

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 €	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
Hovädzie predné mäso bez kostí krk	čerstvé, chladené, bez kostí z býka, biely tuk	kg	400				
Hovädzia kľážka bez kostí	čerstvé, chladené bez kostí z býka, bez kože, bez mastných častí, bledočervenej farby, biely tuk	kg	200				
Hovädzie zadné bez kostí	čerstvé, chladené bez kostí z býka, kuchynská úprava, biely tuk	kg	340				
Hovädzie kosti špikové	čerstvé špikové kosti zo stehna a pleca hovädzieho dobytka, bez zvyškov mäsa, smotanovobielej farby, dlhé 5 - 10 cm	kg	500				
Mäso bravčové	X	X	X				X
Bravčové stehno bez kostí - orech	čerstvé chladené bez kostí, kuchynská úprava, orech, bledoružovej farby	kg	400				
Bravčové plece bez kostí	čerstvé, chladené bez kostí, bez kože, bez mastných častí, bledoružovej farby	kg	2 700				
Bravčové karé bez kostí	čerstvé, chladené bez kostí, bez mastných šliach, bledoružovej farby, kuchynsky upravené	kg	1 500				
Bravčový výrez	čerstvé, chladené bez kostí, bez kože, bez mastných šliach, bledoružovej farby	kg	1 100				
Bravčová krkovička bez kostí	čerstvé, chladené bez kostí, s nižším obsahom tuku, prípustná výška tukového krytia je max.0,5 cm	kg	800				
Bravčová pečeň	čerstvá bravčová pečeň, povrch lesklý, tuhý, tmavočervenej až bordovej farby bez tuku	kg	100				
Bravčové koleno	čerstvé, bledoružovej farby	kg	50				
Bravčové paprčky	čerstvé opracované	kg	50				
Bravčové kože	čerstvé opracované	kg	50				
Bravčové kosti riedke	čerstvé opracované	kg	900				
Cena spolu za mäso:		X	X	X	X		

Mäsové výrobky	Názov ponúkaného produktu	MJ	Predpokladané množstvo	Cena za m.j. bez DPH v €	Cena za m.j. s DPH v €	Cena celkom bez DPH v €	Cena celkom s DPH v €
	Šunka minimálne 90% bravčového mäsa	kg	100				
	Šunka minimálne 80% bravčového mäsa	kg	250				
	Šunka minimálne 50% bravčového mäsa	kg	500				
	Šunka minimálne 50% bravčového mäsa	kg	350				
	Trvanlivý mäsový výrobok tepelne neopracovaný - údený (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer 80 % bravčového mäsa	kg	50				
	Trvanlivý mäsový výrobok tepelne neopracovaný - údený (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer 70 % bravčového mäsa	kg	50				
	Trvanlivý mäsový výrobok tepelne neopracovaný - údený (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer 60 % bravčového mäsa	kg	50				
	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok (saláma) údený min. pomer 70% bravčového mäsa + 20% hovädzieho mäsa	kg	100				
	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok (saláma) údený min. pomer 60% bravčového mäsa + 20% hovädzieho mäsa	kg	100				
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 60 % bravčového mäsa	kg	110				
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 50 % bravčového mäsa	kg	120				
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 75 mm) min. pomer 45 % bravčového mäsa	kg	50				
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 60 mm) min. pomer bravčové mäso a hovädzie mäso 60%	kg	100				
	Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 100 mm) min. pomer 55 % kuracieho mäsa (kuracia šunka)	kg	80				
	Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 100 mm) min. pomer 50 % kuracieho mäsa (hydinová sekaná)	kg	100				
	Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 100 mm) min. pomer 55 % morčacieho mäsa (morčacia šunka)	kg	100				

Mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 100 mm) min. pomer 50 % morčacieho mäsa (morčací nárez)	kg	60				
Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok (saláma) údený min. pomer 80% bravčového mäsa	kg	30				
Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok (saláma) min. pomer 70% bravčového mäsa	kg	30				
Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok (saláma) min. pomer 60% bravčového mäsa	kg	50				
Mäkký mäsový výrobok (klobása) údený min. pomer 80 % brav. mäsa	kg	100				
Mäkký mäsový výrobok (klobása) údený min. pomer 60 % brav. mäsa	kg	90				
Mäkký mäsový výrobok (klobása) údený min. pomer 90 % brav. mäsa	kg	50				
Mäkký mäsový výrobok (klobása) údený min. pomer 50 % brav. mäsa	kg	100				
Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 30 mm) min. pomer 60% bravčového mäsa	kg	60				
Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 30 mm) min. pomer 50% bravčového mäsa	kg	200				
Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 20 mm) min. pomer 50% bravčového mäsa	kg	200				
Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 15 mm) min. pomer 40% bravčového mäsa	kg	30				
Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 15 mm) min. pomer 51% bravčového mäsa, 21% hovädzieho mäsa	kg	60				
Mäkký mäsový výrobok (párky: kaliber cca 20 mm) musia byť lúpané, min. pomer 40% bravčového mäsa	kg	90				
Mäkký mäsový výrobok (saláma) min. pomer 50 % bravčového mäsa, 6% slaniny, 20% hovädzieho mäsa	kg	70				
Mäkký mäsový výrobok (saláma) min. 55 % hydínové mechanicky separované mäso	kg	80				
Tlačenka, min. pomer 45% hydínového mäsa, 20% brav. kože	kg	100				

Varený mäsový výrobok min. pomer 34% bravčového mäsa, 38% brav. pečene a 10% slaniny (pečeňový syr)	kg	150			
Varený mäsový výrobok, 29% udené mäso – 70% bravčové mäso (aspik)	kg	50			
Varený mäsový výrobok, 50 % hydlinové mäso (aspik hydlinový)	kg	50			
Varený mäsový výrobok, 50 % morčacie mäso (aspik morčací)	kg	40			
Obyčajné párky, mäsový výrobok min. 50 % podiel brav. mäsa	kg	60			
Párková klobása	kg	50			
Špekáčky	kg	500			
Šunková pena v črievku: min. podiel brav. mäsa 20%	kg	300			
Varený mäsový výrobok min. pomer 40% br.mäso, 18% brav. peč., jazyk, srdce, br. kože (jaternice)	kg	100			
Varený mäsový výrobok min. pomer 40% br.mäso, 18% brav. peč., jazyk, srdce, br. kože (tlačenka)	kg	120			
Škvarky vyrobené vyškvarením bravčovej slaniny bez prísad	kg	40			
Bravčová masť	kg	120			
Udené lahôd.pliecko bez kože min.pom. 80% brav.mäsa	kg	70			
Udené bravčové koleno	kg	50			
Udené bravčové stehno	kg	30			
Udené bravčové plece bez kosti	kg	100			
Udená bravčová krkovička	kg	50			
Udená slanina bez kože	kg	200			
Gazdovská slanina	kg	70			
Cena spolu za mäsové výrobky:	X	X	X	X	X

Cena celkom za predmet zákazky:	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.
 Mäso musí byť čerstvé, nie mrazené ani rozmrazované. Mäsové výrobky musia byť čerstvé, chladené, kvalitné bez známky po zamrznutí resp. zmrazení/rozmrzení, bez cudzieho zápachu a cudzej príchute, bez krvných zrazenín, zbavené prebytočného tuku a vody.

V dňa

Meno a podpis štatutárneho orgánu uchádzača, pečiatka: