

Verejný obstarávateľ/kupujúci:	Ústav na výkon trestu odňatia slobody a Ústav na výkon väzby Leopoldov
Predmet zákazky/zmluvy:	Potraviny Kategória II. Mrazené mäso vnútornosti a čerstvé mäso 5
Uchádzač/predávajúci: (vyplní uchádzač)	Majster mäsiar s.r.o.

Špecifikácia a cena	* nacenenia podľa bodu 13. časti Súťažných podkladov A.1 Pokyny pre uchádzačov
----------------------------	--

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstvé mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
1	Bravčový bôčik mrazený	Bravčový bôčik bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku, mäso dodávané v cca. 5kg baleniach a v cca. 1,5-2kg baleniach podľa objednávky)	kg	1700	4,20	20	0,84	5,04	7 140,00	1 428,00	8 568,00	Bravčový bôčik mrazený
2	Bravčový bôčik v plátkoch mrazený	Bravčový bôčik bez kostí s kuchynskou úpravou - plátky (bez kostí a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku, mäso dodávané v cca. 100g plátkoch, v baleniach cca. 100ks v prepravkách s označením dátumu ich balenia/ mrazenia, počtu v prepravke, dodávané v množstvách podľa objednávky)	kg	150	1,10	20	0,22	1,32	165,00	33,00	198,00	Bravčový bôčik v plátkoch mrazený
3	Bravčové plece bez kostí mrazené	Bravčové plece bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, mäso dodávané v cca. 5kg baleniach a v cca. 1,5-2kg baleniach podľa objednávky)	kg	2000	4,25	20	0,85	5,10	8 500,00	1 700,00	10 200,00	Bravčové plece bez kostí mrazené
4	Bravčové stehno bez kostí mrazené	Bravčové stehno bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzisvalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik, mäso dodávané v cca. 5kg baleniach a v cca. 1,5-2kg baleniach podľa objednávky)	kg	3500	4,60	20	0,92	5,52	16 100,00	3 220,00	19 320,00	Bravčové stehno bez kostí mrazené
5	Bravčové stehno - rezance mrazené	Bravčové stehno - rezance (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik, rezance cca. 5-10cm dlhé, šírka cca. 8*8mm – ako na soté, dodávané v cca. 1000g baleniach podľa množstva objednávky)	kg	150	1,20	20	0,24	1,44	180,00	36,00	216,00	Bravčové stehno - rezance mrazené

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstvé mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
6	Bravčové karé bez kostí mrazené	Bravčové karé bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť retiazka a tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezat) až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezat)	kg	1000	5,30	20	1,06	6,36	5 300,00	1 060,00	6 360,00	Bravčové karé bez kostí mrazené
7	Bravčové karé bez kostí v 100g plátkoch mrazené	Bravčové karé bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť retiazka a tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezat), dodávané v cca. 100g plátkoch, v baleniach cca. 100ks v prepravkách s označením dátumu ich balenia/ mrazenia, počtu v prepravke, dodávané v množstvách podľa objednávky)	kg	150	1,40	20	0,28	1,68	210,00	42,00	252,00	Bravčové karé bez kostí v 100g plátkoch mrazené
8	Bravčová krkovička bez kostí mrazená	Bravčová krkovička bez kostí (špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezat)	kg	2500	5,80	20	1,16	6,96	14 500,00	2 900,00	17 400,00	Bravčová krkovička bez kostí mrazená
9	Bravčová krkovička bez kostí - rezne mrazené	Bravčová krkovička bez kostí - rezne (špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezat, dodávané v cca. 100g plátkoch, v baleniach cca. 100ks v prepravkách s označením dátumu ich balenia/mrazenia, počtu v prepravke, dodávané v množstvách podľa objednávky)	kg	100	1,50	20	0,30	1,80	150,00	30,00	180,00	Bravčová krkovička bez kostí - rezne mrazené
10	Bravčová panenka mrazená	Panenka je sval, ktorý tvorí oporu chrbtice. Má jemné svalové vlákna, je krehký a má vysoký obsah bielkovín. Je to chudé, jemné mäso bez kostí, je to najkvalitnejší typ bravčového mäsa v mrazenom stave, spôsob dodávky balenia 1-5KG	kg	400	6,65	20	1,33	7,98	2 660,00	532,00	3 192,00	Bravčová panenka mrazená
11	Bravčové koleno čerstvé-bez kostí s kožou	Bravčové koleno čerstvé-bez kostí s kožou, váha cca. 0,7kg/ ks	kg	500	2,90	10	0,29	3,19	1 450,00	145,00	1 595,00	Bravčové koleno čerstvé-bez kostí s kožou
12	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť)	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť) 1-5KG	kg	100	0,90	20	0,18	1,08	90,00	18,00	108,00	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť)
13	Hydinové droby mrazené	Hydinové droby (žalúdky, pečienky, srdcia)- mrazené (zmes drobkov dodávané v dávke v pomere 1/3 žalúdky, 1/3 pečienky, 1/3 srdcia v mrazenom stave v cca 1kg baleniach)	kg	1400	1,90	20	0,38	2,28	2 660,00	532,00	3 192,00	Hydinové droby mrazené
14	Kuracie prsia mrazené	Kuracie prsia- mrazené (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach, bez kože, a bez kostí)	kg	2500	5,80	20	1,16	6,96	14 500,00	2 900,00	17 400,00	Kuracie prsia mrazené
15	Kuracie prsia rezance mrazené	Kuracie prsia- mrazené - rezance (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach, nakrájané na rezance v rozmere cca. 1*5cm, bez kože, a bez kostí)	kg	500	1,20	20	0,24	1,44	600,00	120,00	720,00	Kuracie prsia rezance mrazené
16	Kuracie stehná mrazené	Kuracie stehná kalibrované- mrazené (kuracie stehná kalibrované 250-280g s kosťou, nesolené, mrazené)	kg	500	1,10	20	0,22	1,32	550,00	110,00	660,00	Kuracie stehná mrazené
17	Kuracie štvrte mrazené	Kuracie štvrte zadné- mrazené (270-300 g, kuracie ¼ zadné s kosťou, nesolené, mrazené)	kg	3500	2,95	20	0,59	3,54	10 325,00	2 065,00	12 390,00	Kuracie štvrte mrazené

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M
Kategória mrazené mäsa a čerstve mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ		
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L
18	Kuracie stehná horné bez kostí a kože mrazené	Kuracie stehná horné bez kostí a kože- mrazené (hmotnosť cca 150-180g, nesolené, mrazené)	kg	400	4,40	20	0,88	5,28	1 760,00	352,00	2 112,00
19	Sliepka mrazená	Sliepka I. trieda- mrazená (sliepka I.trieda kvality, nesolená, mrazená, bez drobkov, ťažká polená)	kg	250	2,90	20	0,58	3,48	725,00	145,00	870,00
20	Morčacie prsia mrazené	Morčacie prsia (morčacie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach)	kg	300	5,50	20	1,10	6,60	1 650,00	330,00	1 980,00
21	Kačacie stehno mrazené	Kačacie stehno kalibrované (kačacie stehno kalibrované 180–200g, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach)	kg	650	6,20	20	1,24	7,44	4 030,00	806,00	4 836,00
22	Kuracie krídla mrazené	Kuracie krídla (kuracie krídla, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg/ gastrobaleniach)	kg	300	3,00	20	0,60	3,60	900,00	180,00	1 080,00
23	Hydinový separát mrazený	Hydinový separát (hydínové mleté mäso dodávané v gastrobaleniach cca. 5-10kg blokoch v mrazenom stave)	kg	2300	1,20	20	0,24	1,44	2 760,00	552,00	3 312,00
24	Hovädzie mäso zadné mrazené	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené (hovädzie stehno bez kostí z býka, mrazené, ktorým je vykostené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa.Musí byť označené : referenčným číslom alebo kódom, ktorý identifikuje mäso a zvierat alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvierat, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrté sa skupinou rozumie počet rozdelených tiel spolu, ktoré predstavujú jednu výrobnú dávku v príslušnej rozrábkarni; tento počet nesmie byť väčší ako výroba v jednom dni	kg	4000	8,20	20	1,64	9,84	32 800,00	6 560,00	39 360,00
25	Hovädzie mäso predné mrazené	Hovädzie mäso predné mrazené – (nožina, krk) hovädzie mäso predné bez kostí z býka, mrazené. Hovädzie mäso predné – výsekové bez kostí a hovädzí krk bez kostí s kuchynskou úpravou. Dodávka tovaru bude obsahovať kombináciu uvedených častí hovädzieho predného mäsa v zamrznutom stave, spĺňajúce podmienky uvedené vyššie. Musí byť označené : referenčným číslom alebo kódom, ktorý identifikuje mäso a zvierat alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvierat, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrté sa skupinou rozumie počet rozdelených tiel spolu, ktoré predstavujú jednu výrobnú dávku v príslušnej rozrábkarni; tento počet nesmie byť väčší ako výroba v jednom dni	kg	500	3,30	20	0,66	3,96	1 650,00	330,00	1 980,00

O
Ponuka
názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)

O
Kuracie stehná horné bez kostí a kože mrazené
Sliepka mrazená
Morčacie prsia mrazené
Kačacie stehno mrazené
Kuracie krídla mrazené
Hydinový separát mrazený
Hovädzie mäso zadné mrazené
Hovädzie mäso predné mrazené

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstvé mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
26	Hovädzia roštenka bez kostí mrazená	Hovädzia roštenka bez kostí - je chrbtový sval od obličiek až ku stehnu. Svalovinu tvoria pomerne rozsiahle svalové celky chrbtových svalov, ktoré sú zvlášť mohutné v prednej časti. Na povrchu roštenky je podľa tučnosti konkrétneho kusu zvierata slabšia alebo silnejšia vrstva tuku. Kuchynský opracovaný, každý kus zvlášť balený v kartonoch cca 10-15kg, v mrazenom stave.	kg	200	7,60	20	1,52	9,12	1 520,00	304,00	1 824,00	Hovädzia roštenka bez kostí mrazená
27	Hovädzie drčky mrazené	Hovädzie drčky mrazené (drčky umyté, predvarené, nakrájané, balené a dodávané v zamrznutom stave v jednotlivých baleniach)	kg	1800	3,50	20	0,70	4,20	6 300,00	1 260,00	7 560,00	Hovädzie drčky mrazené
28	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)	kg	300	0,60	20	0,12	0,72	180,00	36,00	216,00	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)
29	Rybie filé mrazené	Rybie filé (hlbokomrazené rezané rybacie filé formované v tvare (obdĺžnik/ štvorec), neobafované, s hmotnosťou 100g / 150g, vyrobené z treskovitých rýb, bez pridanej vody, bez polyfosfátov)	kg	600	4,17	20	0,83	5,00	2 502,00	500,40	3 002,40	Rybie filé mrazené
30	Piliny z morských rýb mrazené	Piliny z morských rýb (mrazené, dodávka: 1kg/ prípadne gastrobalenie)	kg	310	0,60	20	0,12	0,72	186,00	37,20	223,20	Piliny z morských rýb mrazené
31	Pstruh dúhový mrazený	Pstruh dúhový (vákuovo balený, pitvaný, mrazený, hmotnosť: cca. 350g-400g/ porcia, dovoz: nutné dodržať jednotnosť hmotnosti jednotlivých pstruhov /kalibrácie/ v jednej dodávke)	kg	300	5,70	20	1,14	6,84	1 710,00	342,00	2 052,00	Pstruh dúhový mrazený
32	Losos atlantický filet mrazený	Losos atlantický filet, hmotnosť cca 300-500 g. Morská ryba - pitvaná.	kg	250	6,70	20	1,34	8,04	1 675,00	335,00	2 010,00	Losos atlantický filet mrazený
33	Hovädzie líčka mrazené, z býka,	Hovädzie líčka mrazené, z býka, hlbokomrazené, odblanené, kuch. Úprava	kg	150	3,50	20	0,70	4,20	525,00	105,00	630,00	Hovädzie líčka mrazené, z býka,
34	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené - rezance - (hovädzie stehno bez kostí z býka, mrazené, ktorým je vykosené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa.	kg	100	3,30	20	0,66	3,96	330,00	66,00	396,00	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené
35	Bravčový bôčik čerstvý	Bravčový bôčik bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku, mäso dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg)	kg	1100	1,20	10	0,12	1,32	1 320,00	132,00	1 452,00	Bravčový bôčik čerstvý
36	Bravčový bôčik v plátkoch čerstvý	Bravčový bôčik bez kostí s kuchynskou úpravou - plátky (bez kostí a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, hrudná špička musí byť dostatočne pokrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku, mäso dodávané v cca. 100g plátkoch, vo vákuovom balení, cca. 100ks v prepravkách s označením dátumu ich balení, počtu v prepravke, dodávané v množstvách podľa objednávky)	kg	150	1,2437	10	0,12	1,36	186,56	18,66	205,22	Bravčový bôčik v plátkoch čerstvý

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstvé mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
37	Bravčové plece bez kostí čerstvé	Bravčové plece bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, mäso dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg)	kg	1100	1,10	10	0,11	1,21	1 210,00	121,00	1 331,00	Bravčové plece bez kostí čerstvé
38	Bravčové stehno bez kostí čerstvé	Bravčové stehno bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolenka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzisvalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik, mäso dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg)	kg	1400	1,75	10	0,18	1,93	2 450,00	245,00	2 695,00	Bravčové stehno bez kostí čerstvé
39	Bravčové stehno - rezance - čerstvé	Bravčové stehno - rezance (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolenka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzi- svalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik, rezance cca. 5-10cm dlhé, šírka cca. 8*8mm – ako na sote, dodávané v cca. 1000g vákuovom balení podľa množstva objednávky)	kg	150	0,90	10	0,09	0,99	135,00	13,50	148,50	Bravčové stehno - rezance - čerstvé
40	Bravčové karé bez kostí čerstvé	Bravčové karé bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykosené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť retiazka a tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezať)	kg	1000	1,30	10	0,13	1,43	1 300,00	130,00	1 430,00	Bravčové karé bez kostí čerstvé
41	Bravčové karé bez kostí v 100g plátkoch čerstvé	Bravčové karé bez kostí s kuchynskou úpravou - rezne (bez kostí špeciálne upravené, ktorým je vykosené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezať, dodávané v cca. 100g plátkoch, v baleniach cca. 100ks v prepravkách s označením dátumu ich balenia, počtu v prepravke, dodávané v množstvách podľa objednávky)	kg	150	1,00	10	0,10	1,10	150,00	15,00	165,00	Bravčové karé bez kostí v 100g plátkoch čerstvé
42	Bravčová krkovička bez kostí čerstvá	Bravčová krkovička bez kostí (špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať)	kg	1100	1,20	10	0,12	1,32	1 320,00	132,00	1 452,00	Bravčová krkovička bez kostí čerstvá
43	Bravčová krkovička bez kostí čerstvá - rezne	Bravčová krkovička bez kostí - rezne (špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať, dodávané v cca. 100g plátkoch, vo vákuovom balení, cca. 100ks v prepravkách s označením dátumu ich balenia, počtu v prepravke, dodávané v množstvách podľa objednávky)	kg	100	1,00	10	0,10	1,10	100,00	10,00	110,00	Bravčová krkovička bez kostí čerstvá - rezne

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstvé mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
44	Bravčová panenka čerstvá	Panenka je sval, ktorý tvorí oporu chrbtice. Má jemné svalové vlákna, je krehký a má vysoký obsah bielkovín. Je to chudé, jemné mäso bez kostí, je to najkvalitnejší typ bravčového mäsa v chladenom stave, mäso dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg	kg	100	1,20	10	0,12	1,32	120,00	12,00	132,00	Bravčová panenka čerstvá
45	Chladená bravčová pečeň (vnútornosť)	Chladená bravčová pečeň (vnútornosť), dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg	kg	90	0,20	10	0,02	0,22	18,00	1,80	19,80	Chladená bravčová pečeň (vnútornosť)
46	Kuracie prsia čerstvé	Kuracie prsia- čerstvé (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg, bez kože, a bez kostí)	kg	1500	1,30	10	0,13	1,43	1 950,00	195,00	2 145,00	Kuracie prsia čerstvé
47	Kuracie prsia rezance - čerstvé	Kuracie prsia- mrazené - rezance (kuracie prsia nekalibrované, dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg, nakrájané na rezance v rozmere cca. 1*5cm, bez kože, a bez kostí)	kg	500	1,00	10	0,10	1,10	500,00	50,00	550,00	Kuracie prsia rezance - čerstvé
48	Morčacie prsia čerstvé	Morčacie prsia - čerstvé (morčacie prsia nekalibrované, nesolené, dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg)	kg	70	1,00	10	0,10	1,10	70,00	7,00	77,00	Morčacie prsia čerstvé
49	Hovädzie mäso zadné čerstvé	Hovädzie mäso zadné – stehno čerstvé, mäso dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg (hovädzie stehno bez kostí z býka, čerstvé, ktorým je vykosené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa. Musí byť označené : referenčným číslom alebo kódom, ktorý identifikuje mäso a zvierat alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvierata, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrté sa skupinou rozumie počet rozdelených tiel spolu, ktoré predstavujú jednu výrobnú dávku v príslušnej rozrábkarni; tento počet nesmie byť väčší ako výroba v jednom dni	kg	1500	1,10	10	0,11	1,21	1 650,00	165,00	1 815,00	Hovädzie mäso zadné čerstvé
50	Hovädzie mäso predné čerstvé	Hovädzie mäso predné čerstvé – mäso dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg (nožina, krk) hovädzie mäso predné bez kostí z býka, čerstvé. Hovädzie mäso predné – výsekové bez kostí a hovädzí krk bez kostí s kuchynskou úpravou. Dodávka tovaru bude obsahovať kombináciu uvedených častí hovädzieho predného mäsa, spĺňajúce podmienky uvedené vyššie. Musí byť označené : referenčným číslom alebo kódom, ktorý identifikuje mäso a zvierat alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvierata, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrté sa skupinou rozumie počet rozdelených tiel spolu, ktoré predstavujú jednu výrobnú dávku v príslušnej rozrábkarni; tento počet nesmie byť väčší ako výroba v jednom dni	kg	500	1,00	10	0,10	1,10	500,00	50,00	550,00	Hovädzie mäso predné čerstvé
51	Chladená hovädzia pečeň (vnútornosť)	Chladená hovädzia pečeň (vnútornosť), dodávané vo vakuovom balení v cca. 2-3kg	kg	150	0,20	10	0,02	0,22	30,00	3,00	33,00	Chladená hovädzia pečeň (vnútornosť)

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstvé mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/6 mesiacov	bez DPH (EUR)	Sadzba DPH (%) *	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	bez DPH (EUR)	DPH (EUR)	s DPH (EUR)	názov / katalóg. číslo / opis / link na web produktu (vyplní uchádzač)
A	B	C	D	E	G	H	G/100 x H	G + I	E x G	K/100 x H	K + L	O
52	Hovädzie mäso zadné – stehno čerstvé - rezance	Hovädzie mäso zadné – stehno čerstvé - rezance - dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg (hovädzie stehno bez kosti z býka, je vykosené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa.	kg	75	1,15	10	0,12	1,27	86,25	8,63	94,88	Hovädzie mäso zadné – stehno čerstvé - rezance

159 378,81

189 800,00

**celková cena
za časť predmetu zákazky
v EUR s DPH**

Za uchádzača/predávajúceho

podpis:

V Hlohovci, dňa 12.07.2024

Martin Brócká, konateľ