Príloha č. 3.2

**Štruktúrovaný rozpočet ceny**

**Časť 2: Mäso a mäsové výrobky**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Por. č.** | **Názov položky** | **m.j.** | **Predpoklad. množstvo** | **Cena za m.j. bez DPH** | **Cena celkom v Eur bez DPH** | **Cena celkom v Eur s DPH** |
| 1. | Anglická slanina, tepelne opracovaná údená slanina, bravčový bok bez kosti 94% | kg | 20 |  |  |  |
| 2. | Oravská slanina, tepelne opracovaná slanina, bravčový bok bez kosti min. 90%, | kg | 150 |  |  |  |
| 3. | Bravčová krkovička údená bez kostí, voľná, čerstvé tepelne opracované solené mäso, bravčové mäso min.70% | kg | 100 |  |  |  |
| 4. | Bravčová krkovička bez kostí, voľná, čerstvá, chladená, kuchynská úprava, prípustná výška tukového krytia je 0,5 cm | kg | 400 |  |  |  |
| 5. | Bravčové karé bez kosti, voľné, čerstvé, chladené, kuchynská úprava, bez mastných šliach, bledoružovej farby | kg | 2 300 |  |  |  |
| 6. | Bravčové pliecko, kuchynská úprava, chladené bez kosti, bez kože, bledoružovej farby, | kg | 2 000 |  |  |  |
| 7. | Pliecko údené, bez kosti, rolované, voľné, čerstvé, tepelne opracované, solené, bravč. mäso min.70% | kg | 110 |  |  |  |
| 8. | Bravčové stehno - orech, kuchynská úprava, chladené bez kosti, bež kože, bez mastných častí, bledoružovej farby | kg | 2 200 |  |  |  |
| 9. | Bravčové stehno údené, bez kosti, rolované, voľné, čerstvé, tepelne opracované, solené, bravč. mäso min.70% | kg | 150 |  |  |  |
| 10. | Kosti bravčové | kg | 400 |  |  |  |
| 11. | Kosti hovädzie špikové | kg | 150 |  |  |  |
| 12. | Hovädzie predné z pleca-býk, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenej farby, bez mastných častí | ks | 320 |  |  |  |
| 13. | Hovädzie zadné - z mladých býčkov, chladené, bez kosti, bež kože, bez mastných častí, bledoružovej farby, biely tuk, kuchynská úprava | kg | 700 |  |  |  |
| 14. | Hovädzia roštenka - z mladých býčkov, chladené, bez kosti, bež kože, bez mastných častí, bledoružovej farby, biely tuk, kuchynská úprava | kg | 400 |  |  |  |
| 15. | Jaternice čerstvé, kus 100 - 120 g, podiel bravčového mäsa min 45%, ryža min 25% | kg | 70 |  |  |  |
| 16. | Údená bravčová klobása domáca, minimálne 70 % mäsa, balenie (100 -130 g)/ks | kg | 130 |  |  |  |
| 17. | Údená klobása, čerstvý trvanlivý tepelne opracovaný výrobok, minimálne 55 % podiel mäsa , (napr. Laborecká), alebo ekvivalent | kg | 60 |  |  |  |
| 18. | Párky Bratislavské, mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20 mm), min. pomer 79 % bravčového mäsa, 1 ks/ 50g, alebo ekvivalent | kg | 250 |  |  |  |
| 19. | Párky spišské, mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20 mm), min. pomer 80 % bravčového mäsa, alebo ekvivalent | kg | 150 |  |  |  |
| 20. | Párky viedenské, mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 15 mm), 80 % bravčového mäsa, alebo ekvivalent | kg | 150 |  |  |  |
| 21. | Párky obyčajné , mäsový výrobok, min. podiel 50 % bravčového mäsa | kg | 440 |  |  |  |
| 22. | Bravčová pečeň, voľná, čerstvá, povrch lesklý, tmavočervenej až bordovej farby, bez tuku | kg | 50 |  |  |  |
| 23. | Nátierka Pečeňovka 100 g, /ekvivalent, varený mäsový výrobok, tepelne opracovaný, zákl. bravč. pečeň min.25%, alebo ekvivalent | ks | 400 |  |  |  |
| 24. | Bravčová sekaná, 30% hydinové mechanicky separované mäso, 22% bravčové mäso, bravčové kože, 5% bravčová slanina | kg | 300 |  |  |  |
| 25. | Pečeňový syr, balený v o. a. | kg | 70 |  |  |  |
| 26. | Rebrá údené | kg | 15 |  |  |  |
| 27. | Saláma mäkká, napr. Liptovská, minim. 48 % bravčové mäso, krájaná, alebo ekvivalent | kg | 390 |  |  |  |
| 28. | Saláma mäkká, napr. Liptovská minim. 48 % bravčové mäso, vákuovo balená 100 g, krájaná, alebo ekvivalent | ks | 400 |  |  |  |
| 29. | Trvanlivý mäsový výrobok – suchá saláma napr. Malokarpatská, Nitran, min. podiel mäsa 60 %, krájaná, alebo ekvivalent | kg | 150 |  |  |  |
| 30. | Trvanlivý mäsový výrobok – suchá saláma (napr. Malokarpatská, Nitran), krájaná, vákuovo balená 100 g, min. podiel mäsa 60 %, alebo ekvivalent | ks | 700 |  |  |  |
| 31. | Saláma polosuchá (napr. Vysočina, Čingovská), bravčové mäso 65%, hovädzie mäso 15%, krájaná, alebo ekvivalent | kg | 150 |  |  |  |
| 32. | Saláma polosuchá , krájaná, vákuovo balená 100 g, (napr. Vysočina, Čingovská), bravčové mäso 65%, hovädzie mäso 15 %, alebo ekvivalent | ks | 700 |  |  |  |
| 33. | Údená slanina voľná prerastaná, bravčový bôk minim. 88% | kg | 50 |  |  |  |
| 34. | Škvarky | kg | 20 |  |  |  |
| 35. | Špekačky, mäkký mäsový výrobok, min. pomer 40 % br. mäsa, slanina max. 35%, 1 kus od 100 g do 110 g | kg | 450 |  |  |  |
| 36. | Šunka strojová výberová, min. podiel bravčového mäsa 80 %, bez alergénov, krájaná | kg | 375 |  |  |  |
| 37. | Šunka strojová výberová, min. podiel bravčového mäsa 80 %, bez alergénov, krájaná, vákuovo balená 100 g | ks | 1 570 |  |  |  |
| 38. | Šunka morčacia, min. podiel morčacieho mäsa 80 % bez alergénov, krájaná, vákuovo balená 100 g, krájaná | ks | 850 |  |  |  |
| 39. | Šunka debrecínska, min. podiel bravčového mäsa 80 % bez alergénov, krájaná, vákuovo balená 100 g | ks | 850 |  |  |  |
| 40. | Saláma šunková 85% bravčové a hovädzie mäso, krájaná | kg | 120 |  |  |  |
| 41. | Šunková saláma, krájaná, vákuovo balená 100 g, min. podiel mäsa 55% | ks | 1 600 |  |  |  |
| 42. | Šunková pena 100 g, varený mäsový výrobok, zákl. surovina bravčové mäso, obsah mäsa nad 35% | ks | 800 |  |  |  |
| 43. | Hydinová tlačenka, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, kuracie mäso min.50% | kg | 100 |  |  |  |
| 44. | Moravské mäso, vákuovo balené 100 g, minim 82 % br. mäso, krájané | ks | 1 100 |  |  |  |
| 45. | Moravské mäso, minim. 82 % bravčové mäso, krájané | kg | 150 |  |  |  |
| **Cena celkom (súčet položiek 1 – 45)** | | | | |  |  |

V ..............................dňa

..............................................................................

Meno, priezvisko a podpis

oprávnenej osoby konať za uchádzača