
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 známok 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 výrobky.
- 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 | M J | Predpokl. množstvo |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
| 1 | Bravčový bôčik s kosťou, voľný, čerstvý, chladený | kg | 474 |
| 2 | Bravčové koleno | kg | 153 |
| 3 | Bravčové pliecko, voľné, čerstvé, chladené, bez kostí, kuch. úprava, bez kože, mastných šliach, bledoružovej farby | kg | 5419 |
| 4 | Bravčové hlavy, voľné, čerstvé, chladené, kuch. úprava, bledoružovej farby | kg | 126 |
| 5 | Bravčové nohy, voľné, čerstvé, chladené, kuch. úprava, bledoružovej farby | kg | 151 |
| 6 | Údená slanina voľná prerastaná, bravčový bôk minim. 88% | kg | 162 |
| 7 | Hovädzie predné z pleca - býk, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenej farby, bez mastných častí | kg | 104 |
| 8 | Hovädzie predné z pleca - býk, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenej farby, bez mastných častí - mrazené | kg | 142 |
| 9 | Hovädzie predné z pleca - krava, kuchynská úprava, čerstvé, chladené, svetločervenej farby, bez mastných častí | kg | 1983 |
| 10 | Hovädzí roštenec-krava, čerstvé. chladené, bez kostí, Kuchynská úprava, svetločervenej farby, bez mastných častí | kg | 6 |
| 11 | Hovädzí roštenec-býk, čerstvé. chladené, bez kostí, Kuchynská úprava, svetločervenej farby, bez mastných častí | kg | 6 |
| 12 | Bravčové karé s kosť, voľné, čerstvé, chladené, kuchynská úprava, bez mastných šliach, bledoružovej farby | kg | 717 |
| 13 | Bravčové karé bez kosti, voľné, čerstvé, chladené, kuchynská úprava, bez mastných šliach, bledoružovej farby | kg | 71 |
| 14 | Údená bravčová klobása, minimálne 70 % mäsa | kg | 241 |
| 15 | Údená klobása, čerstvý trvanlivý tepelne opracovaný výrobok, minimálne 70 % podiel mäsa , | kg | 6 |
| 16 | Údená klobása - zloženie: mäso minim. 55%, zmes, paprika sladká, cesnak | kg | 58 |
| 17 | Kosti bravčové špička | kg | 16 |
| 18 | Kosti bravčové | kg | 2067 |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 19 | Kosti bravčové rezané | kg | 1605 |
| 20 | Kosti bravčové z kare | kg | 126 |
| 21 | Kosti hovädzie rezané | kg | 637 |
| 22 | Kosti hovädzie špikové | kg | 669 |
| 23 | Bravčová krkovička bez kostí, voľná, čerstvá, chladená, kuchynská úprava, prípustná výška tukového krytia je 0,5 cm | kg | 312 |
| 24 | Bravčová krkovička údená bez kostí, voľná, čerstvé tepelne opracované solené mäso, bravčové mäso min. 70% | kg | 564 |
| 25 | Bravčová sekaná, 30% hydínové mechanicky separované mäso, 22% bravčové mäso, bravčové kože, 5 % bravčová slanina | kg | 58 |
| 26 | Hovädzie zadné-krava, bez kostí, voľné, čerstvé, chladené, krava, kuch. úprava, svetločervenej farby, bez masných častí | kg | 398 |
| 27 | Hovädzie zadné-býk, bez kostí, voľné, čerstvé, chladené, býk, kuch. úprava, svetločervenej farby, bez masných častí | kg | 1567 |
| 28 | Moravské mäso, minim. 82 % bravčové mäso, | kg | 473 |

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 29 | Moravské mäso vákuovo balené 100g, minim. 82 % bravčové mäso | ks | 1054 |
| 30 | Párky Bratislavské/ekvivalent, mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20 mm), min. pomer 50% bravčového mäsa, 1 ks/ 50g | kg | 1731 |
| 31 | Bravčová pečeň, voľná, čerstvá, povrch lesklý, tmavočervenej až bordovej farby, bez tuku | kg | 641 |
| 32 | Nátierka 100g Pečeňovka/ekvivalent, varený mäsový výrobok, tepelne opracovaný, zákl. bravč. pečeň min. 25% | kg | 199 |
| 33 | Salámapolosuchá - bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, koreniny, repný cukor, karamel, sušená zelenina | kg | 223 |
| 34 | Saláma polosuchá (100g) - bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, koreniny, repný cukor, karamel, sušená zelenina | ks | 2136 |
| 35 | Saláma polosuchá - bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, slnečnicový olej, bravčová bielkovina, | kg | 29 |
| 36 | Salámapolosuchá (100g) - bravčové mäso 75%, bravčová slanina, hovädzie mäso, pitná voda, bravčové kože, jedlá soľ, cesnak, slnečnicový olej, bravčová bielkovina, | ks | 6879 |
| 37 | Saláma mäkká minim. 48 % bravčové mäso a hovädzie mäso, bravčové kože, pitná voda, bravčová slanina, škrob, | kg | 614 |
| 38 | Saláma mäkká (100g): minim. 48% bravčové mäso a hovädzie mäso, bravčové kože, pitná voda, bravčová slanina, škrob, | ks | 513 |
| 39 | Saláma šunková mäkká 85% bravčové a hovädzie mäso, pitná voda, bravčová slanina, modifikovaný škrob, jedlá soľ, bravčové kože, , | kg | 242 |
| 40 | Saláma údená šunková mäkká 85% bravčové a hovädzie mäso, pitná voda, modifikovaný škrob, bravčová slanina, bravčové kože, | kg | 20 |
| 41 | Škvarky | kg | 302 |
| 42 | Slanina voľná preprastaná, údená, obsah mäsa 90% | kg | 169 |
| 43 | Údená slanina bez kože zloženie: chrbtová brav. slanina bez kože 90%, jedlá soľ | kg | 408 |
| 44 | Špekačky, mäkký mäsový výrobok, min. pomer 40% bravčového mäsa, slanina max. 35%, 1 kus od 100 do 110g | kg | 1123 |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 45 | Bravčové stehno, voľné, čerstvé, chladené bez kostí, kuch. úprava, bez mastných šliach, orech, bledoružovej farby | kg | 3821 |
| 46 | Šunka dusená mäkká 55 % bravčové stehno, | kg | 984 |
| 47 | Šunka dusená mäkká (100g) 55 % bravčové stehno, | ks | 7990 |
| 48 | Šunková pena 100 g bal., varený mäsový výrobok, zákl.surovina bravčové mäso, obsah mäsa nad 35% | kg | 26 |
| 49 | Šunkový nárez, mäkký mäsový výrobok (saláma: kaliber cca 120 mm) min.pomer 50% bravčového mäsa | kg | 23 |
| 50 | Tlačenka mäsová, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, bravč.hlavy, kože, srdcia a iné vnútornosti - svetlá | kg | 20 |
| 51 | Tlačenka mäsová, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, bravč.hlavy, kože, srdcia a iné vnútornosti - tmavá | kg | 20 |
| 52 | Hydinová tlačenka, voľná, varený mäsový výrobok tepelne opracovaný, kuracie mäso min.50% | kg | 268 |
| 53 | Pliecko údené, bez kosti, rolované, voľné, čerstvé, tepelne opracované, solené, bravč.mäso min.70% | kg | 90 |