**OPIS PREDMETU ZÁKAZKY**

Predmetom zákazky sú: **Potraviny – Mäso a mäsové 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, tabak a príbuzné produkty
* 15100000-9 Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky
* 15110000-2 Mäso
* 15130000-8 Mäsové výrobky
* 15220000-6 Mrazené ryby, rybie filé a ostatné rybie mäso
* 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 čerstvý, 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.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P. č.** | **Názov položky** | **Požadované minimálne vlastnosti, parametre a hodnoty predmetu zákazky** | **Požadované balenie/požadovaný rozsah hmotnosti** | **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, vlastnosti 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 alebo hmotnosť, tak aby verejný obstarávateľ vedel posúdiť splnenie jeho požiadaviek uvedených v stĺpci č. 4 *„Požadované balenie/požadovaný rozsah hmotnosti“*** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Bravčová krkovička | Výsekový druh bravčového mäsa zo šije a prednej časti chrbta bez kosti, krk, hrúbka slaniny nesmie byť viac ako 1 cm, chladené, vákuovo balené. | 2000 - 3000 g | 180 | kg |  |  |
| 2. | Bravčová panenka | Bravčová panenská sviečkovica, ktorou je časť jatočne opracovaného tela, ktorá sa získava pri vykosťovaní karé bez povrchového tuku a povrchových blán, hlbokozmrazená, vákuovo balená. | 400 - 800 g | 120 | kg |  |  |
| 3. | Bravčové karé bez kosti | Kvalitná časť chrbtovej časti ošípanej , obsahuje vnútrosvalový tuk v prednej časti, kde nadväzuje na krkovičku. Stredná a koncová časť je naopak bez tuku. Tukové krytie na povrchu svalu je max. do 3 mm, bravčové výsekové mäso, kuchynská úprava, chladené, vákuovo balené. | 3000 - 5000 g | 1640 | kg |  |  |
| 4. | Bravčové plece bez kosti | Bravčové výsekové mäso, kuchynská úprava, plece bez kosti, kolienka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a kĺbových puzdier; tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm, chladené, vákuovo balené. | 2000 - 5000 g | 630 | kg |  |  |
| 5. | Bravčové stehno bez kosti | Bravčové výsekové mäso, stehno bez kosti a kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela celistvá, neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm. Chladené, vákuovo balené. | 8000 - 10000 g | 5100 | kg |  |  |
| 6. | Filé porcie | Rybie filé z treskovitých rýb (z morskej šťuky alebo morskej/aljašskej tresky), neobaľované, bez glazúry, trieda kvality: A, hlbokozmrazené. | 120 g | 1600 | kg |  |  |
| 7. | Hovädzie stehno | Hovädzie výsekové mäso bez kosti, z kravy alebo jalovice, kuchynská úprava, zadné mäso zo stehna, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetová špička vcelku a ktoré je vykostené, zbavené strapcovitých zvyškov mäsa, koncových šliach, chrupaviek a kĺbových puzdier; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm, Chladené, vákuovo balené. | 3000 -5000 g | 2760 | kg |  |  |
| 8. | Hydinová saláma | Kuracie mechanicky separované mäso min. podiel mäsa 46% | 2000 - 2500 g | 366 | kg |  |  |
| 9. | Kačacia pečeň | Jedlé vedľajšie jatočné produkty. Kačacia pečeň tmavá, hlbokozmrazená, trieda kvality: A | 500 - 1000 g | 10 | kg |  |  |
| 10. | Kačacie stehná | Hydinové delené mäso, hlbokozmrazené | 220 - 250 g | 150 | kg |  |  |
| 11. | Klobása | Minimálne zloženie: obsah mäsa minimálne 80%, prírodné črevo, klobása na varenie | 800 - 2 500 g | 300 | kg |  |  |
| 12. | Kurací stehenný plátok | Hydinové delené mäso bez kosti a kože, hlbokozmrazené, trieda kvality: A | 2000 - 3000 g | 3150 | kg |  |  |
| 13. | Kuracia pečeň | Hydinové jedlé vedľajšie jatočné produkty, hlbokozmrazené | 400 - 600 g | 30 | kg |  |  |
| 14. | Kuracie krídla | Hydinové diely, kuracie krídla, hlbokozmrazené, trieda kvality: A | 750 – 900 g/tácka | 100 | kg |  |  |
| 15. | Kuracie prsia | Hydinové delené mäso, kuracie prsia bez kosti a kože, chladené, vákuovo balené, trieda kvality: A | 2 000 - 5 500 g | 2580 | kg |  |  |
| 16. | Kuracie stehná | Hydinové delené mäso, kalibrované, hlbokozmrazené. Trieda kvality: A. | 220 g | 6000 | kg |  |  |
| 17. | Kuracie trupy | Hydinové delené mäso. Hlbokozmrazené. Trieda kvality: A. | 1000 - 1200 g | 1500 | kg |  |  |
| 18. | Losos údený | Losos filety bez kože, bez kostí, hlbokozmrazené | 100 - 160 g | 30 | kg |  |  |
| 19. | Morčací stehenný plátok | Morčacie stehno dolné vykostené, bez kože a kosti, hydinové delené mäso, hlbokozmrazené, trieda kvality: A | 12000 -13000 g | 420 | kg |  |  |
| 20. | Párky | Mäkký bravčový mäsový výrobok, bezgluténový, podiel mäsa (bravčové mäso min. 30%, kuracie mäso min. 25%) | 900 -1200 g | 1020 | kg |  |  |
| 21. | Pečeňová nátierka | Mäsová nátierka - pečeňová, chladená, vákuovo balená, bezgluténový výrobok, bravčová pečeň min. 26% | 100 g | 2100 | ks |  |  |
| 22. | Pečeňová natierka s pažítkou | Mäsová nátierka - pečeňová s pažítkou, chladená, vákuovo balená, bezgluténový výrobok, bravčová pečeň min. 26% | 120 g | 2100 | ks |  |  |
| 23. | Šunka dusená | Tepelne opracované solené mäso, šunka štandardná, bravčové mäso min. 70% | 2000 - 4000 g | 840 | kg |  |  |
| 24. | Šunka hydinová | Tepelne opracované solené mäso, šunka štandard, trieda kvality: A, bezgluténový výrobok, podiel kuracieho mäsa min. 62% | 2000 - 2500 g | 330 | kg |  |  |
| 25. | Šunková pena | Varený mäsový výrobok. Mäsová nátierka - šunková pena, bezgluténový výrobok, podiel bravčového mäsa min. 80% | 100 g | 180 | ks |  |  |
| 26. | Šunková saláma krájaná | Tepelne opracované solené mäso, plátkované, podiel bravčového mäsa min 90% | 100 g | 7800 | ks |  |  |
| 27. | Tuniak filet | Hlbokozmrazený, glazúrovaný do 10 % (to zn. obaliť ľadom max. do 10%) bez kostí a kože | 500 – 2000 g | 25 | kg |  |  |
| 28. | Suchá saláma | Trvanlivý, tepelne opracovaný mäsový výrobok. Suchá saláma, plátky, bezgluténový výrobok, podiel bravčového mäsa min. 95% | 100 g | 10 | kg |  |  |
| 29. | Údené mäso | Surové solené údené mäso, chladené, vákuovo balené, podiel bravčového mäsa min. 90% | 1000 - 1200 g | 15 | kg |  |  |
| 30. | Údená slanina | Údená slanina bez kože, obsah soli max.: 3,3 % | 1000 - 1500 g | 300 | kg |  |  |

*Táto príloha bude tvoriť neoddeliteľnú súčasť zmluvy na dodávku potravín ako príloha č. 1, ktorú uzatvorí verejný obstarávateľ s úspešným uchádzačom.*

**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