

Špecifikácia predmetu plnenia

Mäso a hlbokomrazené mäso

Predmetom plnenia je nákup a dodávka mrazeného mäsa. Tovar musí byť dodaný nepoškodený v zdravom čerstvom stave v najvyššej kvalite a s výsledovateľnosťou pôvodu podľa požiadavky Kupujúceho a v súlade s platnou legislatívou SR a EÚ. Súčasťou plnenia sú aj služby spojené s dopravou na miesto dodania, naložením a vyložením dodávaného tovaru do skladu na miesto určenia. Množstvá jednotlivých druhov tovaru budú upresnené pravidelnými objednávkami. Predmet plnenia musí spĺňať všetky zákonom stanovené normy, musí byť prvej akostnej triedy a musí spĺňať všetky požiadavky na zdravotne nezávadný tovar.

Minimálne požiadavky na predmet plnenia :

Hydinové mäso – kuracie a morčacie mäso

Kupujúci pri dodávke mäsa a mäsových výrobkov postupuje v súlade s Uznesením vlády SR č. 168 zo dňa 4.mája 2016 k Zásadám pre zvýšenie bezpečnosti a kvality nakupovaných surovín a tak uplatňuje zásadu : „**podporiť spotrebu slovenských poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov prostredníctvom štátnych a verejných inštitúcií formou ich prioritného nákupu pre zabezpečenie stravovania**“.

Mäso musí byť dodávané čerstvé, hlboko-mrazené . Kvalita čerstvosti dodávaného mäsa nesmie javiť znaky :

- Po rozmrazení alebo opätovného zmrazenia
- Obsahovať vodu, masné alebo krvavé časti
- Technologický obal nie je porušený okrem porciovania, tvar nie je deformovaný, Cudzieho pachu
- Úradne overené rozhodnutie o schválení prevádzkarne vydané štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR

V prípade, ak Predávajúci na základe čiastkovej objednávky dodá mrazené alebo rozmrazené mäso, **bude sa táto skutočnosť považovať za hrubé porušenie Dohody.**

Výsledovateľný pôvod mäsa :

- Hydinové mäso na dodacom liste bude označené kódom dodávky a údajom o krajine, kde bola hydina chovaná a zabitá na deklarovanom bitúnku. Nesplnenie povinnosti sa považuje za hrubé porušenie zmluvných podmienok.
- a) Hlbokozmrazenou potravinou určenou na ľudskú spotrebu je potravina, ktorá bola podrobená vhodnému procesu rýchleho zmrazenia, pri ktorom je v závislosti od typu výrobku čo najrýchlejšie prekonaná zóna maximálnej kryštalizácie a výsledná teplota výrobku je vo všetkých jeho častiach trvalo udržiavaná na úrovni najmenej – 18°C alebo nižšej, pri uvádzaní na trh musí byť táto vlastnosť uvedená na označení.
 - b) Suroviny na výrobu hlbokozmrazenej potraviny musia byť zdravotne neškodné, v požadovanej kvalite a čerstvosti.
 - c) Príprava a hlboké zmrazenie sa musia realizovať okamžite za použitia vhodného technického zariadenia, aby sa chemické, biochemické a mikrobiologické zmeny obmedzili na minimum.
 - d) Počas skladovania, uchovávaní alebo prepravy hlbokozmrazenej potraviny sa pri zachovaní správnej skladovacej a prepravnej praxe, môže teplota potraviny prechodne zvýšiť najviac na -15°C.
 - e) Hlbokozmrazená potravina, ktorá je určená na uvedenie na trh konečnému spotrebiteľovi, musí byť balená do vhodného obalu, ktorý ju chráni pred vysušením, znečistením, mikrobiálnou a inou vonkajšou kontamináciou.

f) Hlbokozmrazená potravina, ktorá je uvedená na trh konečnému spotrebiteľovi alebo zariadeniu školského stravovania, musí mať :

- Názov doplnený slovom „hlbokozmrazený“ v príslušnom gramatickom tvare,
- Okrem dátumu minimálnej trvanlivosti uvedenú aj lehotu, počas ktorej môže konečný spotrebiteľ uchovávať túto potravinu a teplotu uchovávania alebo druh zariadenia, v akom sa musí uchovávať,
- Uvedené upozornenie, že po rozmrazení sa potravina nemá znovu zmrazovať,
- Uvedený údaj identifikujúci výrobnú dávku.

Druhovú skladbu jednotlivých položiek plnenia :

Hlbokomrazené mäso

Por.č.	Názov položky	MJ	Predpokl. množstvo
11	Kuracie stehná dolné celé , mrazené kalibrované / 180g,200 g /	kg	700
12	Morčacie prsia , mrazené	kg	200
18	Kuracie stehná bez kože a kosti , mrazené	kg	250