

Stredná odborná škola agrotechnických a gastronómických služieb - Agrártechnikai és Gastronómiai Szolgáltatási Szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51. Pribenik

Príloha č. 1 Špecifikácia položiek a požiadaviek

Obchodné meno uchádzača: CIMBAČUK, s. r. o.
 Sídlo uchádzača: Duklianska 17A/3579, 085 01 Bardejov
 IČO: 36 473 219
 Právna forma: s. r. o.
 e-mail: office@cimbacuk.sk, objednavky@cimbacuk.sk
 telefonický kontakt: 054/3700001, 0904 656 498, 0907 901 384

Položky	Minimálne požiadavky na jednotlivé položky	Špecifikácia ponúkaného tovaru - opis uchádzačom ponúknutého výrobku	Kontaktný/Obchodný názov uchádzačom ponúknutého výrobku	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
Chladené mäsové výrobky									
1. Salsma suchá	Bravčové mäso 69%, hovädzie mäso 27%, bravčová slanina. Salsma je na povrchu hnedočervená, s presvetlajúcim znením suroviny. Bez je ľahký s výraznou mazačkou chudých a tučných častí. Vôňa je príjemná, aromatica po koreninách a dyme. Chuť je silná, výrazne korenená.	vypni uchádzač	Makotarpatské salsma	10	kg	5,99	59,90	19	71,28
2. Dusená šunka bravčová	Zloženie: bravčové stehno 92 %	vypni uchádzač	Predostá šunka	20	kg	6,19	123,80	19	147,32
3. Údené stehno	77 % mäsa - tepelne spracovaný mäsový výrobok z nasolených celých kusov mäsa bez kostí a vyúdené horúcim dymom	vypni uchádzač	Moravské mäso	10	kg	5,69	58,90	19	70,09
4. Údené lahôtkové karé bez kostí		vypni uchádzač	Údené lahôtkové karé	10	kg	4,79	47,90	19	57,00
5. Súšená šunka bez kostí a kože		vypni uchádzač	Farmárske súšené karé	2	kg	7,49	14,98	19	17,83
6. Slanina na pečenie údená	Špeciálna úprava bravčového boku bez kostí. Zaučená a tepelne opracovaná. Zloženie: bravčový bok bez kostí špeciálnej úpravy	vypni uchádzač	Chlupatská slanina	5	kg	5,89	29,45	19	35,05
7. Bravčové koleno zadné údené bez kostí	Zaučené do špeciálnej farby. Údený kus bravčového zadného kolena je vysolný dusťanovou soľacou zmesou a zbavený štetin. Chuť je príjemne slaná s vôňou údeného mäsa. Zloženie: bravčové zadné koleno špeciálnej úpravy	vypni uchádzač	Plinické koleno	10	kg	5,89	58,90	19	70,09
8. Klobása na pečenie	Vhodná na opečenie na prírodnom ohni alebo panvici. Má príjemnú, jemne pikantnú chuť. Zloženie: hovädie mäso, bravčové mäso a prírodné koreniny	vypni uchádzač	Zoily klobása	10	kg	4,4	44,00	19	52,36

9.	Klobása suchá	Na povrchu červenohnedá farba, rez so stopami po paprike s nepravidelnou mrazikou chudých a tukných zŕn. Vôňa a chuť výrobku je príjemná, výraznejšia po paprike, korenená. Zloženie: bravčové mäso a koreniny	vyplni uchádzač	Cimbálik klobása	5	kg	5,19	25,95	19	30,88
10.	Páčky	Zloženie: bravčové a hovädzie mäso min. 82 %	vyplni uchádzač	Spíske páčky	15	kg	5,99	89,85	19	106,92
11.	Údené bravčové pľece b.k.		vyplni uchádzač	Zbojnícke pľece	5	kg	5,19	25,95	19	30,88
12.	Údená bravčová krkovička b.k.		vyplni uchádzač	Údená krkovička	5	kg	5,19	25,95	19	30,88
13.	Bravčový bôčik bez kostí		vyplni uchádzač	Bravčový bok bez kostí	10	kg	4,6	46,00	5	48,30
14.	Bravčová pečeň		vyplni uchádzač	Brav. Pečeň	5	kg	1,6	8,00	19	9,52
15.	Bravčová koža		vyplni uchádzač	Brav. koža	5	kg	1,25	6,25	19	7,44
16.	Bravčové črevá	25 m = 1 ks	vyplni uchádzač	Brav.črevá, 1kus-20m	5	ks	1,45	7,25	19	8,63
17.	Bravčové nôžky		vyplni uchádzač	Brav.paprčky	5	kg	0,49	2,45	19	2,92
18.	Bravčové pľúca		vyplni uchádzač	Brav.pľúca	5	kg	0,9	4,50	19	5,36
19.	Bravčové srdce		vyplni uchádzač	Brav.srdce	5	kg	1,99	9,95	19	11,84
20.	Bravčová masť		vyplni uchádzač	Brav.masť	5	kg	2,5	12,50	19	14,88
21.	Bravčové oškvarky		vyplni uchádzač	Brav.oškvarky	5	kg	3,9	19,50	19	23,21
Frekvencia dodávok: 2 x do týždňa v pracovných dňoch od 7.00 - 14.00 hod.					SPOLU BEZ DPH		721,93	SPOLU S DPH		852,66

„Predmet záležitostí – produkt je v celom rozsahu opísaný tak, aby bol presne a zrozumiteľne špecifikovaný. Ak niektorý z použitých parametrov, alebo rozpis parametrov identifikuje konkrétny typ produktu, alebo príslušný konkrétny výrobca, verejný obstarávateľ umožňuje Uodávateľ je pri dodávke tovaru zaviazaný dodržiavať hygienické zásady, normy a predpisy na prepravu, skladovanie a manipuláciu s predmetom záležitostí; Uodávateľ sa zaviazuje odberateľovi, inštitúcií, ktoré majú záujem o kúpu tovaru, a to v prípade zverejnenia tv, akciových cien tovaru na trhu, alebo pri celokúpnom znížení cien jednotlivých druhov potravín. Tovar musí byť dodaný v požadovanej akcii a kvalite v zmysle zákona o potravinách, porovnávom kódexe a ostatných legislatívnych nariadeniach pre tieto jednotlivé kategórie tovaru musí byť dodržaný bez ohľadu na veľkosť balenia.

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

Uchádzač vyhlasuje, že je platičom DPH

V Bardejove, dňa 3. 2. 2025
[uviesť miesto a dátum podpisu]

Juraj Cimbalík, konateľ