

Č.p.: ÚpIA-236-4/2019 OdOTSaIKT

č.IIS SAP: 6200002648

Výtlačok číslo:

Počet listov: 5

Počet príloh: 2/22

Kúpna zmluva č. 2019/205

uzatvorená podľa ustanovenia § 409 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov a na základe Rámcovej dohody č. 2018/509 zo dňa 22.03.2018

**Článok I.
Zmluvné strany**

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

Zastúpený: Ing. Branislav Chlebana
riaditeľ Úradu pre investície a akvizície Ministerstva obrany SR
na základe plnomocenstva ministra obrany
č. KaMO-11-163/2018 zo dňa 02. augusta 2018

Osoba oprávnená konať za kupujúceho vo veciach technických a fakturačných úkonov a vo veciach reklamačných:

riaditeľ Úradu centrálnej logistiky Ministerstva obrany SR alebo ním poverená osoba, E-mail: jan.bonk@mil.sk

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 Stolarík, 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

Spoločnosť zapísaná v OR OS Prešov, Oddiel: Sro, Vložka číslo: 1810/P

(ďalej len „predávajúci“)

Článok II.

Predmet kúpnej zmluvy

- 2.1. Predmetom tejto kúpnej zmluvy je záväzok predávajúceho dodať kupujúcemu tovar „**Špeciálne potravinové kombinované dávky**“ (ďalej len „tovar“) do miesta dodania a previesť na neho vlastnícke právo k dodanému tovaru a záväzok kupujúceho zaplatiť za riadne dodaný tovar dohodnutú cenu v súlade s článkom III. tejto zmluvy.
- 2.2. Množstvo tovaru, ktoré je predávajúci povinný v súlade s touto zmluvou kupujúcemu dodať je uvedené v prílohe č. 1, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy. Technická špecifikácia tovaru je uvedená v prílohe č. 2, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy.
- 2.3. Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar podľa tejto zmluvy s odbornou starostlivosťou. Predávajúci nemôže poveriť dodaním tovaru inú osobu, s výnimkou vykonania dopravy tovaru do miesta dodania.

Článok III.

Cena a platobné podmienky

- 3.1. Celková kúpna cena za tovar je stanovená na základe jednotkovej ceny tovaru, ktorá je uvedená v Rámcovej dohode č. 2018/509 zo dňa 22.03.2018 (ďalej len „rámcová dohoda“), v zmysle zákona NR SR č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov v celkovej výške:

11 688,60 EUR s DPH

(slovom: jedenásťtisícšesťstoosemdesiatosem €/60 centov s DPH)

- Podrobná cenová špecifikácia je uvedená v prílohe č. 1 tejto zmluvy. V celkovej cene sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s dodaním tovaru do miesta dodania, vrátane nákladov na dopravu do miesta dodania.
- 3.2. Právo na zaplatenie ceny vzniká predávajúcemu riadnym splnením jeho záväzku spôsobom a v mieste dodania v súlade s touto zmluvou. V prípade čiastkového plnenia bude fakturácia vykonávaná postupne, na základe samostatných faktúr vyhotovených po každom čiastkovom dodaní tovaru.
 - 3.3. Po dodaní tovaru a jeho prevzatí v mieste dodania vyhotoví predávajúci faktúru a odošle ju na adresu kupujúceho v dvoch vyhotoveniach:
Ministerstvo obrany SR
Úrad centrálnej logistiky MO SR
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava.
Faktúra musí obsahovať náležitosti uvedené § 74 ods.1 zákona č. 222/2004 Z. z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov a bude doplnená o číslo tejto zmluvy a rámcovej dohody. K faktúre je predávajúci povinný priložiť jeden rovnopis potvrdeného dodacieho listu a preberacieho zápisu podľa článku IV. tejto zmluvy.
 - 3.4. Platba bude realizovaná formou bezhotovostného platobného styku bez poskytnutia preddavku alebo zálohovej platby. Lehota splatnosti faktúry je do 30 kalendárnych dní odo dňa doručenia faktúry kupujúcemu pri splnení podmienok uvedených v tejto zmluve a rámcovej dohode. Platobná povinnosť kupujúceho sa bude považovať za splnenú v deň, keď bude z účtu kupujúceho odpísaná suma v prospech účtu predávajúceho.
 - 3.5. Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá je nesprávna alebo neúplná, a to najneskôr v posledný deň jej splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestáva plynúť lehota jej splatnosti. Nová 30-dňová lehota splatnosti začne plynúť odo dňa doručenia opravenej faktúry kupujúcemu.

Článok IV.

Miesto, spôsob a termín plnenia

- 4.1. Miestami dodania tovaru podľa tejto zmluvy sú:
 - 4.1.1. **Vojenský útvar 9994 Nemšová, Slovenskej Armády 52, 914 41 Nemšová,**
 - 4.1.2. **Vojenský útvar 9994 Nemšová–Centrum zásob Poprad, ulica Skladová 3, 058 01 Poprad,**

- Množstvo tovaru pre jednotlivé miesta dodania je uvedené v prílohe č. 1 tejto zmluvy.
- 4.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar do miest dodania v celom rozsahu v termíne najneskôr **do 31.05.2019** vrátane. Zmluvné strany sa dohodli, že dodanie tovaru po častiach je možné.
- 4.3. Predávajúci vyrozumie o termíne dodania tovaru najmenej 3 pracovné dni vopred osobu oprávnenú konať za kupujúceho vo veciach prevzatia tovaru, ktorou je v mieste dodania:
- podľa bodov 4.1.1 a 4.1.2 tohto článku veliteľ Vojenského útvaru 9994 Nemšová, tel. č.: 0960 336 200, číslo faxu: 0960 336 234, e-mail: ulz.zz1@mil.sk alebo ním poverená osoba,
Uvedená oprávnená osoba vykoná v danom mieste dodania prehliadku dodaného tovaru a je oprávnená tovar odmietnuť, nepodpísať dodací list a preberací zápis, ak tovar nebude mať požadovanú akosť, resp. nebude zodpovedať podmienkam dohodnutým v tejto zmluve.
- 4.4. Dodanie a prevzatie tovaru v mieste dodania bude potvrdené podpismi oboch zmluvných strán na dodacom liste a preberacom zápise, na ktorom bude uvedené najmä označenie tovaru, množstvo, jednotková cena tovaru, celková suma za dodané množstvo. Dodací list a preberací zápis vyhotoví predávajúci. Rovnopis potvrdeného dodacieho listu a preberacieho zápisu predávajúci priloží k faktúre.
- 4.5. Dopravu tovaru do miest dodania zabezpečí predávajúci na vlastné náklady a nebezpečenstvo tak, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred jeho poškodením a znehodnotením.
- 4.6. Dodanie tovaru je možné výhradne v pracovné dni a v pracovnom čase kupujúceho od 8⁰⁰ hod. do 14⁰⁰ hod.

Článok V.

Zodpovednosť za vady a reklamácie

- 5.1. Predávajúci je povinný dodať tovar v množstve, akosti a vyhotovení podľa tejto zmluvy a rámcovej dohody, spôsobilý na použitie na obvyklý účel. Dodaný tovar musí byť 1. akosti, vo vyhotovení v súlade s príslušnými kvalitatívnymi parametrami podľa tejto zmluvy a rámcovej dohody. Tovar musí spĺňať podmienky v zmysle potravinového kódexu Slovenskej republiky. Spolu s tovarom je predávajúci povinný dodať aj dodací list a preberací zápis.
- 5.2. Ak predávajúci poruší povinnosti uvedené v bode 5.1., dodá iný tovar alebo poruší povinnosť ustanovenú v § 420 ods. 4 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov (ďalej len „Obchodný zákonník“) má tovar faktické vady.
- 5.3. Na tovar sa vzťahuje záruka za 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. Nároky kupujúceho z väd tovaru sa budú spravovať režimom podľa § 436 až 441 Obchodného zákonníka.
- 5.6. 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 kúpnej zmluve 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.
- 5.7. 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.
- 5.8. 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.
- 5.9. Náklady na odstránenie väd tovaru ako aj preukázateľné náklady kupujúceho súvisiace s uplatnením nárokov z väd tovaru, znáša predávajúci.

Článok VI.

Nadobudnutie vlastníckeho práva

Kupujúci nadobudne vlastnícke právo k tovaru jeho riadnym prevzatím v mieste dodania. Riadne dodanie a prevzatie tovaru potvrdia zmluvné strany podpismi na dodacom liste a preberacom zápise.

Článok VII.

Porušenie kúpnej zmluvy, sankcie

- 7.1. Ak predávajúci nedodá tovar (vrátane dohodnutej sprievodnej dokumentácie) riadne a/alebo včas podľa kúpnej zmluvy, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho zaplatenie zmluvnej pokuty vo výške 0,05 % z ceny riadne alebo včas nedodaného tovaru, a to za každý deň omeškania.
- 7.2. Ak predávajúci nevybaví riadne uplatnenú reklamáciu v dohodnutej dobe, zaplatí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 20,00 EUR za každý deň omeškania.
- 7.3. Ak kupujúci bude v omeškaní s úhradou faktúry za riadne dodaný tovar, uhradí predávajúcemu úrok z omeškania podľa § 369 ods. 2 Obchodného zákonníka.
- 7.4. Dohodnuté sankcie hradí povinná zmluvná strana strane oprávnenej nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej zmluvnej strane škoda.
- 7.5. Dohodnuté sankcie zaplatí povinná strana strane oprávnenej do 30 dní odo dňa ich písomného uplatnenia.

Článok VIII.

Odstúpenie od zmluvy

- 8.1. Od tejto zmluvy môže ktorákoľvek strana odstúpiť, ak dôjde k podstatnému porušeniu zmluvných povinností druhou stranou a v ostatných prípadoch stanovených v Obchodnom zákonníku. Odstúpenie od zmluvy musí byť druhej strane oznámené písomne, inak je neplatné a musí v ňom byť uvedený dôvod, pre ktorý zmluvná strana od zmluvy odstupuje. Účinky odstúpenia od tejto zmluvy nastanú dňom, kedy bude písomné oznámenie o odstúpení odstupujúcej strany doručené druhej strane. Zásielka s oznámením o odstúpení sa považuje za doručení aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná a ak predávajúci neoznámil písomne kupujúcemu zmenu jeho sídla. Zmluva v tomto prípade zaniká dňom nasledujúcim po vrátení zásielky.
- 8.2. 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.

Článok IX.
Záverečné ustanovenia

- 9.1. Táto zmluva je platná dňom podpisu obidvoma zmluvnými stranami a účinná dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v súlade s § 47a zákona č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov.
- 9.2. Zmluva môže byť zmenená alebo doplnená na základe dohody zmluvných strán iba formou písomných dodatkov, ktoré budú neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy.
- 9.3. Ak nie je v tejto zmluve dohodnuté inak, právne vzťahy z nej vyplývajúce alebo ňou neupravené sa riadia rámcovou dohodou, príslušnými ustanoveniami zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, Obchodného zákonníka a súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v Slovenskej republike. Zmluvné strany dohodli príslušnosť všeobecných súdov SR.
- 9.4. Zmluva je vyhotovená v piatich rovnopisoch s platnosťou originálu, z ktorých jeden rovnopis je určený pre predávajúceho a štyri rovnopisy sú určené pre kupujúceho.
- 9.5. Táto zmluva 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.
- 9.6. Zmluvné strany vyhlasujú, že ich spôsobilosť a voľnosť uzatvoriť túto zmluvu, ako aj spôsobilosť k súvisiacim právnym úkonom nie je žiadnym spôsobom obmedzená alebo vylúčená a zároveň vyhlasujú, že si túto zmluvu 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.
- 9.7. Neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy sú prílohy:
Príloha č. 1: Cena, množstvo a miesto dodania tovaru
Príloha č. 2: Technická špecifikácia tovaru

V Poprade, dňa

V Bratislave, dňa

Za predávajúceho:

Za kupujúceho:

.....
Katarína Kacvinská
konateľ

.....
Ing. Branislav Chlebana
riaditeľ

.....
Juraj Pisarčík
konateľ

Cena, množstvo a miesto dodania tovaru

Množstvo tovaru a podrobná cenová špecifikácia

P. č.	Názov, typ tovaru predmetu zákazky	Počet ks	Cena za ks s DPH	Cena celkom s DPH
1.	Komplet konzervový PODAP typ 1	208	10,38	2 159,04
2.	Komplet konzervový PODAP typ 2	208	10,60	2 204,80
3.	Komplet konzervový PODAP typ 3	208	10,68	2 221,44
4.	Komplet konzervový PODAP typ 4	208	11,04	2 296,32
5.	Komplet konzervový PODAP typ 5	200	11,12	2 224,00
6.	Konzerva mäsová bravčová 185 g	550	1,06	583,00
Cena celkom s DPH				11 688,60

Miesto dodania a množstvo tovaru pre jednotlivé miesta dodania

	PODAP typ 1	PODAP typ 2	PODAP typ 3	PODAP typ 4	PODAP typ 5	Konzerva mäsová bravčová (185 g)
ZZ I Nemšová	104	104	104	104	104	550
ZZ I/CZ Poprad	104	104	104	104	96	---
Spolu	208	208	208	208	200	550

Technická špecifikácia tovaru

Všeobecné požiadavky:

Obal súpravy bude trojvrstvový. Vrchný obal bude obaľovať 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 hráškovej 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 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
- chemické požiadavky

PK – Druhá časť Hlava 4

- 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 pečeňovka (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		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 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		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 párkov. 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 žlté oranžové kolieska plávajúce na povrchu polievky.		
Farba	Tekutá zložka je smotanovitej farby, šošovica je svetlohnedá a zemiaky sú žltobielej farby. Údenina je mozaikovitá načervenalé 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 bielej 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 kúsami 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, kúsami rezanej sterilizovanej papriky a nepravidelnými kúsami mäsa.
Farba	Šťava je červenohnedej farby s bielo žltými kúsami zemiakov, zelenou a červenou rezanou paprikou a kúsami 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 kúsками 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 súdržné, 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 • chemické požiadavky		PK – Druhá časť Hlava 4	
		- 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 prírad.
Chuť	Lahodnú chuť dodáva omáčke hlavne zelený hrášok v jemnej smotanovej omáčke sladko kyslej chuti a v guľkách príjemnú chuť tvorí varené hydínové 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
- PK – Druhá časť Hlava 4
- sušina min. 20 %
 - tuk max. 15 %
 - soľ max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

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 žltu 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 príradách.
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
 - pantotóhénan 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 vyliisovanými nožičkami. Do pracovnej polohy sa pripraví vytlačením vyliisovaných 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 spotrebiteľské 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 s 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, hydinové mäso s ryžou v hráškovvej 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 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 - 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 vydatých 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
- čierne korenie mleté
- rasca mletá

PK Tretia časť Hlava 24

PK Tretia časť Hlava 24

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.

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
- bravčové mäso chudé
- bravčové mäso vyrobené bez kože
- bravčové kože
- pšeničná múka hladká T 650

Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012

Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012

Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012

Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012

STN 56 0630

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ
- muškátový orech
- čierne korenie mleté
- nové korenie
- koriander
- dusitanová soliaca zmes

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

rozhodnutie MZ SR č. 5351/99

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. 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
- vaječná 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 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 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 MPA RV SR č. 423/2012 |
| • hovädzie mäso predné výrobné | Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012 |
| • hovädzie šľachy | Vyhláška MPA RV 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 zrnéné kusy chudého a tučnejšieho hovädzieho mäsa (s prevahou chudého mäsa) spojené tuhým až redším aspickom. 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, aspick 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 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 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	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové hlavy	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové mäso výrobné bez kože	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové plece	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčové srdce	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012
• bravčová koža	Vyhláška MPaRV SR č. 423/2012

Požiadavky na prísady :

• jedlá soľ	PK Tretia časť Hlava 24
• vajcia konzumné	NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 589/2008
• cibuľa	Vyhláška MPaRV SR č. 132/2014
• čierne korenie mleté	PK Tretia časť Hlava 24
• zázvor mletý	PK Tretia časť Hlava 24
• nové korenie mleté	PK Tretia časť Hlava 24
• muškátový orech	PK Tretia časť Hlava 24
• škorica 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
-----------------------------------	-------------------------

Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky	PK Druhá časť Hlava 4	
• chemické požiadavky	- sušina	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

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	Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012
bravčové mäso výrobné bez kože	Vyhláška MPA RV SR č. 423/2012
bravčové mäso výrobné 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.

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 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 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 pokrmy 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**