



Opis predmetu zákazky:

15100000-9 Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky

Predmetom obstarávania je dodávanie potravinovej komodity CPV: **15100000-9 Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky** v najvyššej kvalite podľa požiadavky verejného obstarávateľa v týchto súťažných podkladoch a v súlade s platnou legislatívou SR a EÚ. Predmet obstarávania je rozdelený na štyri (4) samostatné časti, **dodávaný tovar musí spĺňať požiadavky stanovené legislatívou pre danú komoditnú kategóriu a musí byť označený v súlade s platnou legislatívou.**

Verejný obstarávateľ podpíše Rámcovú dohodu na obdobie 12 mesiacov, tovar bude objednávať na základe pravidelných čiastkových objednávok podľa potreby verejného obstarávateľa.

Súčasťou predmetu obstarávania sú súvisiace služby spojené s dopravou na miesto dodania, naložením a vyložením dodávaného tovaru do skladu na miesto dodania. Zabezpečenie dopravy, čím sa rozumie dovoz tovaru na miesto plnenia určeného verejným obstarávateľom najneskôr do 24 hodín od potvrdenia každej samostatnej objednávky uchádzačom, odvoz a dovoz reklamovaného tovaru. Zabezpečenie vykládky, čím sa rozumie vyloženie dodaného tovaru na určené miesto v objektoch pracovísk verejného obstarávateľa.

Zoznam odberných miest verejného obstarávateľa: ZŠS pri ZŠ Pri kríži 11, 841 02 Bratislava - Dúbravka

Predpokladaná hodnota zákazky: 25 000 Euro bez DPH

1. časť:

15110000 -2 Mäso (čerstvé)

1) Hovädzie mäso bez kosti:

Nožina – glejovky (predné + zadné)

Krk

Líčka

Vrchný šál (frikando)

Vysoká roštenka

Nízka roštenka

Malý orech

Veľký orech

2) Teľacie mäso: *Malý orech* (na rezne – na vyprážanie)

3) Bravčové mäso: *Karé bez kosti*

Karé s kosťou

Stehno bez kosti

Pliecko bez kosti

Krkovička bez kosti

Krkovička s kosťou

Panenská sviečkovica



**4) Údené bravčové: *Karé údené*
Krkovička údená
Stehno údené
Pliecko údené
*Rolka údená***

5) Bravčové vnútornosti: *Pečeň*

Verejný obstarávateľ od uchádzačov požaduje pre predmetnú časť verejného obstarávania „**komodita - mäso**„ povinnosť dodávať mäso najvyššej kvality a plniť požiadavky stanovené legislatívou a označovanie komodity zabezpečovať v súlade s platnou legislatívou. Predpokladané množstvá tejto časti predmetu zákazky sú iba orientačné, určené na základe predchádzajúcej spotreby verejného obstarávateľa a budú verejným obstarávateľom upravované počas platnosti rámcovej dohody podľa aktuálnych potrieb. Predmetom fakturácie bude len skutočne objednaný a dodaný druh tovaru ako aj skutočne objednané a dodané množstvo tovaru podľa nevyhnutnej potreby verejného obstarávateľa počas trvania rámcovej dohody.

Minimálne požiadavky verejného obstarávateľa:

1) Verejný obstarávateľ bude od víťazného uchádzača nakupovať len čerstvé mäso, nie mrazené ani rozmrazené. V prípade ak víťazný uchádzač na základe čiastkovej objednávky dodá mrazené alebo rozmrazené mäso, bude sa táto skutočnosť považovať za hrubé porušenie zmluvy.

2) Keďže ide o komoditu, ktorá je určená na predaj bez balenia „**nebalené mäso**“ víťazný uchádzač pri každom dodaní mäsa 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 dátumom spotreby, počas ktorej si mäso udržiava svoje úžitkové vlastnosti.

Verejný obstarávateľ vyžaduje dodávku mäsa v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodacom liste mäsu **neuplynula viac ako 1/3**. V prípade ak uchádzač poruší svoje povinnosti pri v označovaní mäsa na dodacom liste alebo mäsu uplynie viac ako 1/3 z doby spotreby, verejný obstarávateľ takúto dodávku mäsa, nepreberie a bude túto skutočnosť považovať za hrubé porušenie zmluvy.

4) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti **v súlade s §34 ods. 1 písm. j)** údajmi o strojovom, prevádzkovom alebo technickom vybavení, ktoré má uchádzač alebo záujemca k dispozícii na uskutočnenie stavebných prác alebo na poskytnutie služby, požaduje od uchádzača **predložiť:**

Platné osvedčenie Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy SR **o hygienickej spôsobilosti dopravného prostriedku na prepravu potravín a surovín v zmysle potravinového kódexu SR**. V prípade, ak dodávka tovaru sa bude vykonávať na



základe zmluvného vzťahu s dopravcom, uchádzač predloží uzavretú zmluvu s dopravcom a potvrdenie hygienickej spôsobilosti na motorové vozidlá, ktoré sú spôsobilé na prepravu predmetu zákazky.

Z predložených potvrdení musí byť zrejmé, že prevádzka uchádzača **spĺňa všetky príslušné hygienické požiadavky podľa osobitných predpisov na skladovanie, manipuláciu a dopravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu a ich uvádzanie na trh v Slovenskej republike**, resp. uvádzanie na trh a vývoz do členských štátov Európskej únie.

4) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti **v súlade s §34 ods. 1 písm. d)** opisom technického vybavenia, študijných a výskumných zariadení a **opatrení použitých uchádzačom alebo záujemcom na zabezpečenie kvality**,

Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti od uchádzačov **požaduje predloženie:**

4.1 Doklad o správnej výrobnjej praxi, správnej hygienickej praxi : **HACCP** Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov vo výrobe. Zo zákona o potravinách č. 152/1995 a jeho neskorších noviel, ako aj Potravinového kódexu SR vyplýva povinnosť pre všetkých výrobcov a osoby, ktoré manipulujú alebo uvádzajú potraviny do obehu, vypracovať a zaviesť do praxe Správnu výrobnú prax a systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín HACCP. Cieľom je zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, pochutín a nápojov, uspokojenie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík. Táto povinnosť nadobudla účinnosť 1. januára 2000

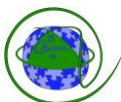
4.2 Úradne overené rozhodnutie **o schválení prevádzkarne ako bitúnok** vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR **alebo čestné prehlásenie dodávateľa**, že bude **dodávať iba tovar od výrobcu, od ktorého dodal rozhodnutie o schválení bitúnku**

5) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti **v súlade s §34 ods. 1 písm. m)** ak ide o tovar, ktorý sa má dodať,

2. certifikátmi alebo potvrdeniami s jasne identifikovanými odkazmi na technické špecifikácie alebo technické normy vzťahujúce sa na tovar, vydanými orgánmi kontroly kvality alebo určenými orgánmi s právomocou posudzovať zhodu.

5.1 Uchádzač k splneniu podmienok účasti predloží **kópiu udeleného platného certifikátu bezpečnosti potravín ISO 22000:2005 (STN EN ISO 22000 „Systémy manažérstva bezpečnosti potravín) alebo Značky kvality SK** alebo podobnej značky, ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou.

Verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok uchádzačom bude **vykonať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti** napr. overením aký čas zostáva do dátumu spotreby resp. dátumu minimálnej trvanlivosti. Tovar bude preberať na základe senzorickej analýzy, t. j. na základe zmyslového posúdenia – farba, vôňa tovaru. V prípade ak



uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie a bude to považovať za hrubé porušenie zmluvy.

§ 44 Kritéria na vyhodnotenie ponúk
najlepšieho pomeru ceny a kvality

Kvalita: % podiel biopotravín z celkového obstarávaného sortimentu

Uchádzač vo svojej ponuke deklaruje, že dobytok sa pásol na pastvinách alebo bol kŕmený bioproduktami bez použitia chemických prostriedkov, pesticídov a umelých hnojív.

Biopotraviny bude uchádzač označovať v dodacom liste minimálne údajmi:

- obchodný názov
- obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne distribútora alebo dovozcu
- údaj o množstve
- dátum výroby
- dátum najneskoršej spotreby
- trieda kvality /ak je pre balený druh stanovená /
- pokyny na skladovanie
- identifikácia výrobnej dávky
- použité zložky
- návod na prípravu alebo použitie

2. časť

15112000 – 6 Hydina
15112100 – 7 Čerstvá hydina

1) Kuracie mäso (čerstvé):

Kuracie prsia bez kosti a kože
Kuracie prsia s kosťou a kožou
Kuracie stehná s kosťou a kožou
Kuracie stehná bez kosti a kože
Kuracie vnútornosti – kuracia pečeň
Kurčatá celé čerstvé

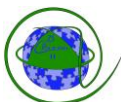
2) Morčacie mäso:

Morčacie prsia bez kosti a kože

3) Kačacie mäso:

Kačacie prsia bez kosti
Kačacie stehná s kosťou a kožou

Verejný obstarávateľ od uchádzačov požaduje pre predmetnú časť verejného obstarávania „**komodita - hydina**„ povinnosť dodávať hydinu najvyššej kvality a plniť požiadavky stanovené legislatívou a označovanie komodity zabezpečovať v súlade s



platnou legislatívou. Predpokladané množstvá tejto časti predmetu zákazky sú iba orientačné, určené na základe predchádzajúcej spotreby verejného obstarávateľa a budú verejným obstarávateľom upravované počas platnosti rámcovej dohody podľa aktuálnych potrieb. Predmetom fakturácie bude len skutočne objednaný a dodaný druh tovaru ako aj skutočne objednané a dodané množstvo tovaru podľa nevyhnutnej potreby verejného obstarávateľa počas trvania rámcovej dohody.

Minimálne požiadavky verejného obstarávateľa:

1) Verejný obstarávateľ bude od víťazného uchádzača nakupovať len **čerstvú hydinu**, nie mrazenú ani rozmrazenú **bez prívlastkov krehčené, šťavnaté, solené, mäsový prípravok**. V prípade ak víťazný uchádzač na základe čiastkovej objednávky dodá mrazenú alebo rozmrazenú hydinu a hydina bude obsahovať prívlastok krehčená, šťavnatá, solená, mäsový prípravok, bude sa táto skutočnosť považovať za hrubé porušenie zmluvy.

2) V prípade ak hydina nebude balená „**nebalená hydina**“ víťazný uchádzač pri každom dodaní hydiny 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 dátumom spotreby počas ktorej si mäso udržiava svoje úžitkové vlastnosti

Verejný obstarávateľ vyžaduje dodávku hydiny v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodacom liste mäsu neuplynula **viac ako 1/3**. V prípade ak uchádzač poruší svoje povinnosti pri v označovaní hydiny na dodacom liste, na obale tovaru alebo hydine uplynie viac ako 1/3 z doby spotreby, verejný obstarávateľ takúto dodávku hydiny, nepreberie a bude túto skutočnosť považovať za hrubé porušenie zmluvy.

3) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti **v súlade s §34 ods. 1 písm. j)** údajmi o strojovom, prevádzkovom alebo technickom vybavení, ktoré má uchádzač alebo záujemca k dispozícii na uskutočnenie stavebných prác alebo na poskytnutie služby, požaduje od uchádzača predložiť:

Platné osvedčenie Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy SR **o hygienickej spôsobilosti dopravného prostriedku na prepravu potravín a surovín v zmysle potravinového kódexu SR**. V prípade, ak dodávka tovaru sa bude vykonávať na základe **zmluvného vzťahu s dopravcom**, uchádzač predloží uzavretú zmluvu s dopravcom a potvrdenie hygienickej spôsobilosti na motorové vozidlá, ktoré sú spôsobilé na prepravu

predmetu zákazky. Z predložených potvrdení musí byť zrejmé, že prevádzka uchádzača spĺňa všetky príslušné hygienické požiadavky podľa osobitných predpisov na skladovanie, manipuláciu a dopravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu a ich uvádzanie na trh v Slovenskej republike, resp. uvádzanie na trh a vývoz do členských štátov Európskej únie.



4) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti **v súlade s §34 ods. 1 písm. d)** opisom technického vybavenia, študijných a výskumných zariadení a **opatrení použitých uchádzačom alebo záujemcom na zabezpečenie kvality,**

Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti od uchádzačov požaduje predloženie:

4.1 Doklad o správnej výrobnjej praxi, správnej hygienickej praxi : **HACCP** Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov vo výrobe.

Zo zákona o potravinách č. 152/1995 a jeho neskorších noviel, ako aj Potravinového kódexu SR vyplýva povinnosť pre všetkých výrobcov a osoby, ktoré manipulujú alebo uvádzajú potraviny do obehu, vypracovať a zaviesť do praxe Správnu výrobnú prax a systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín HACCP. Cieľom je zabezpečiť optimalizáciu výroby

potravín, pochutín a nápojov, uspokojenie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík. Táto povinnosť nadobudla účinnosť 1. januára 2000

4.2 Úradne overené rozhodnutie o schválení prevádzkarne ako hydínový bitúnok vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR alebo čestné prehlásenie dodávateľa, že bude dodávať iba tovar od výrobcu, od ktorého dodal rozhodnutie o **schválení hydínového bitúnku**

5) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti v súlade s **§34 ods. 1 písm. m)** ak ide o tovar, ktorý sa má dodať,

3. certifikátmi alebo potvrdeniami s jasne identifikovanými odkazmi na technické špecifikácie alebo technické normy vzťahujúce sa na tovar, vydanými orgánmi kontroly kvality alebo určenými orgánmi s právomocou posudzovať zhodu.

5.1 Uchádzač k splneniu podmienok účasti predloží kópiu udeleného **platného certifikátu bezpečnosti potravín ISO 22000:2005 (STN EN ISO 22000 „Systémy manažérstva bezpečnosti potravín) alebo Značky kvality SK alebo podobnej značky,** ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou napr: **Uplatňovanie zásad správnej výrobnjej praxe v súlade s Potravinovým kódexom v súlade s § 258 Príručka správnej hygienickej praxe alebo podľa § 255 Dokumentácia správnej výrobnjej praxe.**

Verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok uchádzačom bude vykonať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti napr. overením aký čas zostáva do dátumu spotreby resp. dátumu minimálnej trvanlivosti. Tovar bude preberať na základe senzorickej analýzy, t. j. na základe zmyslového posúdenia – farba, vôňa tovaru. V prípade ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie a bude to považovať za hrubé porušenie zmluvy.

§ 44 Kritéria na vyhodnotenie ponúk
najlepšieho pomeru ceny a kvality



Kvalita: % podiel biopotravín z celkového obstarávaného sortimentu

Uchádzač vo svojej ponuke deklaruje, že hydina sa pásala na lúkach alebo bola kŕmená bioproduktami bez použitia chemických prostriedkov, pesticídov a umelých hnojív. Biopotraviny bude uchádzač označovať v dodacom liste minimálne údajmi:

- obchodný názov
- obchodné meno a sídlo výrobcu, baliarne distribútora alebo dovozcu
- údaj o množstve
- dátum výroby
- dátum najneskoršej spotreby
- trieda kvality /ak je pre balený druh stanovená /
- pokyny na skladovanie
- identifikácia výrobných dávok
- použité zložky
- návod na prípravu alebo použitie

3. časť:

15130000 – 8 Mäsové výrobky

Verejný obstarávateľ od uchádzačov požaduje pre predmetnú časť verejného obstarávania „komodita – mäsové výrobky“, povinnosť dodávať tovar najvyššej kvality a plniť požiadavky stanovené legislatívou a označovanie komodity zabezpečovať v súlade s platnou legislatívou minimálne dodržiavanie požiadaviek na ich výrobu, manipuláciu s nimi a ich umiestňovanie na trh v súlade s Vyhláškou 83/2016 Z. z. Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo dňa 14. januára 2016.

Predpokladané množstvá tejto časti predmetu zákazky sú iba orientačné, určené na základe predchádzajúcej spotreby verejného obstarávateľa a budú verejným obstarávateľom upravované počas platnosti rámcovej dohody podľa aktuálnych potrieb. Predmetom fakturácie bude len skutočne objednaný a dodaný druh tovaru ako aj skutočne objednané a dodané množstvo tovaru podľa nevyhnutnej potreby verejného obstarávateľa počas trvania rámcovej dohody

- 1) Saláma nitran (kalinka, malokarpatská) - min. 70% mäsa
- 2) Slanina údená gazdovská mangalica s kožou - min. 95% brav. bok bez kosti
- 3) Klobása bravčová - min. 60% bravčové mäso
- 4) Prešovský kabanos - min. 50% mäsa
- 5) Saláma vysočina - min. 66% mäsa
- 6) Saláma šunková - min. 55% mäsa
- 7) Párky bratislavské - min. 70% mäsa
- 8) Párky spišské klasik - min. 70% mäsa
- 9) Šunka dusená - min. 80% bravčové mäso
- 10) Lahôdková debrecínska pečienka - min. 80% mäsa

1) Uchádzači vo svojich ponukách formou **Čestného vyhlásenia** minimálne deklarujú, že percentuálny podiel mäsa v mäsovéch výrobkoch bude:

- šunka – minimálny podiel mäsa 80 %,



- párky – minimálny podiel mäsa 70 %;

obsah soli

- pri mäkkých mäsových výrobkoch nižší ako 2,5g/100 g výrobku
- pri trvanlivých masových výrobkoch menej ako 4,0 g /100g výrobku,

2) Verejný obstarávateľ vyžaduje dodávku mäsových výrobkov v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej **na obale jednotlivých mäsovým výrobkom neuplynula viac ako 1/3**. V prípade ak uchádzač poruší svoje povinnosti pri v označovaní mäsových výrobkov na obale tovaru alebo jednotlivým mäsovým výrobkom uplynie viac ako 1/3 z doby spotreby, verejný obstarávateľ takéto mäsové výrobky, nepreberie a bude túto skutočnosť považovať za hrubé porušenie zmluvy.

3) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti v súlade s **§34 ods. 1 písm. d)** opisom technického vybavenia, študijných a výskumných zariadení a **opatrení použitých uchádzačom alebo záujemcom na zabezpečenie kvality,**

Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti od uchádzačov požaduje predloženie: 3.1 Doklad o správnej výrobní praxi, správnej hygienickej praxi : **HACCP** Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov vo výrobe. Zo zákona o potravinách č. 152/1995 a jeho neskorších noviel, ako aj Potravinového kódexu SR vyplýva povinnosť pre všetkých výrobcov a osoby, ktoré manipulujú alebo uvádzajú potraviny do obehu, vypracovať a zaviesť do praxe Správnu výrobnú prax a systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín HACCP. Cieľom je zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, pochutín a nápojov, uspokojenie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík. Táto povinnosť nadobudla účinnosť 1. januára 2000

3.2 Úradne overené rozhodnutie o **schválení bitúнку a výroby mäsových výrobkov (kumulatívne)** vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, pokiaľ výrobca nedisponuje vlastným bitúнком je potrebné dodať úradne overené rozhodnutie o schválení prevádzkarne na výrobu mäsových výrobkov vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR spolu s úradne overeným rozhodnutím o schválení prevádzkarne ako bitúnok vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR od dodávateľa suroviny

4) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti v súlade s **§34 ods. 1 písm. m)** ak ide o tovar, ktorý sa má dodať,

4.1 certifikátmi alebo potvrdeniami s jasne identifikovanými odkazmi na technické špecifikácie alebo technické normy vzťahujúce sa na tovar, vydanými orgánmi kontroly kvality alebo určenými orgánmi s právomocou posudzovať zhodu.

4.2 Uchádzač k splneniu podmienok účasti predloží kópiu udeleného platného **certifikátu bezpečnosti potravín ISO 22000:2005 (STN EN ISO 22000 „Systémy manažérstva bezpečnosti potravín) alebo Značky kvality SK alebo podobnej značky,** ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou napr: **Uplatňovanie zásad správnej výrobní praxe v súlade s Potravinovým kódexom v súlade s § 258 Príručka správnej hygienickej praxe alebo podľa § 255 Dokumentácia správnej výrobní praxe.**



Verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok uchádzačom bude vykonať **kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti** napr. overením aký čas zostáva do dátumu spotreby resp. dátumu minimálnej trvanlivosti. Tovar bude preberať na základe senzorickej analýzy, t. j. na základe **zmyslového posúdenia – farba, vôňa tovaru**. V prípade ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie a bude to považovať za hrubé porušenie zmluvy.

§ 44 Kritéria na vyhodnotenie ponúk

najlepšieho pomeru ceny a kvality

Kvalita: % podiel mäsa v mäsových výrobkoch

Uchádzač vo svojej ponuke uvedie do zoznamu požadovaných komodít percentuálny podiel mäsa v jednotlivých požadovaných mäsových výrobkoch

4. časť:

15131500-0 Hydinové výrobky

Verejný obstarávateľ od uchádzačov požaduje pre predmetnú časť verejného obstarávania „**komodita – hydinové výrobky**“, povinnosť dodávať tovar najvyššej kvality a plniť požiadavky stanovené legislatívou a označovanie komodity zabezpečovať v súlade s platnou legislatívou.

Predpokladané množstvá tejto časti predmetu zákazky sú iba orientačné, určené na základe predchádzajúcej spotreby verejného obstarávateľa a budú verejným obstarávateľom upravované počas platnosti rámcovej dohody podľa aktuálnych potrieb. Predmetom fakturácie bude len skutočne objednaný a dodaný druh tovaru ako aj skutočne objednané a dodané množstvo tovaru podľa nevyhnutnej potreby verejného obstarávateľa počas trvania rámcovej dohody.

- a) Párky hydinové min. podiel mäsa 70 %
- b) Šunka hydinová min. podiel mäsa 80 %
- c) Saláma hydinová min. podiel mäsa 55 %

1) Uchádzači vo svojich ponukách formou **Čestného vyhlásenia** minimálne deklarujú, že **percentuálny podiel hydinového mäsa v hydinových výrobkoch bude:**

- šunka – minimálny podiel mäsa 80 %,
- párky – minimálny podiel mäsa 70 %;

obsah soli

- pri mäkkých mäsových výrobkoch nižší ako 2,5g/100 g výrobku
- pri trvanlivých masových výrobkoch menej ako 4,0 g /100g výrobku

2) Verejný obstarávateľ vyžaduje dodávku hydinových výrobkov v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej **na obale jednotlivých hydinových výrobkom neuplynula viac ako 1/5**. V prípade ak uchádzač poruší svoje povinnosti pri v označovaní mäsových výrobkov na obale tovaru alebo jednotlivým mäsovým



výrobkom uplynie viac ako 1/5 z doby spotreby, verejný obstarávateľ takéto mäsové výrobky, nepreberie a bude túto skutočnosť považovať za hrubé porušenie zmluvy.

3) Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti v súlade s **§34 ods. 1 písm. d)** opisom technického vybavenia, študijných a výskumných zariadení a **opatrení použitých uchádzačom alebo záujemcom na zabezpečenie kvality.**

Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti od uchádzačov požaduje predloženie:

3.1 Doklad o správnej výrobnnej praxi, správnej hygienickej praxi : **HACCP** Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov vo výrobe. Zo zákona o potravinách č. 152/1995 a jeho neskorších noviel, ako aj Potravinového kódexu SR vyplýva povinnosť pre všetkých výrobcov a osoby, ktoré manipulujú alebo uvádzajú potraviny do obehu, vypracovať a zaviesť do praxe Správnu výrobnú prax a systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín HACCP. Cieľom je zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, pochutín a nápojov, uspokojenie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík. Táto povinnosť nadobudla účinnosť 1. januára 2000

3.2 Úradne overené rozhodnutie o schválení prevádzkarne ako hydinový bitúnok a výroba hydinových mäsových výrobkov (kumulatívne) vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, pokiaľ výrobca nedisponuje vlastným hydinovým bitúnkom je potrebné dodať úradne overené rozhodnutie o schválení prevádzkarne na výrobu hydinových mäsových výrobkov vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR spolu s úradne overeným rozhodnutím o schválení prevádzkarne ako hydinový bitúnok vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR od dodávateľa suroviny,

4. Verejný obstarávateľ k splneniu podmienok účasti v súlade s **§34 ods. 1 písm. m)** ak ide o tovar, ktorý sa má dodať,

4.1 certifikátmi alebo potvrdeniami s jasne identifikovanými odkazmi na technické špecifikácie alebo technické normy vzťahujúce sa na tovar, vydanými orgánmi kontroly kvality alebo určenými orgánmi s právomocou posudzovať zhodu.

4.2 Uchádzač k splneniu podmienok účasti predloží kópiu udeleného platného **certifikátu bezpečnosti potravín ISO 22000:2005 (STN EN ISO 22000 „Systémy manažérstva bezpečnosti potravín) alebo Značky kvality SK alebo podobnej značky**, ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou napr: Uplatňovanie zásad správnej výrobnnej praxe **v súlade s Potravinovým kódexom v súlade s § 258 Príručka správnej hygienickej praxe alebo podľa § 255 Dokumentácia správnej výrobnnej praxe.**

Verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok uchádzačom bude **vykonávať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti** napr. overením aký čas zostáva do dátumu spotreby resp. dátumu minimálnej trvanlivosti. Tovar bude preberať na základe senzorickej analýzy, t. j. na základe **zmyslového posúdenia – farba, vôňa tovaru**. V prípade ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie a bude to považovať za hrubé porušenie



§ 44 Kritéria na vyhodnotenie ponúk

najlepšieho pomeru ceny a kvality

Kvalita: % podiel hydínového mäsa v hydínových výrobkoch

Uchádzač vo svojej ponuke uvedie do zoznamu požadovaných komodít percentuálny podiel hydínového mäsa v jednotlivých požadovaných hydínových výrobkoch

Vypracovala: Mgr. Ingrid Tomaškovičová – vedúca ZŠS, zamestnanec poverený verejným obstarávaním