MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

Č.p.:ÚIA-1064-1/2008OdKM

KaVSÚ -4-975/2008
Výtlačok číslo:
Počet listov: 5
Prílohy: 2/4

RÁMCOVÁ DOHODA č. 28/551

uzatvorená podľa § 11 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov a v zmysle ustanovenia § 269 Obchodného zákonníka

Článok I.
Účastníci dohody

1.1. Kupujúci:	**Slovenská republika - Ministerstvo obrany Slovenskej Republiky** Kutuzovova 8 832 47 Bratislava	
Zastúpený:	**Ing. Juraj HREHORČÁK** riaditeľ úradu pre investície a akvizície MO SR	
Vybavuje:	Ing. Peter NOVÁK	✆ 0960/322414 🖷 0960/322427
IČO	30 845 572	
Bankové spojenie: **číslo účtu:**	Štátna pokladnica 7000171215/8180	

1.2 Predávajúci:	**PM ZBROJNÍKY, a.s.** Skuteckého 23, 974 01 Banská Bystrica	
Zastúpený:	**Ing. Marián SLIVOVIČ** predseda predstavenstva	
	Ing. Pavel PETRÍK člen predstavenstva	
Vybavuje:	Miroslav SIROTA	✆ 0904 700 895 🖷 036/6318140
IČO:	34149244	
IČ DPH:	SK 2020403297	
Bankové spojenie: **číslo účtu:**	Tatrabanka a.s. 2621764416/1100	

Predávajúci je zapísaný v OR OS Banská Bystrica, odd.: Sa, vl.č.:863/S

Článok II.
Osobitné ustanovenie

Slovenská republika, za ktorú koná Ministerstvo obrany SR, zastúpené Úradom pre investície a akvizície je verejný obstarávateľom a kupujúcim pre organizačné zložky Ministerstva obrany SR, jeho úrady a zariadenia, ako aj pre Ozbrojené sily SR.

Článok III.
Predmet dohody

3.1. Predmetom tejto dohody je určenie podmienok zadávania zákaziek na kúpu a dodanie tovaru špecifikovaného v Prílohe č. 1, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody.
Predmetom tejto dohody je určenie podmienok dodania návrhu kodifikačných údajov opisnou metódou na výrobky nezaradené do kodifikačného systému SR podliehajúce kodifikácií podľa : § 13 zákona č.11/2004 Z.z., § 1 a 2 vyhlášky č. 570/2004 MO SR a zásad kodifikačného systému Slovenskej republiky a SOŠ ACodP-1 - Príručka NATO o kodifikácii.

3.2. Predmetná dodávka „**Mäsových konzerv a konzervových kompletov**" bude uskutočňovaná formou čiastkových kúpnych zmlúv, uzatváraných na základe tejto dohody a počas trvania platnosti a účinnosti tejto dohody medzi predávajúcim a kupujúcim. V súlade s tým sa predávajúci zaväzuje vždy na základe písomnej výzvy kupujúceho uzavrieť v lehote 30 dní odo dňa doručenia tejto výzvy čiastkovú kúpnu zmluvu na dodávku konkrétneho predmetu plnenia. Podrobná špecifikácia predmetu dohody bude uvedená v jednotlivých čiastkových zmluvách.

3.3. Termín plnenia predmetu dohody bude uvedený v príslušnej čiastkovej kúpnej zmluve. Miestom plnenia predmetu dohody bude „Miesto dodania predmetu zákazky": VÚ 9994 Nemšová, VÚ 8838 Poprad a iné organizačné útvary a zariadenia rezortu Ministerstva obrany SR, alebo ktorékoľvek dohodnuté miesto medzi kupujúcim a predávajúcim na území Slovenskej republiky uvedené v uzatváranej čiastkovej kúpnej zmluve.

3.4. Konkrétne množstvá predmetu plnenia pre jednotlivé roky platnosti dohody budú závislé od výšky vyčleneného finančného limitu na tento nákup a budú uvedené v príslušných čiastkových kúpnych zmluvách. Pridelený finančný limit kupujúceho nemôže byť prekročený.

Článok IV.
Cena

4.1. Cena tovarov predmetu tejto dohody je stanovená dohodou v súlade so zákonom č.18/1996 Z.z o cenách v znení neskorších predpisov a vyhlášky MF SR č.87/1996 Z.z. ktorou sa vykonáva zákon NR SR č.18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov. Kupujúci zaplatí predávajúcemu za dodávku tovarov predmetu dohody predpokladanú cenu vyplývajúcu z úspešnej ponuky predávajúceho v maximálnej celkovej výške do 11 878 437,00 Sk, slovom: jedenásťmiliónov osemstosedemdesiatosemtisícštyristotridsaťsedem slovenských korún bez DPH, ktorá bude uhradená v peňažných čiastkach závislých od výšky vyčleneného finančného limitu na tento nákup pre daný kalendárny rok a v lehotách uvedených v čiastkových kúpnych zmluvách uzavretých medzi účastníkmi na základe tejto rámcovej dohody a počas jej platnosti v nasledujúcich kalendárnych rokoch. V dohodnutej cene sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s plnením predmetu čiastkových kúpnych zmlúv vrátane komplexného zabezpečenia služieb spojených s dodávkou tovaru , dopravy do miesta plnenia a dodania NKÚoV.

4.2. Výška ceny tovaru predmetu dohody pre rok 2008 vyplýva z úspešnej súťažnej ponuky predávajúceho a je uvedená v Prílohe č.1, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody a bola stanovená v súlade so zákonom č.18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov a vyhlášky MF SR č.87/1996 Z.z. ktorou sa vykonáva zákon NR SR č.18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov. V ďalších rokoch bude možné cenu zmeniť iba v odôvodnených prípadoch pri podstatnej zmene podmienok v dôsledku legislatívnych zmien, ktoré majú dopad na tvorbu ceny (napr. DPH), nárastu materiálových nákladov, inovácií tovaru, ukončení výroby tovaru a

v iných riadne odôvodnených prípadoch. Každá zmena cien musí byť vykonaná formou písomného dodatku k rámcovej dohode.

4.3. V prípade zmeny Slovenskej koruny ako výlučného zákonného platidla a menovej jednotky v Slovenskej republike na jednotnú menu euro sa budú odo dňa zavedenia jednotnej meny euro peňažné údaje uvedené v slovenskej mene, v tejto rámcovej dohode považovať za peňažné údaje v jednotnej mene euro a to v prepočte a so zaokrúhlením podľa konverzného kurzu a v Slovenskej republike platnej legislatívy.

4.4. Kupujúci neposkytne predávajúcemu preddavok na cenu.

Článok V.
Podmienky budúcej čiastkovej zmluvy

5.1. ***Platnosť a účinnosť*** čiastkovej kúpnej zmluvy bude dohodnutá v príslušnej zmluve.

5.2. ***Kúpna cena a platobné podmienky:***

a) Kúpna cena za predmet čiastkovej kúpnej zmluvy bude stanovená podľa čl.IV tejto rámcovej dohody.

b) V čiastkovej kúpnej zmluve na príslušné obdobie bude uvedená jednotková cena tovarov predmetu zmluvy a celková cena s DPH.

c) Zmluvné strany sa dohodli, že platba môže byť vykonaná po častiach.

d) Po dodaní predmetu plnenia a jeho prevzatí v mieste plnenia vystaví predávajúci faktúru a odošle ju na adresu kupujúceho vo dvoch výtlačkoch. K faktúre je predávajúci povinný priložiť potvrdený dodací list a preberací zápis. Pri plnení zmluvy po častiach je možné vykonávať aj platby za dodanú časť predmetu plnenia na základe samostatných faktúr.

e) Kupujúci uhradí oprávnene účtovanú sumu do 30 dní odo dňa doručenia faktúry. Pre tento účel sa za deň úhrady považuje dátum odpísania zaplatenej sumy z účtu kupujúceho.

f) Ďalšie podmienky budú dohodnuté v čiastkovej kúpnej zmluve.

5.3 ***Miesto a spôsob plnenia, dodacia lehota a dodacie podmienky:***

a) Miesto plnenia zmluvy bude dohodnuté v príslušnej čiastkovej kúpnej zmluve.

b) Miestom plnenia NKÚoV bude Odbor kodifikácie Úradu pre obrannú štandardizáciu, kodifikáciu a štátne overovanie kvality (ďalej len „ÚOŠKŠOK“) :

Úrad pre obrannú štandardizáciu, kodifikáciu a štátne overovanie kvality
Odbor kodifikácie
P.O. BOX 61, Martina Rázusa č. 7, 911 01 TRENČÍN

c) Predávajúci dodá predmet plnenia do miesta plnenia v termíne, stanovenom v čiastkovej kúpnej zmluve. Plnenie zmluvy predávajúcim je možné aj po častiach. Plnením zmluvy po častiach sa pre účely čiastkovej kúpnej zmluvy rozumie dodanie jedného alebo viacerých skompletovaných a úplných druhov tovarov predmetu plnenia z celkového množstva druhov tovarov, ktoré sú predmetom plnenia.

d) Dodacie podmienky predmetu plnenia budú stanovené v čiastkových kúpnych zmluvách.

e) Spôsob dodania a prevzatia predmetu plnenia v mieste plnenia bude upravený v čiastkových kúpnych zmluvách.

f) Predávajúci je povinný dodať osobne alebo poštou NKÚoV dodacím listom v troch výtlačkoch a na jednom CD

- najneskôr do 90 dní od dátumu podpísania čiastkovej kúpnej zmluvy pri termíne plnenia kúpnej zmluvy do 90 dní a menej,
- najneskôr do termínu plnenia zmluvy dohodnutom v príslušnej čiastkovej zmluve pri termíne plnenia kúpnej zmluvy nad 90 dní.

g) Dodávku NKÚoV budú zmluvné strany považovať za splnenú dodaním NKÚoV predávajúcim na adresu Odbor kodifikácie ÚOŠKŠOK, jej prevzatím a podpísaním dodacieho listu.

5.4. ***Kvalita tovaru, záruka, zodpovednosť za vady a za škodu:***

a) Predávajúci je povinný dodať predmet plnenia v množstve, v kvalite a v prevedení stanovenom v čiastkovej kúpnej zmluve .

b) Záručné podmienky, zodpovednosť za vady a zodpovednosť za škodu budú stanovené v čiastkovej kúpnej zmluve.

5.5. ***Porušenie čiastkovej kúpnej zmluvy, sankcie:***

a) Nedodržanie záväzku dodania predmetu zmluvy v dohodnutom množstve, kvalite, prevedení a termíne zo strany predávajúceho a nedodržanie záväzku kupujúceho uhradiť oprávnene účtovanú sumu podľa bodu 5.2. písmeno e) tejto dohody budú zmluvné strany považovať za podstatné porušenie čiastkovej kúpnej zmluvy (§ 345 ods. 2 Obchodného zákonníka).

b) V prípade, že predávajúci nedodrží termín plnenia dohodnutý v čiastkovej kúpnej zmluve, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,05 % z ceny nedodaného predmetu plnenia za každý deň omeškania a v prípade, že predávajúci nevybaví uplatnenú reklamáciu v dohodnutej dobe, zaplatí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 500,00 Sk za každý deň omeškania.

c) V prípade omeškania kupujúceho s úhradou faktúry uhradí kupujúci predávajúcemu úrok z omeškania vo výške 0,05 % z neuhradenej sumy za každý deň omeškania.

d) Zmluvné pokuty a sankcie dohodnuté čiastkovou kúpnou zmluvou hradí povinná zmluvná strana nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej zmluvnej strane škoda.

e) Dohodnuté zmluvné pokuty a sankcie zaplatí povinná strana strane oprávnenej do 30 dní odo dňa ich uplatnenia.

f) V prípade, že predávajúci nedodá NKÚoV v termíne plnenia dohodnutom v čiastkovej kúpnej zmluve, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 300.-Sk za každý deň omeškania.

5.6. ***Nadobudnutie užívacieho a vlastníckeho práva***

Kupujúci nadobudne užívacie právo k predmetu plnenia jeho prevzatím v mieste plnenia a podpisom dodacieho listu (preberacieho zápisu) a vlastnícke právo zaplatením dohodnutej ceny.

5.7. ***Osobitné ustanovania***

a) V čiastkových kúpnych zmluvách nie je možné vykonávať podstatné zmeny a doplnenia zmluvných podmienok určených v tejto rámcovej dohode

b) Akékoľvek zmeny týkajúce sa technickej špecifikácie, kvality a kvantity tovarov predmetu plnenia v porovnaní so špecifikáciou a kvalitou tovaru, ktorá je zmluvne dohodnutá je možné realizovať iba na základe písomnej dohody obidvoch zmluvných strán.

Článok VI.
Kodifikácia

6.1. Zmluvné strany sa dohodli, že výrobok nezaradený do kodifikačného systému SR uvedený v Zozname výrobkov podliehajúcich kodifikácii bude kodifikovaný opisujúcou metódou.

6.2. Predávajúci je povinný podľa §13 zákona č.11/2004 Z.z. dodať NKÚoV na adresu Odboru kodifikácie OŠKŠOK na výrobky dodávky tovaru, ktoré nie sú zaradené do kodifikačného systému SR .

6.3. Predávajúci sa zaväzuje bezodkladne dodať na adresu Odboru kodifikácie ÚOŠKŠOK informácie o všetkých zmenách týkajúcich sa opakovane nakupovaných výrobkov dodávky tovaru, ktoré majú vplyv na kodifikačné údaje výrobkov ,vrátane zmien na výrobkoch nakupovaných od svojich dodávateľov.

6.4. Predávajúci **do 10 dní** od uzatvorenia zmluvy požiada Odbor kodifikácie ÚOŠKŠOK o pridelenie kódu výrobcu alebo dodávateľa.

6.5. Jeden rovnopis uzatvorenej čiastkovej kúpnej zmluvy bude zaslaný na adresu Odboru kodifikácie ÚOŠKŠOK.

6.6. Všetky povinnosti vyplývajúce z kodifikácie budú vykonané predávajúcim na jeho vlastné náklady a nebezpečenstvo.

Článok VII.
Záverečné ustanovenia

7.1. **Táto dohoda sa uzatvára na dobu určitú odo dňa jej podpisu do 31.06.2012.**

7.2. Odstúpiť od tejto dohody je možné v týchto prípadoch:

7.2.1. V prípade podstatného porušenia tejto dohody alebo čiastkovej kúpnej zmluvy, ktorá bude uzatvorená na základe tejto rámcovej dohody. Za podstatné porušenie sa považuje porušenie jednotlivých povinností vyplývajúcich z tejto dohody.

6.2.2. V ostatných prípadoch podľa ustanovení Obchodného zákonníka.

Odstúpenie od dohody je účinné dňom, kedy bolo písomné oznámenie o odstúpení od dohody doručenej druhému účastníkovi dohody. Zásielka s oznámením o odstúpení od dohody sa považuje za doručenú aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná. Dohoda v tomto prípade zaniká dňom nasledujúcim po jej vrátení.

7.3. Zmeny a doplnky tejto dohody je možno vykonávať iba na základe dohody účastníkov dohody a to formou písmeného dodatku, ktorý bude neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody.

7.4. Ak nie je dohodnuté v tejto dohode inak, riadia sa právne vzťahy z nej vyplývajúce a vznikajúce ustanoveniami zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Obchodného zákonníka a súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

7.5. Dohoda nadobúda platnosť a účinnosť dňom jej podpisu zástupcami obidvoch účastníkov dohody.

7.6. Dohoda je vyhotovená v štyroch rovnopisoch s platnosťou originálu. Kupujúci obdrží tri výtlačky a predávajúci obdrží jeden výtlačok.

V 9 - SEP. 2008 dňa .....

V Bratislave, dňa 22 AUG. 2008

Za predávajúceho

Ing. Marián SLIVOVIČ
predseda predstavenstva

Za kupujúceho

Ing. Juraj HREHORČÁK
riaditeľ

Ing. Pavel PETRÍK
člen predstavenstva

PM ZBROJNIKY, a.s.
Skuteckého 23, 974 01 Banská Bystrica
Prevádzka: Géňa 56, 934 01 Levice
IČ DPH: SK2020403297 IČO: 34149244 71

Cena predmetu dohody

P. č.	Názov, typ	Cena/ks bez DPH	Výška DPH	Cena/ks s DPH
1.	Komplet konzervový - hovädzí	69,00	13,11	82,11
2.	Komplet konzervový - bravčový	69,00	13,11	82,11
3.	Komplet konzervový – PODAP (typ 1)	230,00	43,70	273,70
4.	Komplet konzervový – PODAP (typ 2)	230,00	43,70	273,70
5.	Komplet konzervový – PODAP (typ 3)	230,00	43,70	273,70
6.	Komplet konzervový – PODAP (typ 4)	230,00	43,70	273,70
7.	Komplet konzervový – PODAP (typ 5)	230,00	43,70	273,70
8.	Konzerva mäsová 185 g - bravčová	25,00	4,75	29,75

Záručná doba je 36 mesiacov

Špecifikácia predmetu dohody

KONZERVY A KONZERVOVÉ KOMPLETY

Pohotovostné dávky potravín – PODAP sú zložené z potravinových a nepotravinových komponentov a obalov celkom v 5 typoch.

Všeobecné požiadavky:

Obal súpravy je trojvrstvový. Vrchný obal obaľujel 8 pohotovostných dávok jedného a toho istého typu kompletov, stredný obal tvorí vlastný obal každého kompletu a tretí obal je vlastný obal každej potraviny.

Použité materiály a rozmery :

- **vonkajší obal** je vyhotovený z kartónovej lepenky rozmerov 200x230x820 mm a je prelepený lepiacou páskou a označený identifikačnou etiketou na oboch čelách kartónovej krabice.
- **stredný obal** je vyhotovený z PE fólie (číry polytén s polyetylénu s minimálnou dobou skladovateľnosti 3 roky) vo farebnom prevedení zelenom, číslo farby 17978 (GREEN) s čiernou informačnou potlačou o rozmeroch 290x400 mm.
- **vnútorný obal** bude rôzny:
    - **komponenty** sú uložené v zváranej trojdielnej kovovej konzervovej plechovke o rozmeroch 99x48,5 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m^2, obojstranne lakovaný) s odtrhávacím viečkom a sú označené etiketou s nápisom „Komponenty“ a zložením.
    - **raňajkové paštéty** sú v zváraných trojdielnych kovových konzervových plechovkách o rozmeroch 73x36 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m^2, obojstranne lakovaný) s bežným viečkom a označené etiketou s označením patričnosti ku kompletu, druhu potraviny a spôsobom konzumácie.

obedové polievky a hotové jedlá sú určené na konzumáciu v čase obeda a večere sú v zváraných trojdielnych kovových konzervových plechovkách o rozmeroch 99x48,5 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m^2.

Značenie vyrazeným signom na konzervovanej plechovke :

• značenie paštét :	- pečeňová nátierka	**PN**
	- kuracia paštéta	**KP**
	- pasta z údeného mäsa	**PU**
	- bôčiková nátierka	**BN**
	- hydinová pečeňovka	**HP**
• značenie polievok :	- polievka fazuľová s údeninou	**PFU**
	- polievka zemiaková s majoránom	**PZM**
	- zeleninová plievka	**PZ**
	- polievka šošovicová s údeninou	**PSU**
	- polievka fazuľková kyslá	**PFK**
• značenie obedov :	- bravčové plátky na divoko s makarónmi	**BPM**
	- bravčové mäso na paprike s cestovinou	**BMPC**
	- kotlíkový guláš	**KG**
	-bravčové mäso so zemiakmi a sladkou kapustou	**BMZK**
	- rizoto z hydinového mäsa so zeleninou	**RH**
• značenie večier	- kyslá kapusta s ryžou a klobásou	**KKRK**
	- párkový guláš so zemiakmi	**PG**
	- fazuľa s mäsom a zemiakmi	**FMZ**
	- hydinové mäso s ryžou v hráškovej omáčke	**HRH**
	- kyslá kapusta s klobásou a zemiakmi	**KKKZ**

Obsahové zloženie jednotlivých typov:

Potravinové komponenty

1.1	Raňajkové paštéty
	Pečeňová nátierka (PN)

Laboratórne požiadavky

• mikrobiologické požiadavky		podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
• chemické požiadavky	- sušina	min. 35 %
	- tuk	max. 30 %
	- soľ	max. 1,6 %

• Zmyslové požiadavky:

Vzhľad	po otvorení konzervy vo vychladenom stave je povrch kompaktný s nepatrným vytaveným množstvom tuku prípadne aspiku na obvode nátierkovej hmoty.
Farba	farba svetlo hnedá s nádychom do ružova.
Konzistencia	vychladenej konzervy je kompaktná, homogénna, na povrchu a na reze jemná a ľahko sa roztierajúca.
Vôňa	jemná, príjemná s dostatočne výraznou arómou po použitých surovinách hlavne pečeni a koreninových prísadách.
Chuť	lahodná, primerane slaná a korenená s dominantnou chuťou po pečienke a ostatných pochutinách.
Obal	plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

1.2	Raňajkové paštéty
	Kuracia paštéta (KP)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 38 %
  - tuk — max. 18 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	vychladený obsah má povrch rovnomerne celistvý s nepatrným vytaveným množstvom tuku prípadne aspiku na obvode nátierkovej hmoty.
Farba	svetlo hnedá.
Konzistencia	vychladenej konzervy je kompaktná, homogénna, na povrchu a na reze jemná a ťažšie sa roztierajúca.
Vôňa	jemná, príjemná s dostatočne výraznou a charakteristickou arómou po hydinovom mäse a koreninových prísadách.
Chuť	lahodná, primerane slaná a korenená a kde dominantnú chuťovú zložku tvorí charakteristická chuť po hydinovom mäse a použitých pochutinách.
Obal	plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

1.3	Raňajkové paštéty
	Pasta z údeného mäsa (PU)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 36 %
  - tuk — max. 33 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	vo vychladenom stave je povrch rovnomerne celistvý. Nie je nedostatkom pokiaľ sa na povrchu vyskytuje nepatrné množstvo vytaveného tuku prípadne aspiku
Farba	okrová až okrovo hnedá.
Konzistencia	vychladenej konzervy je kompaktná, kašovitá, na povrchu a na reze mierne drsná, a ťažšie sa roztierajúca.
Vôňa	jemná, príjemná s dostatočne výraznou arómou po údenom mäse a použitých surovinách a koreninových prísadách
Chuť	mierne nahorklá, primerane slaná a korenená a kde dominantnú chuťovú zložku tvoria použité suroviny hlavne údeniny a pochutiny.
Obal	plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

1.4	Raňajkové paštéty
	Bôčiková nátierka (BN)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 37 %
  - tuk — max. 30 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	vo vychladenom stave je povrch rovnomerne celistvý. Nie je nedostatkom pokiaľ sa na povrchu vyskytuje nepatrné množstvo vytaveného tuku prípadne aspiku.
Farba	okrová až okrovo hnedá.
Konzistencia	vychladenej konzervy je kompaktná, tuhšia kašovitá, na povrchu a na reze mierne drsná, roztierajúca.
Vôňa	príjemná s dostatočne výraznou arómou po údenom mäse a použitých surovinách a koreninových prísadách.
Chuť	mierne nahorklá, mierne slaná a korenená s dominantnou chuťou po údenine.
Obal	plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

1.5	Raňajkové paštéty
	Hydinová pečeňovka (HP)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 28 %
  - tuk — max. 22 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vychladený obsah je na povrch rovnomerne celistvý s nepatrným vytaveným množstvom tuku prípadne aspiku na obvode nátierkovej hmoty.
Farba	Nátierka je farby svetlo béžovej až béžovej.
Konzistencia	Konzistencia vychladenej konzervy je kompaktná, homogénna, kašovitá na povrchu a na reze mierne drsná, roztierateľná
Vôňa	Jemná, príjemná s dostatočne výraznou a charakteristickou arómou po hydinovom mäse a koreninových prísadách.
Chuť	Chuť lahodná, primerane slaná a korenená s dominantnou chuťou hydinového mäse s chuťovým pozadím po použitých pochutinách.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

2.1	Obedové polievky Polievka fazuľová s údeninou (PFU)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 18 %
  - tuk — max. 8 %
  - soľ — max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Na povrchovom vzhľade polievky viditeľné kolieska údeniny, na kocky upravené zemiaky a nerozvarená suchá svetlá fazuľa v tekutej polievkovej hmote. Povrch polievky je ozdobený kolieskami vytaveného červeno sfarbeného tuku z údeniny.
Farba	Tekutá zložka polievky je krémovej farby so svetlo sfarbenou fazuľou, bielo žltými zemiakmi, kolieskami typicky sfarbenej údeniny. Na povrchu oká na červeno sfarbeného tuku
Konzistencia	Tekutá zložka polievky je hustej smotanovitej homogénnej konzistencie. Zemiaky nerozvarené, súdržné, typickej konzistencie dobre uvareného zemiaka. Fazuľa kompaktná, nerozvarená, šupka celistvá, na tlak roztierateľnej konzistencie.
Vôňa	Vôňa príjemná po suchej fazuli, použitých koreninových prísadách s miernou nevtieravou arómou po údenine.
Chuť	Chuť tekutej zložky polievky príjemná s dominantnou chuťou suchej varenej fazule a zemiakov. Údenina príjemnej chuti kvalitného jemne pikantného údenárskeho výrobku.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

2.2	Obedové polievky Polievka zemiaková s majoránom (PZM)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 15 %
  - tuk — max. 2 %
  - soľ — max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Povrch polievky je v komplexe tvorený z kúskov rezanej sterilizovanej zelenej a červenej papriky, na kocky nakrájaných zemiakov, kolieskami párkov v polievkovej hmote, ktorá je na povrchu ozdobená drobnými kolieskami vytaveného červeno sfarbeného tuku z údeniny a majoránom.
Farba	Tekutá zložka polievky je krémovo červenej farby s bielo žltými zemiakmi, zeleno a červeno sfarbenou rezanou paprikou a kolieskami typicky tmavo ružovo sfarbených párok . Na povrchu oká na červeno sfarbeného tuku a olivovo zeleno sfarbený suchý majorán
Konzistencia	Tekutá zložka polievky je hustej smotanovitej homogénnej konzistencie. Zemiaky nerozvarené, súdržné, typickej konzistencie dobre uvareného zemiaka. Rezaná paprika súdržná, mäkkej konzistencie. Rezané párky celistvé, homogénnej konzistencie.
Vôňa	Vôňa príjemná po zelenej paprike, zemiakoch použitých koreninových prísadách s miernou nevtieravou arómou po údenine a majoráne.
Chuť	Chuť tekutej zložky polievky príjemná s dominantnou chuťou po zelenej paprike a zemiakoch. Údenina príjemnej chuti údenárskeho výrobku párkového typu.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

2.3	Obedové polievky Zeleninová polievka (PZ)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 15 %
  - tuk — max. 3 %
  - soľ — max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vzhľad polievky je tvorený zložkou cestovinovou, zložkou zeleninovou (hrášok a koreňová zelenina) a tekutou zložkou. Ozdobou povrchu polievky sú drobné oranžovo červené olejové kolieska.
Farba	Tekutá zložka polievky je krémovo načervenalá, farba zeleninovej zložky polievky je tvorená zeleným hráškom, mrkvou, petržlenom a zelerom. Farba cestovín je svetlo krémová. Farba olejových koliesok je oranžovo červená.
Konzistencia	Polievka je tekutá riedkej smotanovitej konzistencie. Zelenina je celistvá, nerozvarená, mäkkej roztierateľnej konzistencie. Cestoviny sú mäkké.
Vôňa	Dominantnú vôňu polievky tvorí hrášková aróma a aróma ostatných zeleninových a koreninových polievkových prísad. Celkove vôňa príjemná a typická pre zeleninovú polievku.
Chuť	Chuť príjemná, tvorená komplexom typických chutí jednotlivých zeleninových komponentov podfarbená chuťou polievkového korenia a ostatných pochutinových prísad.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

2.4	Obedové polievky Polievka šošovicová s údeninou (PSU)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 15 %
  - tuk — max. 7 %
  - soľ — max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Povrchový vzhľad polievky je z najväčšej časti tvorený svetlou tekutou zložkou v ktorej je rovnomerne rozptýlená šošovica, kocky varených zemiakov a kolieska údeniny. Vytavený tuk z údeniny tvorí drobné žlto oranžové kolieska plávajúce na povrchu polievky.
Farba	Tekutá zložka je smotanovitej farby, šošovica je svetlohnedá a zemiaky sú žltobielej farby. Údenina je mozaikovitá načervenalej farby so svetlejšími ostrovčekmi v klobáse obsiahnutého tuku.
Konzistencia	Polievka v celku je tekutej hustejšej smotanovitej konzistencie. Zemiaky v nej obsiahnuté sú mäkké, roztierateľné, nerozvarené. Šošovica je celistvá so zachovalou šupkou a zachovaným tvarom. Konzistencia je roztierateľná. Údenina je kompaktná, súdržná, primerane tuhej konzistencie.
Vôňa	Príjemnú arómu polievky tvorí aróma šošovice, údeniny ako aj aróma zemiakov a ostatných koreninových prísad.
Chuť	Chuť polievky je jemná, príjemná, mierne nakyslá s prevládajúcou chuťou po smotane, šošovici, údenine a po pochutinových polievkových komponentoch.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

2.5	Obedové polievky
	Polievka fazuľková kyslá (PFK)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky- sušina — min. 13 %
  - tuk — max. 5 %
  - soľ — max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	V tekutej zložke polievky sú rovnomerne rozptýlené na krátko narezané valčeky svetlo žltej fazuľky a na kocky narezaných zemiakov. Povrch polievky je jemne svetlo olejovitý.
Farba	Tekutá zložka polievky je rovnomernej smotanovo krémovej farby. Zemiaky farby žlto bielej a struková fazuľka svetložltej farby.
Konzistencia	Tekutá zložka polievky je riedšej smotanovitej konzistencie. Fazuľkové struky sú nerozvarené so zachovaným pôvodným tvarom krehkej konzistencie. Zemiakové kocky sú mäkké, celistvé, nerozvarené roztierateľnej konzistencie.
Vôňa	Vôňa polievky je príjemná po smotane, nakyslá s arómou strukovej fazuľky, varených zemiakov a ostatných aromatických korenín pridávaných do polievky.
Chuť	Chuť polievky je mierne smotanovo nakyslá s výraznou príjemnou chuťou strukovej fazuľky. Pridané aromatické koreniny obohacujú celkove príjemné chuťové vnímanie.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

3.1	Hotové jedlo - obed
	Bravčové plátky na divoko s makarónmi (BPM)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky- sušina — min. 20 %
  - tuk — max. 10%
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky

Vzhľad	V omáčke hustej smotanovitej konzistencie sa nachádzajú plátky bravčového mäsa a kúsky použitej cestoviny.
Farba	Omáčka je rovnomerne červeno hnedo sfarbená, plátky mäsa sú hnedé typickej farby pečeného mäsa a cestoviny sú farby svetlej.
Konzistencia	Omáčka je zahustenej smotanovitej konzistencie, plátky mäsa sú krehké, so zachovalou vláknitou štruktúrou, cestovina je mäkká, celistvá a súdržná.
Vôňa	Vôňa omáčky je príjemná po použitých potravinových a pochutinových surovinách. Mäso má príjemnú vôňu pečeného mäsa.
Chuť	Chuť omáčky je lahodná, jemne nakyslá, aromatická a korenistá po použitých prísadách, primerane slaná. Mäso má príjemnú chuť typickú pre chuť pečeného bravčového mäsa. Cestovina je taktiež príjemnej a charakteristickej chuti.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

3.2	Hotové jedlo - obed Bravčové mäso na paprike s cestovinou (BMPC)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 20 %
  - tuk — max. 15%
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vzhľad je tvorený načervenalou omáčkou zahustenej konzistencie a v nej obsiahnutými cestovinami a nepravidelnými kúskami bravčového mäsa.
Farba	Farba omáčky je červenohnedá po červenej mletej paprike. Farba cestoviny je svetlo krémová. Kúsky bravčového mäsa sú hnedej farby.
Konzistencia	Omáčka je hustej smotanovitej konzistencie. Cestoviny sú mäkké, celistvé a nerozvarené. Mäso krehké, vláknité, mäkké.
Vôňa	Dominantnou vôňou je príjemná vôňa po mletej červenej paprike a ostatných použitých zeleninových a ostatných surovinách a pochutinových prísadách.
Chuť	Použité potravinové suroviny a pochutinové prísady tvoria príjemnú chuť výrobku s dominantnou chuťou papriky, cibule a rasce.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

3.3	Hotové jedlo – obed Kotlíkový guláš (KG)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 20 %
  - tuk — max. 18 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Kotlíkový guláš ako celok je tvorený zahustenou šťavou, na kocky nakrájanými zemiakmi, kúskami rezanej sterilizovanej papriky a nepravidelnými kúskami mäsa.
Farba	Šťava je červenohnedej farby s bielo žltými kúskami zemiakov, zelenou a červenou rezanou paprikou a kúskami mäsa tmavo červenej a svetlo hnedej farby.
Konzistencia	Šťava mierne zahustená, zemiaky nerozvarené, súdržné a mäkké. Rezaná paprika súdržná, mäkkej konzistencie. Konzistencia mäsa je mäkka a krehká. Šľachovité časti mäsa sú mäkké.
Vôňa	Vôňa príjemná, gulášová, korenistá, po paprike a po použitých ostatných koreninových prísadách a použitých potravinových surovinách.
Chuť	Chuť jemne pikantná, príjemná po mäse, zelenine a koreninových prísadách.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

3.4	Hotové jedlo - obed
	Bravčové mäso so zemiakmi a sladkou kapustou (BMMZK)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 25 %
  - tuk — max. 20 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vzhľad výrobku tvoria nepravidelné kúsky mäsa, na kocky nakrájaných zemiakov a narezanej sladkej kapusty v malom množstve šťavy smotanovitej konzistencie červeno hnedej farby.
Farba	Šťava červeno hnedá s bielo žltými zemiakmi a svetlo krémovou rezanou kapustou. Mäso je hnedej farby.
Konzistencia	Šťava redšej smotanovitej konzistencie, kocky zemiakov mäkké, celistvé a nerozvarené. Rezance svetlej kapusty súdržné a mäkkej konzistencie. Mäso je mäkké, krehké so zachovalou vláknitou štruktúrou.
Vôňa	Vôňa príjemná po pečenom bravčovom mäse, sladkej kapuste, zemiakoch a použitých koreninových prísadách.
Chuť	Chuť lahodná po bravčovom pečenom mäse, sladkej dusenej kapuste, zemiakoch a použitých koreninových prísadách.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

3.5	Hotové jedlo - obed
	Rizoto z hydinového mäsa so zeleninou (RH)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 28 %
  - tuk — max. 10 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vzhľad hotového jedla je tvorený kompaktnou hmotou tvorenou z hydinového mäsa, ryže a sterilizovanej zeleniny. Výrobok obsahuje aj malé množstvo riedkej omáčky svetlo červeno hnedej farby.
Farba	Farba ryže je svetlohnedej farby na reze s drobnými kúskami svetlého hydinového a tmavšieho bravčového mäsa, zeleného hrášku a oranžovej mrkve.
Konzistencia	Konzistencia kompaktná, mäkká, tvorená dvomi sformovanými guľkami nepravidelného tvaru dobre od seba oddeliteľnými a dobre rozdrobitelnými. Všetky potravinové komponenty mäkkej konzistencie, nerozvarené.
Vôňa	Príjemná po varenej ryži, hydinovom mäse a použitej sterilizovanej zelenine. Vôňa postihuje aj použité aromatické koreninové prísady.
Chuť	Príjemná po ryži a hydinovom mäse, ktorá je zvýraznená použitou zeleninou a použitými koreninovými a pochutinovými prísadami.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

4.1	Hotové jedlo - večera
	Kyslá kapusta s ryžou a klobásou (KKRK)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 25 %
  - tuk — max. 20 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Kompaktný vzhľad je tvorený dvomi guľkami z mletého údeného mäsa a ryže uloženými v nakrájanej kyslej kapuste so šťavou.
Farba	Guľky sú šedo bielej farby od ryže a homogénne rozptýlené mäso je farby červenej až hnedej. Farba kyslej kapusty má odtieň krémový až nažltlý. Šťava je farby krémovej s charakteristickým sfarbením po mletej červenej paprike.
Konzistencia	Guľky sú súdržne, ryža je mäkká, nerozvarená a na tlak oddeliteľná od seba a od mäsovej zložky. Mäso je mäkké, kyslá kapusta je mäkká, so zachovanou rezancovitou štruktúrou, na tlak roztierateľná.
Vôňa	Vôňa príjemná po použitej kyslej kapuste, ryži, mletom údenom mäse a typických použitých koreninových a pochutinových prísadách. Vôňu jemne a nevtieravo dopĺňa aróma po údenej klobáse.
Chuť	Chuť lahodná, primerane kyslá po kyslej kapuste, mierne slaná a korenená. Chuť guliek je charakteristická pre kombináciu ryže a údenej klobásy.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

4.2	Hotové jedlo - večera
	Párkový guláš so zemiakmi (PG)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky- sušina — min. 20 %
  - tuk — max. 12 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Potravinová hmota je tvorená zahustenou šťavou s kolieskami párkov a kockami nakrájaných uvarených zemiakov a kúskami nakrájanej zelenej papriky a svetlej fazule.
Farba	Farba omáčky je červeno hnedej farby, párky sú tmavohnedé a zemiaky bielo žlté. Pridávaná rezaná paprika je zelenej a červenej farby a suchá fazuľa je charakteristickej svetlej farby.
Konzistencia	Šťava je konzistencie zahustenej smotany. Kocky zemiakov sú mäkké, celistvé a nerozvarené. Suchá fazuľa je mäkká, krehká, nerozvarená. Párky sú mäkké, celistvé.
Vôňa	Vôňa je príjemná po párkoch, fazuli, zelenej paprike a použitých koreninových prísadách.
Chuť	Lahodnú dominantnú chuť dávajú výrobku predovšetkým párky, zemiaky, fazuľa a paprika. Chuť je primerane slaná a korenená.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

4.3	Hotové jedlo – večera
	Fazuľa s mäsom a zemiakmi (FMZ)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 20 %
  - tuk — max. 10 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vzhľad tvorí hustá šťava, na kocky nakrájané zemiaky, suchá svetlá fazuľa a kúsky na kocky nakrájaného mäsa.
Farba	Farba šťavy je červeno hnedá, zemiaky sú bielo žlté, fazuľa šedo biela. Mäso charakteristickej farby vareného bravčového mäsa.
Konzistencia	Zemiaky sú nerozvarené, súdržne a celistvé na tlak roztierateľné. Fazuľa je nerozvarená, krehká so zachovalým tvarom. Mäso je jemné, mäkké so zachovalou vláknitou štruktúrou.
Vôňa	Vôňa je príjemná po použitých surovinách a použitých koreninových prísadách.
Chuť	Chuť je príjemná s dominantnou chuťou suchej fazule, zemiakov, mäsa a kečupu.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

4.4	Hotové jedlo – večera
	Hydinové mäso s ryžou v hráškovej omáčke (HRH)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 30 %
  - tuk — max. 15 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Jedlo je dvojzložkové. Tuhú zložku tvoria dve guľky vytvorené z mletého mäsa a ryže. Omáčka je tvorená šťavou a zeleným hráškom.
Farba	Farba omáčky je zeleno krémová. Zelený hrášok je typickej svetlozelenej farby. Farba guliek je šedo hnedo biela.
Konzistencia	Konzistencia omáčky je zahustená, hrášok je celistvý, nerozvarený. Konzistencia guliek je kompaktná, na tlak oddeliteľná, ryža je mäkká, nerozvarená a mäso je jemnej konzistencie.
Vôňa	Výrobok má dominantnú vôňu po zelenom hrášku s arómou mäsa, ryže a použitých koreninových prísad.
Chuť	Lahodnú chuť dodáva omáčke hlavne zelený hrášok v jemnej smotanovej omáčke sladko kyslej chuti a v guľkách príjemnú chuť tvorí varené hydinové mäso, ryža a pridávané pochutiny.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

4.5	Hotové jedlo – večera
	Kyslá kapusta s klobásou a zemiakmi (KKKZ)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 20 %
  - tuk — max. 15 %
  - soľ — max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:
-

Vzhľad	Kompaktný vzhľad je tvorený jedným až dvomi kusmi údenej klobásy uloženej v šťave s rezancami kyslej kapusty a na kocky nakrájanými zemiakmi.
Farba	Klobása je charakteristickej tmavo červeno hnedej farby. Farba kyslej kapusty má odtieň svetlo žlto hnedý. Šťava je farby červeno hnedej s charakteristickým sfarbením po mletej červenej paprike.
Konzistencia	Klobása je primerane tuhá, celistvá a súdržná. Kyslá kapusta je mäkká, so zachovanou rezancovitou štruktúrou, na tlak roztierateľná. Zemiaky sú krehké, nerozvarené, celistvé a na tlak roztierateľné.
Vôňa	Vôňa príjemná po použitej kyslej kapuste, údenej klobáse, zemiakoch a typických použitých koreninových a pochutinových prísadách.
Chuť	Chuť lahodná, primerane kyslá po kyslej kapuste, mierne slaná a korenená. Chuť klobásy je jemne pikantná charakteristická pre kvalitnú údenú varenú klobásu.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

5.1	Krehký chlieb
	Svetlý

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.
- zloženie : pšeničná múka, sušené mlieko, cukor, soľ.
- výživové ukazovateľe na 100 g výrobku :

tuky	0,6 g
bielkoviny	10,6 g
sacharidy	83,4 g
minerálne látky	1,9 g
využiteľná energia	1705 kJ

5.2	Krehký chlieb
	Tmavý s vlákninou

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g
- zloženie : pšeničná múka, pšeničné otruby, sušené mlieko, cukor, soľ.
- výživové ukazovateľe na 100 g výrobku :

tuky	1,9 g
bielkoviny	12,0 g
sacharidy	77,0 g
minerálne látky	2,4 g
využiteľná energia	1662 kJ

5.3	Krehký chlieb
	Kukuričný

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.
- zloženie : kukuričná krupica, rasca, soľ.
- výživové ukazovateľe na 100 g výrobku :

tuky	2,9 g
bielkoviny	9,5 g
sacharidy	79,6 g
minerálne látky	1,6 g
využiteľná energia	1704 kJ

6.1	Nápoj
	Multivitamínový nápoj

- v instantnej forme na prípravu osviežujúceho nápoja.
- forma plochých tabliet s priemerom 25 mm, s vôňou a chuťou po ovocí, rozpustné vo vode za vývoja oxidu uhličitého.
- **balenie** do funkčne vyhovujúcich a zdravotne neškodných túb z kopolyméru propylén-etylén. Uzáver túb obsahuje adsorpčnú náplň na ochranu pred vzdušnou vlhkosťou. Obal musí byť označený etiketou s nápisom „Multivitamínový nápoj" s označením mesiaca a roka doby spotreby. Jedno balenie bude obsahovať 10 tabliet, čo umožní prípravu 2 litrov osviežujúceho nápoja.
- **trvanlivosť** nápoja je min. 36 mesiacov od výroby.
- **vitamínové zloženie 1 tablety :**

vitamín A	800 m.j.
vitamín B_1	1,4 mg
vitamín B_2	1,6 mg
vitamín B_6	2,0 mg
vitamín B_{12}	1,0 µg
vitamín C	75,0 mg
vitamín D3	200 m.j.
vitamín E	10,0 µg
vitamín PP	18,0 µg
biotín	150,0 µg
kyselina listová	200,0 µg
pantotothénan vápenatý	6,0 mg

6.2	Nápoj
	Čaj instantný s vitamínom C

- vo forme plochých tabliet o priemere 25 mm, s vôňou a chuťou čaju rozpustných vo vode za vývoja oxidu uhličitého.
- **balenie** bude do funkčne vyhovujúcich a zdravotne neškodných túb z kopolyméru propylén-etylén. Uzáver túb obsahuje adsorpčnú náplň na ochranu pred vzdušnou vlhkosťou. Obal bude označený etiketou a nápisom „Čaj instantný s vitamínom C" s označením mesiaca a roka spotreby. Minimálna trvanlivosť je 36 mesaicov od dátumu výroby. Jedno balenie bude obsahovať 10 tabliet čo umožní prípravu 2 litrov čaju v studenom alebo teplom stave.

Nepotravinové komponenty

7.1	Nepotravinové komponenty
	Varič na ohrev potravín a nápojov

- tvorí ho stojan a kovová miska.
- **stojan** variča má kruhovitý a plochý tvar so štyrmi vylisovanými nožičkami. Do pracovnej polohy sa pripraví vytlačením vylisovaných 4 nožičiek o 90^{O}.
- **kovová miska** slúži na umiestnenie pevného liehu a postavenie stojanu.

- podrobný popis používania variča musí byť uvedený v návode na používanie kompletu, ktorý bude súčasťou každého kompletu.

7.2	Nepotravinové komponenty
	Palivo na ohrev potravín a nápojov

- ako palivo využiť pevný lieh.
- jeden komplet bude obsahovať 6 ks kociek pevného liehu, ktoré budú v hermeticky uzatvorenej PE fólii rozmerov 50x230 mm. Fólia bude označená červeným nápisom „Pevný lieh".
- podrobný popis používania paliva variča musí byť uvedený v návode na používanie kompletu, ktorý bude súčasťou každého kompletu.

7.3	Nepotravinové komponenty
	Zápalky

- 1 ks malé spotrebiteľské balenie s obsahom 40 ks drevenných zápaliek.

7.3	Nepotravinové komponenty
	Prostriedky na prípravu pitnej vody

- pozostávajú s PE vrecka a vlastného prostriedku na prípravu pitnej vody.
- **PE vrecko** – rozmer 120x400 mm, s modrofarebnou potlačou „Vrecko na úpravu vody" s vyznačením objemu tekutiny 0,5 l a 1 l.
- **vlastný prostriedok** na úpravu vody bude vo forme tabliet. Účinnosť jednej tablet bude na 0,5 l vody. Komplet bude obsahovať 8 ks tabliet, ktoré budú baleníé v PE otvárateľnom a uzatvárateľnom vrecku. Vrecko bude označené etiketou !Prostriedok na úpravu vody". Podrobný postup pri príprave pitnej vody bude popísaný v návode na používanie kompletu.

7.4	Nepotravinové komponenty
	Otvárač a držiak na konzervy

- dvojúčelový nástroj z kovu, ktorého jeden koniec bude slúžiť na otváranie konzerv klasickým spôsobom a druhý koniec nástroja bude slúžiť na zachytenie a manipuláciu s konzervami počas tepelného ohrevu potravín a nápojov.
- Podrobný popis praktického použitia bude v návode na používanie kompletu, ktorý bude prílohou každého kompletu.
-

Umiestnenie – všetky Nepotravinové komponenty budú umiestnené v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty".

Komplet konzervový - PODAP 1:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový PODAP 1 obsahuje: potravinové komponenty – pečeňová nátierka konzerva 73x32 mm 1 ks, polievka fazuľová s údeninou konzerva 99x48,5 mm 1 ks, bravčové plátky na divoko s makarónmi konzerva 99x48,5 mm 1 ks, kyslá kapusta s ryžou a klobásou konzerva 99x48,5 mm 1 ks, chlieb krehký svetlý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký tmavý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký kukuričný 1 balíček (5 kusov), multivitamínový nápoj 1 balíček (10 kusov), čaj instantný s vitamínom C 1 balíček (10 kusov). Nepotravinové komponenty – PE vrecko na úpravu vody 1 ks, prostriedok na úpravu vody balený v PE uzatvárateľnom vrecúšku 1 balíček (8 tabliet), rozkladací kovový varič s podložkou 1 ks, pevný lieh balený v PE fólii 6 ks, zápalky 1 balíček, otvárač a držiak na konzervy 1 ks, kartónový obal na 8 komponentov 1 ks, PE obal na komplet PODAP 1ks , konzervová plechovka s ľahko odtrhávacím viečkom 99 x 48,5 mm 1 ks, návod na používanie kompletu PODAP 1 ks

Komplet konzervový - PODAP 2:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový PODAP 2 obsahuje: potravinové komponenty – kuracia paštéta konzerva 73x32 mm 1 ks, polievka zemiaková s majoránom konzerva 99x48,5 mm 1 ks, bravčové mäso na paprike s cestovinou konzerva 99x48,5 mm 1 ks, párkový guláš konzerva 99x48,5 mm 1 ks, chlieb krehký svetlý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký tmavý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký kukuričný 1 balíček (5 kusov), multivitamínový nápoj 1 balíček (10 kusov), čaj instantný s vitamínom C 1 balíček (10 kusov). Nepotravinové komponenty – PE vrecko na úpravu vody 1 ks, prostriedok na úpravu vody balený v PE uzatvárateľnom vrecúšku 1 balíček (8 tabliet), rozkladací kovový varič s podložkou 1 ks, pevný lieh balený v PE fólii 6 ks, zápalky 1 balíček, otvárač a držiak na konzervy 1 ks, kartónový obal na 8 komponentov 1 ks, PE obal na komplet PODAP 1ks , konzervová plechovka s ľahko odtrhávacím viečkom 99 x 48,5 mm 1 ks, návod na používanie kompletu PODAP 1 ks

Komplet konzervový - PODAP 3:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový PODAP 3 obsahuje: potravinové komponenty – pasta z údeného mäsa konzerva 73x32 mm 1 ks, polievka zeleninová konzerva 99x48,5 mm 1 ks, kotlíkový guláš konzerva 99x48,5 mm 1 ks, fazuľa s mäsom a zemiakmi konzerva 99x48,5 mm 1 ks, chlieb krehký svetlý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký tmavý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký kukuričný 1 balíček (5 kusov), multivitamínový nápoj 1 balíček (10 kusov), čaj instantný s vitamínom C 1 balíček (10 kusov). Nepotravinové komponenty – PE vrecko na úpravu vody 1 ks, prostriedok na úpravu vody balený v PE uzatvárateľnom vrecúšku 1 balíček (8 tabliet), rozkladací kovový varič s podložkou 1 ks, pevný lieh balený v PE fólii 6 ks, zápalky 1 balíček, otvárač a držiak na konzervy 1 ks, kartónový obal na 8 komponentov 1 ks, PE obal na komplet PODAP 1ks , konzervová plechovka s ľahko odtrhávacím viečkom 99 x 48,5 mm 1 ks, návod na používanie kompletu PODAP 1 ks

Komplet konzervový - PODAP 4:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový PODAP 4 obsahuje: potravinové komponenty – bôčiková nátierka konzerva 73x32 mm 1 ks, polievka šošovicová s údeninou konzerva 99x48,5 mm 1 ks, bravčové mäso so zemiakmi a sladkou kapustou konzerva 99x48,5 mm 1 ks, hydinové mäso s ryžou v hráškovej omáčke konzerva 99x48,5 mm 1 ks, chlieb krehký svetlý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký tmavý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký kukuričný 1 balíček (5 kusov), multivitamínový nápoj 1 balíček (10 kusov), čaj instantný s vitamínom C 1 balíček (10 kusov). Nepotravinové komponenty – PE vrecko na úpravu vody 1 ks, prostriedok na úpravu vody balený v PE uzatvárateľnom vrecúšku 1 balíček (8 tabliet), rozkladací kovový varič s podložkou 1 ks, pevný lieh balený v PE fólii 6 ks, zápalky 1 balíček, otvárač a držiak na konzervy 1 ks, kartónový obal na 8 komponentov 1 ks, PE obal na komplet PODAP 1ks , konzervová plechovka s ľahko odtrhávacím viečkom 99 x 48,5 mm 1 ks, návod na používanie kompletu PODAP 1 ks

Komplet konzervový - PODAP 5:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový PODAP 2 obsahuje: potravinové komponenty – hydinová pečeňovka konzerva 73x32 mm 1 ks, polievka fazuľová kyslá konzerva 99x48,5 mm 1 ks, rizoto s hydinového mäsa so zeleninou konzerva 99x48,5 mm 1 ks, kyslá kapusta s klobásou a zemiakmi konzerva 99x48,5 mm 1 ks, chlieb krehký svetlý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký tmavý 1 balíček (5 kusov), chlieb krehký kukuričný 1 balíček (5 kusov), multivitamínový nápoj 1 balíček (10 kusov), čaj instantný s vitamínom C 1 balíček (10 kusov). Nepotravinové komponenty – PE vrecko na úpravu vody 1 ks, prostriedok na úpravu vody balený v PE uzatvárateľnom vrecúšku 1 balíček (8 tabliet), rozkladací kovový varič s podložkou 1 ks, pevný lieh balený v PE fólii 6 ks, zápalky 1 balíček, otvárač a držiak na konzervy 1 ks, kartónový obal na 8 komponentov 1 ks, PE obal na komplet PODAP 1ks , konzervová plechovka s ľahko odtrhávacím viečkom 99 x 48,5 mm 1 ks, návod na používanie kompletu PODAP 1 ks.

KOMPLET KONZERVOVÝ - typ B:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania :

Komplet konzervový typ B (bravčový) pozostáva z troch druhov konzerv, ktoré sú zabalené v termozmrštiteľnej fólii do valca. Konzervy sú vyrobené z mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzervy sú určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy (okrem pasty z údeného mäsa). Výrobok sa plní ko konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Zloženie kompletu konzervového typ B (bravčový) :

- 3 ks konzerv mäsových (konzerva mäsová bravčová, luncheon meat pork, pasta z údeného mäsa) zabalených v nepriehľadnej termozmrštiteľnej fólii do valca. V jednom kartónovom obale je uložených 15 ks valcov s konzervami.
- každé balenie (valec s troma druhmi konzerv) musí byť označený potlačou alebo samolepiacou etiketou so zreteľným označením :
  - druh kompetu (Komplet konzervový typ B),
  - zloženie kompletu
  - dátum minimálnej trvanlivosti (mesiac/rok)
  - možnosť konzumácie
  - upozornenie na „zákaz konzumácie vydutých a podozrivých konzerv"

1. konzerva mäsová bravčová – 1 ks

Konzerva mäsová bravčová musí byť vyrobená z bravčového mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

• bravčové mäso chudé	STN 57 6099
• bravčové mäso vyrobené bez kože	STN 57 6099
• bravčové mäso vyrobené s kožou	STN 57 6099
• bravčové kože	STN 57 6099

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ	STN 58 0910
- čierne korenie mleté	STN 58 0510
- rasca mletá	STN 58 0510

Pomocné látky :

pitná voda — Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

sterilizované pokrmy – konzervy — STN 57 7602

Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 40 %
  - tuk — max. 35 %
  - soľ — max. 1,6 %
  - podiel mäsa — min 58 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – nepravidelná mozaika, svetloružového chudého a svetlého tučného bravčového mäsa. Jednotlivé časti spojené primerane tuhým aspikom zlatohnedej farby. Podiel mäkkých šliach a kože max. 6%, pričom tuhé šľachy sú neprípustné. Na povrchu voľný tuk bieložltej farby.
- **farba** – mäso svetloružové, aspik zlatohnedý a tuk bieložltý
- **konzistencia** – primerane kompaktná náplň, súdržná, vývar rôsolovitý
- **vôňa** – príjemná po bravčovom mäse a tuku, jemne po korení
- **chuť** – príjemná po použitých surovinách, typická pre konzervované mäso, primerane slaná a korenená
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

2. konzerva mäsová - luncheon meat pork – 1 ks

Konzerva mäsová luncheon meat pork musí byť vyrobená z bravčového a hovädzieho mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

- hovädzie mäso predné výrobné — STN 57 6099
- bravčové mäso chudé — STN 57 6099
- bravčové mäso výrobené bez kože — STN 57 6099
- bravčové kože — STN 57 6099
- pšeničná múka hladká T 650 — STN 56 0630

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ — STN 58 0910
- muškátový orech — STN 58 0510
- čierne korenie mleté — STN 58 0510
- nové korenie — STN 58 0510
- koriander — STN 58 0510
- dusitanová soliaca zmes — rozhodnutie MZ SR č. 5351/99 SOZO/ŠZÚ

Pomocné látky :

- pitná voda — Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

- sterilizované pokrmy – konzervy — STN 57 7602
- Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — STN 57 7602 min. 42 %
  - tuk — max. 34 %
  - soľ — max. 1,6 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – primerané množstvo tuku a vývaru, na reze mozaika tučného mäsa 5 – 10 mm, prípustné ojedinelé kolagénne častice a malé vzduchové bubliny, po okrajoch tenká vrstva aspiku a vytaveného tuku bez cudzích prímesí.
- **farba** – tmavoružová.
- **konzistencia** – kompaktná, nakrájané plátky súdržné.
- **vôňa** – výrazná, príjemná, po bravčovom varenom mäse a koreninách, bez cudzích pachov.
- **chuť** – príjemná, po mäsovej konzerve, primerane slaná a korenená, pri stuhnutí výrobok krehký.
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

3. konzerva mäsová - pasta z údeného mäsa – 1 ks

Konzerva mäsová pasta z údeného mäsa musí byť vyrobená z bravčového mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená na konzumáciu bez tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

- bravčové hlavy údené — STN 57 7006
- bravčové mäso výrobné bez kože — STN 57 6099
- vajcia konzumné — STN 57 2109

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ — STN 58 0910
- sušené droždie — STN 56 6810
- paradajkový pretlak — STN 56 9310
- paprika sladká červená mletá — STN 58 0511

Pomocné látky :

- pitná voda — Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

- sterilizované pokrmy – konzervy — STN 57 7602
- bravčové mäso pre výsek — STN 57 6540
- plodová zelenina — STN 46 3150
- vaječná hmota — STN 57 2301
- Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky
  - sušina — min. 36 %
  - tuk — max. 33 %
  - soľ — max. 1,6 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – po otvorení konzervy vo vychladnutom stave je povrch rovnomerne celistvý. Nie je nedostatkom, pokiaľ sa na povrchu vyskytuje nepatrné množstvo vytaveného tuku, prípadne aspiku.
- **farba** – nátierka je farby okrovej až okrovo hnedej.
- **konzistencia** – vychladnutý obsah konzervy je kompaktný, kašovitý, na povrchu a na reze mierne drsný, ťažšie sa roztierajúci.
- **vôňa** – jemná, príjemná s dostatočne výraznou arómou po údenom mäse a použitých surovinách a koreninových prísadách.
- **chuť** – mierne nahorklá, primerane slaná a korenná pričom dominantnú chuťovú zložku tvoria použité suroviny, hlavne údeniny a pochutiny.
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

Požiadavky na obal a jeho značenie :

- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – PUM, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

- technológia výroby **musí zodpovedať ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovému kódexu SR a ostatným platným normatívnym aktom v danej oblasti.**
- **na prípravu sa nesmie použiť mäso dlhodobo zmrazené.**
- **inkubačná doba** konzerv po výrobe – 35 dní

požiadavka na dĺžku záručnej doby : minimálne 36 mesiacov od dátumu výroby

KOMPLET KONZERVOVÝ - typ H:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový typ H pozostáva z troch druhov konzerv: (konzerva mäsová hovädzia – 1 ks, konzerva mäsová luncheon meat pork – 1 ks, konzerva mäsová pečeňová paštéta – 1 ks), ktoré sú zabalené v termozmrštiteľnej fólii do valca. Konzervy sú vyrobené z mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy (okrem pečeňovej paštéty). Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Zloženie kompletu konzervového typ H (hovädzí) :

- 3 ks konzerv mäsových (konzerva mäsová hovädzia, luncheon meat pork, pečeňová paštéta) zabalených v nepriehľadnej termozmrštiteľnej fólii do valca. V jednom kartónovom obale je uložených 15 ks valcov s konzervami.

- každé balenie (valec s troma druhmi konzerv) musí byť označený potlačou alebo samolepiacou etiketou so zreteľným označením :
  - druh kompetu (Komplet konzervový typ H),
  - zloženie kompletu
  - dátum minimálnej trvanlivosti (mesiac/rok)
  - možnosť konzumácie
  - upozornenie na „zákaz konzumácie vydutých a podozrivých konzerv"

1. **konzerva mäsová hovädzia** – 1 ks

Konzerva mäsová hovädzia musí byť vyrobená z hovädzieho mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

• hovädzie mäso zadné výrobné	STN 57 6099
• hovädzie mäso predné výrobné	STN 57 6099
• hovädzie šľachy	STN 57 6099
• bravčové kože	STN 57 6099

Požiadavky na prísady :

• jedlá soľ	STN 58 0910
• čierne korenie mleté	STN 58 0510

Pomocné látky :

• pitná voda	Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

• sterilizované pokrmy – konzervy	STN 57 7602
• Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR
- chemické požiadavky

- sušina	min. 35 %
- tuk	max. 18 %
- soľ	max. 1,6 %
- podiel mäsa	min 56 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – hrubo zrnené kusy chudého a tučnejšieho hovädzieho mäsa (s prevahou chudého mäsa) spojené tuhým až redším aspikom. Z jednej strany smie byť náplň krytá vrstvou loja. Obsah mäkkých šliach najviac 10%.
- **farba** – mäso hnedošedé, farba typická pre varené hovädzie mäso.
- **konzistencia** – mäso krehké, mäkké, mierne vláknité, aspik primerane tuhý.
- **vôňa** – príjemná po dusenom hovädziom mäse, bez cudzých pachov.
- **chuť** – jemná, po hovädzom mäse, primerane slaná a korenená, pri zahryznutí mäso mäkké, krehké až tuhšie.
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

2. konzerva mäsová luncheon meat pork – 1 ks

Konzerva mäsová luncheon meat pork musí byť vyrobená z bravčového a hovädzieho mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

• hovädzie mäso predné výrobné	STN 57 6099
• bravčové mäso chudé	STN 57 6099
• bravčové mäso výrobené bez kože	STN 57 6099
• bravčové kože	STN 57 6099
• pšeničná múka hladká T 650	STN 56 0630

Požiadavky na prísady :

• jedlá soľ	STN 58 0910
• muškátový orech	STN 58 0510
• čierne korenie mleté	STN 58 0510
• nové korenie	STN 58 0510
• koriander	STN 58 0510
• dusitanová soliaca zmes	rozhodnutie MZ SR č. 5351/99 SOZO/ŠZÚ

Pomocné látky :

• pitná voda	Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

• sterilizované pokrmy – konzervy	STN 57 7602
• Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky		podľa Potravinového kódexu SR
• chemické požiadavky	- sušina	min. 42 %
	- tuk	max. 34 %
	- soľ	max. 1,6 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – primerané množstvo tuku a vývaru, na reze mozaika tučného mäsa 5 – 10 mm, prípustné ojedinelé kolagénne častice a malé vzduchové bubliny, po okrajoch tenká vrstva aspiku a vytaveného tuku bez cudzích prímesí.
- **farba** – tmavoružová.
- **konzistencia** – kompaktná, nakrájané plátky súdržné.
- **vôňa** – výrazná, príjemná, po bravčovom varenom mäse a koreninách, bez cudzích pachov.
- **chuť** – príjemná, po mäsovej konzerve, primerane slaná a korenená, pri stuhnutí výrobok krehký.
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

3. konzerva mäsová pečeňová paštéta – 1 ks

Konzerva mäsová pečeňová paštéta musí byť vyrobená z bravčového mäsa a vnútorností, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby

dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená na konzumáciu bez tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

• bravčová pečienka	STN 57 6099
• bravčové hlavy	STN 57 6099
• bravčové mäso výrobné bez kože	STN 57 6099
• bravčové plece	STN 57 6099
• bravčové srdce	STN 57 6099
• bravčová koža	STN 57 6099

Požiadavky na prísady :

• jedlá soľ	STN 58 0910
• vajcia konzumné	STN 57 2109
• cibuľa	STN 46 3160
• čierne korenie mleté	STN 58 0510
• zázvor mletý	STN 58 0510
• nové korenie mleté	STN 58 0510
• muškátový orech	STN 58 0510
• škorica mletá	STN 58 0510

Pomocné látky :

• pitná voda	Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

• sterilizované pokrmy – konzervy	STN 57 7602
• Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky		podľa Potravinového kódexu SR
• chemické požiadavky	- sušina	min. 35 %
	- tuk	max. 30 %
	- soľ	max. 1,6 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – po otvorení konzervy vo vychladnutom stave je povrch kompaktný, jemný s nepatrným vytaveným množstvom tuku prípadne aspiku na obvode nátierkovej hmoty.
- **farba** – svetlo hnedá s nádychom do ružova.
- **konzistencia** – vychladnutý obsah konzervy je kompaktný, homogénny, na povrchu a na reze jemný a ľahko sa roztierajúci.
- **vôňa** – jemná, príjemná s dostatočne výraznou arómou po použitých surovinách, hlavne bravčovom mäse a koreninových prísadách.
- **chuť** – mierne lahodná, primerane slaná a korenná pričom dominantnú chuťovú zložku tvorí bravčové mäso, smažená cibuľa a ostatné pochutiny.
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

<u>Požiadavky na obal a jeho značenie :</u>

- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – PP, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

- technológia výroby **musí zodpovedať ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovému kódexu SR a ostatným platným normatívnym aktom v danej oblasti.**
- **na prípravu sa nesmie použiť mäso dlhodobo zmrazené.**
- **inkubačná doba** konzerv po výrobe – 35 dní
- **požiadavka na dĺžku záručnej doby :** minimálne **36 mesiacov od** dátumu výroby

Konzerva mäsová 185 g – bravčová:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania :

Konzerva mäsová bravčová musí byť vyrobená z bravčového mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :		
bravčové mäso chudé		STN 57 6099
bravčové mäso výrobné bez kože		STN 57 6099
bravčové mäso výrobné s kožou		STN 57 6099
bravčové kože		STN 57 6099
Požiadavky na prísady :		
jedlá soľ		STN 58 0910
čierne korenie mleté		STN 58 0510
rasca mletá		STN 58 0510
Pomocné látky :		
pitná voda		Vyhláška MZd. č. 29/2002
Súvisiace normy a predpisy :		
sterilizované pokrmy – konzervy		STN 57 7602
Potravinový kódex SR		
Laboratórne požiadavky :		
• mikrobiologické požiadavky		podľa Potravinového kódexu SR
• chemické požiadavky	- sušina	min. 40 %
	- tuk	max. 35 %
	- soľ	max. 1,6 %
	- podiel mäsa	min 58 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – nepravidelná mozaika, svetloružového chudého a svetlého tučného bravčového mäsa. Jednotlivé časti spojené primerane tuhým aspikom zlatohnedej farby. Podiel mäkkých šliach a kože max. 6%, pričom tuhé šľachy sú neprípustné. Na povrchu voľný tuk bieložltej farby.
- **farba** – mäso svetloružové, aspik zlatohnedý a tuk bieložltý
- **konzistencia** – primerane kompaktná náplň, súdržná, vývar rôsolovitý
- **vôňa** – príjemná po bravčovom mäse a tuku, jemne po korení
- **chuť** – príjemná po použitých surovinách, typická pre konzervované mäso, primerane slaná a korenená
- **obal** – plechovka nepoškodená, dobre uzatvorená, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe, viečko nesmie byť vypuklé.

Požiadavky na obal a jeho značenie :

- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – B, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

- technológia výroby **musí zodpovedať:**
- **ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách,**
- **ustanoveniam zákona č. 488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti**
- **Potravinovému kódexu SR a ostatným platným normatívnym aktom v danej oblasti.**
- **Výnosu pre mäsové výrobky č. 1895/2004 a príslušných schválených noriem výrobcu**
- **Technológia výroby a receptúra musí zodpovedať požiadavke minimálneho – 58% obsahu mäsa v konzerve.**
- **na prípravu sa nesmie použiť mäso dlhodobo zmrazené.**
- **inkubačná doba** konzerv po výrobe – 35 dní
- **požiadavka na dĺžku záručnej doby :** minimálne **36 mesiacov od** dátumu výroby

Požiadavky na obal a jeho značenie :

- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – B, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

- technológia výroby **musí zodpovedať:**
- **ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách,**
- **ustanoveniam zákona č. 488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti**
- **Potravinovému kódexu SR a ostatným platným normatívnym aktom v danej oblasti.**
- **Výnosu pre mäsové výrobky č. 1895/2004 a príslušných schválených noriem výrobcu**
- **Technológia výroby a receptúra musí zodpovedať požiadavke minimálneho – 58% obsahu mäsa v konzerve.**
- **na prípravu sa nesmie použiť mäso dlhodobo zmrazené.**
- **inkubačná doba** konzerv po výrobe – 35 dní
- **požiadavka na dĺžku záručnej doby :** minimálne **36 mesiacov od** dátumu výroby

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

K č. p.: ÚIA-1064-1/2006OddKM

Príloha č. 2 k RZ
Výtlačok číslo:
Počet listov:

KALKULAČNÝ LIST

Názov výrobku : **Komplet konzervový - bravčový**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	25,00
b	priame mzdy	8,00
c	ostatné priame náklady	6,00
d	výrobná réžia	3,00
	vlastné náklady výroby a – d	**41,00**
e	správna réžia	7,00
f	odbytová réžia	5,00
	z toho doprava	1,00
	úplné vlastné náklady a – f	**54,00**
g	Zisk	15,00
h	cena bez DPH	69,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 13,11
j	**cena s DPH**	**82,11**

Názov výrobku : **Komplet konzervový - hovädzí**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	27,00
b	priame mzdy	8,00
c	ostatné priame náklady	6,00
d	výrobná réžia	3,00
	vlastné náklady výroby a – d	**44,00**
e	správna réžia	8,00
f	odbytová réžia	5,00
	z toho doprava	1,00
	úplné vlastné náklady a – f	**57,00**
g	Zisk	12,00
h	cena bez DPH	69,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 13,11
j	**cena s DPH**	**82,11**

Názov výrobku : **Komplet konzervový – PODAP (typ 1)**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	128,00
b	priame mzdy	16,00
c	ostatné priame náklady	11,00
d	výrobná réžia	5,00
	vlastné náklady výroby a – d	**160,00**
e	správna réžia	32,00
f	odbytová réžia	16,00
	z toho doprava	3,00
	úplné vlastné náklady a – f	**208,00**
g	Zisk	22,00
h	cena bez DPH	230,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 43,70
j	**cena s DPH**	**273,70**

Názov výrobku : **Komplet konzervový – PODAP (typ 2)**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	131,00
b	priame mzdy	16,00
c	ostatné priame náklady	11,00
d	výrobná réžia	5,00
	vlastné náklady výroby a – d	**163,00**
e	správna réžia	33,00
f	odbytová réžia	16,00
	z toho doprava	3,00
	úplné vlastné náklady a – f	**212,00**
g	Zisk	18,00
h	cena bez DPH	230,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 43,70
j	**cena s DPH**	**273,70**

Názov výrobku : **Komplet konzervový – PODAP (typ 3)**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	128,00
b	priame mzdy	16,00
c	ostatné priame náklady	11,00
d	výrobná réžia	5,00
	vlastné náklady výroby a – d	**160,00**
e	správna réžia	32,00
f	odbytová réžia	16,00
	z toho doprava	3,00
	úplné vlastné náklady a – f	**203,00**
g	Zisk	27,00
h	cena bez DPH	230,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 43,70
j	**cena s DPH**	**273,70**

Názov výrobku : **Komplet konzervový – PODAP (typ 4)**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	130,00
b	priame mzdy	16,00
c	ostatné priame náklady	11,00
d	výrobná réžia	5,00
	vlastné náklady výroby a – d	**161,00**
e	správna réžia	33,00
f	odbytová réžia	16,00
	z toho doprava	3,00
	úplné vlastné náklady a – f	**210,00**
g	Zisk	20,00
h	cena bez DPH	230,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 43,70
j	**cena s DPH**	**273,70**

Názov výrobku : **Komplet konzervový – PODAP (typ 5)**

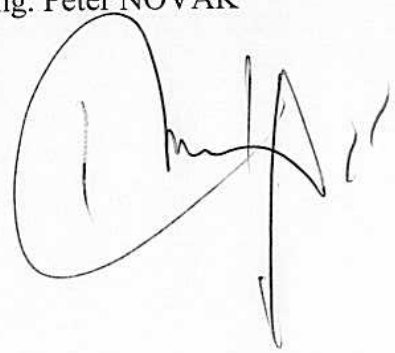
P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	128,00
b	priame mzdy	16,00
c	ostatné priame náklady	11,00
d	výrobná réžia	5,00
	vlastné náklady výroby a – d	**160,00**
e	správna réžia	32,00
f	odbytová réžia	16,00
	z toho doprava	3,00
	úplné vlastné náklady a – f	**208,00**
g	Zisk	22,00
h	cena bez DPH	230,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 43,70
j	**cena s DPH**	**273,70**

Názov výrobku : **Konzerva mäsová 185 g - bravčová**

P. Č.	Názov položky	Kalkulačná cena na rok 2008 a 2009
a	priamy materiál	10,00
b	priame mzdy	1,00
c	ostatné priame náklady	1,00
d	výrobná réžia	0,00
	vlastné náklady výroby a – d	**12,00**
e	správna réžia	2,00
f	odbytová réžia	1,00
	z toho doprava	0,00
	úplné vlastné náklady a – f	**15,00**
g	Zisk	10,00
h	cena bez DPH	25,00
i	sadzba DPH / výška DPH	19% / 4,75
j	**cena s DPH**	**29,75**

Zmluva je totožná s podpísaným originálom:

Ing. Peter NOVÁK



16 AUG. 2010