

Č.p.: ÚpIA-EL236-4/2020 OdOTSaIKT

č.IIS SAP: 6200002771

Výtlačok číslo:

Počet listov: 5

Počet príloh: 2/15

Kúpna zmluva č. 2020/211

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. Pavol Líška
riaditeľ Úradu pre investície a akvizície Ministerstva obrany SR
na základe plnomocenstva ministra obrany
č. KaMO-1-130/2020 z 11. mája 2020

Osoba oprávnená konať za kupujúceho vo veciach technických a fakturačných úkonov a vo veciach reklamačných: riaditeľ Úradu centrálnej logistiky Ministerstva obrany SR plk. Ing. Ján BONK – E-mail: jan.bonk@mil.sk; tel. č.: 0960 311 558, 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 Stolarik, 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:

342 041,92 EUR s DPH

(slovom: tristoštyridsaťdvatisícštyridsaťjeden € /92 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 v lehote do 15 dní 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 30.09.2020** 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

- 6.1. 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 kupujúceму 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 predávajúceму 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 doručенú aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná a ak predávajúci neoznámil písomne kupujúceму 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. Pavol LÍŠKA
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	6 352	10,38	65 933,76
2.	Komplet konzervový PODAP typ 2	6 352	10,60	67 331,20
3.	Komplet konzervový PODAP typ 3	6 352	10,68	67 839,36
4.	Komplet konzervový PODAP typ 4	6 360	11,04	70 214,40
5.	Komplet konzervový PODAP typ 5	6 360	11,12	70 723,20
Cena celkom s DPH				342 041,92

Miesto dodania a množstvo tovaru pre jednotlivé miesta dodania

	PODAP typ 1	PODAP typ 2	PODAP typ 3	PODAP typ 4	PODAP typ 5
ZZ I Nemšová	2 880	2 880	2 880	2 880	2 880
ZZ I/CZ Poprad	3 472	3 472	3 472	3 480	3 480
Spolu	6 352	6 352	6 352	6 360	6 360

Technická špecifikácia tovaru

Všeobecné požiadavky:

Obal súpravy bude trojvrstvový. Vrchný obal bude obalať 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 |

	• 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 | PK – Druhá časť Hlava 4 | |
| • chemické požiadavky | - sušina | min. 37 % |
| | - tuk | max. 30 % |
| | - soľ | max. 1,6 % |

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

1.5	Raňajkové paštéty
	Hydinová pečeňovka (HP)

Laboratórne požiadavky

- | | | |
|------------------------------|-------------------------|------------|
| • mikrobiologické požiadavky | PK – Druhá časť Hlava 4 | |
| chemické požiadavky | - sušina | min. 28 % |
| | - tuk | max. 22 % |
| | - soľ | max. 1,6 % |

	• zmyslové požiadavky:
Vzhľad	Vychladený obsah je na povrch rovnomerne celistvý s nepatrným vytaveným množstvom tuku prípadne aspiku na obvode nátierkovej hmoty.
Farba	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 PK – Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky

- sušina	min. 18 %
- tuk	max. 8 %
- soľ	max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Na povrchovom vzhľade polievky viditeľné kolieska údeniny, na kocky upravené zemiaky a nerozvarená suchá svetlá fazuľa v tekutej polievkovej hmote. Povrch polievky je ozdobený kolieskami vytaveného červeno sfarbeného tuku z údeniny.
Farba	Tekutá zložka polievky je krémovej farby so svetlo sfarbenou fazuľou, bielo žltými zemiakmi, kolieskami typicky sfarbenej údeniny. Na povrchu oká na červeno sfarbeného tuku
Konzistencia	Tekutá zložka polievky je hustej 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky

- sušina	min. 15 %
- tuk	max. 2 %
- soľ	max. 1,4 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Povrch polievky je v komplexe tvorený z kúskov rezanej sterilizovanej zelenej a červenej papriky, na kocky nakrájaných zemiakov, kolieskami párkov v polievkovej hmote, ktorá je na povrchu ozdobená drobnými kolieskami vytaveného červeno sfarbeného tuku z údeniny a majoránom.
Farba	Tekutá zložka polievky je krémovo červenej farby s bielo žltými zemiakmi, zeleno a červeno sfarbenou rezanou paprikou a kolieskami typicky tmavo ružovo sfarbených 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	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 roztierateľnej konzistencie. Cestoviny sú mäkké.	
Vôňa	Dominantnú vôňu polievky tvorí hrášková aróma a aróma ostatných zeleninových a koreninových polievkových prísad. Celkovo 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 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 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	PK – Druhá časť Hlava 4	
• chemické požiadavky	- sušina	min. 13 %
	- tuk	max. 5 %
	- soľ	max. 1,4 %
• zmyslové požiadavky:		
Vzhľad	V tekutej zložke polievky sú rovnomerne rozptýlené na krátko narezané valčeky svetlo žltej fazuľky a na kocky narezaných zemiakov. Povrch polievky je jemne svetlo olejovitý.	
Farba	Tekutá zložka polievky je rovnomernej smotanovo krémovej farby. Zemiaky farby žltobielej 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	PK – Druhá časť Hlava 4	
• chemické požiadavky	- sušina	min. 20 %
	- tuk	max. 10%
	- soľ	max. 1,6 %
• zmyslové požiadavky		
Vzhľad	V omáčke hustej smotanovitej konzistencie sa nachádzajú plátky bravčového mäsa a kúsky použitej cestoviny.	
Farba	Omáčka je rovnomerne červeno hnedo sfarbená, plátky mäsa sú hnedé typickej farby pečeného mäsa a cestoviny sú farby svetlej.	
Konzistencia	Omáčka je zahustenej smotanovitej konzistencie, plátky mäsa sú krehké, so zachovalou vláknitou štruktúrou, cestovina je mäkká, celistvá a súdržná.	
Vôňa	Vôňa omáčky je príjemná po použitých potravinových a pochutinových surovinách. Mäso má príjemnú vôňu pečeného mäsa.	
Chuť	Chuť omáčky je lahodná, jemne nakyslá, aromatická a korenistá po použitých prísadách, primerane slaná. Mäso má príjemnú chuť typickú pre chuť pečeného bravčového mäsa. Cestovina je taktiež príjemnej a charakteristickej chuti.	
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.	

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

Laboratórne požiadavky

- mikrobiologické požiadavky 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 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 nevtieravo dopĺňa aróma po údenej klobáse.		
Chuť	Chuť lahodná, primerane kyslá po kyslej kapuste, mierne slaná a korenená. Chuť guľiek je charakteristická pre kombináciu ryže a údenej 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 tmavohnede 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky

- sušina	min. 20 %
- tuk	max. 10 %
- soľ	max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad Vzhľad tvorí hustá šťava, na kocky nakrájané zemiaky, suchá svetlá fazuľa a kúsky na kocky nakrájaného mäsa.

Farba Farba šťavy je červeno hnedá, zemiaky sú bielo žlté, fazuľa šedo biela. Mäso charakteristickej farby vareného bravčového mäsa.

Konzistencia Zemiaky sú nerozvarené, 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky
 - sušina min. 30 %
 - tuk max. 15 %
 - soľ max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Jedlo je dvojjložkové. 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 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 PK – Druhá časť Hlava 4
- chemické požiadavky
 - sušina min. 20 %
 - tuk max. 15 %
 - soľ max. 1,6 %
- zmyslové požiadavky:

Vzhľad	Kompaktný vzhľad je tvorený jedným až dvomi kusmi údenej klobásy uloženej v šťave s rezancami kyslej kapusty a na kocky nakrájanými zemiakmi.
Farba	Klobása je charakteristickej tmavo červeno hnedej farby. Farba kyslej kapusty má odtieň svetlo 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 klobáse, zemiakoch a typických použitých koreninových a pochutinových prísadách.
Chuť	Chuť lahodná, primerane kyslá po kyslej kapuste, mierne slaná a korenená. Chuť klobásy je jemne pikantná charakteristická pre kvalitnú údenú varenú klobásu.
Obal	Plechovka nepoškodená, dobre uzavretá, lakovaná s ojedinelým poškodením lakovej vrstvy na signe. Viečko nesmie byť vypuklé.

5.1	Krehký chlieb
	Svetlý

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.
- zloženie : pšeničná múka, sušené mlieko, cukor, soľ.
- výživové 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
 - pantotothénan 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 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 – pečehová 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 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 pečeňovka 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.

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