

Verejný obstarávateľ/kupujúci:	Ústav na výkon trestu odňatia slobody a Ústav na výkon väzby Leopoldov
Predmet zákazky/zmluvy:	Potraviny Kategória XI. ostatné potraviny - Vajcia 11
Uchádzač/predávajúci: (vyplní uchádzač)	Miloš Dub, Generála Asmlova 2008/94. 960 01 Zvolen

Príloha č. 1 rámcovej dohody - Špecifikácia a cena	* nacenenia podľa bodu 13. časti Súťažných podkladov A.1 Pokyny pre uchádzačov
--	--

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória ostatné potraviny					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/3 mesiace	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg, číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
1	Slepačie čerstvé vajcia	určené na ľudskú spotrebu a výrobu potravín, triedy A, označené červenou kruhovou pečiatkou, veľkosť „L“ – veľké: od 63g do 72g/ks, skladované a prepravované len pri nekolísavej teplote, ktorá nesmie byť nižšia ako 5°C a nesmie byť vyššia ako 18°C. Prípustná je len odchýlka od stálej teploty, a to najviac o 3°C pri dodržaní správnej skladovacej a distribučnej praxe. Pri teplote vyššej ako 25°C sa vajcia nesmú uchovávať a prepravovať v prepravných prostriedkoch, ak nie je možnosť udržať teplotu vajec podľa prvej vety. Vajcia musia byť dodávané čisté s neporušenou škrupinou v papierových kartónoch na vajčka po 30ks/á.	KS	45 000	0,1590	19	0,03	0,19	7 155,00	1 359,45	8 514,45	Slepačie vajcia veľkosti L
2	Sušená vaječná zmes	je sušený vaječný výrobok, na výrobu ktorého sa používa čerstvá tekutá vaječná zmes získaná z rovnomernej hmoty vaječného žltka a bielka v prirodzenom pomere slepačieho vajca bez škrupiny. Zmes je pasterizovaná, schladená a následne sušená v rozprašovacej sušiarňi. Finálny výrobok je prášková svetložltá až žltá hmota sypkej konzistencie s obsahom vlhkosti max. 5%, prirodzenej vaječnej vône bez cudzích pachov a príchutí. Uchováva sa pri bežnej teplote, v tmavej vetrateľnej miestnosti s relatívnou vlhkosťou do 75%. Organoleptické vlastnosti, fyzikálne a chemické vlastnosti zodpovedajú požiadavkám právnej legislatívy SR a EÚ. Výťažnosť: 1kg sušenej vaječnej zmesi nahradí cca. 80 – 90ks vajec veľkosti „M“.	KG	500	9,6200	19	1,83	11,45	4 810,00	913,90	5 723,90	Sušená pasterizovaná vaječná zmes

11 965,00	14 238,35	celková cena za časť predmetu zákazky v EUR s DPH
-----------	-----------	---

Za uchádzača/predávajúceho	podpis:
Vo Zvolene dňa 14.03.2025	 Ing. Miloš Dub, majiteľ