.1., ktorými preukáže splnenie podmienok účasti.

11.2. Opis predmetu zákazky podľa bodu 10.2. tejto Výzvy.

11.3. Cenová ponuka na predmet zákazky podľa bodu 11.3.1. Pokyny na vypracovanie cenovej ponuky a bodu 11.3.3. VZOR cenovej ponuky.

11.3.1. Pokyny na vypracovanie cenovej ponuky:

- Uchádzačom navrhovaná zmluvná cena za poskytnutie požadovaného predmetu zákazky uvedená v ponuke uchádzača musí byť uvedená v menovej jednotke EURO.

- Cena za predmet zákazky musí byť stanovená podľa zákona NR SR č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov a vyhlášky MF SR č. 87/1996 Z. z., ktorou sa vykonáva zákon NR SR č. 18/1996 Z. z. o cenách.

- Navrhovaná zmluvná cena predmetu zákazky, musí byť konečná a úplná, vrátane všetkých nákladov spojených s vyhotovením ponuky a vrátane nákladov dopravy do miesta poskytnutia a všetkých ostatných nákladov spojených s poskytovaním služby predmetu zákazky.

- Ak je uchádzač platiteľom dane z pridanej hodnoty (ďalej len „DPH“), navrhovanú zmluvnú cenu uvedie v zložení:

a) navrhovaná zmluvná cena bez DPH (zaokrúhlená maximálne na dve desatinné miesta)

b) sadzba DPH a výška DPH (zaokrúhlená na dve desatinné miesta)

c) navrhovaná zmluvná cena vrátane DPH (zaokrúhlená na dve desatinné miesta).

- Ak uchádzač nie je platiteľom DPH, uvedie navrhovanú zmluvnú cenu celkom. Na skutočnosť, že nie je platiteľom DPH upozorní v ponuke. Ak sa uchádzač v priebehu plnenia zmluvy stane platcom DPH, verejný obstarávateľ nebude na túto skutočnosť prihladiť.

11.3.2. Cenová ponuka musí byť **podpísaná** štatutárnym orgánom uchádzača, alebo osobou oprávnenou konať za uchádzača (v takom prípade oprávnenie konať musí byť doložené originálom, resp. úradne overenou kópiou plnomocenstva).

11.3.3. VZOR Cenovej ponuky

Cenová ponuka na predmet zákazky:

Rutinná a štandardná údržba softvéru SHVP a HCCP.

Uchádzač:.....

Adresa, sídlo:.....

IČO:.....

IČ DPH:.....

Cenová špecifikácia služieb

Činnosť	Cena bez DPH 20% na rok 2016	Cena s DPH 20% na rok 2016
1.		
Audit stravovacieho zariadenia s výstupnou správou		
Aktualizácia a overenie zavedených systémov (plán HACCP, SHVP, Metrologický program)		
Profylaktická prehliadka monitoringu, vrátane upgrade softwarov		
Školenie zamestnancov		
Suma spolu za bod 1.		
2.		
Cena za 1 hodinu servisnej práce		
Cena spolu za bod 1. a 2.		

Servisný zásah (práca) bude účtovaný na základe skutočnosti a v cene budú zahrnuté aj náklady na náhradné diely.

Dopravu na všetky výjazdy spojené s poskytnutím služieb ako aj telefonické poradenské služby (konzultácie) vykoná dodávateľ na vlastné náklady.

podpis uchádzača

12. Kritériá na hodnotenie ponúk:

Predložené ponuky sa budú hodnotiť na základe najnižšej ceny celkom v € s DPH.

13. Obchodné podmienky poskytnutia predmetu zákazky:

13.1. Poskytnutie služby bude realizované na základe písomnej objednávky, pričom pre tento účel bude objednávateľom Ministerstvo obrany SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava.

13.2. Platba za poskytnutie služby predmetu zákazky sa uskutoční bezhotovostne na základe vystavenej faktúry po riadnom poskytnutí služby. Faktúru dodávateľ služby vystaví do 10 dní po riadnom

poskytnutí služby. Splatnosť faktúry bude 30 dní odo dňa jej doručenia objednávateľovi. Preddavky verejný obstarávateľ nebude poskytovať.

14. Informácie pre uchádzača:

- 14.1. Proti rozhodnutiu verejného obstarávateľa pri postupe zadávania zákazky podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov nie je možné podať námietky v zmysle platného zákona o verejnom obstarávaní.
 - 14.2. Všetkým uchádzačom, ktorí predložili ponuku v lehote na predkladanie ponúk bude zaslané oznámenie o výsledku vyhodnotenia ponúk.
 - 14.3. Úspešný uchádzač po výzve verejného obstarávateľa predloží originály alebo úradne overené kópie dokladov v zmysle bodu 10.1. tejto Výzvy.
 - 14.4. V prípade, ak úspešný uchádzač odstúpi od svojej ponuky alebo neposkytne riadnu súčinnosť verejný obstarávateľ opätovne vyhodnotí ponuky ostatných uchádzačov.
 - 14.5. Ponuky predložené po lehote na predkladanie ponúk budú uchádzačom vrátené.
 - 14.6. Ponuka a ďalšie doklady vo verejnom obstarávaní musia byť predložené v slovenskom jazyku, okrem dokladov predložených v českom jazyku.
 - 14.7. Náklady a výdavky spojené s predložením ponuky znáša v plnom rozsahu uchádzač bez akéhokoľvek finančného nároku na verejného obstarávateľa.
- 15. Dôvody na zrušenie zadania zákazky:**
Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo zrušiť použitý postup zadávania zákazky ak:
- nebola predložená žiadna ponuka
 - ani jeden uchádzač nesplnil podmienky Výzvy
 - sa zmenili okolnosti, za ktorých bola Výzva zverejnená
 - celková hodnota poskytnutia predmetu zákazky prevyšuje finančný limit verejného obstarávateľa.

S účtou

.....
Ing. Robert Sedlák
riaditeľ

ŠPECIFIKÁCIA PREDMETU ZÁKAZKY

Predmetom zákazky bude objednávka o servisnej podpore prevádzky systémov SHWP a HACCP vrátane automatického monitoringu v stravovacej prevádzke kuchyňa MO SR **na rok 2016 (CPV) 48000000-8 v ktorej sa dodávateľ zaviazá** k poskytnutiu služieb nasledovne:

Denné vyjadrenia k teplotným požiadavkám na zariadenia, ktoré sa využívajú na uchovávanie potravín, polotovarov a rozpracovaných pokrmov v kuchyni MO SR obsahuje:

kontrola ON-LINE monitoringu cez SMS správy v stravovacej prevádzke pomocou vpichového teplomeru na sledovanie teplôt prijímaných potravín registračných teplomerov rady T/D na zaznamenávanie teploty v skladoch.

Vyjadrenie k teplotným požiadavkám na zariadenia, ktoré sa využívajú na uchovávanie potravín, polotovarov a rozpracovaných pokrmov v kuchyni MO SR, písomné upozornenia na nedostatky, ak vykazujú zariadenia nevyhovujúce hodnoty / teploty/ pre skladovanie jednotlivých druhov potravín v súlade s požiadavkami platnej legislatívy SR, Zákona NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, Potravinového kódexu SR a platnej legislatívy EÚ, Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady EÚ (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín.

Kontrolu teploty požadujeme cez SMS / upozornenia/ na vybrané mobilné telefóny pri každej nevyhovujúcej teplote chladiacich a mraziacich zariadení cez bránu napr. Telekom. Prehľad teplotných záznamov jednotlivých chladiacich a mraziacich zariadení získaných z meraní on-line monitoringu zasielať denne vedúcemu stravovacieho zariadenia do počítača.

Zoznam jednotlivých zariadení v stravovacej prevádzke

Chladený sklad nápojov – box	max +15 st. C
Chladený sklad mäsa – box	max +7 st. C
Chladený sklad ovocia a zeleniny – box	max +8st. C
Chladený sklad vajec- box	max+5 - +18st. C
Chladený sklad mäsových výrobkov	max+5st. C
Chladnička mliečnych výrobkov príručná	max+8st. C
Chladnička príručná	max +8st. C
Mrazený sklad mäsa a hydiny – box	min -18st. C
Mrazený sklad zeleniny č. 1	min-18st. C
Mrazený sklad zeleniny č. 2	min-18st. C
Mrazený sklad zeleniny č. 3	min-18st. C
Mrazený sklad hydiny	min-18st. C
Mrazený sklad príručný	min-18st. C
Mrazený sklad	min-18st. C
Mrazený sklad rýb	min-18st. C
Mrazený sklad polotovarov z cesta	min-18st. C
Chladený sklad vajec príručný v SS	rozmedzie+5+18st.
Chladený sklad zeleniny a ovocia príručný v SS	max+8st. C
Chladený sklad mliečnych výrobkov príručný v SS	max+8st. C

Mraznička na mäso na ČP zeleniny	min-18st. C
Mrazený sklad rýb príručný v SS	min-18st. C
Mraznička na ČP zeleniny príručná	min-18st. C
Chladnička na ovocie a zeleninu na TK	max+8st. C
Chladnička na rozpracované pokrmv na TK	max+8st. C
Chladnička na TK príručná	max+8st. C
Chladnička na SK	max+4st. C
Mraznička na ČP zeleniny	min.-18st.C
Chladený sklad ovocia a zeleniny príručný v SS – box	rozmedzie -10 - +10

- 1. Audit stravovacej prevádzky s výstupnou správou.** Audit spočíva v kontrole stravovacej prevádzky s ohľadom na dodržiavanie zásad správnej hygienickej a výrobnjej praxe (SHVP) a plánu HACCP. Výstupom z auditu bude písomná správa.

Obsah správy:

Stav prevádzky, legislatíva, všeobecné informácie, výroba pokrmov, zhodnotenie podmienok a zistené skutočnosti, príjem potravín, manipulačný výťah, centrálné skladové hospodárstvo, skladové hospodárstvo príručné, chladiace/mraziace zariadenia vo výrobnjej časti, hrubé skladovanie potravín, čisté prípravovne potravín, centrálné výrobnne pokrmov, teplá kuchyňa, studená kuchyňa, minútková príprava, výdaj pokrmov, expedícia a výdaj pokrmov v Dukelských kasárňach, skladovanie a likvidácia odpadu, zamestnanci v prevádzke, sanitácia prevádzky a celkové zhodnotenie prevádzky podľa Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z., zákona NR SR č. 355/2007. Nariadenia č.852/2004 o sledovaní fyzikálnych veličín vo všetkých skladoch a fáz výrobného diagramu- príprava potravín, výroba a výdaj.

- 2. Aktualizáciu a overenie zavedených systémov.** Prevádzkový poriadok a zásady SHVP, Plánu HACCP a metrologického programu, v súlade s platnou legislatívou
- 3. Profylaktickú prehliadku a údržbu automatického monitoringu.** Služba spočíva v kontrole správnej funkčnosti komponentov monitoringu, kontrole funkčnosti programového vybavenia, upgrade softwaru pre monitoring - Hasap Gastro, Qi Mon a Qi Mon Web, preventívnom zálohovaní údajov, uvedením SMS brány do prevádzky. Profylaktická prehliadka a údržba automatického monitoringu sa bude uskutočňovať na základe vopred dohodnutého termínu 1x za rok. Výstupom z profylaktickej prehliadky a údržby automatického monitoringu bude písomná správa.
- 4. Školenie zamestnancov stravovacej prevádzky** bude vykonávané v dohodnutom rozsahu a v termíne na základe vystavenej objednávky objednávateľom.
- 5. Servisné zásahy** budú vykonávané podľa potreby objednávateľa v prípade vzniknutých porúch na zariadeniach alebo SW, ktoré sú predmetom poskytovaných služieb alebo budú vyplývať z písomnej správy auditu vykonaného podľa bodu 1., a budú uskutočnené na základe objednávky objednávateľa. V rámci tejto služby dodávateľ zabezpečí aj telefonické poradenské služby (konzultácie).

Ďalšie požiadavky súvisiace s predmetom zákazky

- a) dodávateľ poskytne zľavu na originálne náhradné diely zľavu 10% z cien v cenníku výrobcu,**
- b) dodávateľ v prípade zmeny SW alebo HW zabezpečí pre zodpovedných pracovníkov objednávateľa potrebné školenia a zaktualizuje prevádzkovú dokumentáciu, ktorú dodá v elektronickej forme na CD a v dvoch výtlačkoch,**
- c) dodávateľ poskytne záruku min. 24 mesiacov na vymenené alebo opravené diely a moduly ako aj na ostatné práce a služby.**