



Psychiatrická nemocnica
Hronovce

PSYCHIATRICKÁ NEMOCNICA HRONOVCE

ul. Dr. J. Zelenyáka 65, 935 61 Hronovce

web: <http://www.pnh.sk>

VO/08-10-04/2022/JM

Zápisnica č. 4

**ZÁPISNICA Z VYHODNOTENIA PONÚK Z HĽADISKA SPLNENIA
POŽIADAVIEK VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA NA PREDMET ZÁKAZKY**

podľa ustanovenia § 53 ods. 1 a ods. 9 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“)

na predmet zákazky

Mäso a mäsové výrobky

Názov verejného obstarávateľa: Psychiatrická nemocnica Hronovce

Sídlo verejného obstarávateľa: ul. Dr. J. Zelenyáka 65, 935 61 Hronovce

Druh zákazky: Tovary

Predmet / názov zákazky: Mäso a mäsové výrobky

Druh postupu: Nadlimitná zákazka bez využitia elektronického trhu v súlade
s ustanovením § 66 ods. 7 písm. b) a nasl. zákona o verejnom obstarávaní

**Označenie vo Vestníku verejného obstarávania vedeného Úradom pre verejné
obstarávanie:** 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

Operačný program: -

Komisia na vyhodnotenie ponúk zriadená verejným obstarávateľom podľa ustanovenia § 40
ods. 15 a § 51 ods. 1 zákona o verejnom obstarávaní proces vyhodnotenia realizovala
v zložení:

a. Predseda komisie s právom vyhodnocovať ponuky:

Bc. Zuzana LEHOTSKÁ

vedúca stravovacej prevádzky

Psychiatrická nemocnica Hronovce

b. Členovia komisie s právom vyhodnocovať ponuky:

Ing. Martin PIESECKÝ, MBA

námestník pre HTČ

Psychiatrická nemocnica Hronovce

Bc. Klaudia TARTOTTOVÁ

zástupkyňa vedúcej stravovacej prevádzky

Psychiatrická nemocnica Hronovce

Ing. Martina MOLNÁROVÁ

vedúca útvaru starostlivosti o THP manažment, mzdová účtovníčka

Psychiatrická nemocnica Hronovce

Ing. Monika FÓTHYOVÁ

vedúca učtárne

Psychiatrická nemocnica Hronovce

c. Členovia komisie bez práva vyhodnocovať ponuky:

Mgr. Ján MALÍK

osoba zodpovedná za proces VO

RV ACQUISTION s. r. o.

(ďalej len „Komisia“).

Verejné otváranie ponúk sa uskutočnilo dňa 18.07.2022 o 13:00 hod. na adrese: Psychiatrická nemocnica Hronovce, ul. Dr. J. Zelenyáka 65, 935 61 Hronovce, Slovenská republika.

Verejné otváranie ponúk nadlimitnej zákazky na predmet: Mäso a mäsové výrobky - nadlimitná zákazka bez využitia elektronického trhoviska na dodanie tovarov postupom podľa § 66 ods. 7 písm. b) a nasl. Zákona o verejnom obstarávaní. 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.

POŽIADAVKA VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA NA PREDMET ZÁKAZKY:

Verejný obstarávateľ v Kapitole B.1 Opis predmetu zákazky o. i. požadoval nasledovné minimálne požiadavky (špecifikácie / parametre) verejného obstarávateľa na predmet 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 pečenka, 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. 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.
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 verejnému 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.



Psychiatrická nemocnica
Hronovce

PSYCHIATRICKÁ NEMOCNICA HRONOVCE

ul. Dr. J. Zelenyáka 65, 935 61 Hronovce

web: <http://www.pnh.sk>

PRÍLOHA K ČASTI B.1 OPIS PREDMETU ZÁKAZKY MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKÝ

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 pečenka - 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 pečenka – 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 – hydínová, 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

ZÁZNAM O PREDLOŽENÝCH DOKLADOCH PREUKAZUJÚCICH SPLNENIE POŽIADAVIEK VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA NA PREDMET ZÁKAZKY:

Uchádzač č. 2: **POZANA MEAT s. r. o.**

Pribinova 176

960 01 Zvolen

Vyhodnotenie ponuky uchádzača č. 1 z hľadiska splnenia požiadaviek verejného obstarávateľa na predmet zákazky:

P. č.	Názov tovaru	MJ	Predpokladané množstvo za 12 mesiacov	Jednotková cena v EUR bez DPH	Sadzba DPH v %	DPH v EUR	Jednotková cena v EUR s DPH	Celková cena v EUR bez DPH	Celková cena v EUR s DPH
1	Bravčové plece bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	9200,00	3,10 €	10	0,31 €	3,41 €	28 520,00 €	31 372,00 €
2	Bravčové stehno bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	2600,00	3,25 €	10	0,33 €	3,58 €	8 450,00 €	9 295,00 €
3	Bravčové karé s kosťou - čerstvé bravčové mäso chladené s kosťou, kuchynsky upravené	kg	400,00	3,00 €	10	0,30 €	3,30 €	1 200,00 €	1 320,00 €
4	Bravčové karé bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	2600,00	3,99 €	10	0,40 €	4,39 €	10 374,00 €	11 411,40 €

5	Bravčová krkovička s kosťou - čerstvé bravčové mäso chladené s kosťou, kuchynsky upravené	kg	150,00	3,00 €	10	0,30 €	3,30 €	450,00 €	495,00 €
6	Bravčová krkovička bez kostí - čerstvé bravčové mäso chladené bez kostí, kuchynsky upravené	kg	1500,00	3,99 €	10	0,40 €	4,39 €	5 985,00 €	6 583,50 €
7	Bravčový bôčik - čerstvé bravčové mäso chladené, kuchynsky upravené bez kostí a bez kože	kg	500,00	3,49 €	10	0,35 €	3,84 €	1 745,00 €	1 919,50 €
8	Bravčové kosti - čerstvé bravčové kosti chladené	kg	500,00	0,85 €	10	0,09 €	0,94 €	425,00 €	467,50 €
9	Bravčová pečeň - čerstvá bravčová pečeň chladená	kg	400,00	1,15 €	20	0,23 €	1,38 €	460,00 €	552,00 €
10	Hovädzie zadné bez kosti - čerstvé hovädzie mäso, chladené, kuchynsky upravené bez kosti, bez masných častí, bleďočervenej farby	kg	150,00	7,99 €	10	0,80 €	8,79 €	1 198,50 €	1 318,35 €
11	Hovädzie predné bez kosti - čerstvé hovädzie mäso, chladené, kuchynsky upravené bez kosti, bleďočervenej farby	kg	100,00	7,15 €	10	0,72 €	7,87 €	715,00 €	786,50 €
12	Bravčové koleno vrchné surové	kg	100,00	2,20 €	10	0,22 €	2,42 €	220,00 €	242,00 €
13	Bravčová masť	kg	400,00	1,99 €	20	0,40 €	2,39 €	796,00 €	955,20 €
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	3,49 €	20	0,70 €	4,19 €	5 235,00 €	6 282,00 €
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	2,49 €	20	0,50 €	2,99 €	1 245,00 €	1 494,00 €
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	2,79 €	20	0,56 €	3,35 €	5 580,00 €	6 696,00 €
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	kg	600,00	2,65 €	20	0,53 €	3,18 €	1 590,00 €	1 908,00 €

	výrobok št'avnatý. Povrchová farba zlatohnedá s tmavším alebo svetlejším odtieňom. Vákuovo balené – Kalibrované								
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	3,49 €	20	0,70 €	4,19 €	1 396,00 €	1 675,20 €
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	2,95 €	20	0,59 €	3,54 €	5 900,00 €	7 080,00 €
20	Strojová šunka - Dusená šunka. Pevná súdržná konzistencia. Primerane slaná	kg	100,00	3,60 €	20	0,72 €	4,32 €	360,00 €	432,00 €
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	4,50 €	20	0,90 €	5,40 €	450,00 €	540,00 €
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	4,50 €	20	0,90 €	5,40 €	450,00 €	540,00 €
23	Inovecká saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná, pružná. Farba rezu lesklá svetlo ružovočervenej farby	kg	60,00	4,50 €	20	0,90 €	5,40 €	270,00 €	324,00 €
24	Turistická saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pevná, pružná, súdržná. Chuť primerane slaná po koreninách	kg	50,00	4,50 €	20	0,90 €	5,40 €	225,00 €	270,00 €
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	4,50 €	20	0,90 €	5,40 €	450,00 €	540,00 €
26	Saláma Nitran - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pružná až tuhá	kg	100,00	7,25 €	20	1,45 €	8,70 €	725,00 €	870,00 €

27	Malokarpatská saláma - Základná surovina: bravčové mäso a hovädzie mäso. Konzistencia pružná až tuhá. Farba na reze červenohnedá	kg	70,00	7,25 €	20	1,45 €	8,70 €	507,50 €	609,00 €
28	Debrecínska pečenka - Konzistencia pevná	kg	50,00	4,50 €	20	0,90 €	5,40 €	225,00 €	270,00 €
29	Výberová šunka – 100g balenie, vákuovo balené	ks	3000,00	0,45 €	20	0,09 €	0,54 €	1 350,00 €	1 620,00 €
30	Šunková saláma – 100g balenie, vákuovo balené	ks	9000,00	0,45 €	20	0,09 €	0,54 €	4 050,00 €	4 860,00 €
31	Debrecínska pečenka – 100g balenie, vákuovo balené	ks	400,00	0,59 €	20	0,12 €	0,71 €	236,00 €	283,20 €
32	Čingovská saláma – 100g balenie, vákuovo balené	ks	3500,00	0,59 €	20	0,12 €	0,71 €	2 065,00 €	2 478,00 €
33	Nitran – 100g balenie, vákuovo balené	ks	3500,00	0,69 €	20	0,14 €	0,83 €	2 415,00 €	2 898,00 €
34	Tlačenka – hydinová, pevná súdržná konzistencia. Primerane slaná	kg	300,00	3,59 €	20	0,72 €	4,31 €	1 077,00 €	1 292,40 €
35	Tlačenka - bravčová domáca tlačenka, pevná súdržná konzistencia. Chuť primerane slaná, korenená. Neúdená	kg	400,00	3,49 €	20	0,70 €	4,19 €	1 396,00 €	1 675,20 €
36	Údená krkovička - krkovička bez kostí vákuovo balená	kg	550,00	4,25 €	20	0,85 €	5,10 €	2 337,50 €	2 805,00 €
37	Údená slanina - upravená bez kože	kg	250,00	2,90 €	20	0,58 €	3,48 €	725,00 €	870,00 €
38	Pečeňový syr -pečeňový syr obalený slaninou zloženie: bravčová pečeň 40 %, bravčové mäso 28 %	kg	300,00	2,99 €	20	0,60 €	3,59 €	897,00 €	1 076,40 €
39	Oravská slanina - vákuovo balená	kg	400,00	4,99 €	20	1,00 €	5,99 €	1 996,00 €	2 395,20 €
40	Oškvarky domáce - drobné	kg	300,00	3,75 €	20	0,75 €	4,50 €	1 125,00 €	1 350,00 €
41	Jaternice domáce - Kalibrované	kg	400,00	2,55 €	20	0,51 €	3,06 €	1 020,00 €	1 224,00 €
42	Údené koleno bez kosti - vákuovo balené	kg	150,00	2,89 €	20	0,58 €	3,47 €	433,50 €	520,20 €
43	Šunková pena 100g	ks	3800,00	0,45 €	20	0,09 €	0,54 €	1 710,00 €	2 052,00 €
	SPOLU							107 980,00 €	123 647,75 €

SPLNIL.

Uchádzač č. 2 predložil Čestné prehlásenie, v ktorom Ing. Lukáš Gostík, narodený 8.7.1987, trvale bytom Okružná 20, 960 01 Zvolen, ako konateľ firmy POZANA MEAT, s. r. o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen čestne prehlasuje nasledovné:

- Mäsové výrobky sa vyrábajú v prevádzkarni Mäsovýroba, Pribinova 176, Zvolen; prevádzkareň je schválená na vykonávanie danej činnosti RVPS Zvolen;
- Mäsové výrobky sa vyrábajú v súlade s platnou legislatívou podľa zásad Správnej hygienickej praxe a princípov HACCP, ktorého zavedenie je garanciou ich zdravotnej bezpečnosti;
- Mäsové výrobky sa vyrábajú na základe materiálových noriem. Materiálová norma je výrobným tajomstvom výrobcu. Pri ich zostavovaní boli rešpektované legislatívou stanovené limity / obsahy mäsa u vybraných druhov mäsových výrobkov, limity obsahu jedlej soli, PAU / benzoapyrén /. Všetky suroviny používané pri ich výrobe pochádzajú od schválených, popr. registrovaných výrobcov, ktorí garantujú zdravotnú bezpečnosť dodávaných surovín;
- Všetky vyrábané výrobky sú označené oválnou identifikačnou značkou s uvedením identifikačného čísla výrobcu;
- Kvalitatívne ukazovatele sú zahrnuté vo Vnútročných predpisoch ako aj popisoch výrobku dokumentácie HACCP;
- Prevádzkareň je pod dozorom inšpektorov RVPS Zvolen, ktorí vykonávajú v prevádzkarni periodické hygienické kontroly vo frekvencii najmenej 1x mesačne. Okrem pravidelných kontrol vykonáva RVPS aj audity hygienických podmienok prevádzkarne, metodiky ako aj vedenia potrebnej evidencie;
- Výrobca v zmysle platnej legislatívy vykonáva vlastné kontroly; plány vlastných kontrol kontroluje RVPS Zvolen. Podľa stanovených harmonogramov sa odoberajú vzorky mäsových výrobkov na mikrobiologické rozbery / najmä *Listeria monocytogenes* /; na kvalitu / množstvo mäsa, obsahu tuku, čistých svalových bielkovín /. Vykonávajú sa pravidelné kontroly účinnosti dezinfekcie, t. j. mikrobiálnej čistoty výrobného prostredia a technologických zariadení prostredníctvom sterov z prostredia a ich mikrobiologického vyšetrenia v akreditovanom laboratóriu. Súčasťou kontrol je aj preverovanie kvality používanej pitnej vody, ktorá sa pri výrobe mäsových výrobkov používa.

SPLNIL.

Uchádzač č. 2 predložil **Čestné prehlásenie**, v ktorom podpísaná MVDr. Zdenka Soukupová, narodená 24.2.1958, trvale bytom Hviezdoslavova 274/11, 965 01 Žiar nad Hronom vyhlasuje, že pre firmu POZANA MEAT s. r. o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen:

- Vypracovala dokumentáciu Správnej výrobnnej a hygienickej praxe a dokumentáciu HACCP a zabezpečuje jej vedenie;
- Vykonáva poradenskú činnosť v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov;
- Pre vykonávanie týchto činností je odborne spôsobilá – vysokoškolské vzdelanie, atestácia 2. stupňa v oblasti hygieny potravín.

SPLNIL.

Uchádzač č. 2 predložil **Čestné prehlásenie**, v ktorom Ing. Lukáš Gostík, narodený 8.7.1987, trvale bytom Okružná 20, 960 01 Zvolen, ako konateľ firmy POZANA MEAT, s. r. o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen čestne prehlasuje nasledovné:

- Dodávané bravčové a hovädzie mäso je mäso čerstvé, ktoré nepodstúpilo proces zmrazovania ani rozmrazovania;
- Dodávané mäsové výrobky majú percentuálne obsahy mäsa deklarované v technickej dokumentácii na etiketách mäsových výrobkov.

SPLNIL.

Uchádzač č. 2 predložil **Vyhlásenie o súhlase s podmienkami súťaže** v súlade s prílohou č. 3 k súťažným podkladom, v ktorom deklaruje, že:

- súhlasí s podmienkami verejného obstarávania na predmet zákazky „Mäso a mäsové výrobky“, ktoré určil verejný obstarávateľ v súťažných podkladoch,
- súhlasí s obchodnými podmienkami stanovenými verejným obstarávateľom v kapitole B2. Obchodné podmienky dodania predmetu zákazky súťažných podkladov, ktoré sú záväzné, a nebude ich jednostranne dopĺňať a upravovať,
- všetky predložené doklady a údaje uvedené v ponuke sú pravdivé a úplné,
- dáva písomný súhlas k tomu, že doklady a údaje v nich obsiahnuté, ktoré poskytuje v súvislosti s týmto verejným obstarávaním, môže verejný obstarávateľ spracovávať podľa zákona č. 18/2018 Z. z. o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- súhlasí so spracovaním poskytnutých osobných údajov v súlade Nariadením EP a R č. 2016/679 zo dňa 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov

- dáva písomný súhlas k tomu, aby kópia ponuky bola zverejnená v profile verejného obstarávateľa v súlade s § 64 ods. 1 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní,
- v súvislosti s uvedeným postupom zadávania zákazky nevyvíjal a nebude vyvíjať voči žiadnej osobe na strane verejného obstarávateľa, ktorá je alebo by mohla byť zainteresovaná v zmysle ustanovení § 23 ods. 3 ZVO akékoľvek aktivity, ktoré by mohli viesť k zvýhodneniu vlastného postavenia v súťaži, neposkytol a neposkytne akejkoľvek čo i len potenciálne zainteresovanej osobe priamo alebo nepriamo akúkoľvek finančnú alebo vecnú výhodu ako motiváciu alebo odmenu súvisiacu so zadaním tejto zákazky, bude bezodkladne informovať verejného obstarávateľa o akejkoľvek situácii, ktorá je považovaná za konflikt záujmov alebo ktorá by mohla viesť ku konfliktu záujmov kedykoľvek v priebehu procesu verejného obstarávania, poskytne verejnému obstarávateľovi v postupe tohto verejného obstarávania presné, pravdivé a úplné informácie.

Komisia konštatuje, že v zmysle vyššie uvedeného uchádzač č. 2 deklaruje splnenie požiadaviek verejného obstarávateľa na predmet zákazky stanovených v súťažných podkladoch.

SPLNIL.

Záver komisie:

Komisia konštatuje, 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.

Komisia na záver konštatuje, že z obsahu ponuky predloženej uchádzačom č. 2 posudzovala, či ktorýkoľvek z členov komisie nie je v konflikte záujmov s predmetným uchádzačom. Komisia konštatuje, že u žiadneho z členov komisie nebol identifikovaný konflikt záujmov vo vzťahu k predmetnému uchádzačovi.

Členovia komisie na vyhodnotenie ponúk, vyhlasujú, že táto zápisnica z vyhodnotenia ponúk z hľadiska splnenia požiadaviek verejného obstarávateľa na predmet zákazky, čo potvrdzujú svojim podpisom na prezenčnej listine z vyhodnotenia ponúk z hľadiska splnenia požiadaviek verejného obstarávateľa na predmet zákazky, ktorá tvorí neoddeliteľnú prílohu tejto zápisnice.

Komisia		Meno	Podpis
1	Predseda komisie s právom vyhodnocovať ponuku	Bc. Zuzana LEHOTSKÁ	
2	Člen komisie s právom vyhodnocovať ponuku	Ing. Martin PIESECKÝ, MBA	
3	Člen komisie s právom vyhodnocovať ponuku	Bc. Klaudia TARTOTTOVÁ	
4	Člen komisie s právom vyhodnocovať ponuku	Ing. Martina MOLNÁROVÁ	
5	Člen komisie s právom vyhodnocovať ponuku	Ing. Monika FÓTHYOVÁ	
6	Člen komisie bez práva vyhodnocovať ponuku	Mgr. Ján MALÍK	

Záznam zápisnice zapísal: Mgr. Ján MALÍK
osoba zodpovedná za proces verejného obstarávania

V Hronovciach, dňa 19.07.2022

- Zápisnica ukončená -

Prílohy:

Príloha č. 1 Prezenčná listina z vyhodnotenia ponúk z hľadiska splnenia požiadaviek verejného obstarávateľa na predmet zákazky – originál