**Špecifikácia predmetu obstarávania a predpokladané množstvá VO**

**„ Mäso a mäsové výrobky pre DSS Rohov na obdobie 1.7.- 31.12. 2020“**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Predmet obstarávania/Technické vlastnosti**  | **Jed­not­ka**  | **Mi­ni­mum**  | **Jednotková cena bez DPH** | **Jednotková** **cena s DPH** | **Celková cena** **bez DPH** | **Celková cena** **s DPH** |
| 1. | Bravčové karé ( v kuchynskej úprave, bez kosti)  | kg  | 450 |  |  |  |  |
| 2. | Bravčové plece (v kuchynskej úprave, bez kosti)  | kg  | 300 |  |  |  |  |
| 3. | Bravčové stehno(v kuchynskej úprave,bez kosti)  | kg  | 900 |  |  |  |  |
| 4. | Hovädzie zadné ( z býka, v kuchynskej úprave, bez kosti)  | kg  | 300 |  |  |  |  |
| 5. | Hovädzie predné (z býka, v kuchynskej úprave, bez kosti)  | kg  | 10 |  |  |  |  |
| 6. | Bravčová údená krkovička ( v kuchynskej úprave, bez kosti)  | kg  | 10 |  |  |  |  |
| 7. | Bravčové údené stehno ( v kuchynskej úprave, bez kosti)  | kg  | 10 |  |  |  |  |
| 8. | Bravčová pečeň  | kg  | 25 |  |  |  |  |
| 9. | Mäsové kosti ( v kuchynskej úprave)  | kg  | 190 |  |  |  |  |
| 10. | Klobása domáca ( Bravčové mäso min 81 %, hovädzie mäso min. 15 %, prísady, prírodné koreniny, extrakty korenín, nepikantná)  | kg  | 50 |  |  |  |  |
| 11. | Oškvarky  | kg  | 20 |  |  |  |  |
| 12. | Oravská slanina  | kg  | 50 |  |  |  |  |
| 13. | Šunková saláma ( zloženie bravčové mäso, hovädzie mäso v objeme najmenej 65%, množstvo tuku max. 20%) v celku  | kg  | 20 |  |  |  |  |
| 14. | šunka bravčová, dusená, výberová, podiel mäsa 90%, krájaná  | kg  | 60 |  |  |  |  |
| 15. | Šunka bravčová dusená výberová, podiel mäsa min 90%, nekrájaná, v celku  | kg  | 150 |  |  |  |  |
| 16. | Párky polodiétne, trvanlivosť do 7 dní, základné suroviny bravčové a hovädzie mäso, povrch hladký, farba svetlohnedá, konzistencia pevná, pružná, po ohriatí krehká, vôňa- jemná po čerstvej údenine, množstvo mäsa najmenej 50% v hmotn.  | kg  | 80 |  |  |  |  |
| 17. | Trvanlivá saláma, trvanlivosť 90- 120 dní, zloženie bravčové, hovädzie mäso, množstvo mäsa vo výrobku najmenej 70%, krájaná  | kg  | 10 |  |  |  |  |
| 18. | Suchá saláma, trvanlivosť 21- 28 dní,zloženie bravčové, hovädzie mäso, množstvo mäsa vo výrobku najmenej 70%, krájaná  | kg  | 25 |  |  |  |  |
| 19. | Mäkká saláma, trvanlivosť 14- 21 dní, zloženie bravčové, hovädzie mäso, množstvo mäsa vo výrobku najmenej 50%, množstvo tuku najviac 35%, v celku  | kg  | 10 |  |  |  |  |
| 20. | Cesnaková točená saláma, trvanlivosť do 7 dní, základné suroviny bravčové a hovädzie mäso, povrch hladký, farba svetlohnedá, konzistencia pevná, pružná, po ohriatí krehká, vôňa- jemná po čerstvej údenine, množstvo mäsa najmenej 50% v hmotn.  | kg  | 25 |  |  |  |  |
|  | Celková suma | x | x | x | x |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Technické vlastnosti  | Hodnota / charakteristika  |
| 1. | všetky produkty  | čerstvé, chladené, kvalitné,  |
| 2. | Produkty a výrobky vysokej kvality so zatriedením a rozlišovaním podľa podmienok I. triedy kvality  | V zmysle Potravinového kódexu  |
| 3. | Všetky položky predmetu zákazky musia byť dodávané v chladenom nie mrazenom stave  |  |

V  ............................. , dňa ........................ pečiatka a podpis ..............................................................