Príloha č. 1 súťažných podkladov

Časť č.2 Opis predmetu zákazky, technické požiadavky (1/2)

**Mäso, mäsové výrobky a hydina**

**Podrobný opis predmetu zákazky (minimálne požiadavky)**

Predmetom zákazky je dodávka mäsa, mäsových výrobkov a hydiny vrátane služieb spojených s ich dodávkou pre verejného obstarávateľa/kupujúceho do miesta plnenia: Ružinovský domov seniorov, Sklenárova 1361/14, 821 09 Bratislava..

**Požiadavky verejného obstarávateľa/kupujúceho**

1. **Minimálne požiadavky verejného obstarávateľa/kupujúceho na dodávku mäsa a jatočných produktov (okrem mäsových výrobkov, hydiny a hydinových výrobkov)**

Predmet zákazky/tovar musí byť dodaný v akosti I. triedy:

- v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi, technickými, veterinárnymi a hygienickými normami Slovenskej republiky a/alebo Európskej únie pre potraviny obstarávanej kategórie/oblasti, ako aj

- v kvalite zodpovedajúcej príslušným vyhláškach v súlade s Potravinovým kódexom SR.

Verejný obstarávateľ/kupujúci požaduje:

* dodanie čerstvého mäsa, prípadne chladeného (nepripúšťa sa dodanie mrazeného alebo rozmrazeného mäsa)
* na chladenom mäse sa nesmú vyskytovať známky po zmrazení
* kvalitné, začistené, bez franforcov mäsa, bez trhlín
* bez krvných zrazenín, zbavené prebytočného tuku
* povrch bez cudzích častí a nečistôt, bez nástreku
* nesmie obsahovať zvyšky rezíduí antibiotík a iných chemických látok

 **Minimálne požiadavky verejného obstarávateľa/kupujúceho na dodávku mäsových výrobkov**

Verejný obstarávateľ/kupujúci požaduje:

* čerstvé, chladené, kvalitné bez známky po zamrznutí resp. rozmrazení
* bez cudzieho zápachu a cudzej príchute
* bez krvných zrazenín, zbavené prebytočného tuku a vody

2. **Minimálne požiadavky verejného obstarávateľa/kupujúceho na balenie predmetu zákazky**

V prípade dodania nebaleného mäsa, jatočných produktov a mäsových výrobkov bude verejný obstarávateľ/kupujúci požadovať od úspešného uchádzača uviesť na dodacom liste minimálne tieto údaje:

a) názov potraviny

b) údaj podľa osobitného predpisu, ktorý sa uvádza za slovom „Obsahuje:“

c) netto

d) dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby počas ktorej si mäso udržiava svoje úžitkové vlastnosti.

3. U mäsa, vedľajších jatočných produktov a mäsových výrobkoch - záručná doba stanovená výrobcom bude vyznačená na obaloch alebo dodacích listoch tak, aby bolo možné odkontrolovať dodržiavanie neprekročenia doby spotreby v čase dodania požadovaného predmetu zákazky.

4. Verejný obstarávateľ/kupujúci bude požadovať, aby mäso, vedľajšie jatočné produkty a mäsové výrobky bolo/boli dodané v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na obale výrobku alebo dodacom liste neuplynula, a to nasledovne:

a) viac ako 1/3 doby spotreby u mäsa hovädzieho, bravčového a u vnútornosti z nich

b) viac ako 1/3 doby spotreby u mäsových výrobkov

5. Verejný obstarávateľ/kupujúci bude požadovať dodanie objednaného predmetu zákazky najneskôr do 24 hodín od odoslania objednávky kupujúcim úspešnému uchádzačovi/predávajúcemu, v čase od 6:00 do 7.00 hod. V prípade mimoriadnej potreby po vzájomnej dohode medzi kupujúcim a predávajúcim sa požaduje dodanie do 2 hodín od odoslania objednávky kupujúcim predávajúcemu.

6. Pri každej dodávke hovädzieho mäsa dodací list, okrem iných povinných údajov, musí obsahovať referenčné číslo, krajinu, kde bolo zviera narodené, chované a zabité, pokiaľ tento údaj nie je uvedený na obale dodaného mäsa.

7. Pri každej dodávke bravčového mäsa dodací list okrem iných povinných údajov musí obsahovať kód dodávky, kde bolo zviera chované a zabité, pokiaľ tento údaj nie je uvedený na obale dodaného mäsa.).

**Minimálne požiadavky verejného obstarávateľa/kupujúceho na dodávku hydinového mäsa a hydinových výrobkov**:

1. Verejný obstarávateľ/kupujúci požaduje dodanie čerstvej hydiny, ako aj hĺbkovo mrazenej nie rozmrazenej bez prívlastkov krehčené, šťavnaté, solené, mäsový prípravok.
2. V prípade ak hydina a hydinové výrobky nebude/nebudú balená/balené „nebalená hydina“ úspešný uchádzač pri každom dodaní hydiny a hydinových výrobkov na dodacom liste uvedie minimálne tieto údaje:

a) názov potraviny,

b) údaj podľa osobitného predpisu, ktorý sa uvádza za slovom „Obsahuje:“

c) netto množstvo podľa osobitného predpisu,

d) dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby počas ktorej si mäso udržiava svoje úžitkové vlastnosti.

3. Označenie hydinového mäsa musí spĺňať platné všeobecné záväzné právne predpisy, technické, veterinárne a hygienické normy Slovenskej republiky a/alebo Európskej únie a okrem toho musí obsahovať nasledovné doplnkové informácie:

 a) triedu,

 b) registračné číslo hydinového bitúnku a porciovanej prevádzky a v prípade hydinového mäsa dovezeného z tretích krajín aj identifikačnú skratku krajiny pôvodu.

1. U hydinového mäsa a hydinových výrobkoch - záručná doba stanovená výrobcom bude vyznačená na obaloch alebo dodacích listoch tak, aby bolo možné odkontrolovať dodržiavanie neprekročenia doby spotreby v čase dodania požadovaného predmetu zákazky.

5. Verejný obstarávateľ/kupujúci bude požadovať, aby hydinové mäso a hydinové výrobky bolo/boli dodané v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na obale výrobku alebo dodacom liste neuplynula a to nasledovne:

a) viac ako 1/3 doby spotreby u sliepky, morky, kuraťa a kačici a u vnútornostiach z nich

b) viac ako 1/5 doby spotreby u hydinových výrobkoch

6. Verejný obstarávate/kupujúci bude požadovať dodanie objednaného predmetu zákazky najneskôr do 24 hodín od odoslania objednávky kupujúcim úspešnému uchádzačovi/predávajúcemu, v čase od 6:00 do 7.00 hod. V prípade mimoriadnej potreby po vzájomnej dohode medzi kupujúcim a predávajúcim sa požaduje dodanie do 2 hodín od odoslania objednávky kupujúcim predávajúcemu.

**Osobitné požiadavky na plnenie**

* Mäso, mäsové výrobky a hydina musia spĺňať známky najvyššej kvality podľa platných právnych predpisov, technických, veterinárnych a hygienických noriem Slovenskej republiky a/alebo Európskej únie.
* Vrátane dopravy a manipulačných výkonov na miesto plnenia prepravnými prostriedkami predávajúceho a spôsobom, v súlade s príslušnými platnými právnymi, veterinárnymi a hygienickými normami/predpismi SR a/alebo EÚ.
* Rozdiel medzi objednaným a dodaným množstvom požadovaného predmetu zákazky (každej jednej položky uvedenej v tejto prílohe súťažných podkladov a následne Rámcovej dohody, ktorá bude výsledkom tohto verejného obstarávania) nesmie presahovať 0,200 kg – mäsové výrobky, 0,500 kg – mäso a vedľajšie jatočné produkty a hydina.
* Verejný obstarávateľ/kupujúci pri realizácii dodávok úspešným uchádzačom/predávajúcim bude vykonávať kontrolu kvality preberaného predmetu zákazky (ďalej aj len „tovar“) z dôvodu overenia, či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti (overením, aký čas zostáva do dátumu spotreby, resp. minimálnej trvanlivosti). Tovar bude preberať aj na základe senzorickej analýzy (na základe zmyslového posúdenia farby, vône tovaru). Ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodávaného tovaru, verejný obstarávateľ/kupujúci tento nepreberie a bude to považovať za hrubé/podstatné porušenie rámcovej dohody, ktorá bude výsledkom tohto verejného obstarávania.

**Mäso a vedľajšie jatočné produkty**

|  |
| --- |
| **Špecifikácia predmetu zákazky** |
| **Poradové číslo** | **Položka predmetu zákazky** | **Bližšia špecifikácia predmetu zákazky** | **Merná jednotka** | **Balenie** | **Predpokladané množstvo**  |
|  | Hovädzie mäso zadné - stehno bez kosti (BÝK) | Špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno rozdelené po blanách na jednotlivé šály, valec, predstehno a kvetovú špičku, ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja,s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa. | **kg** | **voľne** | **4 000** |
|  | Hovädzie mäso predné - plece bez kosti (BÝK) | Špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nožiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa. | **kg** | **voľne** | **2 000** |
|  | Hovädzie mäso – roštenka (BÝK) | Hovädzia nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená, ktorou je nízka roštenka oddelená rovným rezom odboku tesne za chrbtovým svalom, bez strapcovitých zvyškov mäsa, úlomkov kostí, hlbokých zárezov a bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu. | **kg** | **voľne** | **1 000** |
|  | Bravčové mäso - krkovička bez kosti | Bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu. | **kg** | **voľne** | **1 400** |
|  | Bravčové mäso - karé bez kosti | Bravčové karé bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku. | **kg** | **voľne** | **4 000** |
|  | Bravčové mäso - stehno | Vykostené bravčové stehno bez kolienka, pričom stehno sa rozdelí po blane na vrchný šál, z ktorého sa oddelí plátok, spodný šál, z ktorého sa oddelí plátok, spodný šál, z ktorého sa oddelí korbáčik, na orech a kvetovú špičku a odstránia sa povrchový tuk, medzisvalový tuk, väzivové tkanivo, povrchové blany a šľachy. | **kg** | **voľne** | **2 400** |
|  | Bravčové mäso - plece | Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; z vykosteného pleca sa odstránia šľachy, kĺbové puzdrá, tuhé časti, povrchové krytie tukom a koža, | **kg** | **voľne** | **3 200** |

**Mäsové výrobky**

|  |
| --- |
| **Špecifikácia predmetu zákazky** |
| **Poradové číslo** | **Položka predmetu zákazky** | **Bližšia špecifikácia predmetu zákazky** | **Merná jednotka** | **Balenie** | **Predpokladané množstvo**  |
|  | Bravčová sekaná | bravčové mäso 34%, bravčová slanina 6%, hovädzie mäso 15%, | **kg** | **VB, OA** | **100** |
|  | Bravčová šunka | bravčové mäso 55%, voda, dusitanová soliaca zmes | **kg** | **voľne** | **1 000** |
|  | Bravčové párky | bravčové mäso 57%, pitná voda, hovädzie mäso 15%, bravčová slanina, bravčové kože, jedlá soľ, konzervačná látka | **kg** | **VB, OA** | **800** |
|  | Debrecínska šunka bravčová | bravčové mäso 77%, pitná voda, soľ, konzervačné látky, paprika, extrakty korenín  | **kg** | **voľne** | **100** |
|  | Hydinové párky | kuracie mäso, bravčová slanina a kože, koreniace a ostatné prísady | **kg** | **VB, OA** | **800** |
|  | Klobása domáca | bravčové mäso 91%, koreniace a ostatné prísady, cesnak, Balené: bravčové črievko, ochranná atmosféra | **kg** | **voľne, OA** | **500** |
|  | Kuracia šunka | tuk max. 5%, soľ max. 2,8% kuracie prsia 60%, voda, zemiakový škrob, dusitanová soliaca zmes | **kg** | **voľne** | **200** |
|  | Oravská slanina | bravčový bok b.k., voda, dusitanová soliaca zmes, živočíšny proteín (bravčový) | **kg** | **voľne, VB, OA** | **200** |
|  | Oškvarky | bravčová slanina bez kože, škvarená, tepelne spracovaná slanina, jednozložkový výrobok, chladené | **kg** | **voľne** | **60** |
|  | Pečeňový syr | bravčové mäso (35%), bravčová pečeň (23%), pitná voda, bravčová slanina, jedlá soľ, konzervačné látky, extrakty korenín, jedlá soľ. | **kg** | **VB** | **100** |
|  | Saláma jemná | bravčové mäso 50%, bravčová slanina a kože, koreniace a ostatné prísady, cesnak | **kg** | **voľné** | **500** |
|  | Saláma Malokarpatská | bravčové mäso v podiele min. 66%, hovädzie mäso v podiele min. 30% v hmotnosti | **kg** | **voľne** | **140** |
|  | Saláma Nitran | bravčové mäso v podiele min. 69%, hovädzie mäso v podiele min. 27% v hmotnosti | **kg** | **voľne** | **140** |
|  | Saláma šunková | bravčové mäso 51%, hovädzie mäso 7%, pitná voda 41%, zemiakový škrob 5%, dusitanová soliaca zmes 2%, | **kg** | **voľne** | **300** |
|  | Saláma Tokajská suchá | bravčové mäso 60%, hovädzie mäso 16%, voda, jedlá soľ, zmes korenia | **kg** | **voľne** | **60** |
|  | Slanina údená | bravčový bok b.k., voda, dusitanová soliaca zmes, zemiakový škrob | **kg** | **voľne, VB** | **300** |
|  | Slovenská točená | bravčové mäso 47% v hmotnosti | **kg** | **voľne** | **600** |
|  | Špekačky | bravčové mäso 31%, hovädzie mäso 14%, slanina BK 18%, voda 18% | **kg** | **voľne, OA, VB** | **300** |
|  | Tlačenka bravčová | bravčové mäso (60%), pitná voda, bravčová koža, jedlá soľ, želatína, cesnak, čierne korenie, majoránka.  | **kg** | **voľne** | **40** |
|  | Tlačenka hydinová | kuracie mechanicky separované mäso 35 %, mäso z kuracích stehien 24 %, bravčový výrez 10 %, kuracie kože, zemiakový škrob, pitná voda, jedlá soľ, | **kg** | **voľne** | **40** |
|  | Údená krkovička | bravčové mäso (krkovica bez kosti) 75 %, voda, dusitanová soliaca zmes, živočíšny proteín (bravčový) | **kg** | **voľná** | **560** |

**Hydina**

|  |
| --- |
| **Špecifikácia predmetu zákazky** |
| **Poradové číslo** | **Položka predmetu zákazky** | **Bližšia špecifikácia predmetu zákazky** | **Merná jednotka** | **Balenie** | **Predpokladané množstvo**  |
|  | Sliepka mrazená | Čistená, pitvaná, bez drobkov, kalibrované 1400-1500 g, trieda A | **kg** | **voľne** | **400** |
|  | Morčacie prsia/rezne mrazené | polovica pŕs, bez kosti a kože, nie solené, nie masírované, maximálny obsah vody 5% | **kg** | **voľne** | **800** |
|  | Kuracie prsia mrazené | polovica pŕs, bez kosti a kože, nie solené, nie masírované, maximálny obsah vody 5% | **kg** | **voľne** | **1 200** |
|  | Kuracie prsia chladené | polovica pŕs, bez kosti a kože, nie solené, nie masírované, maximálny obsah vody 5% | **kg** | **voľne** | **2 000** |
|  | Kura chladené | čistené, pitvané, bez drobkov, kalibrované 1300 - 1400 g, trieda A | **kg** | **voľne** | **3 500** |
|  | Kura mrazené | čistené, pitvané, bez drobkov, kalibrované 1300 - 1400 g, trieda A | **kg** | **voľne** | **1 500** |
|  | Kuracie stehná s kosťou mrazené | stehná celé, s kosťou a kožou, kalibrované 220 - 240 g, trieda A | **kg** | **voľne** | **1 200** |
|  | Kačica mrazená | čistená, pitvaná, bez drobkov, kalibrované 2700-2900 g, trieda A | **kg** | **voľne** | **500** |
|  | Kačacie stehná mrazené | celé, s kosťou a kožou, kalibrované 260 - 320 g, trieda A | **kg** | **VB** | **500** |
|  | Kuracia pečeň mrazená | 500 g balenie, trieda A | **kg** | **VB, OA** | **800** |

**Balenie vysvetlivky:**

**voľne – voľne balené**

**VB – vákuovo balené**

**OA – ochranná atmosféra**

V prípade ak sa v špecifikácii predmetu zákazky uvádzajú údaje alebo odkazy na konkrétneho výrobcu, výrobný postup, značku, obchodný názov, patent alebo typ, umožňuje sa záujemcov/uchádzačom v prípade, že sa cítia dotknutý vo svojich právach, t.j., že týmto opisom by dochádzalo k znevýhodneniu alebo k vylúčeniu určitých záujemcov/uchádzačov alebo výrobcov, alebo, že tento predmet zákazky nie je opísaný dostatočne presne a zrozumiteľne, vo svojej ponuke ponúknuť ekvivalentné riešenie, s rovnakými alebo porovnateľnými parametrami, ako je uvedené v tejto časti súťažných podkladov, túto skutočnosť však musí preukázať uchádzač vo svojej ponuke.