

OPIS PREDMETU ZÁKAZKY

Časť 2. Mäsové výrobky

Predmetom zákazky je nákup 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.

- 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, 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 faktúre, 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. , Zákonom č. 152/1995 Z.z. o potravinách a so zákonom č. 119/2010 Z. z. o obaloch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
- 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 denne, okrem dní pracovného pokoja a štátnych sviatkov, s lehotou plnenia najviac 12 hodín od doručenia záväznej písomnej objednávky kupujúceho, nezávisle od dohodnutého miesta plnenia, po celú dobu platnosti 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 6,00 hod. do 7,00 hod.

Pol. č.	Názov položky	MJ	Predpokl. množstvo
1.	bravčové karé údené	kg	20
2.	bravčová krkovička údená - 70 % hm.	kg	15
3.	jaternice z krúpov - varený mäsový výrobok v bravčovom čreve, zloženie brav. mäso a ostatné prísady (voda, krúpy, cibuľa, soľ, koreniny), brav. mäso min. 40 %, brav. srdce, jazyk 19 %, brav. kože 18 %	kg	28
4.	klobása domáca - obsah mäsa nad 80 %	kg	5
5.	bravčová klobása - bravčové a hovädzie mäso 78 % hmotnosť.	kg	34
6.	klobása parková - obsah mäsa nad 40 %	kg	65
7.	klobása šunková - bravčové mäso 56 %	kg	65
8.	bravčová masť - 100 % tuk, 250g balená	ks	18
9.	Morčacia šunka, obsah mäsa min. 80%	kg	2
10.	párky obyčajné - obsah kuracieho mäsa min. 38 %, brav. mäsa min. 16 %, brav. slanina min. 8 %	kg	33
11.	bratislavské párky - brav. a hovädzie mäso min. 50 %, tuk max. 35 %	kg	10
12.	baby párky - min. 80 % mäsa	kg	88
13.	pečeňovka 100 g - obsah mäsa nad 30 %	ks	212
14.	pečeňovka - obsah mäsa nad 30 %, črievko	kg	50
15.	pečeňový syr - podiel bravčového mäsa min. 35 %, bravčové vnútornosti min. 45 %	kg	14
16.	saláma mäkká šunková - hovädzie a bravčové mäso nad 55 % hmot.	kg	40
17.	saláma typu Liptov - bravčové mäso 42,3 % hmot., hov. mäso 25,8 % hmot., brav. slanina 23,4 % hmot.,	kg	70
18.	saláma polosuchá - obsah brav. mäso 78 %, hov. mäso 15 %, brav. slanina a brav. kože	kg	44
19.	saláma suchá - obsah mäsa min. 80 %	kg	30
20.	šunková saláma vákuové balenie 100 g - obsah mäsa min. 90 %	ks	250
21.	saláma vákuové balenie 100 g - obsah mäsa brav. mäso 78 %, hov. mäso 15 %, brav. slanina a brav. kože	ks	325
22.	saláma vákuové balenie 75 g - obsah mäsa min. 65 %	ks	50
23.	hydínová šunka - obsah mäsa min. 65 %	kg	100
24.	debrecínska šunka - obsah mäsa min. 75 %	kg	4
25.	šunka bravčová - obsah mäsa min. 90%	kg	28
26.	šunka - obsah mäsa min. 93 %	kg	60
27.	saláma zeleninová	kg	9
28.	jemne syrová saláma - min. 36 % mäsa, syr min. 15 %	kg	5
29.	slanina anglická krájaná	kg	21
30.	slanina údená - obsah mäsa nad 80 %	kg	120
31.	bravčový bok bez kosti a kože min. 85 % hmotnosti	kg	5
32.	slanina bez kože 100 %, soľ	kg	5
33.	šunková pena 100 g - obsah mäsa nad 65 %	ks	336
34.	škvarky - vyrobené škvarením brav. slaniny bez kože	kg	29
35.	Hov. držky, krájané, obvarené, mrazené	kg	30
36.	Bravčová šunková saláma, krájaná -100g VB, bravčové mäso 85%, pitná voda, morská soľ, zemiakový škrob, sušená zelenina, prírodné koreniny	ks	430
37.	Bravčová šunková saláma, v celku, bravčové mäso 85%, pitná voda, morská soľ, zemiakový škrob, sušená zelenina, prírodné koreniny	kg	10
38.	Bravčová šunka v celku, 95% bravčové mäso, pitná voda, zemiakový škrob	kg	30

39.	Bravčová šunka krájaná -100g VB, 93% bravčové mäso, pitná voda, zemiakový škrob	ks	750
40.	Debrecínske karé, krájané -100g VB, bravčové káre 95%, sladká paprika, jedlá soľ, prírodné koreniny	ks	50
41.	Debrecínske karé, v celku, bravčové káre 95%, sladká paprika, jedlá soľ, prírodné koreniny	kg	5
42.	Polosuchá saláma, krájaná - 100g -VB, bravčové mäso 63 %, morská soľ, bravčová bielkovina, sušená zelenina, koreniny, rastlinná vláknina, extrakty korenín, prírodné arómy.	ks	5
43.	Polosuchá saláma, v celku, bravčové mäso 63 %, morská soľ, bravčová bielkovina, sušená zelenina, koreniny, rastlinná vláknina, extrakty korenín, prírodné arómy.	kg	33
44.	Párky so syrom 93% mäsa	kg	5
45.	Viedenské párky	kg	5
46.	Polosuchá saláma, v celku, bravčové mäso 63 %, hovädzie mäso 33%, morská soľ, bravčová bielkovina, sušená zelenina, koreniny, rastlinná vláknina, extrakty korenín, prírodné arómy.	kg	5
47.	Polosuchá saláma, krájaná – 100g -VB, bravčové mäso 63 %, hovädzie mäso 33%, morská soľ, bravčová bielkovina, sušená zelenina, koreniny, rastlinná vláknina, extrakty korenín, prírodné arómy.	ks	5
48.	Špekačky, dva kusky cca. 200g, bravčové mäso 55%, hovädzie mäso 19%, bravčová slanina 7%	kg	5
49.	tlačenka hydinová - podiel mäsa min. 50%	kg	20