

## PODROBNÝ OPIS PREDMETU ZÁKAZKY ČASTI Č.2

Predmetom obstarávania v tejto časti je nákup Mrazeného mäsa, vnútorností a čerstvého mäsa 5 pre potreby ÚVTOS a ÚVV Leopoldov špecifikovaný v tejto prílohe výzvy na predkaldania ponúk

Kategória Mrazené mäsa a čerstvé mäso				
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ
A	B	C	D	E
1	Bravčový bôčik mrazený	Bravčový bôčik bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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
2	Bravčový bôčik v plátkoch mrazený	Bravčový bôčik bez kosti s kuchynskou úpravou - plátky (bez kosti 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
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	Bravčové stehno bez kostí mrazené	Bravčové stehno bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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 odrezat' plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik, mäso dodávané v cca. 5kg baleniach a v cca. 1,5-2kg baleniach podľa objednávky)	kg	3500
5	Bravčové stehno - rezance mrazené	Bravčové stehno - rezance (bez kosti 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 odrezat' plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik, rezance cca. 5-10cm dlhé, šírka cca. 8*8mm – ako na sote, dodávané v cca. 1000g baleniach podľa množstva objednávky)	kg	150

6	Bravčové karé bez kosti mrazené	Bravčové karé bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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 odrezat')	kg	1000
7	Bravčové karé bez kosti v 100g plátkoch mrazené	Bravčové karé bez kosti s kuchynskou úpravou - rezne (bez kosti 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 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
8	Bravčová krkovička bez.kosti mrazená	Bravčová krkovička bez kosti (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 odrezat')	kg	2500
9	Bravčová krkovička bez kosti - rezne mrazené	Bravčová krkovička bez kosti - 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 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
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 kosti, je to najkvalitnejší typ bravčového mäsa v mrazenom stave, spôsob dodávky balenia 1-5KG	kg	400
11	Bravčové koleno čerstvé-bez kosti s kožou	Bravčové koleno čerstvé-bez kosti s kožou, váha cca. 0,7kg/ ks	kg	500
12	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť )	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť ) 1-5KG	kg	100
13	Hydinové droby mrazené	Hydinové droby (žalúdky, pečienky, srdcia)- mrazené (zmes drobkov dodávané v dodávke v pomere 1/3 žalúdky, 1/3 pečienky, 1/3 srdcia v mrazenom stave v cca 1kg baleniach)	kg	1400
14	Kuracie prsia mrazené	Kuracie prsia- mrazené (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach, bez kože, a bez kostí)	kg	2500
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
16	Kuracie stehná mrazené	Kuracie stehná kalibrované- mrazené (kuracie stehná kalibrované 250-280g s košťou, nesolené, mrazené)	kg	500
17	Kuracie štvrte mrazené	Kuracie štvrte zadné- mrazené (270-300 g, kuracie ¼ zadné s košťou, nesolené, mrazené)	kg	3500
18	Kuracie stehná horné bez kosti a kože mrazené	Kuracie stehná horné bez kosti a kože- mrazené (hmotnosť cca 150-180g, nesolené, mrazené)	kg	400
19	Sliepka mrazená	Sliepka I. trieda- mrazená (sliepka I.trieda kvality, nesolená, mrazená, bez drobkov, ťažká polená)	kg	250

20	Morčacie prsia mrazené	Morčacie prsia (morčacie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach)	kg	300
21	Kačacie stehno mrazené	Kačacie stehno kalibrované (kačacie stehno kalibrované 180–200g, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach)	kg	650
22	Kuracie krídla mrazené	Kuracie krídla (kuracie krídla, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg/ gastrobaleniach)	kg	300
23	Hydinový separát mrazený	Hydinový separát (hydínové mleté mäso dodávané v gastrobaleniach cca. 5-10kg blokoch v mrazenom stave)	kg	2300
24	Hovädzie mäso zadné mrazené	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené (hovädzie stehno bez kosti 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 zviera alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvieratá, 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
25	Hovädzie mäso predné mrazené	Hovädzie mäso predné mrazené – (nožina, krk) hovädzie mäso predné bez kosti z býka, mrazené. Hovädzie mäso predné – výsekové bez kosti a hovädzi krk bez kosti 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 zviera alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvieratá, 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
26	Hovädzia roštenka bez kosti mrazená	Hoviadzia roštenka bez kosti - 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 zvieratá slabšia alebo silnejšia vrstva tuku. Kuchynský opracovaný, každý kus zvlášť balený v kartonoch cca 10-15kg, v mrazenom stave.	kg	200
27	Hovädzie držky mrazené	Hovädzie držky mrazené (držky umyté, predvarené, nakrájané, balené a dodávané v zamrznutom stave v jednotlivých baleniach)	kg	1800
28	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)	kg	300

29	Rybie filé mrazené	Rybie filé (hlbokomrazené rezané rybacie filé formované v tvare (obdĺžnik/ štvorec), neobaľované, s hmotnosťou 100g / 150g, vyrobené z treskovitých rýb, bez pridanej vody, bez polyfosfátov)	kg	600
30	Piliny z morských rýb mrazené	Piliny z morských rýb (mrazené, dodávka: 1kg/ prípadne gastrobalenie)	kg	310
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
32	Losos atlantický filet mrazený	Losos atlantický filet, hmotnosť cca 300-500 g. Morská ryba - pitvaná.	kg	250
33	Hovädzie líčka mrazené, z býka,	Hovädzie líčka mrazené, z býka, hlbokomrazené , odblanené, kuch. Úprava	kg	150
34	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené - rezance - (hovädzie stehno bez kosti 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
35	Bravčový bôčik čerstvý	Bravčový bôčik bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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
36	Bravčový bôčik v plátkoch čerstvý	Bravčový bôčik bez kosti s kuchynskou úpravou - plátky (bez kosti 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
37	Bravčové plece bez kostí čerstvé	Bravčové plece bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kosti a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, mäso dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg )	kg	1100
38	Bravčové stehno bez kostí čerstvé	Bravčové stehno bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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

39	Bravčové stehno - rezance - čerstvé	Bravčové stehno - rezance (bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené 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 odrezat' 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
40	Bravčové karé bez kosti čerstvé	Bravčové karé bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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 odrezat')	kg	1000
41	Bravčové karé bez kosti v 100g plátkoch čerstvé	Bravčové karé bez kosti s kuchynskou úpravou - rezne (bez kosti 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 odrezat', 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
42	Bravčová krkovička bez kosti čerstvá	Bravčová krkovička bez kosti (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 odrezat')	kg	1100
43	Bravčová krkovička bez kosti čerstvá - rezne	Bravčová krkovička bez kosti - 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 odrezat', 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
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 vákuovom balení v cca. 2-3kg	kg	100
45	Chladená bravčová pečeň (vnútornosť )	Chladená bravčová pečeň (vnútornosť ), dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg	kg	90
46	Kuracie prsia čerstvé	Kuracie prsia- čerstvé (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg , bez kože, a bez kostí)	kg	1500
47	Kuracie prsia rezance - čerstvé	Kuracie prsia- mrazené - rezance (kuracie prsia nekalibrované, dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg , nakrájané na rezance v rozmere cca. 1*5cm, bez kože, a bez kostí)	kg	500
48	Morčacie prsia čerstvé	Morčacie prsia - čerstvé (morčacie prsia nekalibrované, nesolené, dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg )	kg	70

49	Hovädzie mäso zadné čerstvé	Hovädzie mäso zadné – stehno čerstvé, mäso dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg (hovädzie stehno bez kosti 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 zvierat'a, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrte 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
50	Hovädzie mäso predné čerstvé	Hovädzie mäso predné čerstvé – mäso dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg (nožina, krk) hovädzie mäso predné bez kosti z býka, čerstvé. Hovädzie mäso predné – výsekové bez kosti a hovädzí krk bez kosti 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 zvierat'a, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrte 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
51	Chladená hovädzia pečeň (vnútornosť)	Chladená hovädzia pečeň (vnútornosť), dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg	kg	150
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

Pokiaľ z Technickej špecifikácie predmetu zákazky/zmluvy vyplýva priame alebo nepriame označenie výrobku alebo výrobcu, výrobný postup, značka, obchodný názov, patent alebo typ, objednávateľ v takom prípade pripustí ekvivalentné plnenie/riešenie, za ktoré bude považovať výrobok rovnakých alebo vyšších parametrov. Dodávateľ je povinný objednávateľovi riadne preukázať parametre ekvivalentného plnenia.