

Podrobný opis predmetu zákazky

Názov predmetu zákazky:

Zabezpečenie stravovania pre prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov DSS a ZPS Rača, v spojení s prenájom priestorov a vybavenia kuchynskej časti stravovacej prevádzky

Predmet zákazky:

Zabezpečenie prípravy a výdaja celodennej stravy samoobslužným spôsobom pre prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov DSS a ZPS Rača v priestoroch kuchyne a zázemia za použitia vybavenia, ktoré budú za týmto účelom prenajaté.

Miesto plnenia:

Sídlo verejného obstarávateľa: Domov sociálnych služieb a zariadenie pre seniorov Rača, Podbrezovská 28, 831 06 Bratislava, LV č. 1248, parc.č. 422/1 a 422/15.

1. Základné požiadavky na predmet zákazky:

- zabezpečenie stravovania pre prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov DSS a ZPS Rača, pre maximálne 214 stravníkov,
- zabezpečenie stravovania sa vyžaduje 7 dní v týždni a to aj v dňoch pracovného pokoja, resp. všetkých cirkevných a štátnych sviatkov – počas platnosti zmluvy,
- počas významných dní (oslavy, vianočné sviatky, Nový rok, veľkonočné sviatky a pod.) slávnostnejší charakter podávaných obedov a večerí.
- predpokladaný prehľad počtov jedál pre prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov na deň:

Kategória stravníkov	Diéta	Raňajky	Desiata	Obed	Olovrant	Večera	II. večera
PSS	D3	86	61	94	60	75	0
	D2	36	29	35	25	32	0
	D9	27	26	28	28	24	31
	D9S	15	16	15	16	13	8
ZAM	D3			40			
Maximálna počet stravníkov		165	133	214	129	144	39

Poznámka: PSS – prijímateľ sociálnej služby, ZAM – zamestnanec,

Diéta: D2 – šetriaca, D3 – racionálna, D9 – diabetická, D9S – diabetická šetriaca.

2. Funkčné požiadavky na predmet zákazky:

- Odporúčané zloženie spotreby potravín na osobu na deň** na dosiahnutie požadovaných energetických a výživových hodnôt podľa príslušnej stravej dávky:

P. č.	Druh potravín	Stravná dávka	
		1	2
		v gramoch	
1.	Bravčové mäso	69	103
2.	Hovädzie mäso	68	89
3.	Údené mäso	6	9
4.	Ostatné mäso	2	2
5.	Vnútorosti	6	14
6.	Údeniny a výrobky z mäsa	45	60
7.	Mäsové konzervy	38	43
8.	Hydina a hydinové výrobky	30	30
9.	Kosti	2	2
10.	Ryby	10	8
11.	Rybíe výrobky a konzervy	16	11
12.	Maslo	20	25
13.	Masť a slanina	11	15
14.	Jedlé tuky a oleje	27	35
15.	Mlieko čerstvé	280	295
16.	Mliečne výrobky	74	72
17.	Syry	30	34
18.	Vajcia	36	50

19.	Chlieb	320	340
20.	Bežné pečivo	90	59
21.	Jemné pečivo	33	40
22.	Trvanlivé pečivo	14	20
23.	Cestoviny	21	20
24.	Múka, krúpy a vločky	70	78
25.	Ryža	32	27
26.	Strukoviny	14	18
27.	Cukor a cukrárenské výrobky	60	80
28.	Zemiaky	460	419
29.	Zelenina čerstvá a mrazená	185	190
30.	Zelenina sterilizovaná a sušená	85	70
31.	Kapusta sterilizovaná a kyslá	20	20
32.	Ovocie čerstvé, mrazené a sušené	89	88
33.	Citrusové plody	40	40
34.	Kompóty	28	35
35.	Zahustené ovocné výrobky	35	35
36.	Prísady, nápoje a ostatné potraviny	357	355

Výživové hodnoty:

P. č.	Výživový faktor		M.J.	Stravná dávka	
				1	2
1.	Energetická hodnota		kJ	9 200	11 300
2.	Bielkoviny	živočíšne	g	62	72
3.		rastlinné	g	46,5	54
4.	Tuky		g	75	92
5.	Kyselina linolová		g	6,2	7,7
6.	Alfa linolénová kyselina		g	1,0	1,3
7.	Cholesterol		mg	300	300
8.	Sacharidy		g	307	397
9.	Minerálne látky	Vápnik	mg	1 200	1 100
10.		Horčík	mg	420	410
11.		Fosfor	mg	700	700
12.		Zinok	mg	10	10
13.		Meď	mg	1,2	1,4
14.		Chróom	µg	35	40
15.		Selén	µg	65	65
16.		Jód	µg	150	150
17.		Železo	mg	10	10
18.	Vitamíny	A (ekvivalent retinolu)	µg	750	900
19.		B ₁ (tiamín)	mg	1,1	1,3
20.		B ₂ (riboflavín)	mg	1,2	1,5
21.		B ₃ (ekvivalent niacínu)	mg	15	17
22.		B ₅ (kyselina pantoténová)	mg	6	7
23.		B ₉ (kyselina listová ekvivalent folát)	µg	400	400
24.		B ₁₂ (kobalamín)	µg	2,5	2,5
25.		C (kyselina askorbová)	mg	100	110
26.		D ₃ (cholelciferol)	µg	15	15
27.		E (ekvivalent tokoferolu)	mg	15	15
28.		K (ekvivalent fylochinonu)	µg	80	80
29.		Betakarotén (provitamín A)	µg	6	6
30.	Vláknina	polysacharid	g	24	28

Vysvetlivky:

Stravná dávka 1 - je dávka poskytovaná prijímateľom sociálnej služby počas dní pondelok až nedeľa a to raňajky, desiata, obed, olovrant a večera (II. večera).

Stravná dávka 2 - je dávka poskytovaná zamestnancom počas dní pondelok až nedeľa formou obeda. Obed pre zamestnancov tvorí 40% celodennej stravej dávky.

b) Osobitné požiadavky na zložky hlavných jedál celodennej stravy (gramáž stravy)

Porcia	Zložka porcie	Hmotnosť* / objem
Polievka		0,3l
Hlavné jedlo mäsité	mäso: bravčové, hovädzie, kuracie teľacie, jahňacie, králičie, morčacie, iný druh hydiny alebo diviny	150g
	mäso pečené v celku (s kosťou)	250g
Hlavné jedlo bezmäsité	napr: lasagne, špagety, rizoto, zapekané cestoviny, gratinované alebo skladané zemiaky, halušky s omáčkou a pod.	300g
	vyprážaný syr, syrové nugety, zeleninové karbonátky, tofu na rôzne spôsoby, vyprážaný karfiol, šampióny, cibuľové krúžky, plnené cestoviny a pod.	150g
Hlavné jedlo múčne	všetky druhy ako napr.: žemľovky, rezancen nákypy a pod. vrátane posýpky, polevy alebo omáčky	350g
Hlavné jedlo racionálne (zeleninový / ovocný šalát, jedlo zo sezónnych, resp. lokálnych surovín)	Šalát minimálne z piatich druhov zeleniny s bielkovinovým podielom (mäso, syry, ryby, vajcia, orechy, sterilizované strukoviny a pod.) s dressingom / zálievkou. Pri ovocných šalátoch je taktiež vyžadovaný dressing/zálievka (napr. pudíng, jogurt, topping a pod.).	450g
	bielkovinový podiel zeleninových šalátov: mäso: bravčové, hovädzie, kuracie, morčacie, ryby, hydina a pod.	120g
	bielkovinový podiel zeleninových šalátov: mäsové výrobky (šunka, prosciutto, kuracie nugety a pod.)	80g
	bielkovinový podiel zeleninových šalátov: syry a mliečne výrobky	100g
	bielkovinový podiel zeleninových šalátov: orechy	80g
	podiel zeleninových / ovocných šalátov: dressing / zálievka	50g
Prílohy k hlavným jedlám	zemiaky varené, pečené, smažené, šťuchané, zemiaková kaša	200g
	zelenina grilovaná, dusená, parená, iná úprava	200g
	ryža, tarhoňa, slovenská ryža, bulgur, kuskus, múčne prílohy	160g
	knedľa parená	160g
	cestoviny, plnené cestoviny, ravioli a pod.	200g
Šaláty zeleninové / ovocné, sterilizovaná zelenina / ovocie	šaláty zo sezónnej zeleniny / ovocia so zálievkou / dressingom (podľa sezóny optimálne dva až tri krát do týždňa)	200g
	podiel zeleninových / ovocných šalátov: dressing / zálievka	75g
	sterilizovaná zelenina (kyslá uhorka, jednodruhové a miešané šaláty a pod.) / ovocie	150g
	podiel sterilizovaných zeleninových šalátov: nálev	50g
	sterilizované ovocie (kompót jednodruhový, miešaný a pod.)	200g
Nápoje k hlavným jedlám	nealkoholické nápoje, minerálne alebo ochutené stolové vody, voda albo sóda so sirupom, čaj (čierny, zelený, ovocný a pod.) druh nápoja uprednostniť podľa sezóny	200ml

Poznámka: * Minimálna hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave, minimálna hmotnosť príloh v uvarenom stave

c) Harmonogram výdaja stravy

	PO – PI	SOBOTA	NEDEĽA
Raňajky	154	136	136
Desiata	120	112	112
Obed	199	156	156
Olovrant	122	114	114
Večera	128	116	116
II. večera	15	15	15

d) stravná jednotka (cena potravín)

Cena potravín určených na prípravu príslušného denného jedla je určená v EUR s DPH podľa rozhodnutia štatutárneho orgánu verejného obstarávateľa zo dňa 24.04.2023 platného od 01.05.2023 v súlade s platným VZN BSK č. 2/2023 zo dňa 31.03.2023 v sume 4,62 EUR pre racionálnu a šetriacu stravu a v sume 5,77 EUR pre diabetickú a diabetickú šetriacu stravu.

Racionálna a šetriaca strava (diéta D2 a D3)						
	Raňajky	Desiata	Obed	Olovrant	Večera	Spolu
	12%	9%	40%	9%	30%	
Cena potravín	0,55	0,42	1,85	0,42	1,38	4,62

Poznámka: všetky ceny sú uvedené v EUR s DPH

Diabetická a diabetická šetriaca strava (diéta D9 a D9S)							
	Raňajky	Desiata	Obed	Olovrant	Večera	II. večera	Spolu
	11%	8%	40%	8%	27%	6%	
Cena potravín	0,64	0,46	2,31	0,46	1,56	0,34	5,77

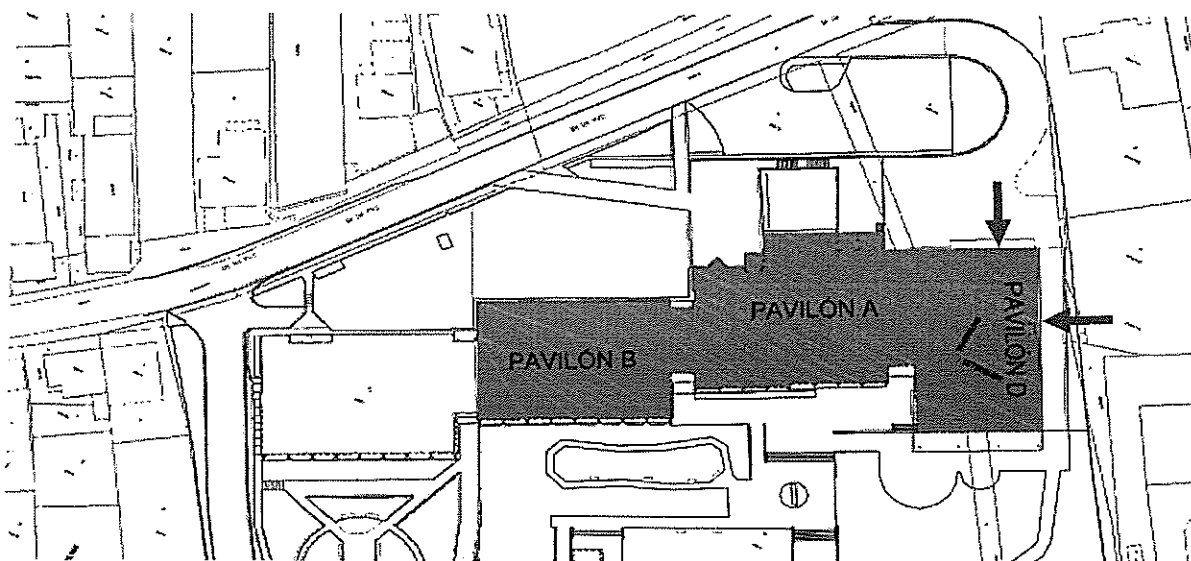
Poznámka: všetky ceny sú uvedené v EUR s DPH

Zamestnanecká strava (racionálna)						
	Raňajky	Desiata	Obed	Olovrant	Večera	Spolu
			50%		50%	
Cena potravín			2,31		2,31	4,62

Poznámka: všetky ceny sú uvedené v EUR s DPH

3. Technická charakteristika miesta poskytovania služby

- a) **Miestom prípravy stravy** je Dodávateľom prenajatý priestor stravovacej prevádzky na prvom nadzemnom podlaží pavilónu D budovy na ulici Podbrezovská 28, 831 06 Bratislava – Rača, uvedený v Prílohe č. 1: Podrobný opis Kuchyne a zázemia (ďalej len „príloha č. 1“), návrhu zmluvy o zabezpečení stravy a nájme nebytových priestorov. Vstup do týchto priestorov pre zamestnancov Dodávateľa je v prílohe č. 1 označený ako Prevádzkový vstup. Dodávateľ je oprávnený pre tieto účely bezodplatne používať priestory v prílohe č. 1 označené ako 0.38 Chodba, 0.37 Schodisko a 1.32 Schodisko (v prílohe č.1 priestory bez farebného podfarbenia). Pre príjem a výdaj tovaru bude Dodávateľ výhradne používať zásobovací vstup číslo dverí - 110, v Prílohe č. 1 označený ako Zásobovací vstup. Pre manipuláciu s tovarom do a z prenajatých priestorov je Dodávateľ oprávnený bezodplatne používať priestory v Prílohe č. 1 označené ako 0.31 Zádverie, 0.32 Chodba a to iba časť po výťah (priestor v Prílohe č. 1 bez farebného podfarbenia) a 0.29 a 1.34 Výťah. Prístup k obojm vchodom, pre zamestnancov a tovar Dodávateľa, je po spevnenej betónovej komunikácii určenej pre motorové vozidlá (vchody sú v situácii označené červenou šípkou).



Situácia Podbrezovská 28

4. Požiadavky na komplexnosť a kvalitu dodania predmetu zákazky

a) Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti stravovacieho režimu

- pri príprave stravy rešpektovať denné ceny stravného, t.j. cenu potravín určených na prípravu raňajok, obeda a večere podľa príslušnej stravnej jednotky (podľa zákona č.448/2008 Z.z. o sociálnych službách a o zmene a doplnení zákona č.455/91 o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov a platného VZN BSK),
- zabezpečiť dodržiavanie zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- zabezpečiť prípravu jednotlivých denných jedál a prípravu príslušných diét (racionálna, racionálna šetriaca, diabetická, diabetická šetriaca) a špeciálna diéta (bezlaktózová, bezlepková a nízko-draslíková),
- zabezpečiť vyloženie a odovzdanie stravy na mieste v Prílohe č. 1 označnom ako 0.32 Chodba zodpovednému zamestnancovi v termínach určených na prevoz stravy podľa časového harmonogramu na ostatné pracoviská poskytovateľa sociálnej služby – verejného obstarávateľa.

b) Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti prípravy a výdaja stravy

- zabezpečiť prípravu stravy podľa jedálneho lístka odsúhlaseného stravovacou komisiou. V jedálnom lístku musí byť uvedená pri každom jednotlivom jedle hmotnosť porcie po tepelnej úprave,
- zabezpečiť, aby množstvo pripravenej stravy zodpovedalo platnej cene stravného určenej pre raňajky, obed a večeru podľa príslušnej stravnej jednotky, dodržiavať stanovenú skladbu potravín pre príslušnú stravnú jednotku,
- zabezpečiť prijímateľom sociálnej služby a zamestnancom stravu v súlade so zásadami zdravej výživy, s prihliadnutím na vek a zdravotný stav, poskytnúť diét - šetriaca diéta, diabetická diéta, diabetická šetriaca diéta alebo špeciálna diéta (podľa ordinácie odborného lekára),
- zabezpečiť nákup surovín v zodpovedajúcej kvalite v súlade so zákonom NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov,
- z prípravy stravy vylúčiť jedlá, ktorých súčasťou je alkohol,
- pri príprave teplej stravy nesmú byť použité potraviny, ktoré už boli tepelne spracované v procese prípravy inej teplej stravy, nesmú byť použité potraviny, ktoré sú po záruke, expirácii alebo ktoré sú znehodnotené napr. farebnou zmenou alebo iným mikrobiálnym znehodnotením,
- pri príprave jedál nie je možné využívať jedlá z predchádzajúcich dní, dodávateľ nesmie dodávať znehodnotené jedlá tepelnou úpravou, napr. spálené jedlo, nedovarené jedlo....

c) Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti hospodárenia so stravným

- zabezpečiť rovnomerné čerpanie náležitosti stravného určeného pre raňajky, desiata, obed, olovrant a večeru podľa príslušnej stravnej jednotky a platnej ceny stravného. Rozdiely v cenách stravných jednotiek sa vyrovnávajú za kalendárny štvrtrok tak, aby cena stravnej jednotky bola v priemere za deň dodržaná.

d) Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti kontroly

- zabezpečiť vypracovanie týždenného jedálneho lístka podľa požiadavky zástupcu verejného obstarávateľa, pri dodržaní všetkých energetických a nutričných zložiek stravy s tým, že sa hlavné jedlá nebudú v priebehu 21 dní opakovať,
- dodržiavať zásady na zostavovanie jedálnych lístkov (Flexi JL),
- časová štruktúra jedálnych lístkov počas siedmich stravovacích dní pri celodennom stravovaní Flexi JL obsahuje
 1. štyri krát hlavné mäsové jedlá,
 2. päť krát hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa s nadstavením, pričom minimálne jedno musí mať zeleninové nadstavenie,
 3. päť krát jedlá bezmäsité, alebo múčne, (z toho maximálne dva krát na sladko a minimálne dve odľahčené jedlá so zeleninou),
 4. druhá večera sa podáva podľa potreby a dietologického režimu.
- obsahová štruktúra pokrmov
 1. **hlavné jedlá z mäsa** sa pripravujú z mäsa jatočných zvierat, hydiny, rýb a kráľíka (nie mleté a nie zmesi) s hmotnosťou pre vekové kategórie stravníkov s preferovaním z ekologických chovov podľa materiálu – spotrebných noriem,
 2. **hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa** sú zmesi mäsa s ryžou, mletými varenými sójovými bôbmi, sójovou drvinou (kociek), ovsených vločiek, zemiakov s minimalizáciou múčnej zložky (strúhanka, pečivo),
 3. **hlavné jedlá bezmäsité/zeleninové** sa pripravujú s použitím zeleniny, strukovín, obilnín a ich kombinácií s použitím mlieka, mliečnych výrobkov, vajec a iných vhodných prísad,
 4. **hlavné jedlá múčne** sa pripravujú s použitím múky, vajec, mlieka, tvarohu, ovocia a iných vhodných prísad. Polievky k tomuto typu hlavných jedál: strukovinové, zeleninové, prípadne i s obsahom mäsa,
 5. **pri podávaní doplnkových jedál** najmä desiat a olovrantov uprednostňovať najmä ovocie, potraviny so zvýšeným obsahom vlákniny, neochuteného mlieka alebo mliečnych produktov,

- zabezpečiť prerokovanie jedálneho lístka do 3. pracovného dňa v týždni s určeným zástupcom verejného obstarávateľa a predkladať návrh jedálneho lístka na nasledujúci týždeň na odsúhlasenie zástupcovi verejného obstarávateľa do 4. pracovného dňa prebiehajúceho týždňa a zabezpečiť prerokovanie otázok súvisiacich s poskytovaním stravovania v pravidelných intervaloch s určeným zástupcom verejného obstarávateľa minimálne 1x mesačne (prípadne podľa potreby),
 - prípadné zmeny v jedálnom lístku musí dodávateľ vopred prerokovať so zástupcom verejného obstarávateľa,
 - zabezpečiť spoluprácu so stravovacou komisiou, ktorú zriadi zástupca verejného obstarávateľa, reagovať na prípadné pripomienky tejto komisie ku kvalite pripravovanej stravy, k skladbe jedálnych lístkov,
- e) Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti dodržiavania hygienických podmienok**
- dodávateľ je povinný zabezpečiť dodržiavanie ustanovení zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
 - dodávateľ sa zaväzuje, že plnenie predmetu zmluvy zabezpečí len prostredníctvom zdravotne a odborne spôsobilých pracovníkov. Zdravotný preukaz a preukaz odbornej spôsobilosti je dodávateľ na požiadanie povinný predložiť verejnému obstarávateľovi.
- f) Povinnosti verejného obstarávateľa a dodávateľa v oblasti objednávaní stravovania, nahlasovania počtu stravníkov, upresňovania počtu stravníkov, evidencie a kontroly pri stravovaní prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov.**
- dodávateľ je povinný zabezpečiť výrobu a dovoz stravy v množstvách podľa jedálneho lístka,
 - verejný obstarávateľ je povinný nahlásiť zástupcovi dodávateľa počty jedál do 13:00 hod. predchádzajúceho dňa na nasledujúci deň,
 - verejný obstarávateľ je povinný nahlásiť počty stravníkov na sobotu, nedeľu a pondelok najneskôr v piatok do 13:00 hod..
 - zástupca verejného obstarávateľa je povinný viesť denný prehľad o počte objednaných jednotlivých denných jedál, ktorý denne podpisujú dodávateľ a poverená osoba zástupcu verejného obstarávateľa. Prehľad slúži ako príloha k faktúre u dodávateľa a doklad na kontrolu fakturovaných skutočne objednaných jednotlivých denných jedál u zástupcu verejného obstarávateľa. Počty na odsúhlasenie za predchádzajúci mesiac je dodávateľ povinný predložiť najneskôr do 3. dňa nasledujúceho mesiaca,
 - zástupca verejného obstarávateľa je povinný odsúhlasiť počty fakturovaných objednaných jednotlivých denných jedál na základe prehľadov objednaných jednotlivých denných jedál potvrdených zástupcom verejného obstarávateľa a dodávateľom,
 - dodávateľ je povinný zabezpečiť zaistenie objednanej stravy pre neprítomných prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov verejného obstarávateľa na dobu do 4 hodín od ukončenia prípravy stravy v počte spresnených zástupcom verejného obstarávateľa,
 - dodávateľ bude faktúry predkladať zástupcovi verejného obstarávateľa 1x mesačne, najneskôr do 5. dňa nasledujúceho mesiaca.
- g) Minimálne požiadavky na kvalitu potravín podľa jednotlivých komodít**
- V súlade s Uznesením Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR č.68/2016 Zásady pre zvýšenie bezpečnosti a kvality nakupovaných potravín pre hromadné stravovanie, preferovať nákup tovaru od regionálnych výrobcov a výrobcov so zvýšenou úrovňou kontroly, preukázanou certifikátmi kvality pre bezpečnosť potravín (IFS, BRC, ISO 14000, ISO 22000 atď.) alebo udelenou značkou kvality SK na produkt, prípadne podobnou značkou, ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou.
- 1. MÄSO S MÄSOVÉ VÝROBKÝ**
- Požiadavky na hydinné mäso:**
- uprednostňovať čerstvé, chladené mäso, nezamieňať mäso za mäsové prípravky (výrobky bez prívlastkov krehčené, šťavnaté, solené, do ktorých sú pridávané ďalšie ingrediencie),
 - vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/3.
- Požiadavky na hydinné mäsové výrobky:**
- zohľadňovať percentuálny podiel mäsa v mäsových výrobkoch napr. šunka – minimálny podiel mäsa 80%, párky – minimálny podiel mäsa 70%,
 - vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/5.
- Požiadavky na bravčové a hovädzie mäso:**
- nakupovať čerstvé chladené mäso, nie zmrazené, hlbokozmrazené ani rozmrazované mäso, (chladené mäso, ktoré vplyvom chladiaceho procesu nestuhlo - nebalené voľne uložené, alebo balené v ochrannej atmosfére plynu, balené alebo vákuovo balené),
 - vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/3.

Požiadavky na mäsové výrobky:

- zohľadňovať percentuálny podiel mäsa v mäsoových výrobkoch napr. šunka – minimálny podiel mäsa 80%, párky – minimálny podiel mäsa 70%,
- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/3.

2. RYBY A RYBACIE VÝROBKY

Požiadavky na rybacie mäso:

- preferovať morské ryby - čerstvé chladené, mrazené, hlbokozmrazené,
- uprednostňovať 100% rybacie mäso bez pridanej vody a aditívnych látok,
- pri zmrazených rybách sledovať percentuálny podiel glazúry v tolerancii najviac do 15%,
- v označení glazúrovaných produktov rybolovu sa uvádza netto hmotnosť produktu rybolovu v zmrazenom stave bez glazúry a bez obalového materiálu.

Vyžadovať doloženie nasledovných dokladov: a) úradne overené rozhodnutie o schválení prevádzkarne vydané Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, b) čestné prehlásenie dodávateľa, že bude dodávať iba tovar od výrobcu, od ktorého dodal rozhodnutie o schválení prevádzky a výroby rybácich výrobkov podľa bodu a).

3. MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

Preferovať nákup mlieka a mliečnych výrobkov so zvýšenou úrovňou kontroly, preukázanou certifikátmi kvality pre bezpečnosť potravín (IFS, BRC, ISO 14000, ISO 22000 atď.) alebo udelenou Značkou kvality SK na produkt, prípadne podobnou značkou, ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou.

Požiadavky na mlieko:

- preferovať pasterizované a vysoko pasterizované mlieko, (mlieko a smotanu ošetrovanú UHT ohrevom zaraďovať príležitostne),
- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/5,
- minimálny obsah tuku 1,5%.

Požiadavky na mliečne výrobky:

- syry bez rastlinných tukov, farbív, konzervačných látok a iných prísad,
- jogurty a kyslomliečne výrobky s obsahom minimálne 106 viabilných mliečnych baktérií probiotického charakteru v 1ml, bez zahusťovadiel, syntetických farbív, aróm a konzervačných látok,
- ochutené mlieko a fermentované mliečne výrobky musia mať min. 90% mliečnej zložky a max. 7% cukru alebo medu, bez zahusťovadiel, syntetických farbív, aróm a konzervačných látok,
- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/5.

4. MLYNSKÉ A PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

Preferovať nákup tovaru so zvýšenou úrovňou kontroly, preukázanou certifikátmi kvality pre bezpečnosť potravín (IFS, BRC, ISO 14000, ISO 22000 atď.) alebo udelenou Značkou kvality SK, prípadne podobnou značkou, ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou.

Požiadavky na chlieb, pečivo:

- podávať čerstvý chlieb a pečivo,
- prihliadať na vzdialenosť od miesta dodania,
- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/2.

Požiadavky na cestoviny:

- pri nákupe cestovín sledovať zloženie, uprednostňovať bezvaječné cestoviny z tvrdej pšenice s obsahom lepku nad 40%,
- bez obsahu konzervačných látok, syntetických farbív a dochucovadiel,
- v prípade sušených cestovín vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/3,
- v prípade čerstvých cestovín vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/2.

Požiadavky na mlynské výrobky:

- bez obsahu konzervačných látok, syntetických farbív a dochucovadiel,
- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/3.

5. OVOCIE, ZELENINA A ZEMIAKY

Preferovať výrobky mierneho pásma so zvýšenou úrovňou kontroly od výroby až po ponúkanie na predaj, napríklad pod Značkou kvality SK, prípadne inou obdobnou značkou alebo certifikátom kvality.

Požiadavky na ovocie a zeleninu:

- preferovať produkty z integrovanej alebo ekologickej produkcie (prípadne doložiť certifikát o bio produkcii),
- v prípade nedostupnosti odoberať produkty konvenčnej produkcie,
- odporúča sa pri sezónnych produktoch preferovať čerstvé lokálne produkty.

Požiadavky na ovocné a zeleninové nápoje:

- preferovať čerstvé šťavy s obsahom 100 % ovocia mierneho pásma alebo zeleniny, ktoré spĺňajú požiadavky legislatívy t.j. do ktorých nebol pridaný cukor, sladidlá, farbivá, arómy a konzervačné látky.

Požiadavky na náhrady kávy:

- používať náhradu kávy so 100%-ným obsahom čakanky.

Požiadavky na sirupy:

- preferovať sirupy s minimálne s 50%-ným podielom ovocnej zložky,
- bez prídavku syntetických farbív a aróm, bez konzervačných látok s občasným využitím stévie.

Požiadavky na zemiaky:

- odoberať produkty konvenčnej produkcie, v prípade ponuky produktov z integrovanej alebo ekologickej produkcie (prípadne doložiť certifikát o bio produkcii) preferovať tieto produkty,
- pri sezónnych produktoch preferovať čerstvé lokálne produkty,
- pri skladovaných zemiakoch na minimalizáciu množstiev akrylamidu využívať len odrody najvyššej kvality bez použitia chemických konzervačných látok a prostriedkov proti klíčeniu.

6. VAJCIA

Preferovať nákup tovaru so zvýšenou úrovňou kontroly, preukázanou certifikátmi kvality pre bezpečnosť potravín (IFS, BRC, ISO 14000, ISO 22000 atď.) alebo udelenou Značkou kvality SK na produkt, ktorý je predmetom obstarávania, prípadne podobnou značkou, ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou. Iba vajcia pochádzajúce zo schválených a kontrolovaných chovov.

Požiadavky na vajcia:

- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynula viac ako 1/7 (znamená dodanie čerstvých vajec nie starších ako 4 dni).

7. KONZERVÁRENSKÉ VÝROBKY

Preferovať nákup tovaru so zvýšenou úrovňou kontroly, preukázanou certifikátmi kvality pre bezpečnosť potravín (IFS, BRC, ISO 14000, ISO 22000 atď.) alebo udelenou Značkou kvality SK, prípadne podobnou značkou ktorá má v systéme intenzívnejšiu kontrolu autorizovanou kontrolnou inštitúciou.

Požiadavky na konzervárenské výrobky:

- bez pridaných konzervantov, syntetických sladidiel, farbív a dochucovadiel,
- vyžadovať dodávku v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodanom tovare neuplynulo viac ako 1/3.

h) Ostatné požiadavky verejného obstarávateľa na dodávateľa

- dodávateľ zodpovedá za škodu na zdraví stravníkov verejného obstarávateľa (odberateľa), spôsobené zanedbaním svojich povinností alebo v dôsledku okolností, o ktorých vedel alebo mal vedieť z titulu svojej činnosti v čase plnenia zmluvy alebo ich mohol predvídať.