1.

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

Č.p.:ÚIA-1219-1/2006OdKM

KaVSÚ-16-237/2006
Výtlačok číslo: 1
Počet listov: 5
Prílohy: 1/

RÁMCOVÁ DOHODA č. 26/582

uzatvorená podľa § 11 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov a v zmysle ustanovenia § 269 ods. 2 Obchodného zákonníka

Článok I.
Účastníci dohody

1.1. Kupujúci:	**Slovenská republika - Ministerstvo obrany Slovenskej Republiky** Kutuzovova 8 832 47 Bratislava	
Zastúpený:	**Ing. Štefanom ŠEBESTOM** riaditeľom úradu pre investície a akvizície MO SR	
Vybavuje:	Ing. Peter NOVÁK	✆ 0960/322414 🖷 0960/322427, 02/44452074
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:	**Jánom KOVÁČIKOM** predsedom predstavenstva	
Vybavuje:	Miroslav SIROTA	✆ 0904 700 895 🖷 036/6318140
IČO:	34149244	
IČ DPH:	SK 2020403297	
Bankové spojenie: **číslo účtu:**	Tatrabanka a.s. 2621764416/1100	

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

Článok II.
Osobitné ustanovenie

Slovenská republika- Ministerstvo obrany SR, je verejným obstarávateľom a kupujúcim pre organizačné zložky Ministerstva obrany SR, jeho úrady a zariadenia, ako aj pre Ozbrojené sily SR a iných verejných obstarávateľov (ďalej len SOVO).

Článok III.
Predmet dohody

3.1. Predmetom tejto dohody je určenie podmienok zadávania zákaziek na dodanie tovaru špecifikovaného v Prílohe č. 1, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody a dodávka návrhu kodifikačných údajov na tovar uvedený v prílohe č. 1 podľa § 13 zákona č.11/2004 Z. z. o obrannej štandardizácii, kodifikácii a štátnom overovaní kvality výrobkov a služieb na účely obrany, STN ACodP-1 - Príručka NATO o kodifikácii a podľa zásad kodifikačného systému Slovenskej republiky.

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

3.3. Termín plnenia predmetu dohody na rok 2006 je do 30.11.2006. V ďalších rokoch bude termín plnenia predmetu dohody uvedený v príslušnej čiastkovej kúpnej zmluve. Miestom plnenia predmetu dohody bude „miesto dodania predmetu zákazky": VÚ 9994 Nemšova, Správa štátnych hmotných rezerv SR, iné organizačné útvary a zariadenia rezortu Ministerstva obrany SR, resp. sídlo príkazcu, s ktorým kupujúci v čase platnosti rámcovej dohody uzavrel, resp. uzavrie príkaznú zmluvu na obstaranie predmetu dohody podľa podmienok verejnej súťaže, alebo ktorékoľvek dohodnuté miesto medzi kupujúcim a predávajúcim na území Slovenskej republiky uvedené v uzatváranej čiastkovej kúpnej zmluve.

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

Článok IV.
Cena

4.1. Cena predmetu plnenia je stanovená dohodou v súlade so zákonom č.18/1996 Z. z o cenách v znení neskorších predpisov. Cenu možno zmeniť iba v odôvodnených prípadoch pri podstatnej zmene právnej úpravy, ktorá má dopad na tvorbu ceny (napr. DPH, nárastu materiálových nákladov a v iných riadne odôvodnených prípadoch). Každá zmena cien musí byť vykonaná formou písomného dodatku k tejto rámcovej dohode na základe súhlasu obidvoch účastníkov dohody.

4.2. Predpokladaná celková hodnota nákupov za celé obdobie trvania rámcovej dohody do roku 2010 max. do výšky 9 125 000,00 Sk bez DPH. Každá zmena musí byť vykonaná formou písomného dodatku ku rámcovej dohode na základe súhlasu oboch účastníkov dohody.

V ďalších rokoch bude možné ceny zmeniť iba v odôvodnených prípadoch pri podstatnej zmene podmienok v dôsledku legislatívnych zmien, ktoré majú dopad na tvorbu ceny (napr. DPH), nárastu materiálových nákladov a v iných riadne odôvodnených prípadoch. Každá zmena cien musí byť vykonaná formou písomného dodatku ku rámcovej dohode na základe súhlasu oboch účastníkov dohody.

4.3. Preddavok na cenu dodávky predmetu dohody nebude poskytnutý.

Článok V.
Podmienky čiastkovej kúpnej zmluvy

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

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

a) Kúpna cena za predmet plnenia bude stanovená dohodou v zmysle zákona č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov. Kúpna cena predmetu plnenia pre rok 2006 vyplýva zo súťažnej ponuky budúceho predávajúceho a je uvedená v Prílohe č. 1 tejto „Rámcovej dohody".
Cenu bude možné meniť v dalšom období po vzájomnom odsúhlasení zmluvnými stranami len v odôvodnených prípadoch, na základe písomného zdôvodnenia zmien, ktoré mali dopad na tvorbu ceny. Zmena ceny musí byť doložená časovou súvislosťou. Každá zmena ceny musí byť vykonaná formou písomného dodatku k rámcovej dohode, na základe súhlasu obidvoch účastníkov.

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

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

d) Po dodaní predmetu dohody a jeho prevzatí v mieste plnenia vystaví predávajúci kupujúcemu daňový doklad a odošle ho na adresu kupujúceho vo dvoch výtlačkoch. K daňovému dokladu je predávajúci povinný priložiť potvrdený dodací list a preberací zápis.

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

f) Ďalšie podmienky budú dohodnuté v realizačnej dohode.

5.3. **Kodifikácia:**

a) Zmluvné strany sa dohodli, že výrobky, ktoré nie sú zaradené do kodifikačného systému Slovenskej republiky budú kodifikované opisujúcou metódou podľa : § 13 zákona č.11/2004 Z.z., § 1 a 2 vyhlášky č. 570/2004 MO SR a zásad kodifikačného systému Slovenskej republiky a STN ACodP-1 - Príručka NATO o kodifikácii

b) Dodávateľ do 10 dní od uzatvorenia kúpnej zmluvy požiada NCB SK o pridelenie kódu výrobcu alebo dodávateľa.

c) Jeden rovnopis uzavretej kúpnej zmluvy bude zaslaný na adresu NCB SK.

d) Všetky povinnosti vyplývajúce z kodifikácie budú vykonané dodávateľom na jeho vlastné náklady a na nebezpečie.

e) Miestom plnenia NKÚoV bude adresa NCB SK:
Úrad pre obrannú štandardizáciu, kodifikáciu a štátne overovanie kvality
Odbor kodifikácie
P.O. BOX 61, M. Rázusa 7, 91101 Trenčín
(ďalej len NCB SVK)

f) Dodávateľ dodá NKÚoV osobne alebo poštou dodacím listom vyhotoveným v troch výtlačkoch v termíne, ktorý bude spresnený v kúpnej zmluve.

g) Dodávka návrhu kodifikačných údajov bude splnená jej prevzatím a podpísaním dodacieho listu zástupcom NCB SR.

5.4. **Spôsob uzatvárania čiastkových kúpnych zmlúv**

a) Čiastkové kúpne zmluvy budú uzavierané obstarávateľom (kupujúcim) a ďalšími kupujúcimi.

b) Ďalšími kupujúcimi pre potrebu tejto dohody sa rozumie verejný obstarávateľ podľa § 6 zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov, ktorí uzavreli alebo v čase platnosti rámcovej dohody uzavrú s obstarávateľom gestorom projektu a vyhlasovateľom verejnej súťaže SOVO - Ministerstvom obrany Slovenskej republiky príkaznú zmluvu, ktorej predmetom je obstaranie zhodného predmetu zákazky za podmienok v rámcovej dohode dohodnutých.

c) Kupujúci a ďalší kupujúci (ďalej len „kupujúci") na základe platnej rámcovej dohody a v čase jej platnosti uzatvoria s predávajúcim čiastkovú kúpnu zmluvu v súlade s ustanovením § 409 a nasl. Obchodného zákonníka a za podmienok v rámcovej dohode dohodnutých, na dodanie predmetu plnenia.

d) V súlade s potrebou obstaranie predmetu zhodného s predmetom rámcovej dohody, kupujúci postupuje v súlade s § 64 zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov. doručí predávajúcim výzvu na predloženie ponuky na dodávku predmetu dohody. Súčasťou výzvy je požadovaný počet (množstvo) a požadovaná špecifikácia predmetu plnenia.

e) Pre uzavretie dohody s vybratým predávajúcim je jediným kritériom kúpna cena pri splnení požiadaviek na dodávku predmetu plnenia.

f)Kupujúci v priamom zmluvnom vzťahu uzavrie čiastkovú kúpnu zmluvu s predávajúcim, za podmienok v rámcovej dohode dohodnutých.

g) ***Kópie všetkých čiastkových kúpnych zmlúv uzavretých ďalšími kupujúcimi budú doručené na vedomie gestorovi projektu - Ministerstvu obrany Slovenskej republiky za účelom sledovania realizovaných dodávok, štatistického zisťovania a vyhodnocovania SOVO.***

h) Využívanie rámcových dohôd kupujúcimi počas doby ich platnosti je na báze dobrovoľnosti, pričom ich motívom uzavrieť čiastkovú kúpnu zmluvu je ekonomická výhodnosť takéhoto nákupu a hospodárnosť vynakladaných rozpočtových prostriedkov verejného obstarávateľa ako aj podstatné zjednodušenie samotného procesu verejného obstarávania.

5.5. **Miesto a spôsob plnenia, dodacia lehota a dodacie podmienky:**

a) Konkrétne miesto plnenia dohody bude dohodnuté v príslušnej čiastkovej kúpnej zmluve.

b) Predávajúci je povinný dodať predmet zmluvy do miesta plnenia v termíne, stanovenom v čiastkovej kúpnej zmluve. Plnenie predmetu zmluvy je možné aj po častiach. Pri čiastočnom plnení je možné vykonávať aj platby za dodaný predmet plnenia na základe čiastočných samostatných daňových dokladov.

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

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

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

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

b) Záručné podmienky, zodpovednosť za vady a zodpovednosť za škodu budú stanovené v čiastkovej kúpnej zmluve, záručná doba je 36 mesiacov.

5.7. **Porušenie čiastkovej zmluvy, sankcie:**

a) Nedodržanie záväzku dodania predmetu plnenia (Príloha č. 1) v dohodnutom množstve, kvalite, prevedení a termíne zo strany predávajúceho budú zmluvné strany považovať za podstatné porušenie čiastkovej kúpnej zmluvy (§ 345 ods. 2 Obchodného zákonníka).

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

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

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

e) Dohodnuté zmluvné pokuty a sankcie je účastník dohody povinný zaplatiť do 30 dní odo dňa ich uplatnenia oprávnenou osobou.

f) V prípade, že predávajúci nedodá návrh kodifikačných údajov v dohodnutom termíne plnenia jeho dodávky v stanovenej forme, rozsahu a kvalite, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 300.-Sk za každý deň omeškania.

5.8. **Nadobudnutie užívacieho a vlastníckeho práva:**

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

5.9. **Všeobecné ustanovenia**

Ak bude predmet plnenia kodifikovaný v súlade s ustanoveniami tejto dohody a zmluvné strany sa dohodnú na uzavretí ďalších čiastkových kúpnych zmlúv, nebudú do nich zaradené body 5.3. a 5.7. f)

Článok VI.
Záverečné ustanovenia

6.1. **Táto dohoda sa uzatvára na dobu určitú odo dňa jej podpisu do 31.12.2009.**

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

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

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

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

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

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

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

V 10 NOV. 2006 dňa .....

V Bratislave, dňa 10.11.2006

Za predávajúceho

Ján KOVÁČIK
predseda predstavenstva

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

MINISTERSTVO OBRANY SR

Za kupujúceho

Ing. Štefan ŠEBESTA
riaditeľ

MINISTERSTVO OBRANY SR
Úrad pre investície a akvizície

K č. p.: ÚIA-1219-1/2006OddKM

Príloha č. 1 k RZ
Výtlačok číslo:
Počet listov:

Cena predmetu dohody

P. č.	Názov, typ	Cena/ks bez DPH	Sadzba DPH..... výška DPH	Cena/ks s DPH
1.	Komplet konzervový - hovädzí	42,–	7,98	49,98
2.	Komplet konzervový - bravčový	39,–	7,41	46,41
3.	Komplet konzervový – PODAP (typ 1)	195,–	37,05	232,05
4.	Komplet konzervový – PODAP (typ 2)	195,–	37,05	232,05
5.	Komplet konzervový – PODAP (typ 3)	195,–	37,05	232,05
6.	Komplet konzervový – PODAP (typ 4)	195,–	37,05	232,05
7.	Komplet konzervový – PODAP (typ 5)	195,–	37,05	232,05
8.	Konzerva mäsová 185 g - bravčová	15,–	2,85	17,85

Záručná doba je 36 mesiacov

Špecifikácia predmetu dohody

KONZERVY A KONZERVOVÉ KOMPLETY

Pohotovostné dávky potravín – PODAP sú zložené z potravinových a nepotravinových komponentov a obalov celkom v 5 typoch. Obsahové zloženie jednotlivých typov je súčasťou súťažných podkladov.

Všeobecné požiadavky:

Obal súpravy bude trojvrstvový. Vrchný obal bude obalovať 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** bude vyhotovený z kartónovej lepenky rozmerov 200x230x820 mm a bude prelepený lepiacou páskou a označený identifikačnou etiketou na oboch čelách kartónovej krabice.
- **stredný obal** bude 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** budú 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 budú označené etiketou s nápisom „Komponenty“ a zložením.
    - **raňajkové paštéty** budú 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 budú v zváraných trojdielnych kovových konzervových plechovkách o rozmeroch 99x48,5 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m^2

Značenie vyrazeným signom na konzervovanej plechovke :

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

Obsahové zloženie jednotlivých typov:

Potravinové komponenty

1.1	Raňajkové paštéty
	Pečeňová nátierka (PN)

Laboratórne požiadavky

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

• Zmyslové požiadavky:

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

1.2	Raňajkové paštéty
	Kuracia paštéta (KP)

Laboratórne požiadavky

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

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

1.3	Raňajkové paštéty
	Pasta z údeného mäsa (PU)

Laboratórne požiadavky

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

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

1.4	Raňajkové paštéty
	Bôčiková nátierka (BN)

Laboratórne požiadavky

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

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

1.5	Raňajkové paštéty
	Hydinová pečeňovka (HP)

Laboratórne požiadavky

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

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

2.1	Obedové polievky Polievka fazuľová s údeninou (PFU)

Laboratórne požiadavky

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

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

2.2	Obedové polievky Polievka zemiaková s majoránom (PZM)

Laboratórne požiadavky

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

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

2.3	Obedové polievky
	Zeleninová polievka (PZ)

Laboratórne požiadavky

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

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

2.4	Obedové polievky
	Polievka šošovicová s údeninou (PSU)

Laboratórne požiadavky

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

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

2.5	Obedové polievky
	Polievka fazuľková kyslá (PFK)

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

3.3	Hotové jedlo – obed Kotlíkový guláš (KG)

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

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

Laboratórne požiadavky

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

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

5.1	Krehký chlieb
	Svetlý

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

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

5.2	Krehký chlieb
	Tmavý s vlákninou

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

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

5.3	Krehký chlieb
	Kukuričný

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

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

6.1	Nápoj
	Multivitamínový nápoj

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

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

6.2	Nápoj
	Čaj instantný s vitamínom C

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

Nepotravinové komponenty

7.1	Nepotravinové komponenty
	Varič na ohrev potravín a nápojov

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

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

7.2	Nepotravinové komponenty
	Palivo na ohrev potravín a nápojov

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

7.3	Nepotravinové komponenty
	Zápalky

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

7.3	Nepotravinové komponenty
	Prostriedky na prípravu pitnej vody

- pozostávajú s PE vrecka a vlastného prostriedku na prípravu pitnej vody.
- **PE vrecko** – rozmer 120x400 mm, s modrofarebnou potlačou „Vrecko na úpravu vody" s vyznačením objemu tekutiny 0,5 l a 1 l.
- **vlastný prostriedok** na úpravu vody bude vo forme tabliet. Účinnosť jednej tablet bude na 0,5 l vody. Komplet bude obsahovať 8 ks tabliet, ktoré budú 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.

7.4	Nepotravinové komponenty
	Otvárač a držiak na konzervy

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

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

Komplet konzervový - PODAP 1:

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

Komplet konzervový - PODAP 2:

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

Komplet konzervový - PODAP 3:

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

Komplet konzervový - PODAP 4:

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

Komplet konzervový - PODAP 5:

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

KOMPLET KONZERVOVÝ - typ B:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania :

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

Zloženie kompletu konzervového typ B (bravčový) :

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

<u>1. konzerva mäsová bravčová</u> – 1 ks

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

pitná voda — Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

sterilizované pokrmy – konzervy — STN 57 7602

Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

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

Zmyslové požiadavky :

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

2. konzerva mäsová - luncheon meat pork – 1 ks

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

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

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky — podľa Potravinového kódexu SR

- chemické požiadavky — STN 57 7602
  - 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
• chemické požiadavky	- sušina	min. 36 %
	- tuk	max. 33 %
	- soľ	max. 1,6 %

Zmyslové požiadavky :

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

Požiadavky na obal a jeho značenie :

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

Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

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

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

KOMPLET KONZERVOVÝ - typ H:

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

Zloženie kompletu konzervového typ H (hovädzí) :

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

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

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

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

• pitná voda	Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky		podľa Potravinového kódexu SR
• chemické požiadavky	- sušina	min. 35 %
	- tuk	max. 18 %
	- soľ	max. 1,6 %
	- podiel mäsa	min 56 %

Zmyslové požiadavky :

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

2. konzerva mäsová luncheon meat pork – 1 ks

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

• pitná voda	Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

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

Zmyslové požiadavky :

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

3. konzerva mäsová pečeňová paštéta – 1 ks

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

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

- pitná voda Vyhláška MZd. č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

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

Zmyslové požiadavky :

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

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
• 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 :

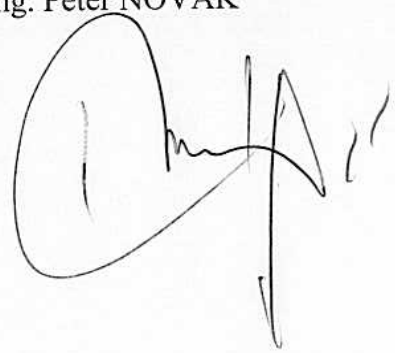
- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m^2, plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – B, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

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