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** | **Maximálna cena celkom v Eur bez DPH** | **Maximálna cena celkom v Eur s DPH** |
| 1. | Anglická slanina, tepelne opracovaná údená slanina, bravčový bok bez kosti 94% | kg | 25 |  |  |  |
| 2. | Oravská slanina, tepelne opracovaná slanina, bravčový bok bez kosti min. 90%, | kg | 30 |  |  |  |
| 3. | Bravčová krkovička údená bez kostí, voľná, čerstvé tepelne opracované solené mäso, bravčové mäso min.70% | kg | 50 |  |  |  |
| 4. | Bravčová krkovička bez kostí, voľná, čerstvá, chladená, kuchynská úprava, prípustná výška tukového krytia je 0,5 cm | kg | 300 |  |  |  |
| 5. | Bravčové karé bez kosti, voľné, čerstvé, chladené, kuchynská úprava, bez mastných šliach, bledoružovej farby | kg | 1000 |  |  |  |
| 6. | Bravčové pliecko, kuchynská úprava, chladené bez kosti, bez kože, bledoružovej farby, | kg | 2500 |  |  |  |
| 7. | Pliecko údené, bez kosti, rolované, voľné, čerstvé, tepelne opracované, solené, bravč.mäso min.70% | kg | 50 |  |  |  |
| 8. | Bravčové stehno, kuchynská úprava,chladené bez kosti, bež kože, bez mastných častí, bledoružovej farby | kg | 2500 |  |  |  |
| 9. | Bravčové stehno údené, bez kosti, rolované, voľné, čerstvé, tepelne opracované, solené, bravč.mäso min.70% | kg | 30 |  |  |  |
| 10. | Kosti bravčové | kg | 150 |  |  |  |
| 11. | Kosti bravčové rezané | kg | 300 |  |  |  |
| 12. | Kosti hovädzie špikové | kg | 100 |  |  |  |
| 13. | Hovädzie predné z pleca-býk, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenejfarby, bez mastných častí | ks | 100 |  |  |  |
| 14. | Hovädzie zadné - z mladých býčkov, chladené, bez kosti, bež kože, bez mastných častí, bledoružovej farby, biely tuk, kuchynská úprava | kg | 800 |  |  |  |
| 15. | Jaternice čerstvé, podiel bravčového mäsa min 45%, ryža min 25% | kg | 80 |  |  |  |
| 16. | Údená bravčová klobása domáca, minimálne 70 % mäsa, balenie (100 -130g)/ks | kg | 70 |  |  |  |
| 17. | Údená klobása, čerstvý trvanlivý tepelne opracovaný výrobok, minimálne 55 % podiel mäsa , napr. Laborecká | kg | 90 |  |  |  |
| 18. | Párky Bratislavské/ekvivalent, mäkký mäsový výrobok (kaliber cca20 mm), min. pomer 50% bravčového mäsa, 1 ks/ 50g | kg | 600 |  |  |  |
| 19. | Párky obyčajné | kg | 400 |  |  |  |
| 20. | Bravčová pečeň, voľná, čerstvá, povrch lesklý, tmavočervenej až bordovej farby, bez tuku | kg | 20 |  |  |  |
| 21. | Nátierka Pečeňovka, 100 g / varený mäsový výrobok, tepelne opracovaný, zákl. bravčová pečeň min.25% | ks | 1400 |  |  |  |
| 22. | Pečeňový syr, balený v o. a. | kg | 200 |  |  |  |
| 23. | Rebrá údené | kg | 15 |  |  |  |
| 24. | Saláma mäkká, napr. Liptovská, minim. 48 % bravčové mäso | kg | 560 |  |  |  |
| 25. | Saláma mäkká, napr. Liptovská minim. 48 % bravčové mäso, vákuovo balená, krájaná 100 g | ks | 400 |  |  |  |
| 26. | Trvanlivý mäsový výrobok – suchá saláma malokarpatská, nitran, min. podiel mäsa 60 % | kg | 100 |  |  |  |
| 27. | Trvanlivý mäsový výrobok – suchá saláma malokarpatská, nitran, 100 g, krájaná, vákuovo balená, min. podiel mäsa 60 % | ks | 1000 |  |  |  |
| 28. | Saláma polosuchá napr. Vysočina, Čingovská- bravčové mäso 65%, hovädzie mäso 15% | kg | 100 |  |  |  |
| 29. | Saláma polosuchá , krájaná, vákuovo balená, 100 g napr. Vysočina, Čingovská- bravčové mäso 65%, hovädzie mäso 15 % | ks | 1100 |  |  |  |
| 30. | Údená slanina voľná prerastaná, bravčový bôk minim. 88% | kg | 50 |  |  |  |
| 31. | Škvarky | kg | 20 |  |  |  |
| 32. | Špekáčky, mäkký mäsový výrobok, min. pomer 40 % br. mäsa, slanina max. 35%, 1 kus od 100 g do 110 g | kg | 350 |  |  |  |
| 33. | Šunka strojová výberová, min. podiel bravčového mäsa 80 %, bez alergénov | kg | 280 |  |  |  |
| 34. | Šunka strojová výberová, min. podiel bravčového mäsa 80 %, bez alergénov, krájaná, v.b 100 g | ks | 1950 |  |  |  |
| 35. | Saláma šunková 85% bravčové a hovädzie mäso | kg | 180 |  |  |  |
| 36. | Šunková saláma 100 g, krájaná, v.b., min. podiel mäsa 55% | ks | 1700 |  |  |  |
| 37. | Šunková pena 100 g bal., varený mäsový výrobok, zákl. surovina bravčové mäso, obsah mäsa nad 35% | ks | 2000 |  |  |  |
| 38. | Hydinová tlačenka, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, kuracie mäso min.50% | kg | 100 |  |  |  |
| 39. | Moravské mäso, vákuovo balene 100 g, minim 82 % br. mäso | ks | 600 |  |  |  |
| 40. | Moravské mäso, minim. 82 % bravčové mäso | kg | 30 |  |  |  |
| **Maximálna cena celkom (súčet položiek 1 – 40)** | | | | |  |  |

V ..............................dňa

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

Meno, priezvisko a podpis

oprávnenej osoby konať za uchádzača