**Opis predmetu zákazky**

Predmet zákazky: **Potraviny – Mlieko a mliečne 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 predkladanie ponúk 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 –** vsúlade so Spoločným slovníkom obstarávania CPV sa predmet zákazky zatrieďuje podľa klasifikácií platných v Európskych spoločenstvách:

* 15000000-8 Potraviny, nápoje, zelenina, ovocie, orechy
* 15400000-2 Živočíšne alebo rastlinné oleje a tuky
* 15500000-3 Mliečne výrobky
* 15510000-6 Mlieko a smotana
* 15511000-3 Mlieko
* 15512000-0 Smotana
* 15530000-2 Maslo
* 15540000-5 Syrárske výrobky
* 15550000-8 Mliečne výrobky rôznych druhov
* 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, 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. | Acidofilné mlieko | s kultúrou Lb. Acidophilus, plnotučné | 230-250ml | 11 200 | ks |  |  |
| 2. | Bryndza | plnotučná, prírodný zrejúci syr, vyrobený z ovčieho syra alebo zmesi ovčieho a kravského syra, podiel ovčieho syra min. 50% v sušine, sušina min. 44% hmotnosti, tuk v sušine min. 38% | 1-3kg | 240 | kg |  |  |
| 3. | Droždie | droždie čerstvé | 42-1 000g | 126 | kg |  |  |
| 4. | Jogurt bezlaktózový | krémový ovocný (jahodový) jogurt bez laktózy. Obsah laktózy menej ako 0,01% | 145-150g | 200 | ks |  |  |
| 5. | Jogurt biely, balenie 1-5kg | smotanový biely, min 2,5% tuku | 1-5kg | 195 | kg |  |  |
| 6. | Jogurt biely, balenie 145-150g | smotanový biely, min 2,5 % tuku | 145-150g | 13 200 | ks |  |  |
| 7. | Jogurt ovocný | smotanový, ovocný, rôzne príchute, min 2,5% tuku | 145-150g | 10 800 | ks |  |  |
| 8. | Kokosové mlieko  | nápoj s extraktom z kokosu, sterilizovaný, určený na prípravu pokrmov a dezertov, extrakt z kokosu (min. 70%) | 1 liter | 6 | l |  |  |
| 9. | Majonéza | studená, ochutená emulgovaná omáčka. Emulgované s obsahom tuku min. 40%. | 200-400g | 30 | kg |  |  |
| 10. | Maslo živočíšne | chladené, množstvo mliečneho tuku min. 82% | min. 250g | 792 | kg |  |  |
| 11. | Maslo živočíšne, porciované | množstvo mliečneho tuku najmenej 82% | 10g porcie MINI | 69 600 | ks |  |  |
| 12. | Mlieko trvanlivé 1,5% | kravské mlieko ošetrené UHT ohrevom, homogenizované, tetrapakové balenie | 1 liter | 20 100 | l |  |  |
| 13. | Rastlinné maslo, porciované | margarín so znížením obsahom tuku (max. 40%), porciované (napr. Flora alebo ekvivalent) | 20g porcie | 41 040 | ks |  |  |
| 14. | Rastlinný tuk  | obsah tuku min. 73% (z toho 85% rastlinného a 15% mliečneho tuku), napr. Rama alebo ekvivalent | min. 250g | 450 | ks |  |  |
| 15. | Smotana kyslá | kyslomliečny výrobok - kyslá smotana, chladený, obsah tuku min. 16%, sušina min. 23% | 1-3kg | 60 | kg |  |  |
| 16. | Smotana na varenie | smotana určená na varenie, živočíšna, tepelne ošetrená UHT ohrevom, obsah tuku min. 10 %, bezgluténový výrobok | 1 liter | 1 200 | l |  |  |
| 17. | Smotana živočíšna na šľahanie | smotana na šľahanie, živočíšna. obsah tuku min. 30 %, ošetrené UHT ohrevom | 1 liter | 360 | l |  |  |
| 18. | Syr balkánsky/syr balkánskeho typu | prírodný, plnotučný biely syr v slanom náleve, obsah sušiny min. 42 %, tuk v sušine min. 45 % |  1-3kg | 30 | kg |  |  |
| 19. | Syr cottage | biely, mäkký, čerstvý, nízkotučný syr, obsah tuku min. 5% | 180-200g | 6 000 | ks |  |  |
| 20. | Syr hermelín/syr s bielou plesňou na povrchu | mäkký zrejúci syr s bielou plesňou na povrchu, obsah tuku v sušine min. 45%, obsah sušiny min. 43% | 100-120g | 600 | ks |  |  |
| 21. | Syr kocka | tavený syr, obsah tuku v sušine min. 49 %, obsah sušiny min. 33,5%  | min. 3 x 50g | 3 000 | bal |  |  |
| 22. | Syr krémový porciovaný | prírodný, smotanový syr, obsah tuku min. 25% | 20g | 4 392 | ks |  |  |
| 23. | Syr mozzarella strúhaná | prírodný parený polotvrdý polotučný syr, živočíšny, balený v ochrannej atmosfére, obsah sušiny min. 52%, obsah tuku v sušine min. 40% | min. 2kg | 30 | kg |  |  |
| 24. | Syr niva/syr s modrou plesňou vo vnútri | polomäkký zrejúci plnotučný syr s modrou plesňou vo vnútri , obsah tuku v sušine min. 30%, obsah sušiny min. 52%, znížený obsah soli | 100-120g | 60 | kg |  |  |
| 25. | Syr parmezán | prírodné extra tvrdý polotučný dlhozrejúci syr, zrelosť minimálne 12 mesiacov, obsah sušiny 66% (+/- 3%), obsah tuku v sušine 30% (+/- 3%) | 500g – 1 000g | 48 | kg |  |  |
| 26. | Syr plátkový toastový typu eidam alebo ekvivalent | prírodný, polotvrdý, zrejúci, plnotučný, tuk v sušine nad 30%, bez rastlinného tuku | plátok min. 15-20g, balenie hmotnosť 80-200g | 1 100 | bal |  |  |
| 27. | Syr tavený črievko | roztierateľný tavený syr v črievku, obsah tuku v sušine min. 42% | 100g | 3 170 | ks |  |  |
| 28. | Syr tavený trojuholník  | tavený výrobok zo syra a rastlinného tuku (roztierateľný), sušina min. 38%, tuk v sušine min. 48% | 120g | 723 | bal |  |  |
| 29. | Syr tavený | tavený syr, vhodný pre teplú aj studenú kuchyňu, k príprave nátierok, do polievok či omáčok, obsah sušiny min. 38%, obsah tuku v sušine min. 48% | 1-3kg | 552 | kg |  |  |
| 30. | Syr tehla (eidamového typu) strúhaný | syr tehla - neúdená, strúhaná, vyrobené z mlieka a rastlinného tuku, balené v ochrannej atmosfére, obsah tuku v sušine min. 45%, obsah sušiny min. 56% | 2-2,5kg | 672 | kg |  |  |
| 31. | Syr tehla (eidam)/syr eidamového typu alebo ekvivalent | prírodný, polotvrdý, zrejúci, plnotučný blok, vákuovo balený, tuk v sušine min. 45%, sušina najmenej 55% hmotnosti, bez rastlinného tuku | 2-2,5kg | 1 040 | kg |  |  |
| 32. | Tatárska omáčka porciovaná | studená ochutená emulgovaná omáčka, emulgované s obsahom tuku min. 40%. | min. 30g | 2 700 | ks |  |  |
| 33. | Termix vanilkový | termizovaný tvarohový dezert (tvaroh min. 51%, voda, cukor, smotana min. 6%, modifikovaný kukuričný škrob, želatína, arómy, farbivo) |  80- 90g | 420 | ks |  |  |
| 34. | Termix čokoládový | termizovaný tvarohový dezert (tvaroh min. 51%, voda, cukor, smotana min. 6%, modifikovaný kukuričný škrob, želatína, arómy, farbivo) | 80-90g | 300 | ks |  |  |
| 35. | Tvaroh hrudkovitý | hrudkovitý jemný tvaroh, obsah tuku min. 1,7%, obsah sušiny min. 23% | 250g | 410 | ks |  |  |
| 36. | Tvaroh mäkký/jemný | tvaroh mäkký, polotučný, termizovaný, tuk v sušine min. 3,8% hmotnosti, obsah sušiny min. 18% hmotnosti | 250-1000g | 1 540 | kg |  |  |
| 37. | Tvarohovo-smotanový krém | termizovaný tvarohovo–smotanový krém s vanilkovou alebo kakaovou príchuťou, tuk min. 14%, sušina min. 37%, (napr. pribináček alebo ekvivalent) | 70-80g | 240 | ks |  |  |
| 38. | Žervé | termizovaný, vysokotučný, nezrejúci syr | min. 80g | 10 000 | ks |  |  |
| 39. | Žervé s paprikou | termizovaný, vysokotučný, nezrejúci syr, mlieko, smotana, ochucujúca zložka | min. 80g | 2 160 | ks |  |  |
| 40. | Žervé s pažítkou | termizovaný, vysokotučný, nezrejúci syr, mlieko, smotana, ochucujúca zložka | min. 80 g | 2 160 | ks |  |  |

*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