

Popis mäsových výrobkov, bravčového mäsa, hovädzieho mäsa
Verejný obstarávateľ požaduje, aby dodávané mäso malo nezlúčený pôvod – to znamená, že
mäso zo zvierat'a bolo chované/porazené/spracované v 1 krajine pôvodu

Pre výsledovateľný pôvod mäsa platí :

Hovädzie mäso na dodacom liste bude označené referenčným číslom a údajom o krajine, kde bolo zviera narodené, chované a zabitú na deklarovanom bitúnku.

Bravčové mäso na dodacom liste bude označené kódom dodávky a údajom o krajine kde bolo zviera chované a zabitú na deklarovanom bitúnku Pri každej dodávke Hovädzieho mäsa dodací list okrem iných povinných údajov musí obsahovať referenčné číslo, krajinu kde bolo zviera narodené, chované a zabitú. **Nesplnenie povinnosti sa považuje za hrubé porušenie zmluvných podmienok.** Pri každej dodávke Bravčového mäsa dodací list okrem iných povinných údajov musí obsahovať kód dodávky, krajinu kde bolo zviera chované a zabitú. **Nesplnenie povinnosti sa považuje za hrubé porušenie zmluvných podmienok.**

1. Šunka, množstvo 800 kg

Popis: Bravčová šunka typu pražská, dodávať objednané množstvo nie iba celé balenie, dodaná časť musí obsahovať označenia výrobky v zmysle zákona, podľa požiadavky dodávať aj nakrájanú.

2. Saláma jemná typu liptovská, množstvo 790 kg

Popis: Salámu dodávať podľa objednávky, nie na celé balenia, delená časť (dodaná) musí obsahovať označenie, zloženie, dátum spotreby, hygienicky zabalená. Pri prevoze dodržiavať HACCP. Podľa požiadaviek dodávať aj krájanú.

3. Saláma šunková, množstvo 200 kg

Popis: Salámu dodávať podľa objednávky, nie na celé balenia, delená časť (dodaná) musí obsahovať označenie, zloženie, dátum spotreby, hygienicky zabalená. Pri prevoze dodržiavať HACCP. Podľa požiadaviek dodávať aj krájanú.

4. Saláma typu turista, množstvo 50 kg

Popis: Salámu dodávať podľa objednávky, nie na celé balenia, delená časť (dodaná) musí obsahovať označenie, zloženie, dátum spotreby, hygienicky zabalená. Pri prevoze dodržiavať HACCP. Podľa požiadaviek dodávať aj krájanú.

5. Salámové balíčky, množstvo 4000 ks

Popis: Balíčky vákuovo zabalené 100g krájanej trvanlivej salámy, minimálne 2 druhy typu Nitran, Malokarpatská **v množstve 1500 ks**, balíčky vákuovo zabalené 100g krájanej šunky **v množstve 1500 ks**. Balíčky vákuovo zabalené 100g krájanej anglickej slaniny **v množstve 1000 ks**. Obal balíčka musí byť označený názvom, zložením, výrobcom a dobou spotreby výrobku.

6. Údená slanina, množstvo 470 kg

Popis: Údená slanina bez kože.

7. Oravská slanina, množstvo 230 kg

Popis: Oravská slanina bez kože.

8. Klobása, množstvo 1000 kg

Popis: Mäsový výrobok z bravčového mäsa s obsahom nad 50%.

9. Jaternice, množstvo 500 kg

Popis: Výrobok obsahujúci ryžu a bravčové mäso, dodávané v gramáži podľa objednávky - 200g/ks, tolerancia + - 30g.

10. Tlačenka bravčová, množstvo 300 kg

Popis: Mäsový výrobok z bravčového mäsa.

11. Oškvarky, množstvo 180 kg

Popis: Výrobok z bravčového mäsa. Podľa objednávky dodávať aj mleté.

12. Pečeňový syr, množstvo 100 kg

Popis: Tepelne upravený výrobok z bravčového mäsa, dodávať s označením v zmysle zákona.

13. Kabanos, množstvo 250 kg

Popis: Tepelne upravený mäsový výrobok s vyšším obsahom mäsa.

14. Špekáčky, množstvo 100 kg

Popis: Tepelne upravený mäsový výrobok vhodný na ďalšiu tepelnú úpravu, dodávať v objednanej gramáži – 100, 120 a 150g s vyšším obsahom mäsa.

15. Kostí neúdené, množstvo 1500 kg

Popis: Kostí neúdené zrezané z karé a krkov, pripravené na varenie- nasekané v max. dĺžke 25 cm.

16. Kostí údené, množstvo 500 kg

Popis: Kostí údené zrezané z karé a krkov, pripravené na varenie- nasekané v max. dĺžke 25 cm.

17. Mast', množstvo 3000 kg

Popis: Tepelne upravený výrobok vhodný na priamu konzumáciu, hygienicky balený, označenie výrobku v zmysle zákona.

18. Údená krkovička BK, množstvo 800 kg

Popis: Mäsový výrobok z bravčového mäsa.

19. Údené karé BK, množstvo 180 kg

Popis: Mäsový výrobok z bravčového mäsa.

20. Párky bravčové, množstvo 700kg

Popis: Párky bravčové typu Viedenské v gramáži 50/60g/. Mäkký mäsový výrobok. Hygienicky balené, označenie výrobku v zmysle zákona. Obsah mäsa nad 50%.

21. Šunková pena, množstvo 1000 ks

Popis: Tepelne opracovaná nátierka typu Maľko dodávané v 100g gramáži /ks. Výrobok musí obsahovať zloženie, dátum výroby a dobu spotreby výrobku.

22. Párky spišské, množstvo 300 kg

Popis : Popis: mäkký mäsový výrobok – zmes bravčového a hovädzieho mäsa, jemne pikantná chuť, gramáž 50-60g Hygienicky balené, označenie výrobku v zmysle zákona. Obsah mäsa nad 50%.

23. Párky typu Zipser

Popis: Popis: mäkký mäsový výrobok – zmes bravčového a hovädzieho mäsa, jemne pikantná chuť, gramáž 50-60g Hygienicky balené, označenie výrobku v zmysle zákona. Obsah mäsa min 70 %

24. Bavorské koleno bez kosti, množstvo 100 kg

Popis : bravčové koleno bez kostí s kožou, vhodné na pečenie, grilovanie, gramáž 1000 g

25. Bravčové koleno údené s kosťou, množstvo 100 kg

Popis : bravčové koleno s kosťou a kožou, vhodné na varenie, pečenie, grilovanie, gramáž 1000 g

26. Bravčové stehno, množstvo 4000 kg

Popis: Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg.

27. Bravčové plece, množstvo 2000 kg

Popis: Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg.

28. Bravčové karé bez kosti, KU množstvo 4400 kg

Popis: Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg.

29. Bravčová pečeň, množstvo 100 kg

Popis : Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg

30. Bravčový bôčik BK, množstvo 300 kg

Popis: Bravčový bôčik bez kostí a kože, kuchynsky predpripravený, voľne ložený v max. 2 kg/kus.

31. Bravčová krkovica BK, množstvo 800 kg

Popis: Bravčová krkovica bez kostí, kuchynsky predpripravená, voľne ložená, dodávaná do 3 kg/ks.

32. Bravčová panenka, množstvo 300 kg

Popis: Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložená po kusoch v max. váha 2 kg.

33. Bravčové karé s kosťou, množstvo 100 kg

Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg

34. Bravčová krkovica s kosťou, množstvo 100 kg

Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg

35. Bravčové rebrá neúdené, množstvo 100 kg

Požadujeme predpripravené na pečenie s vyšším podielom mäsa, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg

36. Hovädzie zadné – KÚ, množstvo 6300 kg (KÚ = kuchynská úprava, zbavené tuku, vhodné na krájanie porcií)

Popis: Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg.

37. Hovädzia roštenka, množstvo 300 kg

Popis: Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max. váha 2 kg.

38. Tel'acie mäso, množstvo 100 kg

Popis: Požadujeme mäso pripravené na varenie, voľne ložené po kusoch max. váha 2kg.

39. Sviečková pravá, množstvo 200 kg

Popis : Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max váhe 2 kg.

40. Falošná sviečková, množstvo 200 kg

Popis : Požadujeme mäso predpripravené na varenie, voľne ložené po kusoch v max váhe 2 kg.

Mäso nesmie javiť zmyslové zmeny, t.j. zápach, neprirodzená farba, krvavé zrazeniny, porušený obal a pod.

Pôvod tovaru, ktorý je predmetom dodávky musí byť preukázateľne od výrobcu alebo dodávateľa, ktorému bolo pridelené veterinárne kontrolné číslo (úradné schvaľovacie číslo) o schválení prevádzky výrobcu resp. spracovateľa

V Šali 26.10.2022

Darina Kárasová – konateľ spoločnosti



MIK, s.r.o.

Hollého c. 1999/13

927 05 Šala

IČO: 34 009 514

IČ DPH: SK2020374125