

Výzva na predkladanie ponúk

pre zákazky s nízkou hodnotou podľa ustanovenia § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „ZVO“) a podľa čl. 6 Príkazu č. 013/2018/ODDVO

1. Identifikácia verejného obstarávateľa.

Názov: Školský internát
Sídlo: Ul. J. Švermu 1736/14
IČO: 00163791
Zastúpený: Ing. Katarína Vričanová - riaditeľka
Tel.: 045/5334207, 045/5366363
e-mail: sekretariat@skinternatzv.sk

2. Názov predmetu zákazky.

Čerstvé mäso a mäsové výrobky

3. Druh zákazky.

Tovar

4. Miesto dodania predmetu zákazky.

Školský internát, Ul. J. Švermu 1736/14, 960 78 Zvolen

5. Termín dodania predmetu zákazky.

1. 9. 2020 – 31. 08. 2021 alebo do vyčerpania celkovej sumy zákazky podľa toho, ktorá skutočnosť nastane skôr

6. Predpokladaná hodnota zákazky.

43 700,- EUR bez DPH

7. Komunikácia medzi verejným obstarávateľom a záujemcami/uchádzačmi.

Obstarávateľ so záujemcami/uchádzačmi bude komunikovať e-mailom, ponuky budú doručené osobne alebo poštou.

8. Mena a ceny uvádzané v ponuke.

Ceny v ponuke budú uvedené v EUR v tvare:

Cena bez DPH:

DPH:

Cena vrátane DPH

9. Opis predmetu zákazky.

Čerstvé mäso a mäsové výrobky

Názov tovaru	predpokl. množ. v kg	Jednotková cena bez DPH	DPH	Jednot. cena s DPH	Cena za predpokl. množ. bez DPH	Cena za predpokl. množ. vrátane DPH
Kuracie prsia chladené bez kostí, kože a chrupaviek, nekrehčené, bez soli a rôznych chemických prísad.	1100				0	0

Čerstvé bravčové karé bez kosti, špeciálne upravené, zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku	1267					0	0
Čerstvé bravčové plece bez kosti, kolienka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela vykostená bez kože a kĺbových puzdier, tukové pokrytie najviac do hrúbky 1 cm	634					0	0
Čerstvé bravčové stehno bez kosti KU špeciálna, rozobraté na jednotlivé kusy - orech, šály	1267					0	0
Čerstvá bravčová pečeň, vnútorný orgán ošípanej tmavočervenej až bordovej farby, vnútro tvorí homogénna hubovitá hmota bez tuku, na povrchu sa môžu nachádzať zvyšky cievneho napájania	40					0	0
Čerstvé hovädzie pliecko bez kosti KU (býk)čerstvé hovädzie plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nižiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa	119					0	0
Čerstvé hovädzie zadné BK – stehno (býk) bez masných častí, bledočervenej farby	1426					0	0
Čerstvá hovädzia roštenka bez kosti (býk), kuchynská úprava, chudá do 3% tuku, bledočervenej farby	79					0	0
Teľacie stehno bez kosti, špeciálna KU - čerstvé špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je teľacie mäso zo stehna bez povrchového tuku, mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa rozdelené po blane na jednotlivé šály, orech a kvetovú špičku, pričom z vrchného šálu sa po blane oddelí krycí plátok a od spodného šálu sa oddelí korbáčik;	119					0	0
Lahôdkové karé bez kosti - údené bravčové karé bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku.	32					0	0
Šunka dusená, 87% podiel bravčového mäsa, voda cukor dusitanová sol. zmes, zmes korenín, antioxidant E301	95					0	0

Šunka dusená, porcovaná, vákuovo balená v 100g balení, 87% podiel bravčového mäsa, voda cukor dusitanová sol. zmes, zmes korenín, antioxidant E301	16				0	0
Šunková saláma, minimálne 70% podiel mäsa, zloženie bravčové mäso, hovädzie mäso, vzhľad a farba nákroja - farba mäsoružová, drobné vzduchové dutiny a dobné kolagénne častice v spojke prípustné, konzistencia pevná, súdržná, vôňa príjemná mäsová, chuť primerane slaná a korenená,	127				0	0
Špekačky, 80-90% podiel mäsa, pitná voda, stabilizátor E451, antioxidant E316, koreniny sušená zelenina, extrakty korenín, jedlá soľ, konzervačná látka E250	228				0	0
Klobása domáca údená, 85% podiel bravčového mäsa, červená mletá paprika, rozpučený cesnak, mletá rasca, čierne korenie	40				0	0
Údená slanina bez kože, hrúbka min. 2 cm, konzervačná látka E250, jedlá soľ, pitná voda	32				0	0
Údená slanina s kožou hrúbka min. 4 cm, konzervačná látka E250, jedlá soľ, pitná voda	48				0	0
Oravská slanina, bravčový bok min 88%, pitná voda, jedlá soľ	13				0	0
Saláma suchá malokarpatská 98% podiel mäsa- zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, 0% podiel separovaného mäsa, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, na skuse výrobok vláčný až krehký.	32				0	0

Suchá trvanlivá saláma, 98% podiel mäsa, porcovaná vákuovo bal. (Malokarpatská saláma,)Saláma suchá 100% podiel mäsa-zloženie: bravčové mäso,hovädzie mäso a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrnenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, 0% podiel separovaného mäsa , c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, na skuse výrobok vláčný až krehký, porcovaná vákuovo balená, 75 g bal.	48					0	0
Údené rolované stehno 98%bravčové stehno, dus. soliaca zmes 2%	67					0	0
lahôdkové údené karé bez kosti, bravčové karé 96%, jedlá soľ, konzervačná látka E250	48					0	0
Párky, min. 73% podiel mäsa, z toho hovädzie mäso min 16, jedlá soľ, zmes prírodných korenín, konzervačná látka E250, stabilizátor bez lepku (bratislavské párky)	887					0	0
Párky, min. 73 - 85% podiel mäsa, bravčový bok, bravčové kože,pitná voda, jedlá soľ, paprika mletá sladá, paprika mletá pálivá bez lepku a laktózy (spišské párky)	887					0	0
Bravčové oškvarky - zlatistá farba, príjemná aróma po pražení	16					0	0
mäkká saláma (liptovská) 70% podiel mäsa, z toho 28% hovädzieho mäsa, 42% bravčového mäsa, bravčová slanina 23,4%, pitná voda, jedlá soľ,, konzervačná látka E250	61					0	0
Jaternice, min. podiel mäsa 52%, pitná voda jačmenné krúpy, cibuľa, cesnak, jedlá soľ, koreniny	60					0	0
Pečeňový syr minimálny podiel mäsa a bravč. pečene je min. 54%, pitná voda, jedlá soľ, koreniny	100					0	0
Bravčová masť 0-1kg bal.	30					0	0
spolu						0	0

10. Rozdelenie zákazky na časti.

Zákazku nie je možné rozdeliť

11. Podmienky účasti a doklady a dokumenty na preukázanie ich splnenia.

Uchádzač predloží doklad o oprávnení podnikat' v predmete zákazky a čestné vyhlásenie podľa § 32 ods.1, písm. f (v prílohe výzvy)

12. Kritérium na vyhodnotenie ponúk.

Kritériom je najnižšia celková cena na celý predmet zákazky

13. Obchodné podmienky.

Obstarávateľ neposkytuje preddavok, lehota splatnosti faktúry je 30 dní od doručenia faktúry

14. Obsah ponuky.

a) Návrh na plnenia kritéria – cenová ponuka v tvare:

Druh tovaru	predpokladné množstvo v kg	Jednotk. cena bez DPH	DPH	Jednot. cena s DPH	cena za predpokl. množstvo bez DPH	cena za predpokl. množstvo s DPH
-------------	----------------------------	-----------------------	-----	--------------------	------------------------------------	----------------------------------

za všetky druhy „čerstvého mäsa a mäsových výrobkov“. Cena za predpokladané množstvo bez DPH a cena za predpokladané množstvo s DPH musí byť uvedená za všetky druhy čerstvého mäsa a mäsových výrobkov spolu. Návrh na plnenie kritéria musí obsahovať dátum, podpis osoby oprávnenej konať za dodávateľa a pečiatku.

b) Doklad o oprávnení podnikat' v predmete zákazky – fotokópiu

c) Čestné prehlásenie podľa §-u 32 ods. 1 písm. f

d) Podpísaný návrh zmluvy

15. Spôsob predloženia ponuky.

Ponuka bude doručená poštou na adresu: Školský internát, Ul. J. Švermu 1736/14, 960 78 Zvolen do 24. 08. 2020, osobne na sekretariát Školského internátu do 24. 08. 2020 do 14.00 hod alebo e-mailom na adresu: ekonom@skinternatzv.sk do 24. 8. 2020.

V prípade doručenia poštou alebo osobne bude obal ponuky označený heslom:

„Zákazka s nízkou hodnotou – čerstvé mäso a mäsové výrobky – neotvárať“

16. Lehota na predkladanie ponúk.

Uchádzači predložia ponuku do 24. 8. 2020, v prípade osobného doručenia do 24.8. 2020 do 14.00 hod.

17. Lehota a spôsob oznámenia o výsledku postupu zadávania zákazky uchádzačom.

Výsledok postupu zadávania zákazky bude uchádzačom oznámený e-mailom do 31. 08. 2020 .

18. Ďalšie (doplňujúce) informácie.

Obhliadka priestorov nie je nutná

19. Prílohy.

Návrh na plnenie kritéria – cenová ponuka

Návrh zmluvy

Čestné prehlásenie podľa §-u 32 ods. 1 písm. f

Vypracovala: Ing. Katarína Kulfanová
Vo Zvolene, dňa 04. 08. 2020

Ing. Katarína Vričanová
riaditeľka Školského internátu Zvolen