

Príloha č.1 k zmluve č. ÚVTOS a ÚVV-2-xx/32-2013

František Lukáčik, Mäso-údeniny, potraviny, Bernolákova 123, 92041 Leopoldov, IČO: 30048761

Č.	Položka	Cena bez DPH za MJ	DPH 20%	Cena s DPH za MJ	Množstvo	MJ	Cena s DPH za množstvo
1	Bravčový bôčik, 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.	2,33	0,47	2,80	4500	kg	12 600,00
2	Bravčové stehno 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 odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	3,83	0,77	4,60	5200	kg	23 920,00
3	Bravčové plece bez kostí špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.	3,67	0,73	4,40	3000	kg	13 200,00
4	Bravčové karé 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.	4,96	0,99	5,95	7000	kg	41 650,00
5	Bravčová krkovička 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.	4,04	0,81	4,85	3500	kg	16 975,00
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	3,01	0,60	3,61	1300	kg	4 693,00
Spolu:							113 038,00

Pečiatka a podpis
František Lukáčik

100

120