

Ústav na výkon trestu odňatia slobody a Ústav na výkon väzby
Gucmanová 19/670, 920 41 Leopoldov

V Leopoldove 11.12.2013

Zápisnica

z úvodného vyhodnotenia ponúk (§ 42 ods. 8 zákona 25/2006 Z.z.) podlimitnej zákazky na
obstaranie bravčového mäsa pred vykonaním elektronickej aukcie.

I. Komisia

predseda komisie:	pplk. Ing. Jozef Spál	
podpredseda komisie:	npor. Peter Beňuš	
člen komisie:	npor. Patrik Cícer	

II. Zoznam uchádzačov, ktorých ponuka bola vyhodnocovaná:

1. MIK, s.r.o., Hollého 1999/13, 927 05 Šaľa, IČO:34099514
2. Majster mäsiar, s.r.o., Svätopeterská 66, 920 01 Hlohovec, IČO: 46658181
3. FRANTIŠEK LUKÁČIK, Rázusová 1128/23, 920 41 Leopoldov, IČO:30048761
4. CIMBALÁK, s.r.o., Duklianska 17A/3579, 085 01 Bardejov, IČO: 36473219
5. SK-03, s.r.o., M.R. Štefánika 48/6, 022 01 Čadca, IČO: 36411019

III. Zoznam vylúčených uchádzačov s odôvodnením vylúčenia:

Nebol vylúčený žiadny uchádzač.

IV. Dôvod vylúčenia mimoriadne nízkych ponúk:

Nebol vylúčený žiadny uchádzač s neprimerane nízkou ponukou.

V. Identifikácia úspešného uchádzača pred vykonaním elektronickej aukcie:

- 1.SK-03, s.r.o., M.R. Štefánika 48/6, 022 01 Čadca, IČO: 36411019

VI. Splnenie podmienok účasti:

Uchádzači splnili podmienky účasti.

VII. Dôvody pre ktoré člen komisie odmietol podpísať zápisnicu:

Žiadny z členou komisie neodmietol podpísať zápisnicu z vyhodnotenia ponúk.

VIII. Návrhy riešenia kritéria:

1. MIK, s.r.o., Hollého 1999/13, 927 05 Šaľa, IČO:34099514

Č.	Položka	Cena bez DPH za MJ	DPH 20%	cena s DPH za MJ	Množstvo	MJ	Cena s DPH za množstvo
1	Bravčový bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom , bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.	2,8000	0,5600	3,3600	4500	kg	15120,0000
2	Bravčové stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	3,8000	0,7600	4,5600	5200	kg	23712,0000
3	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	3,6000	0,7200	4,3200	3000	kg	12960,0000
4	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	4,8000	0,9600	5,7600	7000	kg	40320,0000
5	Bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.	4,3000	0,8600	5,1600	3500	kg	18060,0000
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	3,1000	0,6200	3,7200	1300	kg	4836,0000
Spolu:							115 008,00

2. Majster mäsiar, s.r.o., Svätopeterská 66, 920 01 Hlohovec, IČO: 46658181

Č.	Položka	Cena bez DPH za MJ	DPH 20%	cena s DPH za MJ	Množstvo	MJ	Cena s DPH za množstvo
1	Bravčový bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom , bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.	3,2500	0,6200	3,8700	4500	kg	17415,0000

2	Bravčové stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	4,0000	0,8000	4,8000	5200	kg	24960,0000
3	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	3,7500	0,7200	4,4700	3000	kg	13410,0000
4	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	4,3500	0,8700	5,2200	7000	kg	36540,0000
5	Bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.	4,1500	0,8300	4,9800	3500	kg	17430,0000
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	2,1000	0,4200	2,5200	1300	kg	3276,0000
Spolu:							113 031,00

3. FRANTIŠEK LUKÁČIK, Rázusová 1128/23, 920 41 Leopoldov, IČO:30048761

Č.	Položka	Cena bez DPH za MJ	DPH 20%	cena s DPH za MJ	Množstvo	MJ	Cena s DPH za množstvo
1	Bravčový bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom , bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.	2,3300	0,4700	2,8000	4500	kg	12600,0000
2	Bravčové stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	3,8300	0,7700	4,6000	5200	kg	23920,0000
3	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	3,6700	0,7300	4,4000	3000	kg	13200,0000
4	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	4,9600	0,9900	5,9500	7000	kg	41650,0000

5	Bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.	4,0400	0,8100	4,8500	3500	kg	16975,0000
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	3,0100	0,6000	3,6100	1300	kg	4693,0000
Spolu:							113 038,00

4. CIMBALÁK , s.r.o., Duklianska 17A/3579, 085 01 Bardejov, IČO: 36473219

Č.	Položka	Cena bez DPH za MJ	DPH 20%	cena s DPH za MJ	Množstvo	MJ	Cena s DPH za množstvo
1	Bravčový bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom , bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.	3,1500	0,6300	3,7800	4500	kg	17010,0000
2	Bravčové stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	3,9500	0,7900	4,7400	5200	kg	24648,0000
3	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	3,4900	0,6980	4,1880	3000	kg	12564,0000
4	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	4,3700	0,8740	5,2440	7000	kg	36708,0000
5	Bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.	4,0900	0,8180	4,9080	3500	kg	17178,0000
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	3,4900	0,6980	4,1880	1300	kg	5444,4000
Spolu:							113 552,40

5. SK-03, s.r.o., M.R. Štefánika 48/6, 022 01 Čadca, IČO: 36411019

Č.	Položka	Cena bez DPH za MJ	DPH 20%	cena s DPH za MJ	Množstvo	MJ	Cena s DPH za množstvo
1	Bravčový bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom , bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.	2,5000	0,5000	3,0000	4500	kg	13500,0000

2	Bravčové stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	3,3000	0,6600	3,9600	5200	kg	20592,0000
3	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	2,9000	0,5800	3,4800	3000	kg	10440,0000
4	Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	4,3000	0,8600	5,1600	7000	kg	36120,0000
5	Bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.	3,0000	0,6000	3,6000	3500	kg	12600,0000
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	2,5000	0,5000	3,0000	1300	kg	3900,0000
Spolu:							97 152,00

Na základe úvodného výsledku vyhodnotenia ponúk a splnenia podmienok účasti, budú uchádzači vyzvaní na predkladanie nových cien upravených smerom nadol v druhej etape zákazky-elektronickej aukcie.

Vypracoval:
 npor. Peter Beňuš
 odborne spôsobilá osoba pre verejné obstarávanie

Schvaľuje:.....
 plk. Mgr. Vladimír Mužík
 riaditeľ

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2

1,2