**Opis predmetu zákazky**

**Predmet zákazky:** **Potraviny – Zemiaky a zemiakové výrobky** na obdobie 6 mesiacov vrátane všetkých súvisiacich služieb pre potreby Fakultnej nemocnice s poliklinikou F. D. Roosevelta Banská Bystrica.

Predmet zákazky nie je rozdelený na časti. V rámci výzvy na predloženie cenovej ponuky žiadame predložiť ponuku na celý predmet zákazky, tak ako je uvedený v požadovanom rozsahu a množstve.

Predmet zákazky – produkt je v celom rozsahu opísaný tak, aby bol presne a zrozumiteľne špecifikovaný. Ak niektorý z použitých parametrov, alebo rozpätie parametrov identifikuje konkrétny typ produktu, alebo produkt konkrétneho výrobcu, verejný obstarávateľ umožňuje nahradiť takýto produkt ekvivalentným produktom pod podmienkou, že ekvivalentný produkt bude spĺňať približne rovnaké zloženia produktu, ktoré sú nevyhnutné na zabezpečenie účelu, na ktoré sú uvedené produkty určené. Pri produktoch konkrétnej značky, môže uchádzač predložiť aj ekvivalenty inej značky v rovnakej alebo vyššej kvalite.

Súčasťou predmetu zákazky sú súvisiace služby:

* dodanie predmetu zákazky na miesto plnenia vrátane dopravy a vyloženie predmetu zákazky na mieste určenia, v rozsahu verejným obstarávateľom požadovanej špecifikácie, v množstvách a lehotách, ktoré budú špecifikované v samostatných objednávkach na základe skutočných potrieb verejného obstarávateľa. Lehota dodania predmetu zákazky je stanovená v zmysle rámcovej dohody.

Dodávateľ garantuje dodávku predmetu zákazky za nezmenených obchodných podmienok aj v prípade nepredvídateľných okolností na jeho strane, prípadne na strane jeho subdodávateľa.

**Kód CPV:** V súlade so Spoločným slovníkom obstarávania CPV sa predmet zákazky zatrieďuje podľa klasifikácií platných v Európskych spoločenstvách:

* 15000000-8 Potraviny, nápoje, zelenina, ovocie, orechy
* 15300000-1 Ovocie, zelenina a súvisiace výrobky
* 15310000-4-Zemiaky a zemiakové výrobky
* 15312000-8-Zemiakové výrobky
* 15313000-5-Spracované zemiaky
* 60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

**Minimálne požiadavky na predmet zákazky v zmysle Potravinového kódexu a zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov:**

Dodávateľ je pri dodávke tovaru zaviazaný dodržiavať hygienické zásady, normy a predpisy na prepravu, skladovanie a manipuláciu s predmetom zákazky v zmysle platnej legislatívy. Tovar musí byť dodaný v požadovanej akosti a kvalite v zmysle zákona o potravinách, potravinovom kódexe a platných legislatívnych požiadavkách pre tieto tovary.

Tovar musí byť zdravotne a hygienicky nezávadný, v I. akostnej triede. Tovar musí byť dodaný nepoškodený, bez akýchkoľvek viditeľných známok mechanického poškodenia alebo kontaminácie, najmä bez cudzích látok, bez cudzieho pachu alebo chuti.

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo na overenie požadovaných minimálnych vlastností, parametrov a hodnôt predmetu zákazky v ponuke uchádzača.

**Minimálne požiadavky na kvalitu**

S výnimkou povolených odchýlok sú výrobky:

* I. akostná trieda,
* neporušené, nepoškodené, celé,
* zdravé; vylúčené sú výrobky napadnuté hnilobou alebo inak poškodené tak, že nie sú vhodné na spotrebu,
* čisté, prakticky bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
* prakticky bez škodcov,
* prakticky bez poškodení spôsobených škodcami, ktorí ovplyvňujú dužinu,
* bez nadmernej povrchovej vlhkosti
* bez cudzieho pachu a/alebo chuti,
* geneticky modifikované: NIE.

Výrobky musia byť v takom stave, ktorý im umožňuje:

* znášať prepravu a manipuláciu,
* doručenie na miesto určenia vo vyhovujúcom stave.

**Minimálne požiadavky na zrelosť**

Výrobky musia byť dostatočne vyvinuté, ale nie nadmerne, a zemiaky musia vykazovať uspokojujúcu zrelosť a nesmú byť napadnuté hnilobou alebo plesňou.

**Odchýlka**

V každej zásielke sa povoľuje odchýlka desať percent z počtu alebo hmotnosti výrobkov, ktoré nespĺňajú minimálne kvalitatívne požiadavky. V rámci tejto odchýlky môžu celkovo najviac 2 percentá predstavovať produkty napadnuté hnilobou.

**Označovanie pôvodu produktov**

Úplný názov krajiny pôvodu ( 1 ). V prípade výrobkov pochádzajúcich z členského štátu sa názov uvedie v jazyku krajiny pôvodu alebo v akomkoľvek inom jazyku, ktorý je zrozumiteľný pre spotrebiteľov v krajine určenia. V prípade ostatných výrobkov sa názov uvedie v jazyku, ktorý je zrozumiteľný pre spotrebiteľov v krajine určenia.

**Požadované minimálne vlastnosti, parametre a hodnoty predmetu zákazky:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Potraviny – Zemiaky a zemiakové výrobky** | | | | | | | |
| **P. č.** | **Názov položky** | **Požadované minimálne vlastnosti, parametre a hodnoty predmetu zákazky** | **Požadované balenie** | **Predpokladané množstvo MJ na 6 mesiacov** | **Merná jednotka (MJ)** | **Vlastný návrh plnenia**  **(doplní uchádzač)**  **Požaduje sa uviesť presnú špecifikáciu ponúkaného tovaru (napr. názov tovaru, zloženie, a pod.), a to tak aby verejný obstarávateľ vedel posúdiť splnenie jeho požiadaviek uvedených v stĺpci č. 2 a 3** | **Vlastný návrh plnenia**  **(doplní uchádzač)**  **Požaduje sa uviesť ponúkané balenie, tak aby verejný obstarávateľ vedel posúdiť splnenie jeho požiadaviek uvedených v stĺpci č. 4 *„Požadované balenie“*** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Zemiakové cesto | Dehydratovaný výrobok - zmes na prípravu hotového pokrmu. Bez chemických prísad | min. 1kg | 120 | kg |  |  |
| 2. | Zemiaky varené kocky | Chladené, konzumné zemiaky, krájané, bez šupky, kocky 1x1cm. Na výrobu výrobkov z varených zemiakov musia byť použité zemiaky očistené, nerozvarené, bez zápachu a chladené. Doba exspirácie 7-15 dní od prevzatia od dodávateľa. | min. 2,5kg | 2 500 | kg |  |  |
| 3. | Zemiaky varené štvrte | Chladené, konzumné zemiaky, krájané, bez šupky. Na výrobu výrobkov z varených zemiakov musia byť použité zemiaky očistené, nerozvarené, bez zápachu a chladené. Doba exspirácie 7-15 dní od prevzatia od dodávateľa. | min. 2,5kg | 28 000 | kg |  |  |
| 4. | Zemiaky surové plátky | Zemiaky čistené plátky, Ošúpané zemiaky musia byť zbavené šupky a očiek, očistené, opláchnuté studenou pitnou vodou, bez zápachu, neosliznuté a ich konzistencia musí byť prirodzene pevná,konzervačná látka E221, regulátor kyslosti E330, ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac 2 - 8 % hmotnosti zelených zemiakov a hmotnosti zemiakov so zvyškami očiek a šupiek, doba expirácie 3-5 dní od prevzatia od dodávateľa | min. 2,5kg | 1 000 | kg |  |  |
| 5. | Zemiaky surové, strúhané | Zemiaky čistené strúhané, Ošúpané zemiaky musia byť zbavené šupky a očiek, očistené, opláchnuté studenou pitnou vodou, bez zápachu, neosliznuté a ich konzistencia musí byť prirodzene pevná, konzervačná látka E221, regulátor kyslosti E330, ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac 2 - 8 % hmotnosti zelených zemiakov a hmotnosti zemiakov so zvyškami očiek a šupiek, doba expirácie 3-5 dní od prevzatia od dodávateľa | min. 2,5kg | 500 | kg |  |  |
| 6. | Zemiaky surové kocky | Zemiaky čistené kocky 1x1 cm. Ošúpané zemiaky musia byť zbavené šupky a očiek, očistené, opláchnuté studenou pitnou vodou, bez zápachu, neosliznuté a ich konzistencia musí byť prirodzene pevná,konzervačná látka E221, regulátor kyslosti E330, ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac 2 - 8 % hmotnosti zelených zemiakov a hmotnosti zemiakov so zvyškami očiek a šupiek, doba expirácie 3-5 dní od prevzatia od dodávateľa | min. 2,5kg | 100 | kg |  |  |
| 7. | Zemiaky surové štvrte | Zemiaky čistené štvrte, Ošúpané zemiaky musia byť zbavené šupky a očiek, očistené, opláchnuté studenou pitnou vodou, bez zápachu, neosliznuté a ich konzistencia musí byť prirodzene pevná, konzervačná látka E221, regulátor kyslosti E330, ošúpané zemiaky môžu obsahovať najviac 2 - 8 % hmotnosti zelených zemiakov a hmotnosti zemiakov so zvyškami očiek a šupiek, doba expirácie 3-5 dní od prevzatia od dodávateľa | min. 2,5kg | 200 | kg |  |  |
| **Požadované minimálne vlastnosti, parametre a hodnoty:** | | | | | | **Požadovaný parameter FNsP FDR BB** | **Požadujeme uviesť, či požiadavku spĺňa áno/nie, resp. uviesť konkrétny parameter** |
| Tovar musí byť zdravotne a hygienicky nezávadný, v I. akostnej triede. | | | | | | áno |  |
| Tovar musí byť dodaný nepoškodený, bez akýchkoľvek viditeľných známok mechanického poškodenia alebo kontaminácie, najmä bez cudzích látok, bez cudzieho pachu alebo chuti. | | | | | | áno |  |
| Zemiaky musia zodpovedať deklarovanej odrode, pestovateľskej oblasti, byť odrodovo jednotné a spĺňať požiadavky na zemiaky podľa § 11 a 12 Vyhlášky č. 132/2014 Z. z. | | | | | | áno |  |
| Zemiaky musia byť rovnakého pôvodu, kvality, sfarbenia pokožky a farby dužiny. | | | | | | áno |  |
| Zemiaky musia byť pevné, čisté, zdravé, celé, rastom nepopraskané a nedeformované, bez vonkajších a vnútorných poškodení zhoršujúcich ich celkový vzhľad, nepoškodené, nezelené, nenaklíčené a nezamrznuté. | | | | | | áno |  |
| Zemiaky musia byť bez nadmernej povrchovej vlhkosti a bez cudzej vône a chuti, hniloby, hnedých škvŕn vzniknutých teplom, šedých, modrých alebo čiernych škvŕn pod šupkou, dutosti a iných vnútorných chýb. | | | | | | áno |  |
| Zemiaky musia byť bez postihnutia chrastavitosťou a inými povrchovými chybami na viac ako jednej štvrtine povrchu hľuzy a do hĺbky väčšej ako 5 mm. | | | | | | áno |  |

**Obchodné meno uchádzača:**  .................................................... *(doplní uchádzač)*

**Sídlo alebo miesto podnikania uchádzača:** .................................................... *(doplní uchádzač)*

**IČO uchádzača:** .................................................... *(doplní uchádzač)*

V ........................................, dňa ........................

....................................................................

meno, priezvisko štatutárneho zástupcu

podpis, pečiatka uchádzača