



Banskobystrický samosprávny kraj

Príloha č. 1 Výzvy Špecifikácia položiek a požiadaviek

Obchodné meno uchádzača:

Limas s.r.o

Sídlo uchádzača:

Obchodná 1667, Krupina, 96301

IČO:

48294454

Právna forma:

s.r.o

e-mail:

limas.stro@gmail.com

telefonický kontakt:

0948 008 790

Školská jedáleň ako súčasť Školského internátu

Položky	Minimálne požiadavky na jednotlivé položky	Predpokladané odobraté množstvo počas trvania účinnosti zmluvy	MJ	Cena v EUR za MJ bez DPH	Cena v EUR za predpokladané množstvo bez DPH	Sadzba DPH v % (v bunke uviesť len číslo 10,20 a pod.)	Cena v EUR za predpokladané množstvo s DPH
MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY							
Kuracie prsia chladené	bez kostí, kože, tuku a chrupaviek, nekrahčené, bez soli a rôznych chemických prísad, bal. 500-1000g	1500,00	kg	4,7	7050	10	7755
Čerstvá bravčová pečeň	vnútorný orgán ošipanej tmavočervenej až bordovej farby, vnútro tvorí homogénna hubovitá hmota bez tuku, na povrchu sa môžu nachádzať zvyšky cievného napájania	65,00	kg	1,5	97,5	20	117
Čerstvé hovädzie plecko bez kosti	KU (byk)čerstvé hovädzie plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nížiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa	119,00	kg	7,2	856,8	10	942,48
Čerstvé hovädzie plecko bez kosti	stehno (mladý byk) bez mastných častí, bledočervenej farby, kuchynsky upravené, dolný šál	1426,00	kg	7,9	11265,4	10	12391,94

Čerstvá hovädzia roštenka bez kosti (byk)	Kuchynská úprava, chudá do 3% tuku, bledočervenej farby	237,00	kg	10,5	2488,5	10	2737,35
Telacie stehno bez kosti	špeciálna KU - čerstvé špeciálne upravené telacie mäso zo stehna je telacie 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;	350,00	kg	11	3850	10	4235
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.	178,00	kg	6	1068	20	1281,6
Šunka dusená	87% podiel bravčového mäsa, voda cukor dusitanová sol. zmes, zmes korenín, antioxidant E301	320,00	kg	4,5	1440	20	1728
Šunka dusená	porcovaná, vakuovo balená v 100g balení, 87% podiel bravčového mäsa, voda cukor dusitanová sol. zmes, zmes korenín, antioxidant E301	198,00	kg	7	1386	20	1663,2
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,	120,00	kg	4,2	504	20	604,8

Špekáčky	80-90% podiel mäsa, pitná voda, stabilizátor E451, antioxidant E316, koreniny sušená zelenina, extrakty korenín, jedlá soľ, konzervačná látka E250	228,00	kg	3,6	820,8	20	984,96
Klobása domáca údená	85% podiel bravčového mäsa, červená mletá paprika, rozpučený cesnak, mletá rasca, čierne korenie	100,00	kg	5	500	20	600
Údená slanina bez kože	hrúbka min. 2 cm, konzervačná látka E250, jedlá soľ, pitná voda	55,00	kg	3	165	20	198
Údená slanina s kožou	hrúbka min. 4 cm, konzervačná látka E250, jedlá soľ, pitná voda	25,00	kg	3,2	80	20	96
Oravská slanina	bravčový bok, podiel mäsa min 88%, pitná voda, jedlá soľ	176,00	kg	5,5	968	20	1161,6
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, zrnenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutínok prípustný, 0% podiel separovaného mäsa , c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanejšia, na skuse výrobok vláčný až krehký.	100,00	kg	6,5	650	20	780

Suchá trvanlivá saláma	98% podiel mäsa, porcovaná vakuovo 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 nároja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zmenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutíniek prípustný, 0% podiel separovaného mäsa , c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyrne, e) chuť – slanejšia, na skuse výrobok viáčny až krehký, porcovaná vakuovo balená, 75 g bal.	100,00	kg	9	900	20	1080
Údené rolované stehno	98%bravčové stehno, dus. soliaca zmes 2%	67,00	kg	5	335	2	341,7
lahôdkové údené karé bez kostí	bravčové karé 96%, jedlá soľ, konzervačná látka min. 73% podiel mäsa, z toho hovädzie mäso min 15%, jedlá soľ, zmes prírodných korenín, konzervačná látka E250, stabiliz. bez lepku (bratislavské párkky)	89,00	kg	5,5	489,5	20	587,4
Párky	min. 73 - 85% podiel mäsa, bravčový bok, bravčové kože, pitná voda, jedlá soľ, paprika mletá sladá, paprika mletá páľivá bez lepku a laktózy (spíšské párkky)	495,00	kg	3,6	1782	20	2138,4
Párky	min. 73 - 85% podiel mäsa, bravčový bok, bravčové kože, pitná voda, jedlá soľ, paprika mletá sladá, paprika mletá páľivá bez lepku a laktózy (spíšské párkky)	495,00	kg	4,7	2326,5	20	2791,8
Bravčové oškvarky	zlatistá farba, príjemná aróma po pražení	58,00	kg	3	174	20	208,8
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	61,00	kg	2,9	176,9	2	180,438

Jaternice	min. podiel mäsa 52%, pitná voda jačmenné krúpy, cibuľa, cesnak, jedlá soľ, koreniny	60,00	kg	3,6	216	20	259,2
Pečeňový syr	minimálny podiel mäsa a bravč.: pečeňe je min. 54%, pitná voda, jedlá soľ, koreniny	50,00	kg	4,5	225	20	270
Bravčová masť	jedlý živočíšny tuk 100% 0-1kg bal.	20,00	kg	2,3	46	20	55,2
				SPOLU BEZ DPH	39860,9	SPOLU S DPH	45189,868

Frekvencia dodávok: každý pracovný deň od 06.00-07.30 hod

Prepravné podmienky: dodžňavanie predpisov HACCP

„Predmet zákazky – produkt je v celom rozsahu opísaný tak, aby bol presne a zrozumiteľne špecifikovaný. Ak niektorý z použitých parametrov, alebo rozpisite parametrov identifikuje konkrétny typ produktu, alebo produkt konkrétneho výrobcu, verejný obstarávateľ umožňuje nahradiť takýto produkt ekvivalentným produktom pod podmienkou, že ekvivalentný produkt bude spĺňať približne rovnaké zloženia produktu, ktoré sú nevyhnutné na zabezpečenie účelu, na ktoré sú uvedené produkty určené. Pri produktoch konkrétnej značky, môže uchádzač predložiť aj ekvivalenty inej značky v rovnakej alebo vyššej kvalite.“

Dodávateľ je pri dodávke tovaru zaviazaný dodžňavať hygienické zásady, normy a predpisy na prepravu, skladovanie a manipuláciu s predmetom zákazky v zmysle platnej legislatívy. Dodávateľ sa zaväzuje odberateľovi znížiť jednotkové ceny kedykoľvek počas trvania zmluvy, a to v prípade zavedenia tzv. akciových cien tovaru na trhu, alebo pri celoplošnom znížení cien jednotlivých druhov potravín. Tovar musí byť dodaný v požadovanej akosti a kvalite v zmysle zákona o potravinách, potravinovom kódexe a platných legislatívnych požiadavkách pre tieto tovary.

Jednotková cena tovaru musí byť dodžňaná bez ohľadu na veľkosť balenia.

Uvedené množstvo tovaru je orientačné a nie je pre OVZP záväzná.

Uchádzač vyhlasuje, že * JE plátcetom DPH

V Krupine, dňa 11.08.2023
