

Návrh na plnenie kritérií (súťažná ponuka)

Príloha č.1b

Názov zákazky: Mäsové výrobky a vnútornosti pre SOŠAaGS Pribeník na rok 2021

P.č.	Názov, špecifikácia	Požadované množstvo	Cena za jednotku bez DPH	Cena za jednotku s DPH	Cena spolu bez DPH	Cena spolu s DPH
1.	Saláma suchá kg Bravčové mäso 69%, hovädzie mäso 27%, bravčová slanina Saláma je na povrchu hnedočervená, s presvitajúcim zrním 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				
2.	Šunka vysokej kvality kg 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				
3.	Údené stehno 77%mäsa kg Tepelne opracovaný mäsový výrobok z nasolených celých kusov mäsa bez kosti a vyúdené horúcim dymom.	10				
4.	Údené lahôdkové kare bez kostí kg	10				
5.	Sušená šunka bez kostí a kože kg	5				
6.	Slanina na pečenie údená kg Slanina sa vyrába špeciálnou úpravou bravčového boku bez kosti. Je zaúdená a tepelne opracovaná. Zloženie: Bravčový bok bez kosti špeciálnej úpravy	10				
7.	Bravčové koleno údené bez kostí zadné kg 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				

8.	Klobása na pečenie kg Klobása je vhodná na opekanie na prírodnom ohni alebo panvici. Má príjemnú, jemne pikantnú chuť. Zloženie: Hovädzie mäso, bravčové mäso a prírodné koreniny	25				
9.	Klobása suchá kg Klobása má na povrchu je červenohnedú farbu, rez so stopami po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zŕn. Vôňa a chuť výrobku je príjemná, výraznejšia po paprike, korenená. Zloženie: Bravčové mäso a koreniny	10				
10.	Párky kg 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				
11.	Údené bravčové plece b.k. kg	10				
12.	Údená bravčová krkovička b.k. kg	20				
13.	Bravčový bôčik bez kosti kg	20				
14.	Bravčová pečeň kg	10				
15.	Bravčová koža kg	10				
16.	Bravčové črevá / 25m 1 ks / ks	20				
17.	Bravčové nôžky kg	20				

18.	Bravčové pľúca kg	15				
19.	Bravčové srdce kg	15				
	Spolu					

Pečiatka a podpis uchádzača:

Vdňa