

Návrh na plnenie kritéria - cenová ponuka

Predmet zákazky: "Mäso a mäsové výrobky"

Predmet obstarávania	špecifikácia	MJ	Pred- poklad. množ.	Cena za m.j. bez DPH v €	Výška DPH %	Cena za m.j. s DPH v €	Cena spolu bez DPH v €	Cena spolu s DPH v €
Mäso hovädzie z býka	X	X	X	X	X	X	X	X
Hovädzie predné mäso bez kosti krk	čerstvé, chladené, bez kosti z býka, biely tuk	kg	260					
Hovädzia roštenka	čerstvé, chladené bez kosti z býka, bez kože	kg	120					
Hovädzie zadné bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti z býka, kuchynská úprava, biely tuk	kg	1 300					
Hovädzie kosti špičkové	čerstvé špičkové kosti zo stehna a pleca hovädzieho dobytká, bez zvyškov mäsa, smotanovobielej farby, dlhé 5 - 10 cm	kg	150					
Mäso bravčové	X	X	X	X	X	X	X	X
Bravčové stehno bez kosti - orech	čerstvé chladené bez kosti, kuchynská úprava, orech, bledoružovej farby	kg	2 600					
Bravčové plece bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti, bez kože, bez mastných častí, bledoružovej farby	kg	1 700					
Bravčové karé bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti, bez mastných šliach, bledoružovej farby, kuchynsky upravené	kg	2 000					
Bravčový bôčik	čerstvé, chladené bez kosti, bez kože, bez mastných šliach, bledoružovej farby	kg	150					
Bravč. panenská sviečková	čerstvá bravčová panenská sviečková bez retiazky, chladená	kg	100					
Bravčová krkovička bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti, s nižším obsahom tuku, prípustná výška tukového krytia je max.0,5 cm	kg	600					
Bravčová pečeň	čerstvá bravčová pečeň, povrch lesklý, tuhý, tmavočervenej až bordovej farby bez tuku	kg	60					
Bravčové koleno	čerstvé, bledoružovej farby	kg	10					
Bravčové paprčky	čerstvé opracované	kg	60					
Bravčové kože	čerstvé opracované	kg	60					
Bravčové kosti riedke	čerstvé opracované	kg	100					

Mäso hydínové	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Kuracie stehno kalibrované 220 g	čerstvé, chladené, s nižším obsahom tuku	kg	350									
Kuracie stehno kalibrované 220 g mrazené	hiboko zmrazené	kg	600									
Kurací stehenný plátok	čerstvé, chladené bez kosti, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	80									
Kurací stehenný plátok mrazený	hiboko zmrazený	kg	80									
Kuracie rezne cca 1 kg	čerstvé, chladené bez kosti, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	1500									
Kuracie rezne cca 1 kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	120									
Kurča balenie cca 1 kg	čerstvé, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	50									
Kurča balenie cca 1 kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	200									
Kačacie stehná kalibrované	čerstvé, chladené bez kosti, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	40									
Kačacie stehná kalibrované mrazené	hiboko zmrazené	kg	200									
Kačacie prsia	čerstvé, chladené bez kosti, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	20									
Kačacie prsia mrazené	hiboko zmrazené	kg	20									
Kuracie pečienky	čerstvé, chladené	kg	50									
Kuracie pečienky mrazené	hiboko zmrazené	kg	100									
Kuracia polievková zmes 1kg	čerstvá, chladená	kg	100									
Kuracia polievková zmes 1kg mrazená	hiboko zmrazená	kg	700									
Morčacie stehno bez kože a kosti cca 1kg	čerstvé, chladené, s nižším obsahom tuku	kg	50									
Morčacie stehno bez kože a kosti cca 1kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	50									
Morčacie prsia cca 3 kg	čerstvé, chladené, s nižším obsahom tuku	kg	300									
Morčacie prsia cca 3 kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	250									
Kačacia alebo husacia polievková zmes (1 kg balenie)	čerstvá, chladená	kg	20									
Hovädzie držky (predvarené, kráj.) mraz.	čerstvé, chladené	kg	50									
	hiboko zmrazené	kg	100									
Cena spolu za mäso:		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Mäsové výrobky	Názov ponúkaného produktu	MJ	Predpokladané množstvo	Cena za m.j. bez DPH v €	Výška DPH %	Cena za m.j. s DPH v €	Cena spolu bez DPH v €	Cena spolu s DPH v €
	Šunka minimálne 90% bravčového mäsa (pražská šunka)	kg	250					
	Šunka minimálne 80% bravčového mäsa (dúšená šunka)	kg	200					
	Trvanlivý masový výrobok tepelne neopracovaný - údený (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer 80 % bravčového mäsa (nitran)	kg	50					
	Trvanlivý masový výrobok tepelne neopracovaný - údený (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer 60 % bravčového mäsa (malokarpatská saláma)	kg	130					
	Trvanlivý tepelne opracovaný masový výrobok (saláma) bezgluténový výrobok, 93% hov. a brav.mäsa (herkules)	kg	50					
	Mäkký masový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 60 % bravčového mäsa (šunková saláma)	kg	100					
	Mäkký masový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 50 % bravčového mäsa (liptovská saláma)	kg	100					
	Mäkký masový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 45 % bravčového mäsa (parížská saláma)	kg	50					
	Mäkký masový výrobok (kaliber cca 100 mm) min. pomer 55 % kuracieho mäsa (kuracia šunka)	kg	100					
	Mäkký masový výrobok (saláma: kaliber cca 100 mm) min. pomer 50 % kuracieho mäsa (hydínová sekaná)	kg	50					
	Mäkký masový výrobok (kaliber cca 100 mm) min. pomer 55 % morčacieho mäsa (morčacia šunka)	kg	50					
	Mäkký masový výrobok (saláma: kaliber cca 100 mm) min. pomer 50 % morčacieho mäsa (morčací nárez)	kg	200					
	Trvanlivý tepelne neopracovaný masový výrobok (saláma) údený min. pomer 80% bravčového mäsa (uherák z mangalice)	kg	30					
	Trvanlivý tepelne neopracovaný masový výrobok (saláma) min. pomer 70% bravčového mäsa (poličan)	kg	30					
	Mäkký masový výrobok (klobása) údený min. pomer 80 % brav. Mäsa (gazdovská klobása)	kg	100					
	Mäkký masový výrobok (klobása) údený min. pomer 60 % brav. Mäsa (oravská klobása)	kg	350					

Mákký masový výrobok (párky: kaliber cca 20 mm) min. pomer 50% bravčového mäsa (bratislavské párky)	kg	200					
Mákký masový výrobok (párky: kaliber cca 15 mm) min. pomer 40% bravčového mäsa (viedenské párky)	kg	350					
Varený masový výrobok min. pomer 34% bravčového mäsa, 38% brav. pečene a 10% slaniny (pečeňový syr)	kg	60					
Mákký masový výrobok(saláma) min. 55 % hydínové mechanicky separované mäso (jemná hydínová saláma)	kg	110					
Tlačenka, min. pomer 45% hydínového mäsa, 20% brav. kože	kg	100					
Varený masový výrobok min. pomer 34% bravčového mäsa, 38% brav. pečene a 10% slaniny (pečeňový syr)	kg	50					
Varený masový výrobok, 29% údené mäso – 70% bravčové mäso (aspik)	kg	50					
Varený masový výrobok, 50 % hydínové mäso (aspik hydínový)	kg	80					
Varený masový výrobok, 50 % morčacie mäso (aspik morčací)	kg	60					
Párková klobása	kg	300					
Špekáčky min. pomer 80% mäsa	kg	250					
Šunková pena v črievku: min.podiel brav.mäsa 20%	kg	150					
Varený masový výrobok min. pomer 40% br.mäso, 18% brav.pečeň, jazyk, srdce, br. kože (jaternice)	kg	80					
Varený masový výrobok min. pomer 40% br.mäso, 18% brav.pečeň, jazyk, srdce, br. kože (tlačenka)	kg	80					
Škvarky vyrobené vyškvařením bravčovej slaniny bez prísad	kg	50					
Bravčová masť	kg	50					
Údené bravčové koleno	kg	50					
Údené bravčové stehno	kg	50					
Teplene opracované solené údené brav.stehno (moravské mäso údené šál)	kg	50					
Údená bravčová krkovička	kg	70					
Údená slanina bez kože	kg	180					
Gazdovská slanina	kg	150					
Gazdovská slanina	kg	50					
Cena spolu za masové výrobky:	X	X	X	X	X	X	X

CenaSPOLU za predmet zákazky (mäso + masové výrobky)	X	X	X	X	X	X	X
---	---	---	---	---	---	---	---

Tovar musí byť dodaný v akosti **I. triedy** a kvalite zodpovedajúcej platným právnym predpisom, veterinárnym a hygienickým normám v súlade s Potravinovým kódexom SR a zákonom č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
Čerstvé mäso musí byť čerstvé, chladené, nie mrazené ani rozmrazované. Mäsové výrobky musia byť čerstvé, chladené, kvalitné bez známky po zamrznutí, resp. zmrazení/rozmravení, bez cudzieho zápachu a cudzej príchuťe, bez krvných zrazenín, zbavené prebytočného tuku a vody.

V dňa

Meno a podpis štatutárneho orgánu uchádzača, pečiatka: