MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

Č.p.:ÚIA-1094-1/2008OdKM

KaVSÚ -4-1051/2008
Výtlačok číslo: 3
Počet listov: 4
Prílohy: 2/6

KÚPNA ZMLUVA č. 28/2206

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	✆ 0960/322414 🖷 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.
Predmet kúpnej zmluvy

2.1. Predmetom tejto kúpnej zmluvy je nákup a dodávka materiálu – **konzervové komplety.** 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 **1 150 333,73 Sk** vrátane DPH slovom jedenmiliónstopäťdesiattisíctristotridsaťtri73/00 slovenských korún).
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.
3.6. Predávajúci je povinný doručiť všetky faktúry kupujúcemu najneskôr do 31.10.2008. V prípade doručenia faktúry po 31.10.2008 predávajúci nemôže uplatniť úrok z omeškania za oneskorenú úhradu faktúry v zmysle ustanovenia článku VIII., bod 8.2 tejto zmluvy.

Článok IV.
Miesto, spôsob a termín plnenia

4.1. Miestom plnenia zmluvy (pre VeLog – Program Obrana 096) je Vojenský útvar 9994 Nemšová.
4.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať celý predmet plnenia v termíne najneskôr do **31.10.2008** 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.

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 2008) 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 500,00 Sk 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 Levoči dňa 4.9.2008

V Bratislave, dňa 4/9/2008

Za predávajúceho

Ing. Marián SLIVOVIČ
predseda predstavenstva

Ing. Pavel PETRÍK
člen predstavenstva

Za kupujúceho

Ing. Juraj HREHORČÁK
riaditeľ

MINISTERSTVO OBRANY SR * 3 *

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

K č.p.:ÚIA-**1094-1**/2008-OdKM

Príloha č. 1 k KZ
Výtlačok číslo:
Počet listov: 4

Cena predmetu zmluvy

P. č.	Názov, typ	Počet ks	Cena/ks bez DPH	Cena/ks s DPH	Celkom Sk s DPH
1.	Komplet konzervový - hovädzí	1 634	69,00	82,11	134 167,74
2.	Komplet konzervový - bravčový	219	69,00	82,11	17 982,09
3.	Komplet konzervový – PODAP (typ 1)	3 647	230,00	273,70	998 183,90
CELKOM SK s DPH					**1 150 333,73**

Opis predmetu zmluvy

KONZERVY A KONZERVOVÉ KOMPLETY
Konzervové komplety sú zložené z potravinových a nepotravinových komponentov a obalov.

Všeobecné požiadavky:
Obal súpravy je trojvrstvový. Vrchný obal obaľuje 8 pohotovostných dávok jedného a toho istého typu kompletov, stredný obal bude tvoriť vlastný obal každého kompletu a tretí obal bude 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** 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, obojstranne lakovaný) s bežným viečkom a označené etiketou s označením patričnosti ku kompletu, druhu potraviny a spôsobu konzumácie.

Značenie vyrazeným signom na konzervovanej plechovke :

- značenie paštét : - pečeňová nátierka **PN**
- značenie polievok : - polievka fazuľová s údeninou **PFU**
- značenie obedov : - bravčové plátky na divoko s makarónmi **BPM**
- značenie večerí: - kyslá kapusta s ryžou a klobásou **KKRK**

5.1	Krehký chlieb
	Svetlý

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.

5.2	Krehký chlieb
	Tmavý s vlákninou

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g

5.3	Krehký chlieb
	Kukuričný

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.

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.
- **trvanlivosť** nápoja je min. 36 mesiacov od výroby.
-

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.

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°.
- **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 obsahuje 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 drevených 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 modro-farebnou potlačou „Vrecko na úpravu vody" s vyznačením objemu tekutiny 0,5 l a 1 l.
- **vlastný prostriedok** na úpravu vody je vo forme tabliet. Účinnosť jednej tabliet je min. na 0,5 l vody. Komplet obsahuje 8 ks tabliet, ktoré sú balené v PE otvárateľnom a uzatvárateľnom vrecku. Vrecko je označené etiketou !Prostriedok na úpravu vody". Podrobný postup pri príprave pitnej vody je popísaný v návode na používanie kompletu.

7.4	Nepotravinové komponenty
	Otvárač a držiak na konzervy

- dvojúčelový nástroj z kovu, ktorého jeden koniec slúži na otváranie konzerv klasickým spôsobom a druhý koniec nástroja slúži na zachytenie a manipuláciu s konzervami počas tepelného ohrevu potravín a nápojov.

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

KOMPLET KONZERVOVÝ - PODAP 1:
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 - typ B:
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),

9 - 5

- 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 — Zákon č.355/2007 Z.z.

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 — Zákon č.355/2007 Z.z

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

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. **<u>konzerva mäsová hovädzia</u>** – 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	Zákon č.355/2007 Z.z

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	Zákon č.355/2007 Z.z

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 Zákon č.355/2007 Z.z

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. 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

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 :

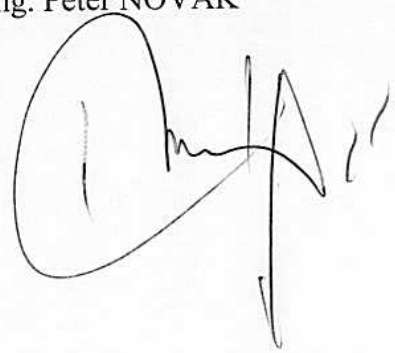
- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – B, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

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