

Záznam

zo zadávania zákazky s nízkou hodnotou podľa ustanovenia § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „ZVO“) a podľa čl. 6 Príkazu č. 013/2018/ODDFIVO

1. Identifikácia verejného obstarávateľa.

Názov: Stredná odborná škola drevárska
Sídlo: Lučenecká cesta 2193/17, 960 01 Zvolen
IČO: 37956469
Zastúpený: Ing. Pavel Laššák

2. **Názov predmetu zákazky:** Nákup čerstvého mäsa a mäsových výrobkov

3. **Predpokladaná hodnota zákazky:** 36832,00 EUR bez DPH

4. **Dátum zaslania výzvy na predkladanie ponúk:** 12.06.2019

5. **Lehota na predkladanie ponúk:** 14.06.2019 14:00h

6. **Kritérium na vyhodnotenie ponúk:** Najnižšia celková cena na predmet zákazky

Zoznam záujemcov: Limas s.r.o. Obchodná 1667, 96301 Krupina

Pozana MEAT s. r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen

RYBA Košice spol. s r.o., Južná trieda 54, 0040 01 Košice

Zoznam uchádzačov: Limas s.r.o. Obchodná 1667, 96301 Krupina

Pozana MEAT s. r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen

Ryba Košice spol. s r.o., Južná trieda 54, 040 01 Košice

Dátum otvárania a vyhodnocovania ponúk: 14.06.2019 14:30h

7. **Zápis z vyhodnotenia splnenia podmienok účasti a požiadaviek na predmet zákazky:** Limas s.r.o. Obchodná 1667, 96301 Krupina splnil podmienky súťaže

Pozana MEAT s. r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen splnil podmienky súťaže

Ryba Košice spol. s r.o., Južná trieda 54, 040 01 Košice – nesplnil podmienky súťaže – ponuka bola predložená bez cien za položky v prílohe č. 1

8. **Vyhodnotenie ponúk z hľadiska plnenia kritéria a poradie uchádzačov:**

Uchádzač

1. Limas s.r.o. Obchodná 1667, 96301 Krupina

Cena bez DPH

34143,21 €

Cena s DPH

37991,80€

9. **Ďalšie (doplňujúce) informácie. Ďalšie (doplňujúce) informácie.**

Osoba zodpovedná za vyhodnotenie ponúk

Ilona Krošláková

Funkcia

ekonómka ŠI

Prílohy:

Predložené cenové ponuky,

10.


Limas s.r.o. Obchodná 1667, 96301 Krupina

Pozana MEAT s. r.o., Pribinova 176, 960 01 Zvolen

Ryba Košice spol. s r.o., Južná trieda 54, 040 01 Košice

Vypracovala: Ilona Krošláková

Dňa: 14.6.2019


Ing. Pavel Laššák
riaditeľ školy

Stredná odborná škola drevárska
Lučenecká cesta 2193/17
ZVOLEN

-3-

príloha č. 1

Opis predmetu zákazky a predpokladané množstvo

Objednávateľ: Stredná odborná škola drevárska Lučenecká cesta 2193/17 960 01 Zvolen

Dodávateľ: Limas s.r.o , Obchodná 1667 , Krupina , 96301 , Ičo 48294454 sk2120132641

Názov	Množstvo	Jednotka kg/l	DPH	Cena za jedin. s DPH	Cena za jedin. bez DPH	Celková cena bez DPH	Celková cena s DPH	Podrobné špecifikácie (voliteľné)
Bravčové karé bez kostí a tuku	900	kg	10	5,489	4,99	4491,00	4940,1	Čerstvé bravčové karé bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykosené karé zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku,
Bravčové pliecko bez kostí a kože	900	kg	10	4,345	3,95	3555,00	3910,5	Čerstvé plece bez kostí, kolenka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného teľa vykosená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a klbových puzdiar; tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,
Bravčové stehno bez kostí	1080	kg	10	5,115	4,65	5022,00	5524,2	Čerstvé bravčové stehno bez kostí, špeciálna kuchynská úprava - rozobraté na jednotlivé kusy - orech, šály
Bravčová krkovička b.k KU	50	kg	10	5,115	4,65	232,50	255,75	Čerstvá bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.
Hovädzie pliecko b.k. býk KU	300	kg	10	6,05	5,50	1650,00	1815	Čerstvé hovädzie plece bez kostí špeciálne upravené, ktorým je plece vykosené bez loja, bez nožiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,

Hovädzie zadné - stehno b.k. býk KU	900	kg	10	7.92	7.20	6480.00	7128	Čerstvé hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno rozdelené po blanách na jednotlivé šály, valec, predstehno a kvetovú špičku, ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa.
Teľacie stehno bez kosti, špeciálna KU	150	kg	10	13.2	12.00	1800.00	1980	Čerstvé špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je teľacie 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; obdobne možno špeciálne upraviť aj inú časť teľacieho mäsa.
Šunka pražská špeciál	205	kg	20	5.988	4.99	1022.95	1227.54	Zloženie: bravčová stehenná svalovina .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 90.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 10 a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm2; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné
Šunková saláma 75% podiel mäsa	60	kg	20	4.788	3.99	239.40	287.28	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 55.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 20 a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm2; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné

Špekáčky 85% podiel mäsa	110	kg	20	3,228	2,69	295,90	355,08	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 40.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 45 a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný prevázovaním; farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejšim odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku; povrch hladký alebo
Párky bratislavské 85% podielu mäsa bez sóje	210	kg	20	3,228	2,69	564,90	677,88	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 50.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 35 a) povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovočervenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych
Klobása údená 100 % podiel mäsa	120	kg	20	4,74	3,95	474,00	568,8	Zloženie: bravčové mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 60.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 40 a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnienie, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10
Údená slanina bez kože a chemických prísad	86	kg	20	3,18	2,65	227,90	273,48	Chrbtová slanina 96%, jedlá soľ
Saláma suchá Vysočina	40	kg		4,788	3,99	159,60	191,52	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso, 0% podiel separovaného mäsa a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny, b) vzhľad a farba nákroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne s veľkosťou 1 až 2 mm; ojedinele mäkké kolagénne častice a drobné

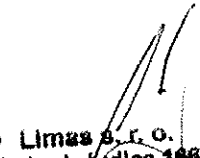
Saláma suchá malokarpatská	67	kg	20	7,188	5,99	401,33	481,596	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrnenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, 0% podiel separovaného mäsa c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická
Bravčové oškvarky	6	kg	20	5,988	4,99	29,94	35,928	
Údená krkovička bez kosti KU	17	kg	20	6,6	5,50	93,50	112,2	Údená bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upravi až na svalovinu.
Lahôdkové karé bez kosti	60	kg	20	6,6	5,50	330,00	396	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.
Bravčová pečeň	83	kg	20	1,92	1,60	132,80	159,36	Čerstvá bravčová pečeň, bez žilce
Mäkká saláma /Liptovská/	86	kg	20	2,388	1,99	171,14	205,368	
Kuracia pečeň chl	14	kg	10	2,52	2,10	29,40	35,28	Čerstvá kuracia pečeň, bez žilce
Kuracie prsia chl	1100	kg	10	4,62	4,20	4620,00	5082	nekrehčené, bez soli a rôznych chemických prísad
Saláma Honlandia	4	kg	20	4,8	4,00	16,00	19,2	
Saláma Kriván	5	kg	20	7,8	6,50	32,50	39	
Saláma Nitra	5	kg	20	7,188	5,99	29,95	35,94	
Saláma Špičák H	5	kg	20	7,8	6,50	32,50	39	
Debrecínska šunk	10	kg	20	7,08	5,90	59,00	70,8	
Morčacie prsia c	300	kg	10	7,15	6,50	1950,00	2145	nekrehčené, bez soli a chem.prísad
						34143,21	37991,8	

<p>Pri špecifikácii čerstvého mäsa som postupovala podľa Vyhlášky č. 423/2012 Z. z. Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäse jatočných zvierat</p>							<p>Pri špecifikácii mäsových výrobkov som postupovala podľa - Príloha č. 1 k vyhláške č. 83/2016 Z. z. Požiadavky na vybrané a určené mäkké mäsové výrobky 83 VYHLÁŠKA Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. januára 2016 o mäsových výrobkoch Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 písm. a) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

V Krupine

Dňa: 14.6.2019

Pečiatka a podpis dodávateľa:


 © Limas s.r.o.
 Obchodná ulica 1667
 963 01 Krupina
 IČO: 48294454
 IČ DPH: SK2120132641

Objednávateľ: Stredná odborná škola drevárska Lučenecká cesta 2193/17 960 01 Zvolen

Dodávateľ: POZANA MEAT s.r.o. Pribinova 176 960 01 Zvolen IČO 50909142 IČ DPHSK2120521458

Názov	Pribinov	Jednotka kg/l	DPH	Cena za jedm. s DPH	Cena za jedm. bez DPH	Celková cena bez DPH	Celková cena s DPH	Podrobné špecifikácie (voliteľné)
Bravčové karé bez kostí a tuku	900	kg	10	5,5	5,00	4500,00	4950	Čerstvé 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,
Bravčové pliecko bez kostí a kože	900	kg	10	4,4	4,00	3600,00	3960	Čerstvé plece bez kosti, kolienka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a kĺbových puzdier; tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,
Bravčové stehno bez kosti	1080	kg	10	4,95	4,50	4860,00	5346	Čerstvé bravčové stehno bez kosti, špeciálna kuchynská úprava - rozobraté na jednotlivé kusy - orech, šály
Bravčová krkovička b.k KU	50	kg	10	5,28	4,80	240,00	264	Čerstvá bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.
Hovädzie pliecko b.k. býk KU	300	kg	10	6,38	5,80	1740,00	1914	Čerstvé hovädzie plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nožiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,

Hovädzie zadné - stehno b.k. byk KU	900	kg	10	8,25	7,50	6750,00	7425	Čerstvé hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené stehno rozdelené po blanách na jednotlivé šály, valec, predstehno a kvetovú špičku, ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,
Teľacie stehno bez kosti, špeciálna KU	150	kg	10	11	10,00	1500,00	1650	Čerstvé špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je teľacie 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; obdobne možno špeciálne upraviť aj inú časť teľacieho mäsa.
Šunka pražská špeciál	205	kg	20	6,6	5,50	1127,50	1353	Zloženie: bravčová stehenná svalovina .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 90.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 10 a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v
Šunková saláma 75% podiel mäsa	60	kg	20	5,4	4,50	270,00	324	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 55.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 20 a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v

Špekáčky 85% podiel mäsa	110	kg	20	3,6	3,00	330,00	396	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 40.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 45 a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný prevázovaním; farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtínom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste
Párky bratislavské 85% podielu mäsa bez sóje	210	kg	20	3,6	3,00	630,00	756	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 50.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 35 a) povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovočervenej farby, ojedinelý
Klobása údená 100 % podiel mäsa	120	kg	20	4,8	4,00	480,00	576	Zloženie: bravčové mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 60.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 40 a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnenie, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika
Údená slanina bez kože a chemických prísad	86	kg	20	4,2	3,50	301,00	361,2	Chrbtová slanina 96%, jedlá soľ
Saláma suchá Vysočina	40	kg		6	5,00	200,00	240	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso, 0% podiel separovaného mäsa a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny, b) vzhľad a farba nákroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne s veľkosťou 1 až 2 mm;

Saláma suchá malokarpatská	67	kg	20	7,8	6,50	435,50	522,6	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 dutiniek prípustný, 0% podiel separovaného mäsa c) konzistencia – pružná až
Bravčové oškvarky	6	kg	20	7,2	6,00	36,00	43,2	
Údená krkovička bez kosti KU	17	kg	20	7,2	6,00	102,00	122,4	Údená bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.
Lahôdkové karé bez kosti	60	kg	20	7,2	6,00	360,00	432	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,
Bravčová pečeň	83	kg	20	2,4	2,00	166,00	199,2	Čerstvá bravčová pečeň, bez žilče
Mäkká saláma /Liptovská/	86	kg	20	3	2,50	215,00	258	
Kuracia pečeň chladená	14	kg	10	3	2,50	35,00	42	Čerstvá kuracia pečeň, bez žilče
Kuracie prsia chladené	1100	kg	10	5,28	4,80	5280,00	5808	nekrehčené, bez soli a rôznych chemických prísad
Saláma Honlandia	4	kg	20	6	5,00	20,00	24	
Saláma Kriváň	5	kg	20	7,2	6,00	30,00	36	
Saláma Nitran	5	kg	20	7,2	6,00	30,00	36	
Saláma Špičák Humens	5	kg	20	7,2	6,00	30,00	36	
Debrecínska šunka	10	kg	20	7,2	6,00	60,00	72	
Morčacie prsia chladené	300	kg	10	7,15	6,50	1950,00	2145	nekrehčené, bez soli a chem. prísad
						35278,00	39291,6	


POZANA MEAT S.R.O.
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521488

<p>Pri špecifikácii čerstvého mäsa som postupovala podľa Vyhlášky č. 423/2012 Z. z. Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäse jatočných zvierat</p>							<p>Pri špecifikácii mäsových výrobkov som postupovala podľa - Príloha č. 1 k vyhláške č. 83/2016 Z. z. Požiadavky na vybrané a určené mäkké mäsové výrobky 83 VYHLÁŠKA Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. januára 2016 o mäsových výrobkoch Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 písm. a) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Vo Zvolene

Dňa: 13.06.2019

Pečiatka a podpis dodávateľa:



POZANA MEAT s.r.o.
PRIBINOVA 176, 960 01 ZVOLEN
IČO: 50 909 142 IČ DPH: SK2120521458

Objednávateľ: Stredná odborná škola drevárska Lučenecká cesta 2193/17 960 01 Zvolen

Dodávateľ:

Názov	Množstvo	Jednotka kg/l	DPH	Cena za jedn. s DPH	Cena za jedn. bez DPH	Celková cena bez DPH	Celková cena s DPH	Podrobné špecifikácie (voliteľné)
Bravčové karé bez kostí a tuku	900	kg	10			0,00	0	Čerstvé bravčové karé bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku,
Bravčové pliecko bez kostí a kože	900	kg	10			0,00	0	Čerstvé plece bez kostí, kolienka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a klbových puzdiel; tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,
Bravčové stehno bez kostí	1080	kg	10			0,00	0	Čerstvé bravčové stehno bez kostí, špeciálna kuchynská úprava - rozobraté na jednotlivé kusy - orech, šály
Bravčová krkovička b.k KU	50	kg	10			0,00	0	Čerstvá bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.
Hovädzie pliecko b.k. býk KU	300	kg	10			0,00	0	Čerstvé hovädzie plece bez kostí špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nožiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,

Hovädzie zadné - stehno b.k. býk KU	900	kg	10			0,00	0	Čerstvé hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené stehno rozdelené po blanách na jednotlivé šály, valec, predstehno a kvetovú špičku, ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,
Teľacie stehno bez kosti, špeciálna KU	150	kg	10			0,00	0	Čerstvé špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je teľacie 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; obdobne možno špeciálne upraviť aj inú časť teľacieho mäsa.
Šunka pražská špeciál	205	kg	20			0,00	0	Zloženie: bravčová stehenná svalovina .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 90.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 10 a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné.
Šunková saláma 75% podiel mäsa	60	kg	20			0,00	0	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 55.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 20 a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné.

Špekáčky 85% podiel mäsa	110	kg	20			0,00	0	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 40.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 45 a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný prevázovaním; farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku; povrch hladký alebo
Párky bratislavské 85% podielu mäsa bez sóje	210	kg	20			0,00	0	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 50.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 35 a) povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovočervenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych
Klobása údená 100 % podiel mäsa	120	kg	20			0,00	0	Zloženie: bravčové mäso .Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.] 60.Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.] 40 a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnenie, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10
Údená slanina bez kože a chemických prísad	86	kg	20			0,00	0	Chrbtová slanina 96%, jedlá soľ
Saláma suchá Vysočina	40	kg				0,00	0	Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso, 0% podiel separovaného mäsa a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny, b) vzhľad a farba nákroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne s veľkosťou 1 až 2 mm; ojedinele mäkké kolagénne častice a drobné

Saláma suchá malokarpatská	67	kg	20			0,00	0	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 dutiniek prípustný, 0% podiel separovaného mäsa c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – priemerná aromatická
Bravčové oškvarky	6	kg	20			0,00	0	
Údená krkovička bez kosti KU	17	kg	20			0,00	0	Údená bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.
Lahôdkové karé bez kosti	60	kg	20			0,00	0	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,
Bravčová pečeň	83	kg	20			0,00	0	Čerstvá bravčová pečeň, bez žilce
Mäkká saláma /Liptovská/	86	kg	20			0,00	0	
Kuracia pečeň ch	14	kg	10			0,00	0	Čerstvá kuracia pečeň, bez žilce
Kuracie prsia chla	1100	kg	10			0,00	0	nekrehčené, bez soli a rôznych chemických prísad
Saláma Honlandia	4	kg	20			0,00	0	
Saláma Kriváň	5	kg	20			0,00	0	
Saláma Nitran	5	kg	20			0,00	0	
Saláma Špičák Hu	5	kg	20			0,00	0	
Debrecínska šunk	10	kg	20			0,00	0	
Morčacie prsia c	300	kg	10			0,00	0	nekrehčené, bez soli a chem.prísad
						0,00	0	

<p>Pri špecifikácii čerstvého mäsa som postupovala podľa Vyhlášky č. 423/2012 Z. z. Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäse jatočných zvierat</p>								<p>Pri špecifikácii mäsových výrobkov som postupovala podľa - Príloha č. 1 k vyhláske č. 83/2016 Z. z. Požiadavky na vybrané a určené mäkké mäsové výrobky 83 VYHLÁŠKA Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. januára 2016 o mäsových výrobkoch Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 písm. a) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vo Zvolene

Dňa:

Pečiatka a podpis dodávateľa:

14.6.2019

RYBA Košice spol. s r.o.
 Južná trieda 54, 040 07 Košice
 IČO: 17 142 822
 DIČ: 2020463258, IČ DPH: SK2020463258

