

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 6		
Uchádzač/predávajúci: (vyplní uchádzač)	František Lukáčik Mäso - údeniny - potraviny		
Príloha č. 1 rámcovej dohody - 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 čerstve mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/12 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	3400	4,62	19	0,88	5,50	15 708,00	2 984,52	18 692,52	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 preprarkách s označením dátumu ich	kg	300	2,94	19	0,56	3,50	882,00	167,58	1 049,58	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	kg	4000	4,87	19	0,93	5,80	19 480,00	3 701,20	23 181,20	Bravčové plece bez kostí mrazené

A	B	C	D	E		G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstve mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ				Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/12 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
4	Bravčové stehno bez kostí mrazené	Bravčové stehno bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí 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 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	7500		5,88	19	1,12	7,00	44 100,00	8 379,00	52 479,00	Bravčové stehno bez kostí mrazené
5	Bravčové stehno - rezance mrazené	Bravčové stehno - rezance (bez kostí 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 soté, dodávané v cca. 1000g baleniach podľa množstva objednávky)	kg	300		3,78	19	0,72	4,50	1 134,00	215,46	1 349,46	Bravčové stehno - rezance mrazené
6	Bravčové karé bez kostí mrazené	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 odrezat') až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezat')	kg	2000		6,50	19	1,24	7,74	13 000,00	2 470,00	15 470,00	Bravčové karé bez kostí mrazené

A	B	C	D	E		G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstve mäso						Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokla dané množstvo MJ/12 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
7	Bravčové karé bez kosti v 100g plátkoch mrazené	Bravčové karé bez kosti s kuchynskou úpravou (bez kosti 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), 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	300		3,78	19	0,72	4,50	1 134,00	215,46	1 349,46	Bravčové karé bez kosti v 100g plátkoch mrazené
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 odrezať)	kg	5000		5,88	19	1,12	7,00	29 400,00	5 586,00	34 986,00	Bravčová krkovička bez.kosti mrazená
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 odrezať, 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	200		3,36	19	0,64	4,00	672,00	127,68	799,68	Bravčová krkovička bez kosti - 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 kosti, je to najkvalitnejší typ bravčového mäsa v mrazenom stave, spôsob dodávky balenia 1-5KG	kg	1000		9,50	19	1,81	11,31	9 500,00	1 805,00	11 305,00	Bravčová panenka mrazená
11	Bravčové koleno čerstvé-bez kosti s kožou	Bravčové koleno čerstvé-bez kosti s kožou, váha cca. 0,7kg/ ks	kg	1000		5,00	5	0,25	5,25	5 000,00	250,00	5 250,00	Bravčové koleno čerstvé-bez kosti s kožou
12	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť)	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť) 1-5KG	kg	200		2,00	19	0,38	2,38	400,00	76,00	476,00	Mrazená bravčová pečeň (vnútornosť)
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	2800		3,40	19	0,65	4,05	9 520,00	1 808,80	11 328,80	Hydinové droby mrazené

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstve mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/12 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
14	Kuracie prsia mrazené	Kuracie prsia- mrazené (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach, bez kože, a bez kostí)	kg	7000	5,46	19	1,04	6,50	38 220,00	7 261,80	45 481,80	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	1000	5,88	19	1,12	7,00	5 880,00	1 117,20	6 997,20	Kuracie prsia rezance mrazené
16	Kuracie stehná mrazené	Kuracie stehná kalibrované- mrazené (kuracie stehná kalibrované 250-280g s kosťou, nesolené, mrazené)	kg	1000	4,00	19	0,76	4,76	4 000,00	760,00	4 760,00	Kuracie stehná mrazené
17	Kuracie štvrte mrazené	Kuracie štvrte zadné- mrazené (270-300 g, kuracie ¼ zadné s kosťou, nesolené, mrazené)	kg	7000	3,36	19	0,64	4,00	23 520,00	4 468,80	27 988,80	Kuracie štvrte mrazené
18	Kuracie stehná horné bez kosti a kože mrazené	Kuracie stehná horné bez kosti a kože- mrazené (hmotnosť cca 150-180g, nesolené, mrazené)	kg	800	4,00	19	0,76	4,76	3 200,00	608,00	3 808,00	Kuracie stehná horné bez kosti a kože mrazené
19	Sliepka mrazená	Sliepka I. trieda- mrazená (sliepka I.trieda kvality, nesolená, mrazená, bez drobkov, ťažká poľená)	kg	500	4,00	19	0,76	4,76	2 000,00	380,00	2 380,00	Sliepka mrazená
20	Morčacie prsia mrazené	Morčacie prsia (morčacie prsia nekalibrované, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach)	kg	1000	7,56	19	1,44	9,00	7 560,00	1 436,40	8 996,40	Morčacie prsia mrazené
21	Kačacie stehno mrazené	Kačacie stehno kalibrované (kačacie stehno kalibrované 180–200g, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg baleniach)	kg	1300	13,00	19	2,47	15,47	16 900,00	3 211,00	20 111,00	Kačacie stehno mrazené
22	Kuracie krídla mrazené	Kuracie krídla (kuracie krídla, nesolené, mrazené dodávané v cca. 1kg/ gastrobaleniach)	kg	800	3,78	19	0,72	4,50	3 024,00	574,56	3 598,56	Kuracie krídla mrazené
23	Hydinový separát mrazený	Hydinový separát (hydínové mleté mäso dodávané v gastrobaleniach cca. 5-10kg blokoch v mrazenom stave)	kg	5500	2,10	19	0,40	2,50	11 550,00	2 194,50	13 744,50	Hydinový separát mrazený

A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L	M	O
Kategória mrazené mäsa a čerstve mäso					Cena za MJ				Cena za predpokladané množstvo MJ			Ponuka
P. č.	Názov položky	Špecifikácia položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ/12 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
24	Hovädzie mäso zadné mrazené	Hovädzie mäso zadné – stehno mrazené (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. 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	10000	10,00	19	1,90	11,90	100 000,00	19 000,00	119 000,00	Hovädzie mäso zadné mrazené
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 hovädzí 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 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	kg	1000	9,50	19	1,81	11,31	9 500,00	1 805,00	11 305,00	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/12 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 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 zvierat'a slabšia alebo silnejšia vrstva tuku. Kuchynský opracovaný, každý kus zvlášť balený v kartonoch cca 10-15kg, v mrazenom stave.	kg	400		3,36	19	0,64	4,00	1 344,00	255,36	1 599,36	Hovädzia roštenka bez kosti mrazená
27	Hovädzie držky mrazené	Hovädzie držky mrazené (držky umyté, predvarené, nakrájané, balené a dodávané v zamrznutom stave v jednotlivých baleniach)	kg	4000		4,20	19	0,80	5,00	16 800,00	3 192,00	19 992,00	Hovädzie držky mrazené
28	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)	kg	600		0,84	19	0,16	1,00	504,00	95,76	599,76	Mrazená hovädzia pečeň (vnútornosť)
29	Rybie filé mrazené	Rybie filé (hlbokomrazené rezané rybacie filé formované v tvare (obdĺžnik/ štvorec), neobalované, s hmotnosťou 100g / 150g, vyrobené z treskovitých rýb, bez pridanej vody, bez polyfosfátov)	kg	1200		5,00	19	0,95	5,95	6 000,00	1 140,00	7 140,00	Rybie filé mrazené
30	Piliny z morských rýb mrazené	Piliny z morských rýb (mrazené, dodávka: 1kg/ prípadne gastrobalenie)	kg	600		0,84	19	0,16	1,00	504,00	95,76	599,76	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	600		6,72	19	1,28	8,00	4 032,00	766,08	4 798,08	Pstruh dúhový mrazený
32	Losos atlantický filet mrazený	Losos atlantický filet, hmotnosť cca 300-500 g. Morská ryba - pitvaná.	kg	750		10,92	19	2,07	12,99	8 190,00	1 556,10	9 746,10	Losos atlantický filet mrazený
33	Hovädzie líčka mrazené, z býka,	Hovädzie líčka mrazené, z býka, hlbokomrazené , odblanené, kuch. Úprava	kg	300		3,36	19	0,64	4,00	1 008,00	191,52	1 199,52	Hovädzie líčka mrazené, z býka,
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	200		3,36	19	0,64	4,00	672,00	127,68	799,68	Hovädzie mäso zadné – stehno 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/12 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
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	2500		4,00	5	0,20	4,20	10 000,00	500,00	10 500,00	Bravčový bôčik čerstvý
36	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	2200		4,90	5	0,25	5,15	10 780,00	539,00	11 319,00	Bravčové plece bez kostí čerstvé
37	Bravčové stehno bez kostí čerstvé	Bravčové stehno bez kostí s kuchynskou úpravou (bez kostí 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 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	3000		6,50	5	0,33	6,83	19 500,00	975,00	20 475,00	Bravčové stehno bez kostí čerstvé
38	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	2000		6,50	5	0,33	6,83	13 000,00	650,00	13 650,00	Bravčové karé bez kostí čerstvé
39	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	2200		7,00	5	0,35	7,35	15 400,00	770,00	16 170,00	Bravčová krkovička bez kostí čerstvá
40	Kuracie prsia čerstvé	Kuracie prsia- čerstvé (kuracie prsia nekalibrované, nesolené, dodávané vo vákuovom balení v cca. 2-3kg , bez kože, a bez kostí)	kg	3000		6,48	5	0,32	6,80	19 440,00	972,00	20 412,00	Kuracie prsia čerstvé

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/12 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
41	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 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	3000	10,50	5	0,53	11,03	31 500,00	1 575,00	33 075,00	Hovädzie mäso zadné čerstvé

533 958,00

617 963,22

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

Za uchádzača/predávajúceho	podpis:
VLeopoldov..... dňa27.01.2025.....	František Lukáčik..... meno, priezvisko, titul, funkcia, podpis a pečiatka oprávnenej osoby (osôb)