

Príloha č. 3 - neuplatňuje sa
Zoznam ponúkaných ekvivalentných položiek pre tretiu časť zákazky

P. č.	Názov tovaru	Špecifikácia alebo opis tovaru	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo MJ (PM MJ)	Ekvivalentný tovar - Špecifikácia		
					Obchodný názov	Typové označenie	Zloženie tovaru a popis parametrov
A	B	C	D	E	F	G	H
	Bravčové mäso				Bravčové mäso	Bravčové mäso	
1	Bravčová hlava	V celku s kosťou, s líčkami, rypákom, očnicami a ušami.	KG	17,00	Bravčová hlava	Bravčová hlava	V celku s kosťou, s líčkami, rypákom, očnicami a ušami.
2	Bravčová krkovička bez kosti	Bez kosti, odstránená lopatková chrupávka a svalovina nad chrupavkou, zbavená povrchového tuku až na svalovinu, bez franforcov.	KG	295,00	Bravčová krkovička bez kosti	Bravčová krkovička bez kosti	Bez kosti, odstránená lopatková chrupávka a svalovina nad chrupavkou, zbavená povrchového tuku až na svalovinu, bez franforcov.
3	Bravčový lalok (podhrdlina)	Podiel tukového tkaniva 70 - 80%, čiastočne prerastaný svalovým tkanivom.	KG	10,00	Bravčový lalok (podhrdlina)	Bravčový lalok (podhrdlina)	Podiel tukového tkaniva 70 - 80%, čiastočne prerastaný svalovým tkanivom.
4	Bravčové obličky	Kuchynská úprava.	KG	5,00	Bravčové obličky	Bravčové obličky	Kuchynská úprava.
5	Bravčová panenka	Panenská bravčová sviečková v kuchynskej úprave bez retiazky.	KG	740,00	Bravčová panenka	Bravčová panenka	Panenská bravčová sviečková v kuchynskej úprave bez retiazky.
6	Bravčová pečeň	Kuchynská úprava.	KG	4,00	Bravčová pečeň	Bravčová pečeň	Kuchynská úprava.
7	Bravčové karé s kosťou	Kuchynská úprava, tuk odstránený až na svalovinu, bez franforcov.	KG	170,00	Bravčové karé s kosťou	Bravčové karé s kosťou	Kuchynská úprava, tuk odstránený až na svalovinu, bez franforcov.
8	Bravčové karé bez kosti	Kuchynská úprava bez retiazky, tuk odstránený až na svalovinu, bez franforcov.	KG	1000,00	Bravčové karé bez kosti	Bravčové karé bez kosti	Kuchynská úprava bez retiazky, tuk odstránený až na svalovinu, bez franforcov.
9	Bravčové koleno	Bravčové koleno zadné s kosťou.	KG	50,00	Bravčové koleno	Bravčové koleno	Bravčové koleno zadné s kosťou.
10	Bravčové bavorské koleno	Bravčové koleno zadné s kosťou odrezané s časťou stehna.	KG	20,00	Bravčové bavorské koleno	Bravčové bavorské koleno	Bravčové koleno zadné s kosťou odrezané s časťou stehna.

11	Bravčové kože	Bravčová koža smotanovo bielej farby s nádychom do žltá, hrúbka je min. 3mm, suchá, nelepivá, bez zápachu, očistená, bez zvyškov srsti a bez veterinárnych značiek.	KG	7,00	Bravčové kože	Bravčové kože	Bravčová koža smotanovo bielej farby s nádychom do žltá, hrúbka je min. 3mm, suchá, nelepivá, bez zápachu, očistená, bez zvyškov srsti a bez veterinárnych značiek.
12	Bravčové líčka	Bravčové výsekové mäso.	KG	55,00	Bravčové líčka	Bravčové líčka	Bravčové výsekové mäso.
13	Bravčová mriežka (okružie, bránica, sieťka, pobrušnica)	Tenká polopriesvitná blana, po rozťahnutí má rozmery min. 60 x 40 cm, môžu sa na nej nachádzať zvyšky tukového tkaniva.	KG	10,00	Bravčová mriežka (okružie, bránica, sieťka, pobrušnica)	Bravčová mriežka (okružie, bránica, sieťka, pobrušnica)	Tenká polopriesvitná blana, po rozťahnutí má rozmery min. 60 x 40 cm, môžu sa na nej nachádzať zvyšky tukového tkaniva.
14	Bravčové nožičky	Odstránené štetiny, paznechty, predné, zadne nerozlišujeme.	KG	8,00	Bravčové nožičky	Bravčové nožičky	Odstránené štetiny, paznechty, predné, zadne nerozlišujeme.
15	Bravčové plece	Kuchynská úprava, svalovina zbavená prebytočného tuku, prípustná výška tukového krytia je max. 0,5cm, bez krvných zrazenín.	KG	180,00	Bravčové plece	Bravčové plece	Kuchynská úprava, svalovina zbavená prebytočného tuku, prípustná výška tukového krytia je max. 0,5cm, bez krvných zrazenín.
16	Bravčové pľúca	V tvare dvoch veľkých lalokov, povrch lesklý, jemnej ružovej farby s občasnými krvavými ťakmi, ktoré však nesmú prevažovať nad bledoružovou farbou, vnútro tvorí homogénna hubovitá jemná hmota bez tuku, na povrchu sa môžu nachádzať zvyšky cievneho napájania a dýchacích trubíc.	KG	50,00	Bravčové pľúca	Bravčové pľúca	V tvare dvoch veľkých lalokov, povrch lesklý, jemnej ružovej farby s občasnými krvavými ťakmi, ktoré však nesmú prevažovať nad bledoružovou farbou, vnútro tvorí homogénna hubovitá jemná hmota bez tuku, na povrchu sa môžu nachádzať zvyšky cievneho napájania a dýchacích trubíc.
17	Bravčové rebrá	Rebrá odrezané od boku tvoria súvislý celok, svalovina sa nachádza medzi jednotlivými rebrami, ako aj v súvislej vrstve na rebrách.	KG	135,00	Bravčové rebrá	Bravčové rebrá	Rebrá odrezané od boku tvoria súvislý celok, svalovina sa nachádza medzi jednotlivými rebrami, ako aj v súvislej vrstve na rebrách.

18	Bravčové srdce	Čistá priečne pruhovaná svalovina, húževnatá konzistencia, môže sa vyskytovať nesúvislá vrstva osrdcového tuku.	KG	10,00	Bravčové srdce	Bravčové srdce	Čistá priečne pruhovaná svalovina, húževnatá konzistencia, môže sa vyskytovať nesúvislá vrstva osrdcového tuku.
19	Bravčový jazyk	Pozdĺžny zužujúci sa tvar, povrch tvorí hrubá, jemne bradavičnatá vrstva, pod ktorou sa nachádza čistá svalovina bez tuku.	KG	10,00	Bravčový jazyk	Bravčový jazyk	Pozdĺžny zužujúci sa tvar, povrch tvorí hrubá, jemne bradavičnatá vrstva, pod ktorou sa nachádza čistá svalovina bez tuku.
20	Bravčové stehno	Kuchynská úprava bez kosti, bez kože zbavená prebytočného tuku, povolená maximálna výška tukového krytia 0,5 cm.	KG	880,00	Bravčové stehno	Bravčové stehno	Kuchynská úprava bez kosti, bez kože zbavená prebytočného tuku, povolená maximálna výška tukového krytia 0,5 cm.
21	Bravčový bok	S kosťou a kožou, mäsiť 55% +.	KG	25,00	Bravčový bok	Bravčový bok	S kosťou a kožou, mäsiť 55% +.
22	Prasiatko	Prasiatko vcelku, bez vnútorného sadla a bez vnútorností, s otvorenou brušnou dutinou v hmotnosti 15 - 25 kg.	KG	60,00	Prasiatko	Prasiatko	Prasiatko vcelku, bez vnútorného sadla a bez vnútorností, s otvorenou brušnou dutinou v hmotnosti 15 - 25 kg.
23	Slanina na škvarenie	Chrbtová slanina na škvarenie min. 95 % tuku.	KG	175,00	Slanina na škvarenie	Slanina na škvarenie	Chrbtová slanina na škvarenie min. 95 % tuku.
	Hovädzie mäso				Hovädzie mäso	Hovädzie mäso	
24	Hovädzí predné bez kosti - krk	Iba býk, bez kosti, prípustné je tukové krytie do výšky max. 0,5 cm.	KG	50,00	Hovädzí predné bez kosti - krk	Hovädzí predné bez kosti - krk	Iba býk, bez kosti, prípustné je tukové krytie do výšky max. 0,5 cm.
25	Hovädzia nožina	Iba býk, prerastaná, šľachovitá svalovina.	KG	50,00	Hovädzia nožina	Hovädzia nožina	Iba býk, prerastaná, šľachovitá svalovina.
26	Hovädzia roštenka, nízka	Iba býk, nízka, bez kosti, povrch je pokrytý jemnou blanou, prípustný je aj výskyt nesúvislého tukového krytia max. 0,5 cm.	KG	30,00	Hovädzia roštenka, nízka	Hovädzia roštenka, nízka	Iba býk, nízka, bez kosti, povrch je pokrytý jemnou blanou, prípustný je aj výskyt nesúvislého tukového krytia max. 0,5 cm.
27	Hovädzia roštenka, vysoká	Iba býk, vysoká, bez kosti, povrch je pokrytý jemnou blanou, prípustný je aj výskyt nesúvislého tukového krytia max. 0,5 cm.	KG	130,00	Hovädzia roštenka, vysoká	Hovädzia roštenka, vysoká	Iba býk, vysoká, bez kosti, povrch je pokrytý jemnou blanou, prípustný je aj výskyt nesúvislého tukového krytia max. 0,5 cm.

28	Hovädzia sviečková	Iba býk, najkvalitnejšia časť tela hov. dobytky, jemné, úplne čisté mäso bez tuku, veľkosť svalu min. 1,80 kg.	KG	25,00	Hovädzia sviečková	Hovädzia sviečková	Iba býk, najkvalitnejšia časť tela hov. dobytky, jemné, úplne čisté mäso bez tuku, veľkosť svalu min. 1,80 kg.
29	Hovädzie stehno	Iba býk, čistá svalovina bez tuku.	KG	585,00	Hovädzie stehno	Hovädzie stehno	Iba býk, čistá svalovina bez tuku.
30	Hovädzie kosti špikové	Bez špecifikácie, opisu.	KG	175,00	Hovädzie kosti špikové	Hovädzie kosti špikové	Bez špecifikácie, opisu.
31	Hovädzie kosti - harfy	Bez špecifikácie, opisu.	KG	345,00	Hovädzie kosti - harfy	Hovädzie kosti - harfy	Bez špecifikácie, opisu.
32	Držky	Varené alebo predvarené, krájané.	KG	25,00	Držky	Držky	Varené alebo predvarené, krájané.