

OPIS PREDMETU ZÁKAZKY

Časť 1. Mäso bravčové a hovädzie, mäsové výrobky

Predmetom zákazky je nákup mäsa a mäsových výrobkov, dodanie tovaru do miesta dodania a vyloženie tovaru v mieste dodania v súlade s príslušnými legislatívnymi a hygienickými predpismi. Bližší opis predmetu zákazky je uvedený v nižšie uvedenej tabuľke pri jednotlivých položkách.

Osobitné požiadavky na plnenie

Množstvá sú určené podľa súčasného počtu stravníkov a nie sú pre obstarávateľa záväzné, nakoľko sa ich počet počas zmluvného vzťahu môže zmeniť.

Celkové množstvá jednotlivých druhov tovarov sú uvedené ako predpokladané. Verejný obstarávateľ konkrétne množstvá tovaru v závislosti od počtu stravníkov bližšie špecifikuje v jednotlivých objednávkach.

- Kvalita mäsa: čerstvé, bledoružová farba, dodávať mäso voľné nebalené, kuchynská úprava mäsa resp. opracovanie,
- Mäso nesmie javiť zmyslové zmeny t. j. zápach, neprirodzená farba, krvavé zrazeniny a pod.,
- Pôvod tovaru, ktorý je predmetom dodávky musí byť preukázateľne od výrobcu alebo dodávateľa, ktorému bolo pridelené veterinárne kontrolné číslo (úradné schvaľovacie číslo) o schválení prevádzky výrobcu resp. spracovateľa. Pôvod tovaru musí byť jednoznačne preukázateľný.
- Predávajúci sa zaväzuje dodávať tovar v bezchybnom stave, tovar bude mať požadovanú akosť po celú dobu minimálnej trvanlivosti platnej pre dodávaný tovar. Obaly, označenie a preprava musia byť v súlade s ustanoveniami zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení, vrátane vykonávacích predpisov k tomuto zákonu a ďalších všeobecne záväzných platných predpisov, noriem a Potravinového kódexu SR (zodpovedajúce potravinovému kódexu v zmysle ustanovení výnosu MP a MZ SR č.2143/2006-100 PK SR), bez viditeľných známkov mechanického poškodenia alebo kontaminácie.
- Predávajúci musí byť spôsobilý k dodávke tovaru a musí byť držiteľom platného oznámenia Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR podľa zákona č.488/2002 Z. z. v znení neskorších predpisov – o pridelení veterinárneho kontrolného čísla (úradného schvaľovacieho čísla) o schválení prevádzky predávajúceho (uchádzača) na činnosť súvisiace s predmetom zákazky, zvlášť na skladovanie, distribúciu a uvádzanie na trh potravinových výrobkov rýchlo podliehajúcich skaze (mrazené potraviny) resp. obdobného charakteru.
- Doba spotreby dodávaného tovaru nesmie v čase dodávky tovaru prekročiť prvú tretinu doby spotreby, trvanlivosti alebo záručnej doby vyznačenej na dodacom liste a/alebo tovare, odo dňa výroby/plnenia tovaru alebo balenia tovaru.
- V prípade, že dodávané položky budú balené v obale, musia byť označené v štátnom jazyku s min. údajmi (názov výrobku, obchodné meno výrobku, hmotnosť výrobku, dátum spotreby, spôsob skladovania) v súlade s Nariadením EP a rady EÚ č.1169/2011, Vyhláškou MPRV SR č.243/2015 Z. z. a Zákonom č.152/1995 Z. z. o potravinách. Predávajúci sa zároveň zaväzuje uvádzať v dodacích listoch pre každý dodaný tovar trvanlivosť alebo dobu spotreby a záručné lehoty tak, aby bola možná kontrola kupujúcim v čase dodávky.
- Kupujúci si vyhradzuje právo prevzatia tovaru odmietnuť v prípadoch, ak kvalitatívne vlastnosti tovaru nezodpovedajú požadovaným hodnotám, vyskytli sa nedostatky v kvalite, dodávka tovaru ku dňu dodania presahuje 1/3 trvanlivosti, doby spotreby alebo záručnej doby výroby.
- Doprava tovaru do miesta plnenia musí byť vykonávaná vozidlami s oprávnením a schválením na prepravu potravín v súlade s platnými všeobecne záväznými predpismi SR alebo iným ekvivalentným dokladom vydaný príslušným orgánom členského štátu Európskej Únie, v kvalite podľa technických podmienok prevozu potravín podliehajúcich rýchlej skaze v súlade s Potravinovým kódexom SR..
- Termín plnenia je dohodnutý priebežne po dobu platnosti rámcovej dohody. **Termín plnenia jednotlivých čiastkových dodávok tovaru je dohodnutý trikrát týždenne (podľa dohody so zástupcom objednávateľa) s lehotou plnenia najviac 12 hodín od doručenia záväznej písomnej objednávky kupujúceho, po celú dobu platnosti rámcovej dohody.**
- Verejný obstarávateľ bude od víťazného uchádzača nakupovať len čerstvé, chladené mäso v kuchynskej úprave. V prípade, ak víťazný uchádzač na základe čiastkovej objednávky dodá mäso nie čerstvé, bude sa táto skutočnosť považovať za hrubé porušenie rámcovej dohody.
- Verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok uchádzačom bude vykonávať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti napr. overením aký čas zostáva do dátumu spotreby resp. dátumu minimálnej trvanlivosti. Tovar bude preberať na základe senzorickej

analýzy, t. j. na základe zmyslového posúdenia - farba, vôňa tovaru. V prípade ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie a bude to považovať za hrubé porušenie rámcovej dohody.

- Dovoz tovaru od 8:00 hod. do 9:00 hod.
- **Dodávať mäso výhradne z krajiny pôvodu Slovenská republika alebo krajín pôvodu Európskej únie.**

Pol. č.	Názov položky	MJ	Predpokl. množstvo
1	Bravčový bôčik s kosťou, voľný, čerstvý, chladený	kg	195
2	Bravčové koleno	kg	45
3	Bravčové pliecko, voľné, čerstvé, chladené, bez kosti, kuch. úprava, bez kože, mastných šliach, bledoružovej farby	kg	3290
4	Bravčové hlavy, voľné, čerstvé, chladené, kuch. úprava, bledoružovej farby	kg	160
5	Bravčové nohy, voľné, čerstvé, chladené, kuch. úprava, bledoružovej farby	kg	110
6	Údená slanina voľná prerastaná, bravčový bôk minim. 88%	kg	80
7	Údená slanina voľná prerastaná, bravčový bôk minim. 88% (100g)	ks	220
8	Hovädzie predné z pleca - býk, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenej farby, bez mastných častí	kg	2460
9	Hovädzie predné z pleca - krava, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenej farby, bez mastných častí	kg	440
10	Hovädzí roštenec-krava, čerstvé, chladené, bez kostí, kuchynská úprava, svetločervenej farby, bez mastných častí	kg	15
11	Hovädzí roštenec-býk, čerstvé, chladené, bez kostí, kuchynská úprava, svetločervenej farby, bez mastných častí	kg	15
12	Bravčové karé s kosťou, voľné, čerstvé, chladené, kuchynská úprava, bez mastných šliach, bledoružovej farby	kg	440
13	Bravčové karé bez kostí, voľné, čerstvé, chladené, kuchynská úprava, bez mastných šliach, bledoružovej farby	kg	10
14	Údená bravčová klobása, minimálne 70 % mäsa	kg	80
15	Údená klobása, čerstvý, trvanlivý, tepelne opracovaný výrobok, minimálne 70 % podiel mäsa,	kg	50
16	Údená klobása - zloženie: mäso minim. 55%, zmes, paprika sladká, cesnák	kg	45
17	Kostí bravčové špička	kg	25
18	Kostí bravčové	kg	2800
19	Kostí bravčové rezané	kg	1200
20	Kostí bravčové z kare	kg	65
21	Kostí hovädie rezané	kg	340
22	Kostí hovädzie špikové	kg	25
23	Bravčová krkovička bez kostí, voľná, čerstvá, chladená, kuchynská úprava, prípustná výška tukového krytia je 0,5 cm	kg	455
24	Bravčová krkovička údená bez kostí, voľná, čerstvé tepelne opracované solené mäso, bravčové mäso min. 70%	kg	15
25	Bravčová sekaná, 30% hydínové mechanicky separované mäso, 22% bravčové mäso, bravčové kože, 5 % bravčová slanina	kg	35
26	Hovädzie zadné-krava, bez kostí, voľné, čerstvé, chladené, krava, kuch. úprava, svetločervenej farby, bez mastných častí	kg	220
27	Hovädzie zadné-býk, bez kostí, voľné, čerstvé, chladené, býk, kuch. úprava, svetločervenej farby, bez mastných častí	kg	3330
28	Moravské mäso, minim. 82 % bravčové mäso,	kg	450
29	Moravské mäso vakuovo balené 100g, minim. 82 % bravčové mäso	ks	2190
30	Párky spišské, minimálne 70 % mäsa	kg	220

31	Párky Bratislavské/ekvivalent,mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20 mm), min. pomer 50% bravčového mäsa, 1 ks/ 50g	kg	1760
32	Bravčová pečeň, voľná, čerstvá , povrch lesklý, tmavočervenej až bordovej farby ,bez tuku	kg	380
33	Nátierka (100g) pečeňovka/ekvivalent,varený mäsový výrobok, tepelne opracovaný, zákl.bravč.pečeň min.25%	kg	23
34	Saláma polosuchá, bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, koreniny, repný cukor, karamel, sušená zelenina	kg	220
35	Saláma polosuchá (100g), bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, koreniny, repný cukor, karamel, sušená zelenina	ks	7500
36	Saláma polosuchá - bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, slnečnicový olej, bravčová bielkovina,	kg	45
37	Saláma polosuchá (100g), bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, slnečnicový olej, bravčová bielkovina,	ks	1100
38	Saláma mäkká, minim. 48 % bravčové mäso a hovädzie mäso, bravčové kože, pitná voda, bravčová slanina, škrob,	kg	35
39	Saláma mäkká (100g), minim. 48% bravčové mäso a hovädzie mäso, bravčové kože, pitná voda, bravčová slanina, škrob,	ks	220
40	Saláma šunková mäkká, 85% bravčové a hovädzie mäso, pitná voda, bravčová slanina, modifikovaný škrob, jedlá soľ, bravčové kože, ,	kg	560
41	Saláma údená šunková, mäkká, 85% bravčové a hovädzie mäso, pitná voda, modifikovaný škrob, bravčová slanina, bravčové kože,	kg	45
42	Bravčové oškvarky	kg	205
43	Slanina bravčová voľná prerastaná, údená, obsah mäsa 90%	kg	80
44	Údená slanina bravčová bez kože ,zloženie: chrbtová brav.slanina bez kože 90%, jedlá soľ	kg	320
45	Špekačky,mäkký mäsový výrobok , min.pomer 40% bravčového mäsa, slanina max. 35%, 1 kus od 100 do 110g	kg	1000
46	Bravčové stehno, voľné, čerstvé, chladené bez kostí, kuch. úprava, bez mastných šliach, orech, bledoružovej farby	kg	3650
47	Šunka morčacia 51% morčacie prsia	kg	360
48	Šunka morčacia (100g) 51% morčacia šunka	ks	1100
49	Šunka dusená mäkká 55 % bravčové stehno,	kg	470
50	Šunka dusená mäkká (100g) 55 % bravčové stehno,	ks	5030
51	Šunková pena (100g) bal.,varený mäsový výrobok, zákl.surovina bravčové mäso, obsah mäsa nad 35%	ks	450
52	Šunkový nárez,mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 120 mm) min.pomer 50% bravčového mäsa (100g)	ks	220
53	Šunkový nárez,mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 120 mm) min.pomer 50% bravčového mäsa	kg	30
54	Tlačenka mäsová, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, bravč.hlavy, kože, srdcia a iné vnútornosti - svetlá	kg	25
55	Tlačenka mäsová, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, bravč.hlavy, kože, srdcia a iné vnútornosti - tmavá	kg	110
56	Hydinová tlačenka, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, kuracie mäso min.50%	kg	120
57	Stehno údené, bez kosti, rolované, čerstvé , tepelne opracované, solené, bravčové mäso min. 50%	kg	220

58	Pliecko údené, bez kostí, rolované, voľné, čerstvé, tepelne opracované, solené, bravč.mäso min.70%	kg	200
----	--	----	-----