

Návrh na plnenie kritérií (súťažná ponuka)

Príloha č.1b

Názov zákazky: Mliečne výrobky a syry pre SOŠAaGS Pribeník na pečenie zákuskov 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.	Mlieko polotučné trvanlivé 1,5 % 1L UHT Trvanlivé mlieko polotučné s obsahom tuku 1,5%	195 ks				
2.	Smotana pochúťková kyslá 16% 200 ml Pasterizovaná smotana, Smotanová kultúra, Tuk v hmotnostných %: najmenej 16	30 ks				
3.	Maslo čerstvé stolové 250 g Vyrobené z pasterizovanej smotany. Zloženie. Pasterizovaná smotana (mlieko), Pitná voda, Tuk min. 82 %.	250 ks				
4.	Tvaroh polotučný voľne balený 1 kg	45 kg				
5.	Zmes na šľahanie s rastlinným tukom sladená 1 L 30%- Meggle Creme patisserie, alebo ekviv.	30 ks				
6.	Smotana trvanlivá na šľahanie 33 % 250 g UHT Smotana na šľahanie 30% 250ml, smotana, sušené odtučnené mlieko, stabilizátor: karagénan, dextróza.	30 ks				
7.	Mäkký čerstvý syr chladený 250 g je jemný, krémový čerstvý syr vyrábaný zo smotany pôsobením kyseliny vínnej bez odstraňovania srvátky. Mascarpone krém, alebo ekvivalent	30 ks				
8.	Margarín na pečenie 250 g Rastlinná tuková nátierka s obsahom 72% rastlinných tukov n pečenie Hera, alebo ekvivalent	400 ks				
9.	Šľahačka v spreji 220 g Tuk najmenej 19%Zloženie Odtučnené mlieko, Stuzený rastlinný tuk 18%, Cukor, Hnací plyn: oxid dusný, Zvlhčovadlo: sorbitol, Mliečne bielkoviny, Emulgátory: estery mono - a diacylglycerolov mastných kyselín s kyselinou mliečnou, estery mono- a diacylglycerolov mastných kyselín s mono- a diacetylvinnou, Stabilizátory: mikrokryštalická celulóza, kyrboxymetylcelulóza, citran sodný, fosforečnan draselný, karagénan, Jedlá soľ, Farbivo: beta-karotén, Aróma: vanilín	50 ks				
----	Spolu	-----	-----	-----		

Pečiatka a podpis uchádzača:

Vdňa