*Príloha č. 1D Časť 4 Opis predmetu zákazky, technické požiadavky – Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky*

**Opis predmetu zákazky, technické požiadavky**

Predmetom zákazky sú potraviny, ktoré sú rozdelené do 7 častí (Časť 1 - Časť 1 – Základné a dlhodobo skladovateľné potraviny, Časť 2 – Mrazené potraviny a výrobky, Časť 3 – Mlieko a mliečne výrobky, Časť 4 – Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky, Časť 5 – Pekárenské výrobky, Časť 6 – Ovocie, zelenina a zemiaky a Časť 7 – Čerstvé slepačie vajcia) vrátane dopravy na miesto dodania, ktoré je určené v 7.1 týchto súťažných podkladov.

Uchádzač môže predložiť ponuku na jednu časť predmetu zákazky alebo na viacero častí, resp. na všetky časti predmetu zákazky. Uchádzač v rámci ucelenej časti, na ktorú predkladá ponuku, musí splniť požadovanú špecifikáciu zadefinovanú v rámci jednotlivej ucelenej časti.

**Technické požiadavky**

Minimálna požiadavka na predmet zákazky alebo jej časť: tovar musí byť dodaný v akosi I. triedy a kvalite zodpovedajúcej platným právnym predpisom, veterinárnym a hygienickým normám v súlade s Potravinárskym kódexom SR a zákonom č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Úspešný uchádzač/predávajúci zodpovedá za kvalitu dodaného tovaru, ktorá musí byť v súlade so zákonom NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a s ostatými platnými právnymi predpismi.

Tovar musí byť dodaný v bezchybnom stave, tovar bude mať bezchybnú akosť po celú dobu minimálnej trvanlivosti platnej pre jednotlivé druhy produktov/výrobkov. 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 právnych predpisov, noriem a Potravinového kódexu SR (zodpovedajúcemu potravinárskemu kódexu v zmysle ustanovení výnosu MP a MZ SR č. 2143/006-100 PK SR), bez viditeľných známok mechanického poškodenia alebo kontaminácie.

Verejný obstarávateľ 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 tento nepreberie a bude to považovať za hrubé/podstatné porušenie rámcovej dohody, ktorá bude výsledkom tohto verejného obstarávania.

Požaduje sa uvádzať záručné lehoty pre každý dodaný tovar v dodacích listoch, resp. vo faktúre tak, aby bolo možné odkontrolovať dodržiavanie neprekročenia prvej tretiny doby spotreby v čase dodania.

**Súvisiace služby**

Zabezpečenie dopravy, čím sa rozumie doprava tovaru do miesta plnenia určeného verejným obstarávateľom najneskôr do 24 hodín od doručenia objednávky. Doprava do miesta plnenia musí byť vykonaná vozidlami s oprávnením a schválením na prepravu potravín v súlade s platnými všeobecne záväznými predpismi Slovenskej republiky, v kvalite podľa technických podmienok prevozu potravín v súlade s Potravinovým kódexom SR.

Zabezpečenie vykládky, čím sa rozumie vyloženie dodaného tovaru na určené miesto v objekte pracoviska verejného obstarávateľa.

**Opis predmetu zákazky – Časť 4 Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky**

| **P.č.** | **Názov jednotlivých položiek predmetu zákazky** | **Merná jednotka (v ks, kg, l, bal)** | **Predpokladané množstvo odberu počas trvania zmluvy**  **(v ks, kg, l, bal)** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Bratislavské párky | kg | 737 |
| 2. | Bravčová masť | kg | 281 |
| 3. | Bravčová pečeň | kg | 193 |
| 4. | Bravčové plece bez kosti, voľne ložené, kuchynská úprava, bez tukového krytia | kg | 703 |
| 5. | Bravčové stehno bez kosti, voľne ložené, kuchynská úprava, delené na jednotlivé šály, bez tukového krytia | kg | 7748 |
| 6. | Bravčová šunka 50% mäsa | kg | 356 |
| 7. | Pražská šunka 80% mäsa | kg | 200 |
| 8. | Kráľovská šunka 82% mäsa | kg | 100 |
| 9. | Hovädzie kosti harfy | kg | 1541 |
| 10. | Hovädzie kosti špikové, pílené | kg | 1541 |
| 11. | Hovädzie zadné – býk, bez kosti, voľne ložené, kuchynská úprava, bez šliach | kg | 2032 |
| 12. | Jaternice | kg | 298 |
| 13. | Klobása domáca 90% mäsa | kg | 451 |
| 14. | Obyčajné párky 52% mäsa | kg | 21 |
| 15. | Saláma diétna (mäkká) | kg | 605 |
| 16. | Saláma suchá | kg | 264 |
| 17. | Saláma šunková 55% mäsa | kg | 671 |
| 18. | Špekáčiky | kg | 361 |
| 19. | Krkovička bez kosti | kg | 42 |
| 20. | Údená krkovica bez kosti, voľne ložená | kg | 205 |
| 21. | Pečeňový syr | kg | 85 |
| 22. | Bravčové karé bez kosti, voľne ložené, bez retiazky, bez tukového krytia | kg | 774 |
| 23. | Údená slanina bez kože | kg | 187 |
| 24. | Bravčové škvarky | kg | 120 |
| 25. | Slanina oravská | kg | 38 |
| 26. | Tlačenka | kg | 110 |