

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
<b>Tőkehúsok:</b>							
Sertés comb, csont nélkül	kg	8 200	Bőr nélküli com/kicsontozott, lebőrözött, lezsírozott, csülökhús nélkül/ A combót a zsiradéktól a felületi hártýáig le kell tisztítani. Darabolt, tömegminimum nem meghatározott			- Ft	- Ft
Sertés karaj	kg	1 800	Minimum 2kg/db kicsontozott karajtömeg, rövid és hosszú karaj egyben, a csont nélküli karaj felületén zsiradékréteg nem lehet			- Ft	- Ft
Sertés oldalas	kg	500	Az oldalas tömege min 2kg/db, felületén egybefüggően 5mm zsiradékréteg lehet.			- Ft	- Ft
Hasított félsertés húzott fej láb nélkül	kg	3 880	Hasított félsertés, fej és láb nélkül			- Ft	- Ft

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Sertés fehér csont	kg	1 100	Csőves csont hús nélkül, beleértve a lapockacsontot is			- Ft	- Ft
Marha lábszár	kg	50	Hátulsó lábtő izmos része, a húsrész tömege min. 2kg/db			- Ft	- Ft
<b>Belsőség:</b>							
Sertés máj	kg	490	Epehólyag és a felületén lévő durva epevezeték nélküli, intól, nyirokcsomótól, felületi zsírtól mentes			- Ft	- Ft
<b>Húskészítmények:</b>							
Sertés párizsi PICK vagy azzal egyenértékű	kg	220	10%fehérje tartalom legalább, legfeljebb 18% zsírtartalom és legfeljebb 2,5% NaCl tartalom			- Ft	- Ft
Bécsi virsli	kg	95	Hústartalom min. 55%, zsírtartalom max.40%, NaCl tartalom max. 2,5%			- Ft	- Ft

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Sertés virsli műbélben PICK vagy azzal egyenértékű	kg	450	Műbélbe töltött sertés és baromfi húsból készült virsli, minimum 12% fehérjetartalom, maximum 19% zsírtartalom, 1 db: 50-80g			- Ft	- Ft
Olasz felvágott	kg	6	műbeles, 13% fehérjetartalom minimum, 23% zsírtartalom maximum			- Ft	- Ft
Zala felvágott KOMÉTA vagy azzal egyenértékű	kg	620	Műbeles, fehérjetartalom minimum 12%, zsírtartalom maximum 19%			- Ft	- Ft
Sajtos tavaszi felvágott	kg	20	Műbeles, fehérje minimum 12%, zsírtartalom max: 15%			- Ft	- Ft
Pritaminos felvágott	kg	85	Műbeles, fehérje minimum 12%, zsírtartalom max: 15%			- Ft	- Ft
Tavaszi felvágott sajt nélkül PICK vagy azzal egyenértékű	kg	25	Műbeles, fehérjetartalom minimum 12%, zsírtartalom maximum 15%, (% sárgarépa, 8% zöldborsó			- Ft	- Ft

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Kárpát szalámi	kg	6	Sertés és marha hús felhasználásával készült, NaCl tartalom max. 5%, fehérjetartalom min. 16%			- Ft	- Ft
Király sonka	kg	120	Minimum 13% fehérjetartalom, maximum 5% zsírtartalom, maximum 2,5% NaCl tartalom, gluténmentes			- Ft	- Ft
Mézes sonka	kg	12	NaCl tartalom max. 2,5%, zsírtartalom max 3%, fehérjetartalom min. 17%			- Ft	- Ft
Csemege vastag kolbász	kg	25	Gyors érlelésű, félszáraz vastag kolbász, jól szeletelhető, füstölt műbélbe töltött			- Ft	- Ft
Lecsó kolbász	kg	320	Fehérjetartalom minimum 11%, természetes bélbe töltött, a sertéshús mellett marhahúst is tartalmazhat			- Ft	- Ft

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Sütő kolbász	kg	10	Zsírtartalom max. 35%, NaCl tartalom max. 3,5%, Fehérjetartalom min. 12%			- Ft	- Ft
Kenőmájás	kg	140	Főzéssel hőkezelt, hidegen jól kenhető, minimum 21% májtartalommal			- Ft	- Ft
Császár szalonna	kg	5	Pácolt, füstölt, hőkezelt, NaCl maximum 3,5%			- Ft	- Ft
Szeletelt bacon	kg	10	Maximum 30% zsírtartalom, NaCl tartalom maximum 2,5%			- Ft	- Ft
Füstölt kenyér szalonna	kg	50	Sózott, füstölt, krémfehér színű, NaCl minimum 1,5% maximum 7,5%			- Ft	- Ft
Paprikás diákcsemege	kg	10	Tartósan nem hőkezelt termék. Zsír max 40%, Fehérje min. 18%, NaCl max 3,5%.			- Ft	- Ft
Sütő hurka	kg	10	Minimum 10% rizs, minimum 11% fehérjetartalom, maximum 2,5% NaCl			- Ft	- Ft

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Fürdői sonka	kg	85	Gluténmentes, NaCl tartalom max 2,5%, fehérje tartalom min. 10%, zsírtartalom max. 5%			- Ft	- Ft
Szendvics sonka	kg	135	Hústartalom min.68%, Zsírtartalom max. 10%, NaCl tartalom max. 3,2%			- Ft	- Ft
Gépsonka	kg	290	Minimum 55% sertéshús tartalom, NaCl maximum 3,5%, szalonnaréteget nem tartalmazhat			- Ft	- Ft
Krinolin	kg	250	Műbeles krinolinbélbe töltött vörösáru sertéshúsból			- Ft	- Ft
Marha párizsi	kg	300	10%fehérje tartalom legalább, legfeljebb 23% zsírtartalom és legfeljebb 2,5% NaCl tartalom			- Ft	- Ft
Húskenyér	kg	125	Mozaikos, fehérjetartalom min 10%, NaCl maximum 2,8%			- Ft	- Ft

## Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Sonkás szelet	kg	32	Fehérjetartalom min. 11%, zsírtartalom max. 8%, NaCl max. 2,5%			- Ft	- Ft
Álomsonka szeletelt vcs 100g/cs	kg	25	Műbélbe töltött, húskészítmény. 66% hústartalom, maximum zsírtartalom 5%, minimum fehérjetartalom 15%, NaCl max. 3%			- Ft	- Ft
Álomsonka	kg	220	Vákuum csomagolt, tartósan hőkezelt húskészítmény. 66% hústartalom, maximum zsírtartalom 5%, minimum fehérjetartalom 15%, NaCl max. 3%			- Ft	- Ft
Füstölt főtt frikandó sonka	kg	12	Műbélbe csomagolt termék. Fehérjetartalom min. 15%, Zsírtartalom max. 10%, NaCl tartalom max. 3%			- Ft	- Ft

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

Megnevezés, előírt paraméterek	Me.	beszerzés mennyisége (12 hónapra)	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Füstölt főtt tarja	kg	20	Sertéshúsból előállított, pácolt, füstölt, hőkezelt termék, NaCl maximum 4,5%			- Ft	- Ft
Összesen:							

<sup>1</sup> a megajánlott terméket olyan részletességgel kell meghatározni, hogy egyértelműen beazonosítható legyen, továbbá meg kell adni az ajánlatkérő által előírt paramétere  
 Az ajánlattevőnek a sárgával jelölt cellákat kell kitölteni.  
 Az ajánlattevőnek a zölddel jelölt cella értékét kell a felolvasólapra átvezetni.

Kelt: ....., 2016. ....



Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paramétere <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paramétere <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paraméterei <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paraméterei <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paraméterei <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paraméterei <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paramétere <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Tőkehús,belsőség,húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paraméterei <sup>1</sup>
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

\*k (összetétel, kiszerelés, stb.) termékre jellemző értékét

---

cégszerű aláírás