

# VÝZVA NA PREDKLADANIE CENOVÝCH PONÚK

zákazka na dodanie tovaru

podľa § 117 zákona NR SR č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní  
a o zmene a doplnení niektorých zákonov v z. n. p.  
(ďalej len ako „ZVO“)

## 1. Identifikácia verejného obstarávateľa:

**Verejný obstarávateľ v zmysle § 7, ods. 1, písm. d) ZVO**

Názov: „CLEMENTIA“, Zariadenie sociálnych služieb Kovarce  
Sídlo: SNP 11, 956 15 Kovarce  
Štatutárny zástupca: Ing. Štefan Kerek  
IČO: 00356891  
DIČ: 2021248625  
Tel.: 038/53612 37  
E-mail: stefan.kerek@clementiazss.sk  
Internetová stránka: www.clementiazss.sk  
Bankové spojenie: Štátna pokladnica Bratislava  
Číslo účtu: SK6481800000007000307151

## Kontaktná osoba vo veciach zákazky:

Mgr. Katarína Macková

Tel.: 038/53612 39

Email: stefan.kerek@clementiazss.sk

## 2. Miesto predloženia/doručenia ponuky:

„CLEMENTIA“, ZSS Kovarce, SNP 11, 956 15 Kovarce

## 3. Predmet obstarávania: Hydina a hydinové výrobky

## 4. Typ zmluvy, ktorá bude výsledkom verejného obstarávania: Rámcová dohoda

## 5. Opis predmetu zákazky (predmetu obstarávania):

Verejný obstarávateľ vyhlasuje zákazku s nízkou hodnotou, ktorej predmetom je nákup a dodanie potravinových výrobkov predpokladanom množstve podľa priloženej tabuľky. Uchádzač musí predložiť ponuku na celý predmet zákazky v požadovanom rozsahu a kvalite. Uchádzač môže predložiť iba jednu ponuku.

## 6. Predpokladaná hodnota zákazky: 41 607,00 bez DPH

## 7. Miesto dodania predmetu zákazky: „CLEMENTIA“, SNP 11, 956 15 Kovarce

## 8. Lehoty na dodanie alebo dokončenie predmetu zákazky alebo trvanie zmluvy: Rámcová dohoda bude uzatvorená na 24 mesiacov.

## 9. Lehota na predloženie ponuky: 17.12.2021 do 10:00 hod.

## 10. Spôsob predloženia ponuky: poštou alebo osobne, alebo elektronicky

## 11. Kritériá na vyhodnotenie ponúk s pravidlami ich uplatnenia a spôsob hodnotenia ponúk: najnižšia cena

## 12. Pokyny na zostavenie ponuky:

Požadujeme, aby ponuka obsahovala požadované doklady a údaje:

*Identifikačné údaje uchádzača: (meno a sídlo uchádzača, IČO, DIČ, telefón, fax, e-mail, webová stránka, bankové spojenie, č. účtu)*

Ponuky spolu s požadovanými dokladmi je potrebné doručiť v zalepenej obálke s heslom: „Hydina a hydinové výrobky“ a s nápisom **NEOTVÁRÁŤ!**

## 13. Otváranie ponúk: 17.12.2021 o 13:00 hod.

## 14. Ďalšie informácie verejného obstarávateľa:

- od uchádzača bude verejný obstarávateľ požadovať pred podpisom Zmluvy doklad – Čestné vyhlásenie podľa §32 ods.1 písm. f),
- po vyhodnotení cenových ponúk budú uchádzači písomne oboznámení s výsledkom vyhodnotenia,
- s úspešným uchádzačom bude uzatvorená zmluva. Návrh zmluvy je súčasťou „výzvy na predkladanie cenových ponúk“,

- ak úspešný uchádzač z akéhokoľvek dôvodu nebude súhlasiť s uzatvorením zmluvy, verejný obstarávateľ môže uzatvoriť zmluvu s ďalším uchádzačom v poradí,
- verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo neprijat' ani jednu ponuku z predložených ponúk v prípade, že predložené ponuky nebudú výhodné pre verejného obstarávateľa alebo budú v rozpore s finančnými možnosťami verejného obstarávateľa,
- všetky výdavky spojené s prípravou, predložením dokladov a predložením cenovej ponuky znáša výhradne uchádzač bez finančného nároku voči verejnému obstarávateľovi.

S úctou

13.12.2021

„CLEMENTIA“  
ZARIADENIE SOCIÁLNYCH SLUŽIEB  
956 15 KOVARCE 11

.....  
*Dátum, podpis, pečiatka*

**Prílohy:**

Príloha č. 1 – Tabuľka – predpokladané množstvo a cena tovaru

Príloha č. 2 – Vzor Zmluvy

## Príloha č. 1 k Výzve na predloženie cenovej ponuky

Názov uchádzača:

**HYDINA A HYDINOVÉ VÝROBKY**

Predpokladané množstvo a cena tovaru na 12 mesiacov a 24 mesiacov

Por. číslo	Názov tovaru	Charakteristika	M.j.	Predp. množstvo na 12 mesiacov	Cena za m.j. v € bez DPH	Cena spolu v € bez DPH	DPH 10% 20 % v €	Cena celkom v € vrátane DPH
1.	Kuracie prsia	Polovica prs. bez kostí a kože - plát, nie solené, nie masírované, max. obsah vody 5%, trieda A	kg	650		0,00	0,00	0,00
2.	Kuracie stehná	Celé, s kosťou a kožou, trieda A	kg	650		0,00	0,00	0,00
3.	Sliepka	Čistená, pitvaná, bez drobkov, kalibrované 1400-1500 g, trieda A	kg	230		0,00	0,00	0,00
4.	Kuracia pečeň	Hmotnosť 1 kusu 20 g - 50 g, čistý, lesklý povrch bez škvŕn, blán a podobne	kg	65		0,00	0,00	0,00
5.	Kačacie stehná	Celé s košou a kožou, kalibrované 260 g - 300 g, trieda A	kg	80		0,00	0,00	0,00
6.	Paštéta hydínová	Podiel kuracieho mäsa min. 30%, balenie á 125 g	kg	155		0,00	0,00	0,00
7.	Párky hydínové	Podiel kuracieho mäsa minimálne 60%	kg	680		0,00	0,00	0,00
8.	Točená kuracia saláma	Podiel kuracieho mäsa minimálne 60%	kg	120		0,00	0,00	0,00
9.	Hydínová sekáná	Podiel kuracieho mäsa minimálne 30%	kg	160		0,00	0,00	0,00
10.	Jemná hydínová saláma	Podiel kuracieho mäsa minimálne 45%	kg	620		0,00	0,00	0,00
11.	Šunka hydínová	Obsah mäsa minimálne 50%	kg	450		0,00	0,00	0,00
12.	Šunka kráľovská	Obsah mäsa minimálne 90%	kg	500		0,00	0,00	0,00
13.	Hydínová tlačienka	Minimálny podiel mäsa 60%	kg	230		0,00	0,00	0,00
14.	Pečeňový syr	Obsah hydínového mäsa 36%, kuracia pečeň 34%, bravčová slanina 2%, balený v alobale	kg	150		0,00	0,00	0,00
15.	Nárez kurací	Kuracie mäso minimálne 80%	kg	320		0,00	0,00	0,00
16.	Polievková zmes	Trieda A, zloženie: kuracie trupy s krídlami, kuracie žalúdky, kuracie krky	kg	170		0,00	0,00	0,00
17.	Morčacie prsia	Nesolené, max. obsah vody 5%, trieda A	kg	60		0,00	0,00	0,00
18.	Morčacie stehná	Celé, s kosťou a kožou, trieda A	kg	60		0,00	0,00	0,00
19.	Kura celé	Kura celé, trieda A	kg	300		0,00	0,00	0,00
20.	Jaternice hydínové	Hydínové vnútornosti 40%, ryža, bravčové mäso 9%, bravčový tuk, olej, jedlá soľ, koreniny	kg	250		0,00	0,00	0,00
Predpokladaná suma spolu na 12 mesiacov						0,00	0,00	0,00
Predpokladaná suma spolu na 24 mesiacov						0,00	0,00	0,00