

## INFORMÁCIA O VÝSLEDKU VYHODNOTENIA PONÚK

VO/08/2022/JM

v súlade s ustanovením § 55 ods. 2 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov  
(ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“)

zverejňujeme informáciu o výsledku vyhodnotenia ponúk pri zadávaní nadlimitnej zákazky – zákazka na dodanie tovaru v súlade s ustanovením v súlade s ustanovením § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní na predmet zákazky: „Mäso a mäsové výrobky“

### **Opis predmetu zákazky:**

Predmetom zákazky je dodanie tovaru, potravín, pre Psychiatrickú nemocnicu Hronovce a ďalších súvisiacich služieb pre potreby verejného obstarávateľa.

## ŠPECIFIKÁCIA PREDMETU ZÁKAZKY

Predmetom zákazky je dodávka potravín - **Mäso a mäsové výrobky**, ako: bravčové plece, bravčové stehno, bravčové karé, bravčová krkovička, bravčový bôčik, bravčové kosti, bravčová pečeň, hovädzie zadné, hovädzie predné, bravčové koleno, bravčová masť, bravčová klobása, párky, špekáčky, salámy rôzne druhy, šunka rôzne druhy, debrecínska pečienka, tlačienka, údená krkovička, údená slanina, pečeňový syr, oravská slanina, oškvarky, jaternice, údené koleno, šunková pena a ďalšie.

**Podrobná špecifikácia je uvedená v prílohe k časti B.1 OPIS PREDMETU ZÁKAZKY týchto súťažných podkladov.**

## TECHNICKÉ POŽIADAVKY VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA

- 1.1 Predmet zákazky musí spĺňať všetky zákonom stanovené normy pre daný predmet zákazky, musí byť prvej akostnej triedy a musí spĺňať všetky požiadavky na zdravotne nezávadný tovar.
- 1.2 Minimálne požiadavky predmetu zákazky:

- a) Dodávané všeobecné potraviny nesmú javiť znaky vlhkosti či porušenia obalu.
- b) Verejný obstarávateľ pri realizácii jednotlivých dodávok uchádzačom bude vykonávať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parameter čerstvosti (overením aký čas zostáva do dátumu spotreby, resp. minimálnej trvanlivosti). Tovar bude preberať na základe senzorickej analýzy (na základe zmyslového posúdenia farby, vône tovaru). Ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodávaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie a bude to považovať za hrubé porušenie dohody.

## **SÚVISIACE SLUŽBY**

- 2.1 Zabezpečenie dopravy, čím sa rozumie doprava tovaru do miesta plnenia určeného verejným obstarávateľom najneskôr do 24 hodín od doručenia objednávky.
- 2.2 Zabezpečenie vykládky, čím sa rozumie vyloženie dodaného tovaru na určené miesto v objekte pracoviska verejného obstarávateľa.

## **MNOŽSTVO A ROZSAH PREDMETU ZÁKAZKY**

- 3.1 Predpokladané množstvo a rozsah predmetu zákazky je uvedené v prílohe tejto časti súťažných podkladov.
- 3.2 Konkrétne položky predmetu zákazky budú vždy špecifikované v samostatnej písomnej objednávke na dodanie niektorej z položiek predmetu zákazky uvedenej v Prílohe č. 1 – „Ocenená špecifikácia predmetu zákazky rámcovej dohody“ k návrhu obchodných podmienok. V samostatnej objednávke vystavenej kupujúcim v súlade s rámcovou dohodou sa určí druh predmetu zákazky, množstvo, miesto plnenia a cena, ktorá bude stanovená v súlade s Prílohou č.1 k návrhu obchodných podmienok uchádzača.
- 3.3 Špecifikácia predmetu zákazky je uvedená v Prílohe č. 1 k tejto časti súťažných podkladov. Celkovú cenu bude predstavovať celková cena za všetky položky predmetu zákazky uvedená v Prílohe č. 1 k návrhu obchodných podmienok uchádzača. Verejný obstarávateľ obstaráva mäso a mäsové výrobky za podmienok určených v týchto súťažných podkladoch a v súlade s legislatívou EÚ.

## **SPÔSOB PLNENIA PREDMETU ZÁKAZKY**

- 4.1 Uchádzač na základe požiadavky verejného obstarávateľa ponúkne konkrétny výrobok minimálne s vlastnosťami požadovanými verejným obstarávateľom s uvedením obchodného názvu konkrétneho tovaru. Uchádzač ponúkne tovary, ktoré sú v súlade so

slovenskou technickou normou, ktorou sa prevzala európska norma, s európskym technickým osvedčením, so spoločnou technickou špecifikáciou, s medzinárodnou normou alebo s technickým referenčným systémom zavedeným európskou normalizačnou organizáciou, ak táto norma obsahuje aj výkonnostné a funkčné požiadavky určené verejným obstarávateľom; uchádzač vo svojej ponuke preukáže vrátane dôkazov, že ponúkané tovary spĺňajúce príslušnú normu zároveň spĺňajú výkonnostné a funkčné požiadavky určené verejným obstarávateľom.

- 4.2 Ak sa v technickej špecifikácii jednotlivých položiek predmetu zákazky uvedených v prílohách k tejto časti súťažných podkladov alebo na inom mieste v súťažných podkladoch uvádza odkaz na konkrétneho výrobcu, výrobný postup, značku, patent alebo typ, uchádzačom sa umožňuje použiť výrobky, materiály alebo zariadenia, ktoré sú „ekvivalentné“ s uvedeným názvom alebo výrobcom.
- 4.3 V prípade ak uchádzač nedokáže v čase objednávky dodať verejnemu obstarávateľovi požadované balenie niektorej z položiek predmetu zákazky uvedených v Prílohe č. 1 k tejto časti súťažných podkladov, môže požadované balenie nahradiť možným prípustným balením maximálne  $\pm 20\%$  z pôvodného balenia, pričom cena za možné prípustné balenie bude vypočítaná z ceny za mernú jednotku príslušnej položky predmetu zákazky uvedenej v Prílohe č. 1 časti B.2 Obchodné podmienky dodania predmetu zákazky.

**PRÍLOHA K OPISU PREDMETU ZÁKAZKY  
MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY**

P. č.	Názov tovaru	MJ	Predpokladané množstvo za 12 mesiacov	Sadzba DPH v %
1	Bravčové plece bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	9200,00	10
2	Bravčové stehno bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	2600,00	10
3	Bravčové karé s kosťou - čerstvé bravčové mäso chladené s kosťou, kuchynsky upravené	kg	400,00	10
4	Bravčové karé bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	2600,00	10
5	Bravčová krkovička s kosťou - čerstvé bravčové mäso chladené s kosťou, kuchynsky upravené	kg	150,00	10
6	Bravčová krkovička bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	1500,00	10

7	Bravčový bôčik - čerstvé bravčové mäso chladené, kuchynsky upravené bez kostí a bez kože	kg	500,00	10
8	Bravčové kosti - čerstvé bravčové kosti chladené	kg	500,00	10
9	Bravčová pečeň - čerstvá bravčová pečeň chladená	kg	400,00	20
10	Hovädzie zadné bez kosti - čerstvé hovädzie mäso, chladené, kuchynsky upravené bez kosti, bez masných častí, bledočervenej farby	kg	150,00	10
11	Hovädzie predné bez kosti - čerstvé hovädzie mäso, chladené, kuchynsky upravené bez kosti, bledočervenej farby	kg	100,00	10
12	Bravčové koleno vrchné surové	kg	100,00	10
13	Bravčová masť	kg	400,00	20
14	Bravčová domáca klobása - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Množstvo mäsa vo výrobku najmenej 60 % v hmotnosti, množstvo tuku vo výrobku najviac 40 % v hmotnosti - Kalibrované	kg	1500,00	20
15	Obyčajné párky - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Chuť primerane slaná, po ohriatí výrobok šťavnatý. Pevná súdržná konzistencia. Vákuovo balené - Kalibrované	kg	500,00	20
16	Bratislavské párky - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Množstvo mäsa vo výrobku najmenej 50 % v hmotnosti, množstvo tuku vo výrobku najviac 35% v hmotnosti. Chuť primerane slaná po ohriatí výrobok šťavnatý. Povrchová farba svetlohnedá. Vákuovo balené - Kalibrované	kg	2000,00	20
17	Špekáčky - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Množstvo mäsa vo výrobku najmenej 40 % v hmotnosti, množstvo tuku vo výrobku najviac 45 % v hmotnosti. Chuť primerane slaná po ohriatí výrobok šťavnatý. Povrchová farba zlatohnedá s tmavším alebo svetlejším odtieňom. Vákuovo balené – Kalibrované	kg	600,00	20

18	Šunková saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Množstvo mäsa vo výrobku najmenej 55 % v hmotnosti, množstvo tuku vo výrobku najviac 20 % v hmotnosti. Pevná súdržná konzistencia. Chuť primerane slaná a korenená. Farba na reze mäsovo-ružová	kg	400,00	20
19	Liptovská saláma - Diétna saláma základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Množstvo mäsa vo výrobku najmenej 50 % v hmotnosti, množstvo tuku vo výrobku najviac 35 % v hmotnosti. Pevná, súdržná konzistencia. Chuť primerane slaná korenená. Farba na reze mäsovo-ružová	kg	2000,00	20
20	Strojová šunka - Dusená šunka. Pevná súdržná konzistencia. Primerane slaná	kg	100,00	20
21	Čingovská saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná pružná. Chuť primerane slaná a korenená. Farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby	kg	100,00	20
22	Strážovská saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná, súdržná. Chuť primerane slaná a korenená. Farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby	kg	100,00	20
23	Inovecká saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná, pružná. Farba rezu lesklá svetlo ružovočervenej farby	kg	60,00	20
24	Turistická saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná, pružná, súdržná. Chuť primerane slaná po koreninách	kg	50,00	20
25	Vysočina saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná, pružná. Chuť primerane slaná po koreninách. Farba na reze tmavo ružová	kg	100,00	20
26	Saláma Nitran - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pružná až tuhá	kg	100,00	20
27	Malokarpatská saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pružná až tuhá. Farba na reze červenohnedá	kg	70,00	20

28	Debrecínska pečienka - Konzistencia pevná	kg	50,00	20
29	Výberová šunka – 100g balenie, vákuovo balené	ks	3000,00	20
30	Šunková saláma – 100g balenie, vákuovo balené	ks	9000,00	20
31	Debrecínska pečienka – 100g balenie, vákuovo balené	ks	400,00	20
32	Čingovská saláma – 100g balenie, vákuovo balené	ks	3500,00	20
33	Nitran – 100g balenie, vákuovo balené	ks	3500,00	20
34	Tlačenka – hydinová, pevná súdržná konzistencia. Primerane slaná	kg	300,00	20
35	Tlačenka - bravčová domáca tlačenka, pevná súdržná konzistencia. Chuť primerane slaná, korenená. Neúdená	kg	400,00	20
36	Údená krkovička - krkovička bez kostí vákuovo balená	kg	550,00	20
37	Údená slanina - upravená bez kože	kg	250,00	20
38	Pečeňový syr -pečeňový syr obalený slaninou zloženie: bravčová pečeň 40 %, bravčové mäso 28 %	kg	300,00	20
39	Oravská slanina - vákuovo balená	kg	400,00	20
40	Oškvarky domáce - drobné	kg	300,00	20
41	Jaternice domáce - Kalibrované	kg	400,00	20
42	Údené koleno bez kosti - vákuovo balené	kg	150,00	20
43	Šunková pena 100g	ks	3800,00	20

***Tieto položky po ocenení budú návrhom na plnenie kritérií na hodnotenie ponúk***

Predmet zákazky bude financovaný z rozpočtových prostriedkov verejného obstarávateľa v zmysle zákona č. 523/2004 Z. z. o rozpočtových pravidlách v znení neskorších predpisov (z vlastných zdrojov Psychiatrickej nemocnice Hronovce).

Do súťaže – nadlimitná zákazka bez využitia elektronického trhu na predmet: Mäso a mäsové výrobky – zákazka na dodanie tovaru, v súlade s ustanovením § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní, boli predložené tri ponuky:

P. č.	Obchodné meno a sídlo / miesto podnikania uchádzača	Dátum a čas predloženia / doručenia ponuky uchádzača	Identifikácia čísla uchádzačov pre jednotlivé časti chronologicky na základe dátumu a času predloženia ponuky
1	<b>Majster mäsiar s. r. o.</b> Svätopeterská 66 920 01 Hlohovec IČO: 46 658 181	12.07.2022 12:12:03	1.
2	<b>POZANA MEAT s. r. o.</b> Pribinova 176 960 01 Zvolen IČO: 50 909 142	14.07.2022 14:40:32	2.
3	<b>Jakub Ilavský, s. r. o.</b> Záblatská 471 911 06 Trenčín IČO: 36 326 615	18.07.2022 11:29:39	3.

Zákazka bola uverejnená verejne prístupným spôsobom v Úradnom vestníku Európskej únie 2022/S 118-334233 zo dňa 21.06.2022 a vo Vestníku verejného obstarávania číslo 142/2022, zo dňa 22.06.2022, pod značkou 30070-MST v platných zneniach.

V zmysle zákona o verejnom obstarávaní boli ponuky uchádzačov hodnotené jednokolovo. Pri hodnotení ponúk komisia na vyhodnotenie splnenia podmienok účasti a vyhodnotenie ponúk, zriadená verejným obstarávateľom v zmysle § 40 ods. 15 v spojitosti s § 51 zákona hodnotila predložené ponuky uchádzačov v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) ZVO. Komisia ďalej skonštatovala, že uchádzačmi ponúkaná najnižšia cena za obstarávaný predmet zákazky odráža súčasný vývoj cien na trhu. Ponuky uchádzačov boli teda vyhodnotené ako platné ponuky s návrhom na plnenie kritérií:



P. č.	Uchádzač	Popis	Merná jednotka	Cena spolu v EUR (bez DPH )	Výška DPH v EUR	Cena spolu v EUR (s DPH)
1.	<b>Majster mäsiar s. r. o.</b> Svätopeterská 66 920 01 Hlohovec IČO: 46 658 181	<i>Mäso a mäsové výrobky</i>	súbor	115 316,00	16 054,70	<b>131 370,70</b>
2.	<b>POZANA MEAT s. r. o.</b> Pribinova 176 960 01 Zvolen IČO: 50 909 142	<i>Mäso a mäsové výrobky</i>	súbor	107 980,00	15 667,75	<b>123 647,75</b>
3.	<b>Jakub Ilavský, s. r. o.</b> Záblatská 471 911 06 Trenčín IČO: 36 326 615	<i>Mäso a mäsové výrobky</i>	súbor	110 426,70	15 831,44	<b>126 258,14</b>

Poradie uchádzačov:

Uchádzač č.	Uchádzač	Cena s DPH	Počet bodov	Poradie
1	<b>Majster mäsiar s. r. o.</b> Svätopeterská 66 920 01 Hlohovec IČO: 46 658 181	<b>131 370,70</b>	94,12	3
2	<b>POZANA MEAT s. r. o.</b> Pribinova 176 960 01 Zvolen IČO: 50 909 142	<b>123 647,75</b>	100,00	1
3	<b>Jakub Ilavský, s. r. o.</b> Záblatská 471 911 06 Trenčín IČO: 36 326 615	<b>126 258,14</b>	97,93	2

V zmysle vyššie uvedeného v rámci vyhodnocovacieho procesu komisia konštatovala, že:

Ponuka uchádzača č. 1 dosiahla 94,12 bodov a umiestnila sa na treťom mieste.

Ponuka uchádzača č. 2 dosiahla 100,00 bodov a umiestnila sa na prvom mieste.

Ponuka uchádzača č. 3 dosiahla 97,93 bodov a umiestnila sa na druhom mieste.

Záver hodnotenia ponúk:

Komisia v rámci úvodného vyhodnotenia ponúk hodnotila predložené ponuky uchádzačov v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) ZVO, t. j. z hľadiska splnenia podmienok účasti a z hľadiska splnenia požiadaviek na predmet zákazky až po vyhodnotení ponúk na základe kritérií na

vyhodnotenie ponúk, v súlade s podmienkami uvedenými v oznámení o verejnom obstarávaní na predkladanie ponúk a v súťažných podkladoch.

Úspešným uchádzačom sa stal uchádzač č. 2, ktorého ponuka na základe vyhodnotenia ponúk podľa stanovených kritérií na vyhodnotenie ponúk dosiahla 100,00 bodov a umiestnila sa tak na prvom mieste v poradí a záverom hodnotenia komisie bolo, že uchádzač č. 2 splnil všetky podmienky účasti stanovené verejným obstarávateľom a zároveň, že ponuka uchádzača č. 2 spĺňa požiadavky verejného obstarávateľa na predmet zákazky, uvedené v oznámení o vyhlásení verejného obstarávania v platných zneniach a súťažných podkladoch. V zmysle uvedeného verejný obstarávateľ ponuku uchádzača č. 2 prijíma.

Identifikácia úspešného uchádzača:

Uchádzač č.	Uchádzač
2	<b>POZANA MEAT s. r. o.</b> Pribinova 176 960 01 Zvolen IČO: 50 909 142

Hronovce schvaľujem - ~~neschvaľujem~~

---

**MUDr. Marek ZELMAN**

riaditeľ nemocnice

Psychiatrická nemocnica Hronovce