MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

Č.p.:ÚIA-346-2/2010OOITaKT

KaVSÚ -3-159/2010
Výtlačok číslo:
Počet listov: 4
Prílohy: 1/23

KÚPNA ZMLUVA č. 2010/253

uzatvorená v zmysle ustanovenia § 409 a násl. Obchodného zákonníka a na základe Rámcovej dohody 28/551

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 ✆ 0960/317 655 🖷 0960/317 687

IČO 30 845 572

Bankové spojenie: Štátna pokladnica
číslo účtu: 7000171215/8180

(ďalej iba kupujúci)

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: Tatrabanka a.s.
číslo účtu: 2621764416/1100

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

(ďalej iba predávajúci)

Článok II.
Predmet kúpnej zmluvy

2.1. Predmetom tejto kúpnej zmluvy je nákup a dodávka materiálu – **konzervové komplety a mäsové konzervy.** Špecifikácia predmetu zmluvy je stanovená v Prílohe č.1, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy .

2.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu predmet plnenia v druhoch a počtoch uvedených v prílohe č.1.

2.3. Kupujúci sa zaväzuje zaplatiť za predmet plnenia cenu na účet predávajúceho uvedenú v článku III. tejto kúpnej zmluvy.

2.4. Nedodržanie záväzku dodania predmetu plnenia v dohodnutom množstve, kvalite a termíne zo strany predávajúceho budú zmluvné strany považovať za podstatné porušenie kúpnej zmluvy (§ 345 odst.2 Obchodného zákonníka).

2.5. Predávajúci sa zaväzuje plniť podľa tejto zmluvy, s výnimkou prepravy predmetu kúpnej zmluvy do miesta plnenia, osobne a s odbornou spôsobilosťou.

Článok III.
Cena a platobné podmienky

3.1. Cena za predmet zmluvy je stanovená dohodou v zmysle zákona NR SR č.18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov v celkovej výške **25 016,79 €** vrátane DPH (slovom dvadsaťpäťtisícnulašesťnásť79/00 eur), t.j. 753 655,91 SKK (konverzný kurz 30,126 SKK).
Ceny jednotlivých položiek sú uvedené v prílohe č.1. V celkovej cene sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s plnením predmetu zmluvy.

3.2. Právo na zaplatenie ceny vzniká predávajúcemu riadnym splnením jeho záväzku spôsobom a v mieste plnenia v súlade s touto zmluvou.

3.3. Po prevzatí predmetu zmluvy zástupcom kupujúceho v mieste plnenia vystaví predávajúci faktúru na každú časť samostatne uvedenú v prílohe č. 1 a odošle ju na adresu: Úrad pre investície a akvizície MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava vo dvoch výtlačkoch.
K faktúre je predávajúci povinný priložiť podpísané a potvrdené dodacie listy a preberacie zápisy podľa článku IV. tejto zmluvy.

3.4. Kupujúci uhradí oprávnene účtovanú sumu do 30 dní odo dňa doručenia faktúry. Pre tento účel sa za deň úhrady považuje deň odpisu oprávnene účtovanej sumy z účtu kupujúceho.

3.5. Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá je nesprávna a to najneskôr v deň jej splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestáva plynúť lehota splatnosti. Nová lehota začína plynúť znova odo dňa doručenia opravenej faktúry.

Článok IV.
Miesto, spôsob a termín plnenia

4.1. Miestom plnenia zmluvy (pre VeLog – Program Obrana 096) je 50% pre Vojenský útvar 9994 Nemšová a 50% pre Vojenský útvar 8838 Poprad.

4.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať celý predmet plnenia v termíne najneskôr do **30.4.2010** vrátane.
Zmluvné strany sa dohodli, že dodávky tovarov môžu byť vykonané po častiach.

4.3. Prevzatie predmetu zmluvy v mieste plnenia bude potvrdené na dodacom liste a preberacom zápise, na ktorom bude uvedená jednotková cena položky predmetu plnenia a jej celková výška, ktoré podpíšu oprávnení zástupcovia oboch zmluvných strán. Kópiu tohto potvrdeného dodacieho listu a preberacieho zápisu priloží predávajúci k faktúre.

4.4. Predávajúci vyrozumie o termíne dodania predmetu plnenia najmenej 3 pracovné dni vopred zástupcu kupujúceho, ktorým je len pre účely tejto zmluvy:
- u VÚ 9994 Nemšová pplk. Ing. Tibor MELIŠ tel. č. 0960 336 200 resp. 032/7434771 až 4, fax 0960 339 400, alebo ním určená osoba.
- u VÚ 8838 Poprad pplk. Ing. Eduard DINDOFFER, tel. č. 0960 563 800, fax 0960 563 857, alebo ním určená osoba.

Uvedený zástupca kupujúceho vykoná v danom mieste plnenia kontrolu úplnosti dodaného predmetu plnenia v rozsahu svojej pôsobnosti. Po prevzatí predmetu plnenia potvrdí zástupca kupujúceho v mieste plnenia preberací zápis a dodací list. Potvrdený preberací zápis a dodací list priloží predávajúci k daňovému dokladu.

4.5. Prepravu predmetu plnenia do miesta plnenia zabezpečí predávajúci na vlastné náklady a nebezpečenstvo.

4.6. Táto zmluva je zo strany predávajúceho splnená dodaním celého predmetu plnenia do miesta plnenia a podpísaním dodacieho listu a preberacieho zápisu.

Článok V.
Kodifikácia

5.1. Dodávateľ sa zaväzuje bezodkladne dodať na adresu NCB SVK informácie o všetkých zmenách týkajúcich sa výrobkov predmetu dodávky, ktoré majú vplyv na kodifikačné údaje výrobkov, vrátane zmien na výrobkoch nakupovaných dodávateľom od svojich dodávateľov.

Článok VI.
Kvalita tovaru

6.1. Predávajúci je povinný dodať predmet plnenia v dohodnutom množstve, akosti a vo vyhotovení podľa článku II. tejto zmluvy a Prílohy č.1 k zmluve, spôsobilý na použitie na obvyklý účel. Predmet zmluvy musí spĺňať všetky požadované parametre podľa technických podmienok a príslušných noriem uvedených v špecifikácii, ktorá je uvedená v Prílohe č. 1 k tejto zmluve.

6.2. Predávajúci sa zaväzuje, že tovar, ktorý je predmetom plnenia je novo vyrobený (**výroba v roku 2010**) doteraz nepoužívaný a zodpovedá požadovanej kvalite. Príslušné technické podmienky alebo normy budú uvedené na doklade (záručnom liste) k predmetu zmluvy, na ktorom bude uvedený mesiac a rok výroby.

6.3. Predávajúci poskytuje kupujúcemu záruku na predmet plnenia v záručnej dobe **36 mesiacov**. Záručná doba začína plynúť nasledujúci deň po prevzatí predmetu plnenia zástupcom kupujúceho.

6.4. Kupujúci je povinný reklamáciu písomne oznámiť predávajúcemu bez zbytočného odkladu po zistení vád predmetu plnenia, najneskôr však do uplynutia dohodnutej záručnej doby. V prípade uplatnenia reklamácie zo strany kupujúceho záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať predmet plnenia pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci a začína znova plynúť od nasledujúceho dňa po dni odovzdania opraveného, resp. vymeneného tovaru.
Oznámenie o reklamácii musí obsahovať :
- číslo zmluvy, podľa ktorej bol tovar dodaný,
- číslo dodacieho listu,
- názov a označenie reklamovaného tovaru,
- popis vady,
-počet vadných kusov (balení)

6.5. Voľbu nároku z vád tovaru uvedie kupujúci v oznámení o reklamácii predávajúcemu bez zbytočného odkladu.

6.6. Predávajúci je povinný rozhodnúť o oprávnenosti reklamácie do 10 pracovných dní odo dňa jej doručenia predávajúcemu.

6.7. Predávajúci sa zaväzuje vyriešiť oprávnenú reklamáciu do 30 dní odo dňa doručenia reklamácie.

6.8. Nároky kupujúceho z vád tovaru sa spravujú režimom § 436 a súvisiacich ustanovení Obchodného zákonníka.

6.9. Záruka sa nevzťahuje na poruchy vzniknuté mechanickým poškodením, nesprávnym používaním, alebo ako následok živelnej pohromy.

Článok VII.
Nadobudnutie vlastníckeho práva

7.1. Kupujúci nadobúda užívacie právo k predmetu plnenia dňom jeho prevzatia v mieste plnenia, podpisom dodacieho listu a preberacieho zápisu a vlastnícke právo k predmetu plnenia vzniká dňom uhradenia ceny v súlade s čl. III. tejto zmluvy.

Článok VIII.
Zmluvné pokuty a úrok z omeškania

8.1. V prípade, že predávajúci nedodrží termín plnenia dohodnutý v tejto zmluve, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,05 % z ceny nedodaného predmetu kúpnej zmluvy za každý deň omeškania. Základom pre výpočet sú ceny s DPH. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s plnením zmluvy z dôvodu pôsobenia vyššej moci (živelná pohroma, vojnový konflikt, štrajk) kupujúci neuplatní zmluvnú pokutu voči predávajúcemu za dobu trvania vyššej moci.

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

8.3. V prípade, že predávajúci nevybaví uplatnenú reklamáciu v dobe dohodnutej v článku V. tejto zmluvy, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 16,00 € za každý deň omeškania.

8.4. Zmluvné pokuty a úrok z omeškania dohodnuté touto zmluvou hradí povinná strana nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej strane škoda.

8.5. Dohodnuté zmluvné pokuty a úrok z omeškania povinná strana uhradí strane oprávnenej do 30 dní odo dňa ich uplatnenia.

Článok IX.
Odstúpenie od zmluvy

9.1. Od tejto zmluvy môže ktorákoľvek strana odstúpiť, ak dôjde k podstatnému porušeniu zmluvných povinností druhou stranou. Účinky odstúpenia od tejto zmluvy nastanú dňom, kedy bude písomné oznámenie o odstúpení strany odstupujúcej doručené druhej strane. Zásielka s oznámením o odstúpení sa považuje za doručenú aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná. Zmluva v tomto prípade zaniká dňom nasledujúcim po jej vrátení.

9.2. Za podstatné porušenie zmluvných povinností sa považuje na strane predávajúceho porušenie aj len jednotlivej povinnosti, uvedenej v bode 2.4.

9.3. Za podstatné porušenie zmluvných povinností na strane kupujúceho sa považuje porušenie povinnosti, uvedenej v bode 3.4.

Článok X.
Záverečné ustanovenia

10.1. Táto zmluva nadobúda platnosť a účinnosť dňom jej podpísania zástupcami obidvoch zmluvných strán.

10.2. Zmeny a doplnky tejto zmluvy je možno vykonávať na základe dohody zmluvných strán iba formou písomných dodatkov k tejto zmluve, ktoré budú neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy.

10.3. Ak nie je dohodnuté v tejto zmluve inak, riadia sa právne vzťahy touto zmluvou zvlášť neupravené príslušnými ustanoveniami Obchodného zákonníka a ostatných súvisiacich právnych predpisov.

10.4. Zmluva je vyhotovená v štyroch vyhotoveniach, jedno vyhotovenie obdrží predávajúci, tri vyhotovenia obdrží kupujúci.

V BRATISLAVE dňa 4. 3. 2010

Za predávajúceho

ING. MICHAL MAGIC
~~Ing. Marián SLIVOVIČ~~
predseda predstavenstva

Ing. Pavel PETRÍK
člen predstavenstva

V Bratislave, dňa 23. 02. 2010

Za kupujúceho

MINISTERSTVO OBRANY SR * 3 *

Ing. Juraj HREHORČÁK
riaditeľ

Cena predmetu zmluvy

P. č.	Názov, typ	Počet ks	Cena/ks bez DPH	Cena/ks s DPH	Celkom € s DPH
1.	Komplet konzervový – PODAP (typ 1)	285	7,6346	9,0852	2 589,28
2.	Komplet konzervový – PODAP (typ 2)	285	7,6346	9,0852	2 589,28
3.	Komplet konzervový – PODAP (typ 3)	285	7,6346	9,0852	2 589,28
4.	Komplet konzervový – PODAP (typ 4)	285	7,6346	9,0852	2 589,28
5.	Komplet konzervový – PODAP (typ 5)	1023	7,6346	9,0852	9 294,13
6.	Komplet konzervový - bravčový	840	2,2904	2,7255	2 289,48
7.	Komplet konzervový - hovädzí	846	2,2904	2,7255	2 305,84
8.	Konzerva mäsová – bravčová 185 g	780	0,8298	0,9875	770,22
	CELKOM € s DPH				**25 016,79**
	Celkom po prepočte v SKK s DPH (konverzný kurz 30,126 SKK)				753 655,91

Záručná doba je 36 mesiacov

Opis predmetu zmluvy

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**

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 STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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
- chemické požiadavky
  - sušina — STN 57 7602, 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
- chemické požiadavky
  - sušina — STN 57 7602, 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 — STN 57 7602
- 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 — STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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
▪ pantototénan 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.
- **umiestnenie** – varič bude umiestnený v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty"

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.
- **umiestnenie** – palivo bude umiestnené v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty"

7.3	Nepotravinové komponenty
	Zápalky

- 1 ks malé spotrebiteľské balenie s obsahom 40 ks drevených zápaliek.
- **umiestnenie** – zápalky budú umiestnené v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty"

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 balenié 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.
- **umiestnenie** – prostriedky na prípravu pitnej vody budú umiestnené v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty".

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** – prostriedky na prípravu pitnej vody 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 STN 57 7602
- 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 — STN 57 7602
- 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 - 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	STN 57 7602
• 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 STN 57 7602
- 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 STN 57 7602
- 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

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 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.

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 – 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 STN 57 7602
- 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 :

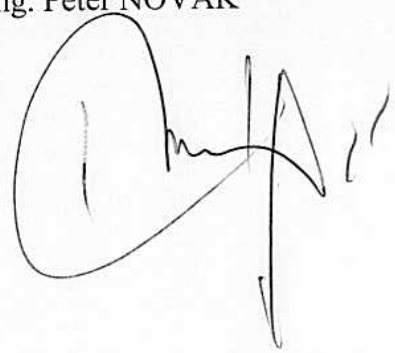
- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – B, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

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

Zmluva je totožná s podpísaným originálom:

Ing. Peter NOVÁK



16 AUG. 2010