

Mäso a mäsové výrobky

P.č.	Názov	Špecifikácia	Množstvo na 12 mesiacov	MJ kg	Jednotk. cena bez DPH v €	Jednotk. cena s DPH v €	Spolu cena bez DPH v €	DPH v €	Spolu cena s DPH v €
1	Bravčové karé	kuchynská úprava, bez kostí, bez masných šliach, bledoružovej farby, chladené	400	kg	5,70	6,27	2 280,00	228,00	2 508,00
2	Bravčové pliecko	chladené bez kostí, bez kože, bledoružovej farby, kuchynská úprava	150	kg	4,50	4,95	675,00	67,50	742,50
3	Bravčové pliecko	chladené bez kostí, bez kože, bledoružovej farby	850	kg	2,45	2,70	2 082,50	208,25	2 290,75
4	Bravčové stehno	chladené bez kostí, bez kože, bez masných častí, bledoružovej farby, orech, kuchynská úprava	150	kg	4,85	5,34	727,50	72,75	800,25
5	Bravčové stehno	chladené bez kostí, bez kože, bez masných častí, bledoružovej farby	850	kg	2,60	2,86	2 210,00	221,00	2 431,00
6	Hovädzie zadné	chladené bez kostí, bez kože, bez masných častí, bledočervenej farby, biely tuk, kuchynská úprava	100	kg	10,95	12,05	1 095,00	109,50	1 204,50
7	Hovädzie zadné	chladené bez kostí, bez kože, bez masných častí, bledočervenej farby, biely tuk	400	kg	6,95	7,65	2 780,00	278,00	3 058,00
8	Hovädzi roštenec	byč, kuchynská úprava bez kostí, bez masných častí, chudé do 3% tuku, svetločervenej farby, chladené	500	kg	11,90	13,09	5 950,00	595,00	6 545,00
9	Hovädzia falošná sviečková	byč, kuchynská úprava bez kostí, bez masných častí, chudé do 3% tuku, svetločervenej farby, chladené	500	kg	8,25	9,08	4 125,00	412,50	4 537,50
10	Telacie stehno	orech, chladené bez kostí, bez kože, bez masných častí, biely tuk, svetločervenej farby, kuchynská úprava	100	kg	13,20	14,52	1 320,00	132,00	1 452,00
11	Telacie stehno	spodný šál, chladené bez kostí, bez kože, bez masných častí, biely tuk, svetločervenej farby, kuchynská úprava	300	kg	9,30	10,23	2 790,00	279,00	3 069,00
12	Kuracia pečeň	chladená, bez kostí, kože, bledoružovej farby	15	kg	2,20	2,42	33,00	3,30	36,30
13	Kuracie stehná	chladené, celé s kosťou a kožou, kalibrované 180-264 g, trieda A	500	kg	3,55	3,91	1 775,00	177,50	1 952,50
14	Kuracie stehná	chladené bez kostí a kože, trieda A	300	kg	3,85	4,24	1 155,00	115,50	1 270,50
15	Kurča	chladené, bledoružovej farby, bez drobkov, trieda A	100	kg	2,75	3,03	275,00	27,50	302,50
16	Morčacie prsia	chladené bez kostí, bez kože, opracované	400	kg	6,75	7,43	2 700,00	270,00	2 970,00
17	Kuracie prsia	chladené bez kostí, bež kože, bledoružovej farby, opracované	600	kg	5,75	6,33	3 450,00	345,00	3 795,00
18	Kačacie prsia	chladené bez kostí, opracované	150	kg	11,80	12,98	1 770,00	177,00	1 947,00
19	Králíčie mäso	chladené bez kostí, bez kože, opracované	100	kg	10,90	11,99	1 090,00	109,00	1 199,00
20	Daniel-zverina	chladené bez kostí, bez kože, opracované	0	kg	13,90	15,29	0,00	0,00	0,00
Spolu 10% DPH							38 283,00	3 828,30	42 111,30

Kuracie a morčacie mäso:

- Mäso musí byť dodávané voľné, čerstvé, opracované a vakuovo nebalené. Kvalita čerstvosti dodávaného mäsa nesmie javiť znaky:
- po rozmrazení alebo zmrazení, obsahovať pridanú vodu, masné alebo krvavé časti, cudzieho zápachu, neprírodzenej farby

Výskladovateľný pôvod mäsa :

- a) Pri každej dodávke kuracieho mäsa na dodacom liste musí byť označenie kódom dodávky a údajom o krajine, kde bolo zvieratá chované a zabité na deklarovanom bitúnku, ak tento údaj nie je uvedený na obale Tovar.
- b) Viťazný uchádzač pri každom dodaní mäsa na dodacom liste (faktúre), ak tento údaj nie je uvedený na obale tovaru, uvedie minimálne tieto údaje:
- názov potraviny, údaj podľa osobitného predpisu, ktorý sa uvádza za slovom „Obsahuje:“, netto množstvo podľa osobitného predpisu, dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby, počas ktorej si mäso udržiava svoje úžitkové vlastnosti.

Mäsové výrobky:

Výrobky nesmú obsahovať farbivá, konzervačné látky, zahusťovadlá viažuce na seba vodu, múku, škrob, ktoré pri procese výroby mäsových výrobkov nie sú schválené štátnou potravinovou a veterinárnou správou SR (alebo ekvivalentným orgánom štátnej správy inej členskej krajiny EÚ).

Výžadujeme dodávku mäsa a mäsových výrobkov v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodacom liste, faktúre alebo na obale mäsa, mäsu neuplynula viac ako 1/3.

Vypracovala: Oľga Hudžková, vedúca ŠJ

V Košiciach, 10.10.2024

.....
Jolana Čupková, konateľ