

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							
Hovädzie predné mäso bez kosti krk	čerstvé, chladené, bez kosti z býka, biely tuk	kg	40					
Hovädzie zadné bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti z býka, kuchynská úprava, biely tuk	kg	160					
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							
Bravčové stehno bez kosti - orech	čerstvé chladené bez kosti, kuchynská úprava, orech, bledoružovej farby	kg	2 000					
Bravčové plece bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti, bez kože, bez masných častí, bledoružovej farby	kg	1 500					
Bravčové karé bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti, bez masných šliach, bledoružovej farby, kuchynsky upravené	kg	500					
Bravčový bôčik	čerstvé, chladené bez kosti, bez kože, bez masných šliach, bledoružovej farby	kg	60					
Bravčová krkovička bez kosti	čerstvé, chladené bez kosti, s nižším obsahom tuku, prípustná výška tukového krytia je max.0,5 cm	kg	100					
Bravčová pečeň	čerstvá bravčová pečeň, povrch lesklý, tuhý, tmavočervenej až bordovej farby bez tuku	kg	60					
Bravčové koleno	čerstvé, bledoružovej farby	kg	50					
Bravčové paprčky	čerstvé opracované	kg	60					
Bravčové kože	čerstvé opracované	kg	60					
Mäso hydínové	x							
Kuracie stehno kalibrované 220 g	čerstvé, chladené, s nižším obsahom tuku	kg	160					
Kuracie stehno kalibrované 220 g mrazené	hlbokozmrazené	kg	500					

Kurací stehenný plátok	čerstvé, chladené bez kostí, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	300					
Kurací stehenný plátok mrazený	hiboko zmrazený	kg	160					
Kuracie rezne cca 1 kg	čerstvé, chladené bez kostí, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	500					
Kuracie rezne cca 1 kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	240					
Kurča balenie cca 1 kg	čerstvé, s nižším obsahom tuku, kuchynská úprava	kg	100					
Kurča balenie cca 1 kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	50					
Kuracie pečienky	čerstvé, chladené	kg	100					
Kuracie pečienky mrazené	hiboko zmrazené		100					
Morčacie stehno bez kože a kosti cca 1kg	čerstvé, chladené, s nižším obsahom tuku	kg	200					
Morčacie stehno bez kože a kosti cca 1kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	100					
Morčacie prsia cca 3 kg	čerstvé, chladené, s nižším obsahom tuku	kg	200					
Morčacie prsia cca 3 kg mrazené	hiboko zmrazené	kg	100					
Hovädzie držky (predvarené, kráj.)	čerstvé, chladené	kg	50					
Hovädzie držky (predvarené, kráj.) mraz.	hiboko zmrazené	kg	20					
Cena spolu za mäso:		x	7 620	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	100					
	Šunka minimálne 80% bravčového mäsa (dusená šunka)	kg	100					
	Trvanlivý mäsový výrobok tepelne neopracovaný - údený (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer 60 % bravčového mäsa (malokarpatská saláma)	kg	100					
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 60 % bravčového mäsa (šunková saláma)	kg	125					
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 50 % bravčového mäsa (liptovská saláma)	kg	75					
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 45 % bravčového mäsa (parížská saláma)	kg	100					
	Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 100 mm) min. pomer 55 % kuracieho mäsa (kuracia šunka)	kg	50					
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 100 mm) min. pomer 50 % kuracieho mäsa (hydínová sekaná)	kg	100					
	Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 100 mm) min. pomer 55 % morčacieho mäsa (morčacia šunka)	kg	50					
	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok (saláma) min. pomer 70% bravčového mäsa (poličan)	kg	20					
	Mäkký mäsový výrobok (klobása) údený min. pomer 80 % brav. Mäsa (gazdovská klobása)	kg	50					
	Mäkký mäsový výrobok (klobása) údený min. pomer 60 % brav. Mäsa (oravská klobása)	kg	200					
	Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 20 mm) min. pomer 50% bravčového mäsa (bratislavské párky)	kg	100					
	Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 15 mm) min. pomer 40% bravčového mäsa (viedenské párky)	kg	100					
	Varený mäsový výrobok min. pomer 34% bravčového mäsa, 38% brav pečene a 10% slaniny (pečeňový syr)	kg	50					
	Mäkký mäsový výrobok(saláma) min. 55 % hydínové mechanicky separované mäso (jemná hydínová saláma)	kg	50					

Tlačenka, min. pomer 45% hydínového mäsa, 20% brav. kože										
Párková klobása				kg	80					
Špekáčky min. pomer 80% mäsa				kg	200					
Šunková pena v črievku: min. podiel brav. mäsa 20%				kg	200					
Varený mäsový výrobok min. pomer 40% br. mäso, 18% brav. pečenie, jazyk, srdce, br. kože (jaternice)				kg	200					
Varený mäsový výrobok min. pomer 40% br. mäso, 18% brav. pečenie, jazyk, srdce, br. kože (tlačenka)				kg	40					
Škvarky vyrobené vyškvařením bravčovej slaniny bez prísad				kg	80					
Bravčová masť				kg	45					
Údené bravčové koleno				kg	100					
Údené bravčové stehno				kg	40					
Tepelne opracované solené údené brav. stehno (moravské mäso údené šal)				kg	40					
Údená bravčová krikovička				kg	20					
Údená slanina bez kože				kg	100					
Údená slanina bez kože				kg	90					
Cena spolu za mäsové výrobky:			X	X	2 605	X	X	X	X	X

CenaSPOLU za predmet zákazky (mäso + mäsové výrobky)	X	X	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: