Príloha č.4 – Návrh na plnenie kritérií

Časť1.**mäsové výrobky, bravčové a hovädzie mäso**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P.č.** | **Názov tovaru** | **JM** | **Predpokl. množ. na**  **1 rok** | **% DPH** | **Cena v € bez DPH za JM** | **Cena v € s DPH za JM** | **Cena v € bez DPH spolu** | **Cena v € s DPH spolu** |
|  | ***Mäsové výrobky:***  ***Špecifikácia ponúkaného tovaru - opis uchádzačom ponúknutého výrobku ,uviesť konkrétny obchodný názov!*** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Šunka | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 2 | Jemná saláma typu liptovská | kg | 790 |  |  |  |  |  |
| 3 | Šunková saláma | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | Saláma typu  Turista | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 5 | Salámové balíčky spolu :  -trvanlivá saláma  -šunka  - anglická slanina | ks | 4000  1500  1500  1000 |  |  |  |  |  |
| 6 | Údená slanina | kg | 470 |  |  |  |  |  |
| 7 | Oravská slanina | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 8 | Klobása | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 9 | Jaternice | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 10 | Tlačenka | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 11 | Oškvarky | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 12 | Pečeňový syr | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kabanos | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 14 | Špekačky | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 15 | Kosti neúdené | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kosti údené | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 17 | Masť | kg | 3000 |  |  |  |  |  |
| 18 | Údená krkovička BK | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 19 | Údené karé BK | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 20 | Párky bravčové typ Viedenské | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 21 | Šunková pena | ks | 1000 |  |  |  |  |  |
| 22 | Párky spišské | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 23 | Párky bravčové typ Zipser | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 24 | Bavorské koleno bez kosti | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 25 | Br. koleno údené s kosťou | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Bravčové mäso** |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Bravčové stehno | kg | 4000 |  |  |  |  |  |
| 27 | Bravčové plece | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 28 | Bravčové karé bez kosti | kg | 4400 |  |  |  |  |  |
| 29 | Bravčová pečeň | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 30 | Bravčový bôčik bez kosti | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 31 | Bravčová krkovica BK | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 32 | Bravčová panenka | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 33 | Bravčové karé s kosťou | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 34 | Bravčová krkovica s kosťou | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 35 | Bravčové rebrá neúdené | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Hovädzie mäso** |  |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Hovädzie zadné | kg | 6300 |  |  |  |  |  |
| 37 | Hovädzia roštenka | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 38 | Teľacie mäso | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 39 | Sviečková pravá | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 40 | Falošná sviečková | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | **SPOLU:** |  |  |  |  |  |  |  |

**Cena celkom v EUR za predpokladané množstvo bez DPH: EUR   
Cena celkom v EUR za predpokladané množstvo vrátane DPH: EUR**

Príloha

**Popis**  **mäsových výrobkov, bravčového mäsa, hovädzieho mäsa**

**Verejný obstarávateľ požaduje, aby dodávané mäso malo nezlúčený pôvod – to znamená, že mäso zo zvieraťa bolo chované/porazené/spracované v 1 krajine pôvodu**

**Pre vysledovateľný pôvod mäsa platí :**

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

Bravčové mäso na dodacom liste bude označené kódom dodávky a údajom o krajine kde bolo zviera chované a zabité 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 zabité**. 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 zabité. **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. Kosti neúdené, množstvo 1500 kg**

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

**16. Kosti údené, množstvo 500 kg**

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

**17. Masť, 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 Maťko 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 kosti, 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. Teľacie 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**