

Príloha č. 3 NEAPLIKUJE SA

Zoznam ponúkaných ekvivaletných položiek tovaru

Čerstvé mäso, hydina, vnútornosti, údeniny a mäsové výrobky.

P. č.	Pôvodný názov tovaru	Pôvodná špecifikácia alebo opis tovaru	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ (PM MJ)	Ekvivaletný výrobok - špecifikácia		
					Obchodný názov	Typové označenie	Zloženie tovaru a popis parametrov
A	B	C	D	E	F	G	H
	Bravčové mäso						
1	Bravčová hlava	V celku s kosťou, s líčkami, rypákom, očnicami a ušami.	KG	17,00			
2	Bravčová krkovička bez kosti	Bez kosti, odstránená lopatková chrupávka a svalovina nad chrupavkou, zbavená povrchového tuku až na svalovinu, bez franforcov.	KG	350,00			
3	Bravčový lalok (podhrdlna)	Podiel tukového tkaniva 70 - 80%, čiastočne prerastaný svalovým tkanivom.	KG	10,00			
4	Bravčové obličky	Kuchynská úprava.	KG	5,00			
5	Bravčová panenka	Panenská bravčová sviečková v kuchynskej úprave bez retiazky.	KG	300,00			
6	Bravčová pečeň	Kuchynská úprava.	KG	4,00			
7	Bravčové karé s kosťou	Kuchynská úprava, tuk odstránený až na svalovinu, bez franforcov.	KG	350,00			
8	Bravčové karé bez kosti	Kuchynská úprava bez retiazky, tuk odstránený až na svalovinu, bez franforcov.	KG	800,00			
9	Bravčové koleno	Bravčové koleno zadné s kosťou.	KG	60,00			
10	Bravčové bavorské koleno	Bravčové koleno zadné s kosťou odrezané s časťou stehna.	KG	20,00			
11	Bravčové kože	Bravčová koža smotanovo bielej farby s nádychom do žltá, hrúbka je min. 3mm, suchá, nelepivá, bez zápachu, očistená, bez zvyškov srsti a bez veterinárnych značiek.	KG	7,00			
12	Bravčové líčka	Bravčové výsekové mäso.	KG	70,00			
13	Bravčová mriežka (okružie, bránica, sieťka, pobrušnica)	Tenká polopriesvitná blana, po roztiahnutí má rozmery min. 60 x 40 cm, môžu sa na nej nachádzať zvyšky tukového tkaniva.	KG	10,00			
14	Bravčové nožičky	Odstránené štetiny, paznechty, predné, zadne nerozlišujeme.	KG	8,00			
15	Bravčové plece	Kuchynská úprava, svalovina zbavená prebytočného tuku, prípustná výška tukového krytia je max. 0,5cm, bez krvných zrazenín.	KG	250,00			

16	Bravčové pľúca	V tvare dvoch veľkých lalokov, povrch lesklý, jemnej ružovej farby s občasnými krvavými fľakmi, ktoré však nesmú prevažovať nad bledoružovou farbou, vnútro tvorí homogénna hubovitá jemná hmota bez tuku, na povrchu sa môžu nachádzať zvyšky cievneho napájania a dýchacích trubíc.	KG	70,00		
17	Bravčové rebrá	Rebrá odrezané od boku tvoria súvislý celok, svalovina sa nachádza medzi jednotlivými rebrami, ako aj v súvislej vrstve na rebrách.	KG	40,00		
18	Bravčové srdce	Čistá priečne pruhovaná svalovina, húževnatá konzistencia, môže sa vyskytovať nesúvislá vrstva osrdcového tuku.	KG	11,00		
19	Bravčový jazyk	Pozdĺžny zužujúci sa tvar, povrch tvorí hrubá, jemne bradavičnatá vrstva, pod ktorou sa nachádza čistá svalovina bez tuku.	KG	10,00		
20	Bravčové stehno	Kuchynská úprava bez kosti, bez kože zbavená prebytočného tuku, povolená maximálna výška tukového krytia 0,5 cm.	KG	1350,00		
21	Bravčový bok	S kosťou a kožou, mäsiťosť 55% +.	KG	25,00		
22	Prasiatko	Prasiatko vcelku, bez vnútorného sadla a bez vnútorností, s otvorenou brušnou dutinou v hmotnosti 15 - 25 kg.	KG	60,00		
23	Slanina na škvarenie	Chrbtová slanina na škvarenie min. 95 % tuku.	KG	220,00		
	Hovädzie mäso					
24	Hovädzí predné bez kosti - krk	Iba býk, bez kosti, prípustné je tukové krytie do výšky max. 0,5 cm.	KG	50,00		
25	Hovädzia nožina	Iba býk, prerastaná, šlachovitá svalovina.	KG	50,00		
26	Hovädzia roštenka, nízka	Iba býk, nízka, bez kosti, povrch je pokrytý jemnou blanou, prípustný je aj výskyt nesúvislého tukového krytia max. 0,5 cm.	KG	400,00		
27	Hovädzia roštenka, vysoká	Iba býk, vysoká, bez kosti, povrch je pokrytý jemnou blanou, prípustný je aj výskyt nesúvislého tukového krytia max. 0,5 cm.	KG	150,00		
28	Hovädzia sviečková	Iba býk, najkvalitnejšia časť tela hov. dobytky, jemné, úplne čisté mäso bez tuku veľkosť svalu min. 1,80 kg.	KG	26,00		
29	Hovädzie stehno	Iba býk, čistá svalovina bez tuku.	KG	830,00		
30	Hovädzie kosti špikové	Bez špecifikácie, opisu.	KG	50,00		
31	Hovädzie kosti - harfy	Bez špecifikácie, opisu.	KG	650,00		
32	Držky	Varené alebo predvarené, krájané.	KG	25,00		
	Hydinové mäso					
33	Kurča celé	Očistené, bez drobov, trieda A, kus min. 1,4 kg.	KG	10,00		
34	Kuracie prsia	Bez kosti, bez kože, trieda A, v ochrannej atmosfére.	KG	800,00		
35	Kuracie stehná celé	S kosťou a kožou, trieda A.	KG	10,00		

36	Kuracie stehná vrchné	Bez kosti, bez kože, trieda A, v ochrannej atmosfére.	KG	10,00			
37	Kuracie stehná dolné	Bez kosti, bez kože, trieda A, v ochrannej atmosfére.	KG	10,00			
38	Kuracie krídla	S kosťou a kožou.	KG	10,00			
	Mäsové výrobky						
39	Bravčová krkovička údená bez kosti	Tradične údené, konzistencia primerane pevná, výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá, min. 90% mäso, tuk na povrchu do 0,5 cm.	KG	35,00			
40	Bravčové stehno údené bez kosti	Tradične údené, bez kosti, konzistencia primerane pevná, výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá, min. 90% mäso, tuk na povrchu max. 0,5 cm.	KG	165,00			
41	Bravčové stehno údené s kosťou	Tradične údené bravčové stehno.	KG	20,00			
42	Hovädzí jazyk údený	Tepelné opracované solené mäso.	KG	6,00			
43	Klobása domáca	Podiel bravčového mäsa min. 89%.	KG	250,00			
44	Klobása suchá bratislavská	Podiel bravčového a hovädzieho mäsa min. 85%.	KG	40,00			
45	Klobása čabajská	Originál.	KG	20,00			
46	Klobása laborecká	Podiel bravčového mäsa min. 54%.	KG	150,00			
47	Lahôdkové karé	Tradične údené bravčové karé min. 96% obsah mäsa.	KG	15,00			
48	Moravské údené	Tepelne opracovaný mäsový výrobok údený min. 75% bravčové mäso.	KG	15,00			
49	Párky bravčové	Podiel bravčového mäsa min. 74%.	KG	100,00			
50	Párky pastierske	Hydinové párky, podiel mäsa min. 50%.	KG	300,00			
51	Párky spišské	Podiel bravčového mäsa min. 59% a hovädzieho mäsa min. 21%.	KG	50,00			
52	Párky viedenské	Podiel bravčového mäsa min. 55%.	KG	40,00			
53	Párky teľacie	Podiel teľacieho mäsa min. 40% a bravčového mäsa min. 34%.	KG	5,00			
54	Pečeňová Francúzska nátierka	Pečeňová nátierka v črievku, bravčová pečeň min. 30%.	KG	40,00			
55	Pečeňový syr blok	Pečeňový syr obalený v slanine, bravčová pečeň min. 45% a bravčové mäso min. 30%.	KG	40,00			
56	Prosciutto Crudo	Mäsový výrobok tepelne neopracovaný, sušená šunka bez kosti.	KG	5,00			
57	Oškvarky	100% oškvarky, škvarená bravčová slanina.	KG	70,00			
58	Saláma Litavská lahôdková	Jemná mäkká saláma, kuracie mechanicky separované mäso min. 54%.	KG	140,00			
59	Saláma s kápiou	Jemná mäkká saláma, kuracie mechanicky separované mäso min. 48%, sterilizovaná kápia min. 9%.	KG	30,00			
60	Saláma šunková	Bravčové a hovädzie mäso min. 55%.	KG	12,00			
61	Saláma Herkules	Suchá trvanlivá saláma.	KG	50,00			
62	Saláma Malokarpatská 93 % podiel mäsa	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok, min. 115 g mäsa na 100 g hotového výrobku.	KG	55,00			
63	Saláma Nitran	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok, min. 130 g mäsa na 100 g hotového výrobku.	KG	40,00			

64	Saláma Lovecká	Suchá trvanlivá saláma, min. 143 g mäsa na 100 g hotového výrobku.	KG	10,00			
65	Saláma Kriváň	Suchá trvanlivá saláma, min. 130 g mäsa na 100 g hotového výrobku.	KG	10,00			
66	Saláma Strážovská	Polosuchá saláma min. 49% bravčové mäso, 33% hovädzie mäso.	KG	10,00			
67	Saláma Vysočina	Tepelne opracovaný mäsový výrobok, podiel mäsa min. 84%.	KG	10,00			
68	Slanina oravská	Tepelne opracovaný, údený na priamy konzum bravčový bok min. 95% podiel mäsa bez kosti s kožou.	KG	250,00			
69	Slanina gazdovská domáca	Tepelne opracovaný, údený na priamy konzum bravčový bok min. 95 % podiel mäsa bez kosti s kožou, nelisovaný výrobok.	KG	70,00			
70	Slanina údená z chrbta - mangalica	Bravčová mangalica, slanina s kožou min. 95% tuku.	KG	20,00			
71	Špekačky	Mäkký mäsový výrobok, vhodný na gril, podiel mäsa min. 62% bravčové a min. 19% hovädzie.	KG	240,00			
72	Šunka výberová	Bravčové stehno bez kosti min. 70% mäsa.	KG	350,00			
73	Šunka od kosti	Bravčové stehno zaúdené bez kosti min. 87% mäsa.	KG	100,00			
74	Šunka pražská špeciál	Bravčové mäso min. 82% mäsa.	KG	200,00			
75	Šunka chlebičková	Bravčové stehno bez kosti min. 51% mäsa.	KG	500,00			
76	Šunka - Debrecínska lahôdka	Tepelne opracovaný mäsový výrobok, podiel mäsa min. 58% mäsa	KG	200,00			
77	Šunka - Debrecínska pečeň	Tepelne opracované solené mäso, bravčové karé bez kosti min. 75%.	KG	100,00			
78	Šunka hydínová	Kuracia šunka, kuracie prsia min. 73%.	KG	80,00			
79	Šunka morčacia výberová	Tepelne opracované solené mäso, morčacie mäso min. 71%.	KG	10,00			