

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

CIMBALÁK , s.r.o., Duklianska 17A/3579, 085 01 Bardejov, IČO: 36473219

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 opory a zvyškov plstného tuku.	3,150	0,6300	3,7800	4500	kg	17 010,00
2	Bravčové stehno 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 odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.	3,950	0,7900	4,7400	5200	kg	24 648,00
3	Bravčové plece bez kosti 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.	3,490	0,6980	4,1880	3000	kg	12 564,00
4	Bravčové karé 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 odrezať.	4,370	0,8740	5,2440	7000	kg	36 708,00
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.	4,090	0,8180	4,9080	3500	kg	17 178,00
6	Bravčové mleté mäso – len priečne pruhovaná svalovina z obsahom tuku v bravčovom mäse maximálne 25%.	3,490	0,6980	4,1880	1300	kg	5 444,40
Spolu:							113 552,40

Pečiatka a podpis
Peter Sopko