

# Návrh na plnenie kritérií ( súťažná ponuka)

Príloha č.1b

Názov zákazky: Mäsové výrobky, vnútornosti pre SOŠ-SZKI Pribeník na rok 2020

P.č.	Názov, špecifikácia	Predpokladané množstvo	Cena za jednotku bez DPH	Cena za jednotku s DPH	Cena spolu bez DPH	Cena spolu s DPH
1.	<b>Saláma suchá kg</b> Bravčové mäso 69%, hovädzie mäso 27%, bravčová slanina Saláma je na povrchu hnedočervená, s presvitajúcim zrnitím suroviny. Rez je lesklý s výraznou mozaikou chudých a tučných častí. Vôňa je príjemná, aromatická po koreninách a dyme. Chuť je slanšia, výrazne korenená.	20 kg				
2.	<b>Šunka vysokej kvality kg</b> Zloženie: Bravčové stehno 92 percent, 7 doplnkových zložiek. Na reze viditeľné svalové vlákna. Vôňa a chuť je mäsová, dochutená soľou no trochu suchšia a konzistencia je pomerne tuhá.	70 kg				
3.	<b>Údené stehno 77% mäsa kg</b> Tepelne opracovaný mäsový výrobok z nasolených celých kusov mäsa bez kostí a vyúdené horúcim dymom.	10 kg				
4.	<b>Údené lahôdkové kare bez kostí kg</b>	10 kg				
5.	<b>Sušená šunka bez kostí a kože kg</b>	5 kg				
6.	<b>Slanina na pečenie údená kg</b> Slanina sa vyrába špeciálnou úpravou bravčového boku bez kostí. Je zaúdená a tepelne opracovaná. Zloženie: Bravčový bok bez kostí špeciálnej úpravy	10 kg				

7.	<b>Bravčové koleno údené bez kostí zadné kg</b> Koleno je zaúdené do zlatohnedej farby. Ucelený kus bravčového zadného kolena je vysolený dusitanovou soliacou zmesou a zbavený štetín. Chuť je primerane slaná s vôňou údeného mäsa. Zloženie: Bravčové zadné koleno špeciálnej úpravy	40 kg				
8.	<b>Klobása na pečenie kg</b> Klobása je vhodná na opekánie na prírodnom ohni alebo panvici. Má príjemnú, jemne pikantnú chuť. Zloženie: Hovädzie mäso, bravčové mäso a prírodné koreniny	25 kg				
9.	<b>Klobása suchá kg</b> Klobása má na povrchu je červenohnedú farbu, rez so stopami po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn. Vôňa a chuť výrobku je príjemná, výraznejšia po paprike, korenená. Zloženie: Bravčové mäso a koreniny	10 kg				
10.	<b>Párky kg</b> Bravčové a hovädzie mäso min. 71%, Bravčová slanina, Pitná voda, Bravčové kože, Jedlá soľ, Konzervačné látky: dusitan sodný, octany sodné, Zmes korenia a extrakty korenín, Zvýrazňovač chuti: glutaman sodný, Antioxidant: kyselina askorbová, Živočíšna (bravčová) bielkovina, Farbivo: karmín, Stabilizátory: difosforečnany, trifosforečnany, Cesnak, Výrobok plnený do baranieho čreva	30 kg				
11.	<b>Údené bravčové plece b.k. kg</b> bez krvavých časti a bez zápachu	10 kg				
12.	<b>Údená bravčová krkovička b.k. kg</b> bez krvavých časti a bez zápachu	20 kg				
13.	<b>Bravčový bôčik bez kostí kg</b>	20 kg				
14.	<b>Bravčová pečeň kg</b>	10 kg				

15.	<b>Bravčová koža kg</b> bez krvavých časti a bez zápachu	10 kg				
16.	<b>Bravčové črevá / 25m 1 ks / ks</b>	20 kg				
17.	<b>Bravčové nôžky kg</b>	20 kg				
18.	<b>Bravčové pľúca kg</b>	15 kg				
19.	<b>Bravčové srdce kg</b>	15 kg				
	<b>Spolu</b>	-----	-----	-----		

*Pečiatka a podpis uchádzača:*

*V .....dňa .....*