**Verejný obstarávateľ: UNIVERZITNÁ NEMOCNICA BRATISLAVA**

 **Pažítková 4, 821 01 Bratislava**

**NADLIMITNÁ zákazka**

**Dynamický nákupný systém (ďalej len „DNS“)**

podľa § 58 – 61 zákona č. 343/2015 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení

niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon“)

 SÚŤAŽNÉ PODKLADY

**k zriadeniu dynamického nákupného systému**

**Časť: B. OPIS PREDMETU ZÁKAZKY**

Predmet zákazky:

**POTRAVINY A POTRAVINOVÉ VÝROBKY I**

[Názov tovaru/služby ktorý/á je predmetom zákazky]

V Bratislave august 2022

Č.: R5-2.1 / 152-03 / 2022

**Upozornenie.**

**Tento opis predmetu zákazky je informatívny, slúži výlučne na ilustráciu. Presný opis predmetu zákazky bude uvedený v konkrétnej výzve v rámci zriadeného DNS a v elektronickom katalógu (SPEED KATALÓG).**

**Časť: B. OPIS PREDMETU ZÁKAZKY**

1. Predmetom zákazky je dodanie tovaru pod názvom: **POTRAVINY A POTRAVINOVÉ VÝROBKY I**, rôznych kategórií uvedených v elektronickom katalógu a poskytnutie s tým súvisiacich služieb.
2. Súčasťou predmetu zákazky je aj dovoz na miesto určené verejným obstarávateľom.
3. Množstvo požadovaného tovaru: množstvo tovaru bude uvedené vo výzve na predloženie ponuky a v elektronickom katalógu, pri každej tovarovej položke samostatne, s uvedením mernej jednotky (ks, balenie, liter, kilogram, a. i.) a požadovaného množstva.
4. Predpokladaná hodnota zákazky: spolu 3 666.414,00 EUR bez DPH / 24 mesiacov.
5. Miesto dodania tovaru: Stravovacie zariadenia zdravotníckych zariadení Univerzitnej nemocnice Bratislava, v množstve podľa čiastkovej objednávky pracoviska s uvedením čísla Rámcovej zmluvy z ktorej sa bude čerpať.
6. Špecifikácia predmetu zákazky - minimálne požiadavky na zloženie tovaru, podľa jednotlivých kategórií je uvedená v elektronickom katalógu a v tejto časti súťažných podkladov. V tabuľkách sú uvedené predpokladané odoberané množstvá tovaru na jeden rok (12 mesiacov). Verejný obstarávateľ si vyhradzuje množstvá zmeniť (smerom hora aj dole).

Kategória č. 1 ****Mrazené potraviny****

Predpokladaná hodnota zákazky: 558.627,00 EUR bez DPH/24 mesiacov.

CPV:

**15896000-5 Hlbokozmrazené výrobky**

15221000-3 Mrazené ryby

15229000-9 Mrazené rybie výrobky

15331170-8 Mrazená zelenina

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***PČ*** | ***Názov tovaru*** | ***Špecifikácia*** | ***MJ*** | ***Predpokladané množstvo na 12 mesiacov*** |
| 1 | americké zemiaky | možnosť tepelnej úpravy v rúre, fritéze a panvici, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti. Rez 10x10mm, bal max 2,5kg | kg | 50 |
| 2 | bryndzové pirohy | max balenie 1kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, zemiakovo bryndzová náplň min 42%. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 500 |
| 3 | gnochchi | zemiakové gnocchi, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, min 91% zemiakové pyré, príprava varením vo varnom kotli. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná. | kg | 20 |
| 4 | hovädzie držky 1kg  | Mrazené, bal max 5 kg | kg | 300 |
| 5 | hranolky do rúry | možnosť tepelnej úpravy v rúre, fritéze a panvici, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti. Rez 10x10mm, bal max 2,5kg | kg | 100 |
| 6 | hranolky  | možnosť tepelnej úpravy v sitách v konvektomate, rez min 10x10mm, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, bal max 2,5kg | kg | 100 |
| 7 | steakové hranolky | úprava v rúre, fritéze, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, bal max 2,5kg | kg | 100 |
| 8 | karfiolovo-syrové medailónky | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, príprava v konvektomate alebo v panvici, zloženie : karfiol min 52%, syr min 4%, hmotnosť 1 karbonátku 135 - 145g, kalibrované | kg | 500 |
| 9 | knedla karlovarská | Rozmrazené pripravené na použitie, ohrev v konvektomate, pečivo min 37%, kaliber 500g.  | kg | 150 |
| 10 | knedla zemiaková | zemiaková knedla krájaná, po rozmrazení vhodná na konzumáciu, kaliber 500g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, zemiaky min 80% | kg | 150 |
| 11 | lievance | bal max 10x250g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, požívateľné po rozmrazení. | kg | 800 |
| 12 | lístkové cesto 350g | bal max 350g | kg | 150 |
| 13 | miniveterníky čokoládový | váha 1 ks 14 - 16g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu, zloženie: smotana min 60% | kg | 800 |
| 14 | miniveterníky smotanový | váha 1 ks 14 - 16g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu,  | kg | 200 |
| 15 | mrazená baby karotka | max balenie 0,45kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 200 |
| 16 | mrazená baby karotka  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 400 |
| 17 | mrazená brokolica  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 3800 |
| 18 | mrazená brokolica  | max balenie 0,35kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 350 |
| 19 | mrazená čínska zmes 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 800 |
| 20 | mrazená čínska zmes 350g | max balenie 0,35kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 100 |
| 21 | mrazená hliva ustricová kúsky | bal max 1 kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, určené na tepelnú úpravu | kg | 150 |
| 22 | mrazená kukurica 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 700 |
| 23 | mrazená kukurica  | max balenie 0,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 50 |
| 24 | mrazená mexická zmes 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 150 |
| 25 | mrazená mrkva kocky 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 400 |
| 26 | mrazená ovocná lesná zmes  | max balenie 0,35kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, maliny, ostružiny, jahody, čierne ríbezle, čučoriedky lesné, červené ríbezle | kg | 50 |
| 27 | mrazená ovocná lesná zmes 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, maliny, ostružiny, jahody, čierne ríbezle, čučoriedky lesné, červené ríbezle | kg | 300 |
| 28 | mrazená tekvica | max balenie 500g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 300 |
| 29 | mrazená tekvica (dýne) kocky hokaido 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 2500 |
| 30 | mrazená tekvica 2,5 kg | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 2300 |
| 31 | mrazená zelenina wok thai 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, zloženie mrkva slížiky, cibuľa, paprika červená, fazuľka struky, bambusové výhonky, mini kukuričky, čínska huba | kg | 800 |
| 32 | mrazená zmes húb | zmes húb min tri druhy, bez šampiňonov, bal max 1 kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, určené na tepelnú úpravu | kg | 150 |
| 33 | mrazená zmes mrkva, hrášok 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 400 |
| 34 | mrazená zmes pod sviečkovú  | max balenie 0,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 100 |
| 35 | mrazená zmes pod sviečkovú 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 6000 |
| 36 | mrazené fazuľové struky rezané  | max balenie 0,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 300 |
| 37 | mrazené fazuľové struky rezané 2,5kg | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 400 |
| 38 | mrazené odkôstkované višne | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti | kg | 150 |
| 39 | mrazené ovocie čučoriedky | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti | kg | 150 |
| 40 | mrazené šampiňony krájané | bal max 2,5 kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, určené na tepelnú úpravu | kg | 500 |
| 41 | mrazené šampiňóny krájané  | max balenie 0,45kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 50 |
| 42 | mrazené špenátové listy  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 100 |
| 43 | mrazený hrášok 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 2300 |
| 44 | mrazený hrášok 350g  | max balenie 0,35kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 200 |
| 45 | mrazený kaleráb  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 150 |
| 46 | mrazený karfiol 2,5 kg | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 3300 |
| 47 | mrazený kel rezaný 2,5 kg | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 1500 |
| 48 | mrazený kel ružičky 2,5kg | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 150 |
| 49 | mrazený kôpor 1 kg  | kôpor mrazený, bal max 1 kg | kg | 20 |
| 50 | mrazený medvedí cesnak | bal max 1 kg | kg | 20 |
| 51 | mrazený pór rezaný 2,5 kg  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti | kg | 250 |
| 52 | mrazený špenátový pretlak | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 2000 |
| 53 | mrazený špenátový pretlak | max balenie 0,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 50 |
| 54 | mrazený zeler kocky  | max balenie 2,5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 150 |
| 55 | obaľovaná treska s brokolicou a syrom | kaliber 145-155g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, min podiel treska tmavá 42%, brokolica 5%,  | kg | 3000 |
| 56 | obaľované rybie filé nemleté | filé kalibrované nemleté z tresky obaľované, kaliber 150g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, zloženie : min 57% treska | kg | 3500 |
| 57 | obaľované šampiňony | predsmažené, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na tepelnú úpravu v konvektomate, rúre, panvici a fritéze, podiel šampiňony mion 58% | kg | 100 |
| 58 | obaľovaný syr 150 g | kalibrovaný, váha 125 - 150g, syr min 48%, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti,  | kg | 250 |
| 59 | obaľovaný vysmážaný syr | váha 110 - 125g, kalibrovaný, predsmažený, syr min 48%, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti | kg | 150 |
| 60 | obaľovaný karfiol 5 kg  | max balenie 5kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, zloženie min 70% karfiol | kg | 200 |
| 61 | obaľovaný syr so šunkou predsmažený | 100-115g, kalibrovaný, syr min 40% , tus v sušine min 30%, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti | kg | 150 |
| 62 | obaľovaný syr typu hermelín kúsky, predsmažený | 23-25g kaliber, úptava v konvektomate, na panvici a vo fritéze, podiel syra s bielou plesňou min 54% | kg | 150 |
| 63 | palacinky | max 40 ks balenie, kalibrácia 50-60g/ks, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, požívateľné po rozmrazení, neutrálnej chuti, použiteľné na slané aj skladké jedlá | kg | 1300 |
| 64 | parené buchty, min tri druhy náplne | náplň čokoládová, jahodová a čučoriedková, váha 1 ks 75 - 85g, skladovanie pri teplote -18°C, čokoládová náplň min 20%, Jahodová min 20% jahoda 63%, čučoriedková náplň min 16% z toho čučoriedky 63%. Rehenerácia na pare, alebo v konvektomate. |   | 200 |
| 65 | pečivo bezgluténová predpečená bageta | skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení v sáčku úprava v konvektomate, váha 50-60g | kg | 150 |
| 66 | pečivo ciabata | kaliber 280-320g, váha ks po upečení min 270g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení zapekané | kg | 150 |
| 67 | pečivo rustikálna bageta s pohánkou  | dĺžka min 25cm, váha 120-130g, predpečená, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení dopekané pečivo | kg | 150 |
| 68 | pečivo, chlieb bezgluténový chlieb krájaný | krájaný bezgluténový chlieb, 1ks max 0,5kg, po rozmrazení vhodný na konzumáciu | kg | 150 |
| 69 | pizza bezgluténový korpus | max hmostnosť 1 ks 220g, priemer min 30cm, bezgluténový , mrazený | kg | 150 |
| 70 | pizza margherita  | max hmostnosť 1 ks 295g, príprava v konvektomate alebo rúre, zloženie : pretlak min 31%, mozzarella min 12%, gouda min 12%, mrazená | kg | 150 |
| 71 | pizza syrová quattro formaggi | max hmostnosť 1 ks 340g, príprava v konvektomate alebo rúre, zloženie : pretlak min 24%, mozzarella min 11%, eidam min 11%. Ementál min 4,2%, syr s modrou plesňou min 0,7%, mrazená | kg | 900 |
| 72 | ryba losos atlantický porcie kalibrovaný 150g | čerstvá alebo mrazená ryba porciovaná kalibrovaná, max glazúra 10% v prípade mrazenej ryby, kaliber 160-160g. Môže byť aj chladená po dohode vopred. | kg | 1300 |
| 73 | ryba pstruh dúhový filety s kožou | hlbokozmrazený filet, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, kaliber 100-150g | kg | 150 |
| 74 | ryba pstruh pitvaný  | glazúra max 10%, kalibrovaný 200 - 250g, balenie max 5kg, príprava na grile, panvici a konvektomate, mrazený | kg | 800 |
| 75 | ryba treska tmavá filety  | sviečková z tresky tmavej - filety, kalibrované 140-180g, balenie max 5kg, glazúra max 10%, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, | kg | 150 |
| 76 | ryba zubáč filety s kožou | zubáč veľkoústy filety s kožou kalibrovabné 250g, chladené, alebo mrazené, max glazúra 10% | kg | 150 |
| 77 | rybie filé nemleté | nemleté, seafrozen, kaliber 150g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti | kg | 100 |
| 78 | ryby HOKI sviečková bez kože, kaliber 110 - 130g | sviečková bez kosti a kože, filety kaliber 110 - 130g bez glazúry, uskladnenie pri min -18°C, trvenlisoť po rozmrazení min 6 hod |   | 100 |
| 79 | ryby hoki filety s kožou bez glaz.a chem.pr. 1kg | max balenie 1 kg, s kožou, bez glazúry a chcemických konzervantov, sea frozen | kg | 600 |
| 80 | štrúdla jablko  | bal max 40x100g, z lístkového cesta, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodný na použitie, bal max 4 kg, zloženie výrobku : jablková náplň so škoricou 73% ( jablká v náplni 85%) | kg | 1300 |
| 81 | štrúdla jablko orech | bal max 40x100g, z lístkového cesta, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodný na použitie, bal max 4 kg, zloženie výrobku jablkovo orechová náplň min 75%, z toho jablká min 85% | kg | 150 |
| 82 | štrúdla mak višňa | bal max 40x100g, z lístkového cesta, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodný na použitie, bal max 4 kg, zloženie výrobku maková náplň 46%, z toho mak 50% a višne bez kôstok 37% | kg | 800 |
| 83 | štrúdla tvaroh hrozienka | bal max 40x100g, z lístkového cesta, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodný na použitie, bal max 4 kg | kg | 150 |
| 84 | torta čokoládová | váha 1200g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu, zloženie: smotana min 33%, čokoládové krupky min 4%, mliečna čokoláda 31% s podielom kakaa min 4%, tmavá čokoláda min 4% s podielom kakaa 72% | kg | 100 |
| 85 | torta jahodová  | jahodový cheesecake, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu, váha 1450g, zloženie min 20,3% jahody | kg | 100 |
| 86 | torta pannacota jahodová | váha 1500g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu, zloženie: smotana min 19%, jahody min 17%, biela čokoláda min 5%, želatína | kg | 150 |
| 87 | torta smotanová s lesným ovocím | váha 1200g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu, zloženie: smotana min 20%, ovocie zmes min 33%, želatinová | kg | 150 |
| 88 | torta smotanová s malinami | váha 1800g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, po rozmrazení vhodné na konzumáciu, zloženie: maliny min 25%, smotana min 22% | kg | 150 |
| 89 | tortellini formagio | Bal max 2,5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli aj v konvektomate, syr min 13%. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 800 |
| 90 | tvarohové knedle čučoriedkové | Bal max 2,5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Zloženie min 26% tvaroh, čučoriedková zmes min 10%. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 800 |
| 91 | tvarohové knedle jahodové | Bal max 2,5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Zloženie min 26% tvaroh, jahody min 15,9%. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 600 |
| 92 | tvarohové knedle s kúskami čučoriedok | príprava vo varnom kotli, alebo konvektomate, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, tvaroh min 20%, čučoriedky min 55% . Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 93 | tvarohové knedle s tvarohom | Bal max 2,5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Zloženie min 41,4% tvaroh. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 94 | zemiakové knedle s celou slivkou | max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu v konvektomate a vo varnom kotli, zloženie : min 30% slivka. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 500 |
| 95 | zemiakové knedle s údeninou  | balenie max 5 kg, náplň min 26%. Z toho údenina min 83% a údené mäso 4%, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 300 |
| 96 | zemiakové knedle s údeninou veľké 70g | zemiakové knedle s váhou 70-80g ks, náplň min 26% z toho údené mäso a slanina min 86%, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 97 | zemiakové miniknedličky s lesnou plnkou | max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 98 | zemiakové miniknedličky s nugátovou plnkou | max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 99 | zemiakové placky  | zemiakové placky predsmažené, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, kaliber 110-120g, zemiaky min 75%. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 50 |
| 100 | zemiakové placky predsmažené | bezgluténové zemiakové placky, kaliber 55-65g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na úpravu vo fritéze, konvektomate a panvici. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 101 | zemiakové placky s cesnakom a majoránkou, bez alergénov | bezgluténové zemiakové placky s cesnakom a majoránom, kaliber 45-55g, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, telená úprava v konvektomate, fritéze alebo panvici. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 102 | zemiakové šúlance | Bal max 5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli, v pare. Min 40% sušené zemiaky. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 20 |
| 103 | zemiakové šúlance s makom | Bal max 5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli, v pare, konvektomate. Zloženie min 15% maková náplň z toho min 35% mak. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 900 |
| 104 | zemiakové šúlance s tvarohovou náplňou | Bal max 5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Zloženie min 14% tvaroh. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 105 | zemiakové šúlance s višňovou náplňou | Bal max 5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Zloženie min 14% višňa. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 106 | zemiakové šúlance so slivkovým lekvárom | Bal max 5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, vhodné na prípravu vo varnom kotli. Zloženie min 12% lekvárová náplň z toho sušený lekvár a sušené slivky mion 75%. Výrobok po tepelnej úprave ostane v celistvom stave. Pripravený výrobok je schopný výdaja po dobu min 3 hodiny po uvarení, zostáva celistvý a chuťovo vyhovujúci. Dodávateľ deklaruje, že jeho výrobok spĺňa tieto podmienky a v prípade potreby zaškolí zamestnancov obstarávateľa tak, aby tepelnú úpravu vykonávali tak, aby vyššie uvedená podmienka bola dodržaná.  | kg | 150 |
| 107 | zeleninové hranolky | Bal max 2,5 kg, max balenie 3kg, skladovanie do -6°C 1 týždeň, do -12°C 1 mesiac, do -18°C podľa dátumu trvanlivosti, , tepelná úprava v rúre, alebo fritéze, zloženie : mrkva, paštrnák | kg | 150 |

Kategória č 2 ****Mäso a mäsové výrobky****

Predpokladaná hodnota zákazky: 1 376.220,00 EUR bez DPH/24 mesiacov

CPV:

**15100000-9-Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky**

15130000-8-Mäsové výrobky

15111000-9-Mäso z hovädzieho dobytka

15112000-6-Hydina

15113000-3-Bravčové mäso

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PČ** | **Názov tovaru** | **Špecifikácia** | **MJ** | **Predpoklad. množstvo na 12 mesiacov** |
| 1 | chladené bravčové stehno bez kosti, KU na rezne,  | bez kože, bez mastných povrchových častí, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 21 900 |
| 2 | chladené bravčové stehno bez kosti, plátkované | plátok, zbavený tukov a blán, krájaný na plátky, rez priečne vláknami, váha plátka 120 - 130g. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 3 | chladené bravčové plece bez kosti, KU | bez kože, podiel tuku max 5%, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 6 900 |
| 4 | chladené bravčové plece bez kosti, krájané, kocky | krájané na kocky, podiel tuku max 5%, približne rovnaké kocky, váha 5 ks kociek 120 - 130g/porcia. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 porcií ( 50 kociek) s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 5 | chladené bravčové karé bez kosti a retiazky KU | bez kože, bez povrchového tuku, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 13 900 |
| 6 | chladené bravčové karé bez kosti a retiazky, plátkované | plátok, zbavený všetkých povrchových tukov, krájaný na plátky, rez priečne vláknami, váha plátka 120 - 130g. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 7 | chladená bravčová krkovička bez kosti KU | bez kože, zbavené tuku na povrchu, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 3 900 |
| 8 | chladená bravčová krkovička bez kosti, plátkovaná | plátok, zbavený všetkých povrchových tukov a blán, krájaný na plátky, rez priečne vláknami, váha plátka 120 - 130g. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 9 | chladená bravčová krkovička s kosťou | bez kože, zbavené tuku na povrchu, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 100 |
| 10 | chladené bravčové koleno zadné |   | kg | 25 |
| 11 | chladené bravčové koleno predné |   | kg | 25 |
| 12 | chladené bravčové koleno zadné bez kosti údené |   | kg | 25 |
| 13 | chladený bravčový bôčik s kosťou |   | kg | 50 |
| 14 | chladený bravčový bôčik bez kosti |   | kg | 200 |
| 15 | chladené bravčové kosti z karé a krkovičky |   | kg | 3 000 |
| 16 | chladené bravčové nohy |   | kg | 10 |
| 17 | chladené bravčové kože |   | kg | 10 |
| 18 | chladené bravčové stehno údené bez kosti |   | kg | 10 |
| 19 | chladená bravčová údená krkovička bez kostí |   | kg | 800 |
| 20 | chladené bravčové karé údené bez kosti a retiazky |   | kg | 10 |
| 21 | chladené údené kosti z karé |   | kg | 500 |
| 22 | chladená bravčová pečeň  |   | kg | 100 |
| 23 | mleté škvarky |   | kg | 10 |
| 24 | sedliacke škvarky |   | kg | 10 |
| 25 | škvarená masť bravčová 1 kg |   | kg | 2 500 |
| 26 | škvarky |   | kg | 25 |
| 27 | bravčová masť 100% tuk 500g |   | kg | 700 |
| 28 | bravčová masť 100% tuk |   | kg | 20 |
| 29 | chladené hovädzie zadné stehno bez kosti (mladý býk) | bez kože, zbavené tuku na povrchu, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 11 900 |
| 30 | chladené hovädzie zadné stehno bez kosti (mladý býk), plátkované | plátok, zbavený všetkých tukov a blán, krájaný na plátky, rez priečne vláknami, váha plátka 120 - 130g. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 31 | chladené hovädzie plece bez kosti | bez kože, tuk max 5%, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 50 |
| 32 | chladené hovädzie plece bez kosti, krájané, kocky | krájané na kocky, podiel tuku max 5%, približne rovanako veľké kocky, váha 5 ks kociek 120 - 130g/porcia. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 porcií +/- 10% | kg | 100 |
| 33 | chladené hovädzie predné bez kosti (mladý býk) | bez kože, max 5% tuku, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 1 500 |
| 34 | chladené hovädzie predné bez kosti (mladý býk), krájané, kocky | krájané na kocky, podiel tuku max 5%, približne rovnaké kocky, váha 5 ks kociek 120 - 130g/porcia. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 porcií s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 35 | chladený hovädzi chvost |   | kg | 15 |
| 36 | chladené hovädzie harfy |   | kg | 120 |
| 37 | chladená hovädzia falošná sviečková (mladý býk) | bez kože, zbavené tuku na povrchu, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 750 |
| 38 | hovädzie držky (predvarené,krájané) |   | kg | 200 |
| 39 | chladená hovädzia sviečková, KU, býk | bez kože, zbavené tuku a blán na povrchu, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 5 |
| 40 | chladená hovädzia roštenka nízka bez kosti (mladý býk) | bez kože, zbavené tuku a blán na povrchu, bez znakov po zamrazení, bez krvných podliatín | kg | 2 900 |
| 41 | chladená hovädzia roštenka nízka bez kosti (mladý býk), plátkovaná | plátok, zbavený všetkých tukov a blán, krájaný na plátky, rez priečne vláknami, váha plátka 120 - 130g. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 42 | párky obyčajné v brav.čreve (brav.mäso min.50%) |   | kg | 100 |
| 43 | párky študenské min 50% mäsa |   | kg | 50 |
| 44 | bratislavské párky (brav.mäso min.57%, hov.min. 15%, br.slanina 2%) |   | kg | 1 700 |
| 45 | špekáčky (brav.mäso min.35%,hov.min. 9%) |   | kg | 5 |
| 46 | viedenské párky (brav.mäso min. 70) |   | kg | 300 |
| 47 | jemná parížska saláma min.50% mäsa |   | kg | 60 |
| 48 | liptovská saláma (brav.mäso min.50%, hov.mäso min.20%) |   | kg | 1 000 |
| 49 | šunka dusená bravčová kvalita štandart (min.80% mäsa) |   | kg | 1 500 |
| 50 | šunka dusená bravčová kvalita štandart (min.80% mäsa) 50g VB nárez |   | kg | 3 500 |
| 51 | šunka dusená bravčová kvalita štandart (min.80% mäsa) 100g VB nárez |   | kg | 3 500 |
| 52 | šunka kuracia štandart min.80% mäsa |   | kg | 25 |
| 53 | šunka kuracia VB nárez |   | kg | 25 |
| 54 | šunková saláma min.54% mäsa |   | kg | 400 |
| 55 | šunková saláma min.54% mäsa 50g VB nárez |   | kg | 450 |
| 56 | gazdovská údená rolka |   | kg | 20 |
| 57 | údená šunka výberová |   | kg | 30 |
| 58 | debrecínka |   | kg | 100 |
| 59 | šunková saláma min.54% mäsa 100g VB nárez |   | kg | 100 |
| 60 | slovenská saláma min.50% mäsa |   | kg | 650 |
| 61 |  lahôdková klobása (bravčové mäso 75% hovädzie mäso 10%) |   | kg | 20 |
| 62 |  štipľavá klobása ( bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 10%) |   | kg | 20 |
| 63 | dolnozemská klobása |   | kg | 550 |
| 64 | domáca klobása (tepelne nespracovaná brav.a hov.mäso min.98% kalibrovaná |   | kg | 1 000 |
| 65 | klobása cigáro |   | kg | 20 |
| 66 | ipeľská klobása tepelne upravená |   | kg | 20 |
| 67 | oravská slanina, brav.bok (min.85% mäsa) tepelne upravená |   | kg | 750 |
| 68 | mangalica slanina |   | kg | 20 |
| 69 | sedliacka slanina |   | kg | 100 |
| 70 | domáca slanina min.výška 1,5cm tepelne upravená |   | kg | 650 |
| 71 | strážovská saláma (brav.mäso min.66%,hov.mäso min.26%,zmes prírod.korenín) |   | kg | 20 |
| 72 | čingovská saláma (brav.mäso min.66%,hov.mäso min.26%,zmes prírod.korenín) |   | kg | 20 |
| 73 | malokarpatská saláma (brav. a hov. mäso min.90%) tradičná kvalita |   | kg | 400 |
| 74 | malokarpatská saláma (brav. a hov. mäso min.90%) tradičná kvalita 50g VB nárez |   | kg | 75 |
| 75 | malokarpatská saláma (brav. a hov. mäso min.90%) tradičná kvalita 100g VB nárez |   | kg | 450 |
| 76 | lovecká saláma ( vysušená) |   | kg | 20 |
| 77 | nitran saláma (brav.a hov.mäso min.90%) vysušená |   | kg | 50 |
| 78 | nitran saláma (brav.a hov.mäso min.90%) vysušená 50g VB nárez |   | kg | 320 |
| 79 | nitran saláma (brav.a hov.mäso min.90%) vysušená 100g VB nárez |   | kg | 200 |
| 80 | inovecká saláma (tradičná úprava) 100g VB nárez |   | kg | 20 |
| 81 | inovecká saláma (tradičná úprava) |   | kg | 20 |
| 82 | tokajská saláma (tradičná úprava) |   | kg | 20 |
| 83 | tokajská saláma 50g nárez VB |   | kg | 20 |
| 84 | tokajská saláma 100g nárez VB |   | kg | 20 |
| 85 | krvavnice |   | kg | 50 |
| 86 | tlačenka |   | kg | 5 |
| 87 | jaterničky bravčové mäso min.40% |   | kg | 120 |
| 88 | pečeňový syr |   | kg | 50 |
| 89 | pečeňový syr 100g VB |   | kg | 100 |
| 90 | sliepka mrazená |   | kg | 2 500 |
| 91 | sliepka chladená |   | kg | 100 |
| 92 | kurčatá mrazené |   | kg | 4 200 |
| 93 | kurčatá chladené |   | kg | 75 |
| 94 | kuracie stehná mrazené kalibrované 250g |   | kg | 22 000 |
| 95 | kuracie stehná chladené kalibrované 250g |   | kg | 100 |
| 96 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, mrazené |   | kg | 5 100 |
| 97 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, mrazené IQF, kalibrované 120 - 130g, šťavnaté | kuracie rezne bez kosti, chrupaviek a kože, samostatne mrazené IQF, v celistvom stave. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 98 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, mrazené, kalibrované 150g šťavnaté | kuracie rezne bez kosti, chrupaviek a kože, samostatne mrazené IQF, v celistvom stave. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 99 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, mrazené, kalibrované 120 - 130g, natural | kuracie rezne bez kosti, chrupaviek a kože, samostatne mrazené IQF, bez pridaných aditív (nekrehčené, bez pridaných aditív, nie šťavnaté) natural v celistvom stave. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10%. Po tepelnej úprave neostáva vo vnútri plátka ružové mäso, ktoré pôsobí ako surové. | kg | 1000 |
| 100 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, mrazené, kalibrované 150g, natural | kuracie rezne bez kosti, chrupaviek a kože, samostatne mrazené IQF, bez pridaných aditív (nekrehčené, bez pridaných aditív, nie šťavnaté) natural v celistvom stave. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10%.Po tepelnej úprave neostáva vo vnútri plátka ružové mäso, ktoré pôsobí ako surové. | kg | 100 |
| 101 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, chladené | bez chrupaviek, nie solené, nie masírované | kg | 6 000 |
| 102 | kuracie prsia, bez kože, bez kostí, chladené, kalibrované 120 - 130g | kuracie rezne chladené, bez kosti, chrupaviek a kože, bez pridaných aditív (nesolené, nemasírované), natural v celistvom stave. Váha bude kontrolovaná prevážením 10 ks plátkov s toleranciou +/- 10% | kg | 100 |
| 103 | kuracia pečeň mrazená |   | kg | 200 |
| 104 | kuracia pečeň chladená |   | kg | 50 |
| 105 | morčacie prsia chladené |   | kg | 120 |
| 106 | morčacie prsia mrazené |   | kg | 3 200 |
| 107 | kačacie stehno kalibrované mrazené, min. 250g |   | kg | 1 000 |
| 108 | kačacie stehno kalibrované chladené, min. 250g |   | kg | 100 |
| 109 | kačacie prsia mrazené |   | kg | 20 |
| 110 | kačacie prsia s kožou kalibrované, bez kosti, chladené | kalibrované chladené kačacie prsia s kožou 150g/ks | kg | 100 |
| 111 | kačacie prsia s kožou kalibrované, bez kosti, mrazené | kalibrované mrazené kačacie prsia s kožou 150g/ks | kg | 100 |
| 112 | kuracie štvrte mrazené |   | kg | 30 |

Kategória č. 3 ****Mlieko a mliečne výrobky****

Predpokladaná hodnota zákazky: 1 102.243,00 EUR bez DPH/24 mesiacov.

CPV:

**15500000-3 Mliečne výrobky**

15510000-6 Mlieko a smotana

15530000-2 Maslo

15540000-5 Syrárske výrobky

15550000-8 Mliečne výrobky rôznych druhov

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PČ** | **Názov tovaru** | **Špecifikácia** | **MJ** | **Predpokladné množstvo na 12 mesiacov** |
| 1 | mlieko trvanlivé 1,5%, balenie 1 l |  | liter | 136 750 |
| 2 | mlieko trvanlivé 1,5%, balenie 0,25 l |  | ks | 85 000 |
| 3 | mlieko trvanlivé 3,5%, balenie 1 l |  | liter | 25 000 |
| 4 | acidofilné mlieko 3,6 %, balenie 200-250 g |  | kg | 16 450 |
| 5 | smotana kyslá 14- 16 % tuk, balenie 200-250 g |  | kg | 4 500 |
| 6 | smotana kyslá 14 - 16 % tuk, balenie 1 l |  | kg | 110 |
| 7 | Cremefime Fraiche 24 % tuk, balenie 1 l | alebo ekvivalent | liter | 80 |
| 8 | smotana na šľahanie rastlinná 31%tuk, balenie 1 l |  | liter | 3 000 |
| 9 | mlieko trvanlivé ochutené/kakao,vanilka/, balenie 0,25 l |  | ks | 25 000 |
| 10 | smotana na varenie 12 - 16 % tuk |  | kg | 1 205 |
| 11 | maslo čerstvé 82%, balenie 250 g |  | kg | 5 500 |
| 12 | maslo mini živočíšne, balenie 10 g |  | ks | 350 000 |
| 13 | maslo mini rastlinné, balenie 20 g |  | ks | 110 860 |
| 14 | maslo rastlinné 40% tuk, balenie 400-500 g |  | kg | 2 200 |
| 15 | Rastlinný tuk na pečenie, balenie 250 g |  | kg | 300 |
| 16 | Rama culines profi | alebo ekvivalent | kg | 950 |
| 17 | Rama cimbi profi, balenie 3 l | alebo ekvivalent | liter | 20 |
| 18 | Stužený tuk, balenie 250 g |  | kg | 350 |
| 19 | Tvaroh jemný hrudkový, balenie 200-250 g |  | kg | 4 500 |
| 20 | tvrdý syr údený 45 % t.v.s |  | kg | 650 |
| 21 | tvrdý syr neúdený do 30% t.v.s |  | kg | 220 |
| 22 | tvrdý syr neúdený 45% t.v.s |  | kg | 6 120 |
| 23 | bryndza plnotučná |  | kg | 800 |
| 24 | tavený syr v črievku 40 - 45 % t.v.s, balenie 100 g |  | ks | 23 170 |
| 25 | tavený syr trojuholníkový, balenie 17,5 g  |  | bal. | 86 520 |
| 26 | tavený syr štvorec, balenie 50 g |  | bal. | 45 000 |
| 27 | tavený syr plátkový, balenie 100 g |  | ks | 14 500 |
| 28 | syr Lučina, balenie 50 g | alebo ekvivalent | ks | 5 100 |
| 29 | syrová nátierka, balenie 120 g |  | ks | 9 500 |
| 30 | syr s plesňou bochník |  | kg | 904 |
| 31 | cottage cheese biely, balenie 180 g |  | ks | 6 500 |
| 32 | syr s plesňou President, Hermelínek, Encián, balenie 80 g | alebo ekvivalent | ks | 3 000 |
| 33 | syr s plesňou President, Hermelínek, Encián, balenie 120 g |  | ks | 2 800 |
| 34 | termix vanilkový, balenie 90 g |  | ks | 24 500 |
| 35 | termix kakaový, balenie 90 g |  | ks | 6 500 |
| 36 | Pribináčik kakaový, balenie 125 g | alebo ekvivalent | ks | 8 420 |
| 37 | Pribináčik vanilkový, balenie 125 g | alebo ekvivalent | ks | 35 000 |
| 38 | jogurt biely nízkotučný do 3% tuk, balenie 135-150 g |  | kg | 2 985 |
| 39 | jogurt ovocný nízkotučný do 3 % tuk, balenie 135-150 g |  | kg | 284 |
| 40 | jogurt biely smotanový, balenie 135-150 g |  | kg | 4 282 |
| 41 | jogurt ovocný smotanový, balenie 135-150 g |  | kg | 12 830 |
| 42 | droždie |  | kg | 632 |
| 43 | balkánsky syr Feta |  | kg | 250 |
| 44 | parmezán strúhaný |  | kg | 120 |
| 45 | parenica neúdená, balenie 120-150 g |  | kg | 180 |
| 46 | parenica údená, balenie 120-150 g |  | kg | 400 |
| 47 | mozzarella, balenie 120-150 g |  | kg | 200 |
| 48 | jogurtová nátierka pažitková, balenie 135-150 g |  | kg | 50 |
| 49 | Activia ovocný nápoj, balenie 310-350 g | alebo ekvivalent | kg | 3 100 |
| 50 | Šľahačka sprej, balenie 250 g |  | ks | 150 |

Kategória č. 4 ****Čerstvé ovocie a zelenina****

Predpokladaná hodnota zákazky: 409.184,00 EUR bez DPH/24 mesiacov

CPV:

**15300000-1 Ovocie, zelenina a súvisiace výrobky**

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PČ** | **Názov tovaru** | **Špecifikácia** | **MJ** | **Predpokladané množstvo na 12 mesiacov** |
| 1 | Baklažány |   | kg | 20 |
| 2 | Banány |   | kg | 9000 |
| 3 | Brokolica |   | kg | 20 |
| 4 | Broskyne |   | kg | 500 |
| 5 | Cesnak |   | kg | 120 |
| 6 | Cesnak čistený  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 150 |
| 7 | Cibuľa mladá, zväzok |   | ks | 500 |
| 8 | Cibuľa žltá |   | kg | 10000 |
| 9 | Cibuľa čistená  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 10 | Citróny |   | kg | 300 |
| 11 | Cuketa |   | kg | 200 |
| 12 | Čalamáda vedierko 5 kg |   | kg | 400 |
| 13 | Červená repa |   | kg | 3000 |
| 14 | Červená repa varená čistená balená | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 15 | Grep  |   | kg | 1500 |
| 16 | Hliva ustricová čerstvá |   | kg | 600 |
| 17 | Hrozno biele |   | kg | 20 |
| 18 | Hrušky |   | kg | 650 |
| 19 | Jablká Golden | môže byť požiadavka na veľkosť | kg | 30000 |
| 20 | Jablká Gala |   | kg | 200 |
| 21 | Kaleráb |   | kg | 1000 |
| 22 | Kaleráb mladý |   | ks | 1000 |
| 23 | Kapusta biela |   | kg | 7000 |
| 24 | Kapusta biela hlávková spracovaná | očistená, krájaná | kg | 500 |
| 25 | Kapusta červená |   | kg | 1500 |
| 26 | Kapusta červená spracovaná | očistená, krájaná | kg | 200 |
| 27 | Kapusta čínska |   | kg | 600 |
| 28 | Karfiol |   | ks | 1500 |
| 29 | Kel |   | kg | 1000 |
| 30 | Kiwi |   | kg | 100 |
| 31 | Kyslá kapusta |   | kg | 3500 |
| 32 | Mandarinky |   | kg | 2000 |
| 33 | Marhule |   | kg | 20 |
| 34 | Melón cukrový |   | kg | 1500 |
| 35 | Melón vodový |   | kg | 20 |
| 36 | Pomelo |   | kg | 200 |
| 37 | Mrkva |   | kg | 10000 |
| 38 | Mrkva čistená  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 39 | Mrkva čistená strúhaná  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 40 | Mrkva čistená kocky  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 41 | Nektarinka |   | kg | 900 |
| 42 | Paprika červená |   | kg | 100 |
| 43 | Paprika PCR |   | kg | 50 |
| 44 | Paprika zelená |   | kg | 60 |
| 45 | Paprika Alma plnená kyslou kapustou |   | kg | 200 |
| 46 | Paprika žltá |   | kg | 100 |
| 47 | Paradajka |   | kg | 8500 |
| 48 | Paradajka Cherry |   | kg | 100 |
| 49 | Petržlen |   | kg | 6000 |
| 50 | Petržlen čistený  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 51 | Petržlen čistený strúhaný | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 52 | Petržlen čistený kocky  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 53 | Petržlen zväzok |   | kg | 200 |
| 54 | Petržlenová vňať |   | kg | 50 |
| 55 | Polníček vanička  |   | kg | 50 |
| 56 | Pomaranče |   | kg | 8300 |
| 57 | Pór |   | kg | 600 |
| 58 | Reďkovka biela |   | kg | 50 |
| 59 | Reďkovka červená - zväzok |   | ks | 300 |
| 60 | Rukola vanička  |   | kg | 50 |
| 61 | Slivky |   | kg | 50 |
| 62 | Šalát hlávkový |   | ks | 1500 |
| 63 | Šalát ladový |   | ks | 12000 |
| 64 | Šalát Lollo Rosso |   | ks | 500 |
| 65 | Šampiňóny čerstvé |   | kg | 3000 |
| 66 | Špenát listový |   | kg | 20 |
| 67 | Tekvica Hokaido |   | kg | 100 |
| 68 | Tekvica (BABY) |   | kg | 100 |
| 69 | Tymián čerstvý |   | kg | 10 |
| 70 | Uhorka krátka |   | kg | 7000 |
| 71 | Zeler |   | kg | 8000 |
| 72 | Zeler čistený  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 73 | Zeler čistený kocky  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |
| 74 | Zelenina polievková zmes čistená krájaná  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |

Kategória č. 5 ****Zemiaky****

Predpokladaná hodnota zákazky: 220.140,00 EUR bez DPH/24 mesiacov

CPV:

**15310000-4 Zemiaky a zemiakové výrobky**

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PČ** | **Názov tovaru** | **Špecifikácia** | **MJ** | **Predpokladané množstvo na 12 mesiacov** |
| 1 | Zemiaky čistené varené (parisienky) | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 50000 |
| 2 | Zemiaky čistené VB (kocky) | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 1500 |
| 3 | Zemiaky nové |   | kg | 50000 |
| 4 | Zemiaky strúhané vedro  | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 100 |
| 5 | Zemiaky žlté |   | kg | 10000 |
| 6 | Zemiaky čistené varené (plátky) | veľkosť balenia podľa požiadaviek prevádzky | kg | 200 |