

RÁMCOVÁ DOHODA č. 2018/509

uzatvorená podľa § 2 ods. 5 písm. g) a § 83 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov a v zmysle ustanovenia § 269 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov

Článok I. Zmluvné strany

1.1. Kupujúci: Slovenská republika - Ministerstvo obrany SR
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava

Zastúpený: Ing. Robert Sedlák
riaditeľ Úradu pre investície a akvizície Ministerstva obrany SR –na
základe plnomocenstva ministra obrany
č. KaMO-2-250/2016 zo dňa 03. októbra 2016

Osoba oprávnená konať za kupujúceho vo veciach technických a fakturačných úkonov a vo veciach reklamačných:
riaditeľ Úradu centrálnej logistiky a správy majetku štátu MO SR
alebo ním poverená osoba

IČO: 30 845 572
IČDPH: SK2020947698
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
IBAN: SK50 8180 0000 0070 0017 1215

(ďalej len „kupujúci“)

1.2. Predávajúci: TATRAKON spol. s r.o.
Alžbetina 23
058 01 Poprad

Zastúpený: Katarína Kacvinská, konateľ
Juraj Pisarčík, konateľ

Vybavuje: Ivan Stolárik, B.A. ☎ 0905 226 363
@ stolarik@tatrakon.sk

IČO: 31 692 613
IČDPH: SK2020514342
Bankové spojenie: ČSOB Poprad
IBAN: SK90 7500 0000 0040 0065 1100

Predávajúci je zapísaný v OR OS Prešov, Oddiel: Sro, Vložka číslo: 1810/P
(ďalej len „predávajúci“)

Článok II.

Predmet rámcovej dohody

- 2.1** Predmetom tejto rámcovej dohody je určenie podmienok zadávania zákaziek na kúpu a dodanie **špeciálnych potravinových kombinovaných dávok** (ďalej len „tovar“) špecifikovaných v Prílohe č. 1 k tejto rámcovej dohode, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto rámcovej dohody.
- 2.2** Zákazkou sa na účely tejto rámcovej dohody rozumie čiastková kúpna zmluva uzavretá medzi predávajúcim a kupujúcim podľa § 409 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov (ďalej len „Obchodný zákonník“), ktorej predmetom je kúpa a dodanie tovaru v súlade s touto rámcovou dohodou.
- 2.3** Predávajúci sa zaväzuje, že na základe písomnej výzvy kupujúceho uzavrie s ním do 30 dní od doručenia návrhu zmluvy čiastkovú kúpnu zmluvu na dodanie tovaru (ďalej len “kúpna zmluva”). Podstatnými náležitosťami výzvy na uzavretie kúpnej zmluvy bude zoznam požadovaných konkrétnych druhov tovarov, určenie ich množstva, termínu a miesta dodania.
- 2.4** Predpokladané množstvo tovaru počas platnosti a účinnosti tejto rámcovej dohody je uvedené v Prílohe č. 2 k tejto rámcovej dohode. Predávajúci nemá právny nárok na uzatvorenie kúpnej zmluvy. Uzatváranie kúpnych zmlúv bude limitované výškou vyčleneného finančného limitu kupujúceho uvedeného v bode 3.1 tejto rámcovej dohody a aktuálnymi potrebami kupujúceho. Predávajúcemu nevzniká žiadny finančný nárok, ani nárok na náhradu škody v dôsledku neuzatvorenia kúpnych zmlúv na dodanie tovaru v predpokladanom množstve, resp. v akomkoľvek množstve.

Článok III.

Cena a platobné podmienky

- 3.1** Celkový finančný limit pre kúpne zmluvy uzatvorené počas platnosti a účinnosti tejto rámcovej dohody nesmie prekročiť sumu
- 470 000,00 Eur s DPH**
(slovom: štyristosedemdesiat tisíc Eur s DPH).
- Tento finančný limit je konečný a neprekročiteľný. Kupujúci nie je povinný uvedený finančný limit prostredníctvom zadávania kúpnych zmlúv vyčerpať počas celej platnosti a účinnosti rámcovej dohody. Kúpne zmluvy budú uzatvárané vždy podľa aktuálnych potrieb a možností kupujúceho.
- 3.2** Cena tovaru vyplýva zo súťažnej ponuky predávajúceho a je uvedená v Prílohe č. 2 tejto rámcovej dohody. V dohodnutej cene sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s dodaním tovaru do miest dodania, vrátane nákladov na dopravu do miest dodania.
- 3.3** Daň z pridanej hodnoty bude účtovaná v aktuálnej sadzbe podľa platných právnych predpisov v čase dodania tovaru.
- 3.4** Kupujúci je oprávnený realizovať prieskum trhu za účelom zistenia aktuálnej ceny tovaru, za ktorú by bolo možné tovar aktuálne kúpiť na trhu za každé obdobie šiestich mesiacov počas účinnosti tejto rámcovej dohody.
- 3.5** Takýto prieskum trhu musí byť realizovaný minimálne prostredníctvom troch nezávislých ponúk na jednotlivé položky tovaru, ktorý má byť predmetom kúpnej zmluvy. Ponuky, ktoré je kupujúci oprávnený posudzovať v rámci prieskumu trhu musia byť čo do kvality rovnakého alebo zastupiteľného tovaru a podmienok jeho dodania zhodné s podmienkami dohodnutými v tejto rámcovej dohode (porovnateľný tovar). O prieskume trhu musí mať kupujúci písomnú dokumentáciu.

- 3.6** V prípade, ak priemer ceny tovaru určený z troch najnižších ponúk získaných v rámci prieskumu trhu je nižší ako cena tovaru určená podľa tejto rámcovej dohody, je kupujúci oprávnený v kúpnej zmluve požadovať od predávajúceho dodanie tovaru za cenu zodpovedajúcu v sume priemeru medzi tromi najnižšími cenami zistenými z tohto prieskumu trhu. Dokumentácia o výsledkoch prieskumu trhu bude súčasťou návrhu kúpnej zmluvy kupujúceho.
- 3.7** Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar kupujúcemu za cenu určenú podľa bodov 3.4 až 3.6 tejto rámcovej dohody.

Článok IV.

Podmienky kúpnej zmluvy

4.1 Predmet kúpnej zmluvy

- 4.1.1 Predmetom kúpnej zmluvy je záväzok predávajúceho dodať kupujúcemu tovar v druhoch, množstvách a kvalite podľa požiadaviek kupujúceho a previesť na neho vlastnícke právo k dodanému tovaru a záväzok kupujúceho zaplatiť za dodaný tovar dohodnutú cenu v súlade s podmienkami rámcovej dohody a kúpnej zmluvy.

4.2 Kúpna cena a platobné podmienky

- 4.2.1 Kúpna cena za dodaný tovar podľa kúpnej zmluvy je stanovená v zmysle zákona NR SR č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov, v súlade s jednotkovou cenou tovaru uvedenou v Prílohe č. 2 tejto rámcovej dohody. V kúpnej zmluve bude uvedená jednotková cena tovaru bez DPH, základ dane, sadzba dane a jej výška a celková cena s DPH.
- 4.2.2 Zmluvné strany sa dohodli na možnosti postupného čiastkového plnenia kúpnej zmluvy predávajúcim. Predávajúci je oprávnený vyhotoviť samostatné faktúry po každom čiastkovom dodaní tovaru.
- 4.2.3 Po dodaní tovaru a jeho prevzatí v mieste dodania vyhotoví predávajúci faktúru a odošle ju na adresu kupujúceho v dvoch vyhotoveniach. Neoddeliteľnou súčasťou faktúry bude jeden rovnopis dodacieho listu a preberacieho zápisu. Faktúra musí obsahovať náležitosti uvedené v § 74 ods.1 zákona č. 222/2004 Z. z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov a bude doplnená o číslo príslušnej kúpnej zmluvy a tejto rámcovej dohody.
- 4.2.4 Platba bude realizovaná formou bezhotovostného platobného styku bez poskytnutia preddavku alebo zálohovej platby. Lehota splatnosti faktúry je do 30 kalendárnych dní odo dňa jej doručenia kupujúcemu pri splnení podmienok uvedených v rámcovej dohode a kúpnej zmluve. Platobná povinnosť kupujúceho sa bude považovať za splnenú v deň, keď bude z účtu kupujúceho odpísaná suma v prospech účtu predávajúceho.
- 4.2.5 Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá je nesprávna alebo neúplná, a to najneskôr v posledný deň jej splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestane plynúť lehota jej splatnosti. Nová 30-dňová lehota splatnosti začne plynúť odo dňa doručenia opravenej faktúry kupujúcemu.
- 4.2.6 Ďalšie platobné podmienky budú dohodnuté v kúpnej zmluve.

4.3 Miesto, čas a spôsob dodania

- 4.3.1 Miestami dodania tovaru sú:
- **Vojenský útvar 9994 Nemšová, Slovenskej Armády 52, 914 41 Nemšová**
 - **Vojenský útvar 9994 Nemšová – Centrum zásob Poprad, ulica Skladová 3, 058 01 Poprad.**
- prípadne iné útvary a zariadenia OS SR na území SR. Konkrétne miesto dodania bude upresnené v kúpnej zmluve.
- 4.3.2 Dodanie tovaru je možné výhradne v pracovné dni a v pracovnom čase kupujúceho od 8⁰⁰ hod. do 14⁰⁰ hod.
- 4.3.3 Dopravu tovaru do miest dodania zabezpečí predávajúci na vlastné náklady a nebezpečenstvo tak, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred jeho poškodením a znehodnotením.

- 4.3.4 Dodanie a prevzatie tovaru potvrdia oprávnené osoby zmluvných strán v miestach dodania na dodacom liste a preberacom zápise. Dodací list a preberací zápis vyhotoví predávajúci.
- 4.3.5 Termín dodania tovaru a ďalšie podmienky dodania a prevzatia tovaru budú dohodnuté v kúpnej zmluve.

4.4 Kvalita tovaru, záruka, zodpovednosť za vady

- 4.4.1 Predávajúci je povinný dodať tovar v množstve, akosti a vyhotovení podľa kúpnej zmluvy a tejto rámcovej dohody, spôsobilý na použitie na obvyklý účel. Dodaný tovar musí byť 1. akosti, vo vyhotovení v súlade s príslušnými kvalitatívnymi parametrami uvedenými v kúpnej zmluve a tejto rámcovej dohode, príp. v súťažných podkladoch. Tovar musí spĺňať podmienky v zmysle potravinového kódexu Slovenskej republiky. Spolu s tovarom je predávajúci povinný dodať aj doklady v zmysle bodu 4.3.4 tejto rámcovej dohody a/alebo kúpnej zmluvy.
- 4.4.2 Ak predávajúci poruší povinnosti uvedené v bode 4.4.1, dodá iný tovar /alebo poruší povinnosť ustanovenú v § 420 ods. 4 Obchodného zákonníka má tovar faktické vady.
- 4.4.3 Na tovar sa vzťahuje záruka na akosť počas celej doby jeho minimálnej trvanlivosti, najmenej 36 mesiacov od dátumu výroby. Inkubačná doba konzerv po výrobe je 35 dní, po jej uplynutí bude tovar dodaný do miesta dodania. Zárukou za akosť sa rozumie, že dodaný tovar bude počas minimálnej trvanlivosti spôsobilý na použitie na obvyklý účel a zachová si obvyklé vlastnosti. Predávajúci je povinný dodať tovar s vyznačením doby minimálnej trvanlivosti na obale. Predávajúci zodpovedá za kvalitu dodávaných tovarov, vrátane skrytých väd tovaru, do konca vyznačenej doby minimálnej trvanlivosti. Zmluvné strany vylučujú aplikáciu § 428 Obchodného zákonníka pre uplatnenie zodpovednosti za vady, na ktoré sa vzťahuje záruka na akosť. Zmluvné strany sa dohodli, že kupujúci je povinný oznámiť vady tovaru (ďalej len „reklamácia“), na ktoré sa vzťahuje záruka na akosť najneskôr do uplynutia dohodnutej záručnej doby.
- 4.4.4 Zodpovednosť za vady, na ktoré sa nevzťahuje záruka za akosť (napr. chýbajúce množstvo tovaru v rozpore s dodacím listom, poškodený tovar) sa riadi príslušnými ustanoveniami Obchodného zákonníka. Kupujúci je povinný reklamovať vady bez zbytočného odkladu po ich zistení alebo čo ich mal pri vynaložení odbornej starostlivosti zistiť pri prehliadke (zjavné vady) alebo po tom, čo sa vady mohli zistiť pri vynaložení odbornej starostlivosti, najneskôr však do uplynutia záručnej doby. Pre účely uplatnenia reklamácie sa pod lehotou bez zbytočného odkladu rozumie 30 dní od prevzatia tovaru a vykonanej prehliadke tovaru alebo po tom, čo sa vady mohli zistiť pri vynaložení odbornej starostlivosti.
- 4.4.5 Nároky kupujúceho z väd tovaru sa budú spravovať režimom podľa § 436 až 441 Obchodného zákonníka.
- 4.4.6 Voľbu nároku z väd tovaru uvedie kupujúci v reklamácií alebo bez zbytočného odkladu po jej odoslaní. Ak kupujúci zistí vady tovaru pri preberaní tovaru, je oprávnený reklamovať vady tovaru v lehote dohodnutej v tejto rámcovej dohode a zároveň je oprávnený nezaplatiť faktúru v rozsahu vadného plnenia, ktorým sa rozumie aj nedodanie dokladov. Kupujúci zaplatí novú faktúru po odstránení väd, ak nevyužije právo odstúpiť od zmluvy.
- 4.4.7 Povinné náležitosti reklamácie:
- číslo kúpnej zmluvy,
 - identifikáciu tovaru,
 - popis vady, dátum zistenia vady
 - číslo dodacieho listu a preberacieho zápisu,
 - počet vadných alebo chýbajúcich kusov (kompletov), ak ide o takéto vadné plnenie,
 - spôsob odstránenia vady.
- 4.4.8 Ak bude reklamácia neúplná, predávajúci písomne vyzve kupujúceho na jej doplnenie, pričom lehota na doplnenie náležitostí nesmie byť kratšia ako 5 pracovných dní, predávajúci je povinný vybaviť riadne uplatnenú reklamáciu (vrátane odstránenia väd) najneskôr do 30 dní odo dňa doručenia reklamácie.
- 4.4.9 Náklady na odstránenie väd tovaru ako aj preukázateľné náklady kupujúceho súvisiace s uplatnením nárokov z väd tovaru, znáša predávajúci.
- 4.4.10 Ďalšie podmienky, vzťahujúce sa na kvalitu a záruky budú dohodnuté v kúpnej zmluve.

4.5 Porušenie kúpnej zmluvy, sankcie

- 4.5.1 Ak predávajúci nedodá tovar (vrátane dohodnutej sprievodnej dokumentácie) riadne a/alebo včas podľa kúpnej zmluvy, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho zaplataenie zmluvnej pokuty vo výške 0,05 % z ceny riadne alebo včas nedodaného tovaru, a to za každý deň omeškania.
- 4.5.2 Ak predávajúci nevybaví uplatnenú reklamáciu v dohodnutej dobe, zaplatí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 20,00 Eur za každý deň omeškania.
- 4.5.3 Ak kupujúci bude v omeškaní s úhradou faktúry za riadne dodaný tovar, uhradí predávajúcemu úrok z omeškania podľa § 369 ods. 2 Obchodného zákonníka.
- 4.5.4 Dohodnuté sankcie hradí povinná zmluvná strana strane oprávnenej nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej zmluvnej strane škoda.
- 4.5.5 Dohodnuté sankcie zaplatí povinná strana strane oprávnenej do 30 dní odo dňa ich písomného uplatnenia.
- 4.5.6 Zmluvné strany môžu od kúpnej zmluvy odstúpiť v prípade podstatného porušenia zmluvy a v ostatných prípadoch stanovených v Obchodnom zákonníku.
- 4.5.7 Zmluvné strany budú považovať za podstatné porušenie kúpnej zmluvy:
- na strane predávajúceho:
 - a) nedodržanie záväzku dodať tovar (vrátane dohodnutej sprievodnej dokumentácie) včas, v dohodnutom množstve, akosti a/alebo vyhotovení podľa kúpnej zmluvy,
 - b) neodstránenie väd tovaru predávajúcim v lehote dohodnutej na vybavenie reklamácie,
 - c) opakovaná reklamácia tovaru podľa kúpnej zmluvy,
 - na strane kupujúceho:
 - a) omeškanie kupujúceho s úhradou faktúry o viac ako 30 dní.

4.6 Nadobudnutie vlastníckeho práva

Kupujúci nadobudne vlastnícke právo k tovaru jeho prevzatím v mieste dodania, čo bude potvrdené podpisom dodacieho listu a preberacieho zápisu v zmysle príslušného bodu kúpnej zmluvy.

Článok V.

Predčasné ukončenie rámcovej dohody a sankcie

- 5.1 Pred uplynutím dohodnutej doby, na ktorú je táto rámcová dohoda uzatvorená, je možné rámcovú dohodu ukončiť písomnou dohodou zmluvných strán alebo písomnou výpoveďou každej zo zmluvných strán bez uvedenia dôvodu. Túto rámcovú dohodu je možné vypovedať aj v čiastočnom rozsahu, a to v rozsahu jednotlivých častí.
- 5.2 Výpovedná lehota je trojmesačná a začína plynúť dňom nasledujúcim po dni doručenia výpovede druhej zmluvnej strane.
- 5.3 Zmluvné strany môžu od tejto rámcovej dohody odstúpiť v súlade s ustanoveniami Obchodného zákonníka. Kupujúci môže odstúpiť od rámcovej dohody v súlade s § 19 zákona č. 343/2015 Z. z. Od rámcovej dohody je možné odstúpiť aj v čiastočnom rozsahu, a to v rozsahu jednotlivých častí.
- 5.4 Za podstatné porušenie tejto rámcovej dohody a/alebo kúpnej zmluvy budú zmluvné strany považovať:
- na strane predávajúceho:
 - a) nedodržanie záväzku dodať tovar (vrátane dohodnutej sprievodnej dokumentácie) včas, v dohodnutom množstve, kvalite a/alebo vyhotovení podľa rámcovej dohody a/alebo kúpnej zmluvy,
 - b) neodstránenie väd tovaru predávajúcim v lehote dohodnutej na vybavenie reklamácie,
 - c) nedodržanie záväzku uzavrieť s kupujúcim kúpnu zmluvu v lehote uvedenej v rámcovej dohode,
 - d) opakovaná reklamácia tovaru podľa kúpnej zmluvy/kúpnych zmlúv,
 - na strane kupujúceho:
 - a) omeškanie kupujúceho s úhradou faktúry o viac ako 30 dní.

- 5.5 Odstúpenie musí byť druhej strane oznámené písomne, inak je neplatné a musí v ňom byť uvedený dôvod, pre ktorý zmluvná strana od tejto rámcovej dohody odstupuje. Odstúpenie od tejto rámcovej dohody je účinné dňom, kedy bolo písomné oznámenie o odstúpení od rámcovej dohody doručené druhej zmluvnej strane. Zásielka s oznámením o odstúpení od tejto rámcovej dohody sa považuje za doručení aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná. Rámcová dohoda v tomto prípade zaniká dňom nasledujúcim po vrátení zásielky.
- 5.6. Ak predávajúci neuzatvorí s kupujúcim kúpnu zmluvu v lehote podľa bodu 2.3. tejto dohody, zaplatí zmluvnú pokutu vo výške 50,00 eur za každý deň omeškania.

Článok VI. Doručovanie

- 6.1 Doručením sa rozumie prijatie zásielky zmluvnou stranou, ktorej bola adresovaná. Za deň doručenia písomnosti prostredníctvom pošty zasielanej ako doporučená zásielka s doručenkou sa považuje takisto deň,
- a) v ktorom táto zmluvná strana ju odprela prijať
 - b) ktorým márne uplynula odberná lehota pre jej vyzdvihnutie si na pošte alebo
 - c) v ktorý bola na nej zamestnancom pošty vyznačená poznámka, „že adresát sa odsťahoval“, „adresát je neznámy“ alebo iná poznámka, ktorá podľa poštového poriadku znamená nedoručiteľnosť zásielky.

Článok VII. Záverečné ustanovenia

- 7.1 Táto rámcová dohoda sa uzatvára na dobu určitú, a to na 48 mesiacov odo dňa jej platnosti. Pred uplynutím dohodnutej doby, na ktorú je rámcová dohoda uzatvorená, platnosť a účinnosť rámcovej dohody skončí vyčerpaním finančného limitu uvedeného v bode 3.1 tejto rámcovej dohody.
- 7.2 Zmeny tejto rámcovej dohody je možné vykonať bez nového verejného obstarávania len v súlade s § 18 zákona č. 343/2015 Z. z. Jednotlivé ustanovenia tejto rámcovej dohody môžu byť menené, dopĺňané iba formou písomných, očíslovaných a podpísaných dodatkov k tejto rámcovej dohode po obojstrannej dohode obidvoch zmluvných strán. Všetky zmeny tejto rámcovej dohody uvedené v dodatkoch budú tvoriť jej neoddeliteľnú súčasť. Zmluvné strany vyhlasujú, že táto rámcová dohoda je prejavom ich slobodnej a vážnej vôle, obsah rámcovej dohody je zrozumiteľný a určitý, zmluvné strany s ním súhlasia a túto rámcovú dohodu vlastnoručne podpisujú. Zmluvné strany súhlasia s tým, že prípadné organizačné zmeny, zmeny v názve, označení kupujúceho, resp. jeho organizačných zložiek (útvarov a zariadení) nie sú zmenami podliehajúcimi súhlasu predávajúceho, a preto nebudú predmetom dodatku k tejto rámcovej dohode. Vyžaduje sa však ich písomné oznámenie predávajúcemu.
- 7.3 Ak nie je v tejto rámcovej dohode dohodnuté inak, právne vzťahy z nej vyplývajúce alebo ňou neupravené sa riadia príslušnými ustanoveniami zákona č. 343/2015 Z. z., Obchodného zákonníka a súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v Slovenskej republike. Zmluvné strany dohodli príslušnosť všeobecných súdov SR.
- 7.4 Táto rámcová dohoda nadobúda platnosť dňom jej podpísania oprávnenými zástupcami obidvoch zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v súlade s ustanovením § 47a zákona č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov.
- 7.5 Táto rámcová dohoda sa povinne zverejňuje v súlade so zákonom č. 211/2000 Z. z. o slobodnom prístupe k informáciám a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o slobode informácií) v znení neskorších predpisov.

- 7.6** Táto rámcová dohoda je vyhotovená v piatich rovnopisoch s platnosťou originálu, z ktorých jeden rovnopis je určený pre predávajúceho a štyri rovnopisy sú určené pre kupujúceho.
- 7.7** Zmluvné strany vyhlasujú, že ich spôsobilosť a voľnosť uzatvoriť túto rámcovú dohodu, ako aj spôsobilosť k súvisiacim právnym úkonom nie je žiadnym spôsobom obmedzená alebo vylúčená a zároveň vyhlasujú, že si túto rámcovú dohodu pred jej podpisom riadne a dôsledne prečítali, jej obsah je pre nich dostatočne určitý a zrozumiteľný a na znak bezvýhradného súhlasu a vôle plniť záväzky z nej vyplývajúce ju vlastnoručne podpisujú.
- 7.8** Neoddeliteľnou súčasťou tejto rámcovej dohody je príloha:
Príloha č. 1: Špecifikácia tovaru
Príloha č. 2: Cena a predpokladané množstvo tovarov

V Poprade, dňa

V Bratislave, dňa

Za predávajúceho:

Za kupujúceho:

.....
Katarína Kacvinská
konateľ

.....
Ing. Robert Sedlák
riaditeľ

.....
Juraj Pisarčík
konateľ

Špecifikácia tovaru**Počty vojenského proviantu nutné na zabezpečenie bežného výcviku**

P. č.	Názov, typ tovaru predmetu zákazky	Počet ks 1. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 2. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 3. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 4. rok platnosti a účinnosti RD
1.	Komplet konzervový PODAP typ 1	1 162	1 039	1 039	1 039
2.	Komplet konzervový PODAP typ 2	387	374	374	374
3.	Komplet konzervový PODAP typ 3	131	135	135	135
4.	Komplet konzervový PODAP typ 4	131	135	135	135
5.	Komplet konzervový PODAP typ 5	130	1 138	1 138	1 138
6.	Komplet konzervový typ B	100	100	100	100
7.	Komplet konzervový typ H	100	100	100	100
8.	Konzerva mäsová bravčová 185 g	701	235	275	275

Počty vojenského proviantu nutné na zabezpečenie NRF a 12.mprsk

P. č.	Názov, typ tovaru predmetu zákazky	Počet ks 1. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 2. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 3. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 4. rok platnosti a účinnosti RD
1.	Komplet konzervový PODAP typ 1	1 000		1 000	
2.	Komplet konzervový PODAP typ 2	1 000		1 000	
3.	Komplet konzervový PODAP typ 3	1 000		1 000	
4.	Komplet konzervový PODAP typ 4	1 000		1 000	
5.	Komplet konzervový PODAP typ 5	1 000		1 000	

Počty vojenského proviantu nutné na zabezpečenie brigádnej skupiny

P. č.	Názov, typ tovaru predmetu zákazky	Počet ks 1. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 2. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 3. rok platnosti a účinnosti RD	Počet ks 4. rok platnosti a účinnosti RD
1.	Komplet konzervový PODAP typ 1	4 600			
2.	Komplet konzervový PODAP typ 2	4 600			
3.	Komplet konzervový PODAP typ 3	4 600			
4.	Komplet konzervový PODAP typ 4	4 600			
5.	Komplet konzervový PODAP typ 5	4 552			

- *Nákup vojenského proviantu na zabezpečenie brigádnej skupiny bude realizovaný len v prípade aktivácie brigádnej skupiny, doba pohotovosti je 180 dní.*

Predmet zákazky musí spĺňať Potravinový kódex Slovenskej republiky - uchádzač predloží doklad (rozhodnutie, oznámenie) Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky o pridelení schvaľovacieho čísla pre prevádzkarne, ktoré zaobchádzajú, pripravujú alebo produkujú produkty živočíšneho pôvodu, pre ktoré sú ustanovené požiadavky v nariadení (ES) č. 853/2004 a musia byť schválené príslušným orgánom v súlade s článkom 31 ods.2 nariadenia (ES) č. 882/2004 v platnom znení a článkom 3 nariadenia (ES) č. 854/2004 v platnom znení.

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 (čirý polyetylén s polyetylénom 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 zvárannej trojdielnej kovovej konzervovej plechovke o rozmeroch 99x48,5 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m², 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/m², obojstranne lakovaný) s odtrhávacím 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/m², obojstranne lakovaný) s odtrhávacím 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
	- kuracia paštéta	KP
	- pasta z údeného mäsa	PU
	- bôčiková nátierka	BN
	- hydínová pečeňovka	HP
• značenie polievok :	- polievka fazuľová s údeninou	PFU
	- polievka zemiaková s majoránom	PZM
	- zeleninová polievka	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 hydínového mäsa so zeleninou	RH
• značenie večier	- kyslá kapusta s ryžou a klobásou	KKRK
	- párkový guláš so zemiakmi	PG
	- fazuľa s mäsom a zemiakmi	FMZ
	- hydínové mäso s ryžou v hráškovvej omáčke	HRH
	- kyslá kapusta s klobásou a zemiakmi	KKKZ

Potravinové komponenty

1.1	Raňajkové paštéty
	Pečeňová nátierka (PN)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky
- chemické požiadavky
- Zmyslové požiadavky:

PK (Potravinový kódex) – Druhá časť Hlava 4

- sušina min. 35 %
- tuk max. 30 %
- soľ max. 1,6 %

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
- chemické požiadavky
- zmyslové požiadavky:

PK – Druhá časť Hlava 4

- sušina min. 38 %
- tuk max. 18 %
- soľ max. 1,6 %

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 hydínovom mäse a koreninových prísadách.
Chuť	lahodná, primerane slaná a korenená a kde dominantnú chuťovú zložku tvorí charakteristická chuť po hydínovom 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

PK – Druhá časť Hlava 4

- 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
- chemické požiadavky

PK – Druhá časť Hlava 4	
- 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 pečieňovka (HP)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky
- chemické požiadavky

PK – Druhá časť Hlava 4	
- 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	svetlo béžová až béžová.

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 hydínovom mäse a koreninových prísadách.
Chuť	Chuť lahodná, primerane slaná a korenená s dominantnou chuťou hydínového mäsa 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 • chemické požiadavky • zmyslové požiadavky:	PK – Druhá časť Hlava 4	
		- sušina	min. 18 %
		- tuk	max. 8 %
		- soľ	max. 1,4 %
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 smotanovej 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 • chemické požiadavky • zmyslové požiadavky:	PK – Druhá časť Hlava 4	
		- sušina	min. 15 %
		- tuk	max. 2 %
		- soľ	max. 1,4 %
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		

Konzistencia	ružovo sfarbených párkov. Na povrchu oká na červeno sfarbeného tuku a olivovo zeleno sfarbený suchý majorán 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 nevťieravou 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- 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 rozťierateľnej 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- 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
--------	---

Farba	zemiakov a kolieska údeniny. Vytavený tuk z údeniny tvorí drobné žlté oranžové kolieska plávajúce na povrchu polievky. Tekutá zložka je smotanovitej farby, šošovica je svetlohnedá a zemiaky sú žltobielej farby. Údenina je mozaikovitá načervenaléj 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 žlté biele a struková fazuľka svetložltej farby.		
Konzistencia	Tekutá zložka polievky je redšej 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 celkovo 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- 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	Použitie 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 PK - Druhá časť Hlava 4
- 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 mäkká 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- 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 hydínového mäsa so zeleninou (RH)

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky PK – Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky

- sušina	min. 28 %
- tuk	max. 10 %
- soľ	max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Vzhľad hotového jedla je tvorený kompaktnou hmotou tvorenou z hydínového 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 hydínového 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 rozdrobiteľnými. Všetky potravinové komponenty mäkkej konzistencie, nerozvarené.
Vôňa	Príjemná po varenej ryži, hydínovom mäse a použitej sterilizovanej zelenine. Vôňa postihuje aj použité aromatické koreninové prísady.
Chuť	Príjemná po ryži a hydínovom 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	PK – Druhá časť Hlava 4	
	• 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 nevťeravo dopĺňa aróma po údení klobáse.		
Chuť	Chuť lahodná, primerane kyslá po kyslej kapuste, mierne slaná a korenená. Chuť guľiek je charakteristická pre kombináciu ryže a údení klobásky.		
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	PK – Druhá časť Hlava 4	
	• 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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, súdržné 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 • chemické požiadavky • zmyslové požiadavky:	PK – Druhá časť Hlava 4 - sušina - tuk - soľ	min. 20 % max. 15 % max. 1,6 %
Vzhľad	Kompaktný vzhľad je tvorený jedným až dvomi kusmi údenej klobásky 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 žltá 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 klobásky, zemiakoch a typických použitých koreninových a pochutinových prísadách.		
Chuť	Chuť lahodná, primerane kyslá po kyslej kapuste, mierne slaná a korenená. Chuť klobásky je jemne pikantná charakteristická pre kvalitnú údenú varenú klobásku.		
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 ukazovatele na 100 g výrobku :

tuky	0,6 g
bielkoviny	10,6 g
sacharidy	83,4 g
minerálne látky	1,9 g
využitelná 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 ukazovatele na 100 g výrobku :

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

5.3	Krehký chlieb
	Kukuričný

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

tuky	2,9 g
bielkoviny	9,5 g
sacharidy	79,6 g
minerálne látky	1,6 g
využitelná 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 propylénetylén. 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 B1 1,4 mg
 - vitamín B2 1,6 mg
 - vitamín B6 2,0 mg
 - vitamín B12 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
 - pantothénan 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 mesiacov 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°.
- **kovová miska** slúži na umiestnenie pevného liehu a postavenie stojanu.
- podrobný popis používania variča musí byť uvedený v návode na používanie kompletu, ktorý bude súčasťou každého kompletu.
- **umiestnenie** – varič bude umiestnený v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty“

7.2	Nepotravinové komponenty
	Palivo na ohrev potravín a nápojov

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

7.3	Nepotravinové komponenty
	Zápalky

- 1 ks malé spotrebitel'ské balenie s obsahom 40 ks drevených zápalkiek.
- **umiestnenie** – zápalky budú umiestnené v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty“

7.4	Nepotravinové komponenty
	Prostriedky na prípravu pitnej vody

- pozostávajú z PE vrečka a vlastného prostriedku na prípravu pitnej vody.
- **PE vrečko** – rozmer 120x400 mm, s modrofarebnou potlačou „Vrečko na úpravu vody“ s vyznačením objemu tekutiny 0,5 l a 1 l.
- **vlastný prostriedok** na úpravu vody bude vo forme tabliet. Účinnosť jednej tablety bude na 0,5 l vody. Komplet bude obsahovať 8 ks tabliet, ktoré budú balenie v PE otvárateľnom a uzatvárateľnom vrečku. Vrečko bude označené etiketou ! „Prostriedok na úpravu vody“. Podrobný postup pri príprave pitnej vody bude popísaný v návode na používanie kompletu.
- **umiestnenie** – prostriedky na prípravu pitnej vody budú umiestnené v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty“.

7.5	Nepotravinové komponenty
	Držiak na konzervy

- účelový nástroj z kovu, ktorého jeden koniec 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** –držiak na konzervy bude umiestnený v plechovke s odtrhávacím viečkom označenej nápisom „Komponenty“.

Komplet konzervový - PODAP typ 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 vrečko 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, 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 typ 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 vrečko 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, 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 typ 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 vrečko 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, 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 typ 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, hydínové mäso s ryžou v hráškovej omáčke 21 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 vrečko 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, 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 typ 5:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový PODAP 2 obsahuje: potravinové komponenty – hydínová pečienka konzerva 73x32 mm 1 ks, polievka fazuľová kyslá konzerva 99x48,5 mm 1 ks, rizoto s hydínového 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, 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 jednoduchšej tepelnej úpravy (okrem pasty z údeného mäsa). Výrobok sa plní do 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 tromi druhmi konzerv) musí byť označený potlačou alebo samolepiacou etiketou so zreteľným označením :
 - druh kompletu (Komplet konzervový typ B),
 - zloženie kompletu
 - dátum minimálnej trvanlivosti (mesiac/rok)
 - možnosť konzumácie
 - upozornenie na „zákaz konzumácie vydutých a podozrivých konzerv“

1. konzerva mäsová bravčová – 1 ks

Konzerva mäsová bravčová musí byť vyrobená z bravčového mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchšej 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 | Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012 |
| • bravčové mäso vyrobené bez kože | Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012 |
| • bravčové mäso vyrobené s kožou | Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012 |
| • bravčové kože | Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012 |

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ	PK Tretia časť Hlava 24
- čierne korenie mleté	PK Tretia časť Hlava 24
- rasca mletá	PK Tretia časť Hlava 24

Pomocné látky :

pitná voda	Vyhláška MZ SR č. 29/2002
------------	---------------------------

Súvisiace normy a predpisy :

sterilizované pokrmy – konzervy	PK Tretia časť Hlava 27
Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky	PK Druhá časť Hlava 4
• 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 koží 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	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové mäso chudé	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové mäso vyrobené bez kože	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové kože	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• pšeničná múka hladká T 650	STN 56 0630

Požiadavky na prísady :

• jedlá soľ	PK Tretia časť Hlava 24
• muškátový orech	PK Tretia časť Hlava 24
• čierne korenie mleté	PK Tretia časť Hlava 24
• nové korenie	PK Tretia časť Hlava 24
• koriander	PK Tretia časť Hlava 24
• dusitanová soliaca zmes	rozhodnutie MZ SR č. 5351/99

Pomocné látky :

• pitná voda	Vyhláška MZ SR č. 29/2002
--------------	---------------------------

Súvisiace normy a predpisy :

• sterilizované pokrmy – konzervy	PK Tretia časť Hlava 27
• Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky

PK Druhá časť Hlava 4

- 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 prímiesí.

• **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

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

• bravčové mäso výrobné bez kože

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

• vajcia konzumné

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 589/2008

Požiadavky na prísady :

• jedlá soľ

PK Tretia časť Hlava 24

• sušené droždie

STN 56 6810

• paradajkový pretlak

Vyhláška MPaRV SR č. 132/2014

• paprika sladká červená mletá

PK Tretia časť Hlava 24

Pomocné látky :

• pitná voda

Vyhláška MZ č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

• sterilizované pokrmy – konzervy

PK Tretia časť Hlava 27

• bravčové mäso pre výsek

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

• plodová zelenina

STN 46 3150

• vajecná hmota

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 589/2008

• Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky

PK Druhá časť - Hlava 4

• 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 korená 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/m², 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 termozmrstiteľnej 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 termozmrstiteľnej fólii do valca. V jednom kartónovom obale je uložených 15 ks valcov s konzervami.
- každé balenie (valec s tromi druhmi konzerv) musí byť označený potlačou alebo samolepiacou etiketou so zreteľným označením :
 - druh kompletu (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 Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- hovädzie mäso predné výrobné Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- hovädzie šľachy Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- bravčové kože Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ PK Tretia časť Hlava 24
- čierne korenie mleté PK Tretia časť Hlava 24

Pomocné látky :

- pitná voda Vyhláška MZ SR č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

- sterilizované pokrmy – konzervy PK Tretia časť Hlava 27
- Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky PK Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky
 - sušina min. 35 %
 - tuk max. 18 %
 - soľ max. 1,6 %
 - podiel mäsa min 56 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – hrubo znené kusy chudého a tučnejšieho hovädzieho mäsa (s prevahou chudého mäsa) spojené tuhým až redším aspirom. 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, aspič primerane tuhý.
- **vôňa** – príjemná po dusenom hovädzom mäse, bez cudzích 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 Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- bravčové mäso chudé Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- bravčové mäso vyrobené bez kože Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- bravčové kože Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
- pšeničná múka hladká T 650 STN 56 0630

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ PK Tretia časť Hlava 24
- muškátový orech PK Tretia časť Hlava 24
- čierne korenie mleté PK Tretia časť Hlava 24
- nové korenie PK Tretia časť Hlava 24
- koriander PK Tretia časť Hlava 24
- dusitanová soliaca zmes rozhodnutie MZ SR č. 5351/99

Pomocné látky :

- pitná voda

Vyhláška MZ SR č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

- sterilizované pokrmy – konzervy
- Potravinový kódex SR

PK Tretia časť Hlava 27

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky
- chemické požiadavky
 - sušina
 - tuk
 - soľ

PK Druhá časť Hlava 4

min. 42 %

max. 34 %

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 prímiesí.
- **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
- bravčové hlavy
- bravčové mäso výrobné bez kože
- bravčové plece
- bravčové srdce
- bravčová koža

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ
- vajcia konzumné
- cibuľa
- čierne korenie mleté
- zázvor mletý
- nové korenie mleté
- muškátový orech
- škorica mletá

PK Tretia časť Hlava 24

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 589/2008

Vyhláška MPaRV SR č.132/2014

PK Tretia časť Hlava 24

PK Tretia časť Hlava 24

PK Tretia časť Hlava 24

PK Tretia časť Hlava 24

PK Tretia časť Hlava 24

Pomocné látky :

- pitná voda

Vyhláška MZ č. 29/2002

Súvisiace normy a predpisy :

- sterilizované pokrmy – konzervy
- Potravinový kódex SR

PK Tretia časť Hlava 27

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky
- chemické požiadavky
 - sušina

PK Druhá časť Hlava 4

min. 35 %

- tuk	max. 30 %
- soľ	max. 1,6 %

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 jednoduchaj 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	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
bravčové mäso výrobné bez kože	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
bravčové mäso výrobné s kožou	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
bravčové kože	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Požiadavky na prísady :

jedlá soľ	PK Tretia časť Hlava 24
čierne korenie mleté	PK Tretia časť Hlava 24
rasca mletá	PK Tretia časť Hlava 24

Pomocné látky :

pitná voda	Vyhláška MZ SR č. 29/2002
------------	---------------------------

Súvisiace normy a predpisy :

sterilizované pokrmý–konzervy	PK Tretia časť Hlava 27
Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky	PK Druhá časť Hlava 4
• 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 koží 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/m², 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**

Poznámka:

Skratka PK znamená Potravinový kódex SR,
skratka (ES) znamená Európske spoločenstvo,
skratka MPaRV SR znamená Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky,
skratka MZ SR znamená Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky.

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – po otvorení konzervy vo vychladnutom stave je povrch kompaktný, jemný s nepatrným vytaveným množstvom tuku prípadne aspihu na obvode nátiarkovej 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 korená 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 :

Obaly, ktoré v svojom konečnom stave sú určené na styk s potravinami musia byť v súlade s Výnosom Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1799/2003 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami a Výnosom Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. februára 2006 č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m², 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 výroby potravinových komponentov a vstupné suroviny :

• **technológia výroby** musí zodpovedať ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovému kódexu SR najmä hlava 27. termosterilizované pokrmu a príslušným vyhláškam, na ktoré sú odkazy v Potravinovom kódexe - Vyhláška č. 423/2012, č. 29/2014, č. 424/2012, č. 2/2014, č. 132/2014, Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. februára 2006 č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie, Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. apríla 2005 č. 2089/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca pochutiny, NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 589/2008 z 23. júna

2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 234/2007 o obchodných normách pre vajcia.

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

Cena a predpokladané množstvo tovarov

P. č.	Názov tovaru	Predpokladané množstvo počas účinnosti RD (ks)	Jednotková cena bez DPH v EUR	Jednotková cena s DPH v EUR
1.	Komplet konzervový PODAP typ 1	10 879	8,65	10,38
2.	Komplet konzervový PODAP typ 2	8 109	8,83	10,60
3.	Komplet konzervový PODAP typ 3	7 136	8,90	10,68
4.	Komplet konzervový PODAP typ 4	7 136	9,20	11,04
5.	Komplet konzervový PODAP typ 5	10 096	9,27	11,12
6.	Komplet konzervový typ B	400	2,39	2,87
7.	Komplet konzervový typ H	400	2,36	2,83
8.	Konzerva mäsová bravčová (185 g)	1486	0,88	1,06