

KÚPNA ZMLUVA č. 28/2206

uzatvorená v zmysle ustanovenia § 409 a násl. Obchodného zákonníka
a na základe Rámcovej dohody 28/551

Článok I. Účastníci dohody

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

Zastúpený: Ing. Juraj HREHORČÁK
riaditeľ úradu pre investície a akvizície MO SR

Vybavuje: Ing. Peter NOVÁK ☎ 0960/322414
☎ 0960/322427

IČO 30 845 572

Bankové spojenie: Štátna pokladnica
číslo účtu: 7000171215/8180

1.2 Predávajúci: PM ZBROJNÍKY, a.s.
Skuteckého 23,
974 01 Banská Bystrica

Zastúpený: Ing. Marián SLIVOVIČ
predseda predstavenstva

Ing. Pavel PETRÍK
člen predstavenstva

Vybavuje: Miroslav SIROTA ☎ 0904 700 895
☎ 036/6318140

IČO: 34149244

IČ DPH: SK 2020403297

Bankové spojenie: Tatrabanka a.s.
číslo účtu: 2621764416/1100

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

Článok II. Predmet kúpnej zmluvy

- 2.1. Predmetom tejto kúpnej zmluvy je nákup a dodávka materiálu – **konzervové komplety**. Špecifikácia predmetu zmluvy je stanovená v Prílohe č.1, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy .
- 2.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu predmet plnenia v druhoch a počtoch uvedených v prílohe č.1.
- 2.3. Kupujúci sa zaväzuje zaplatiť za predmet plnenia cenu na účet predávajúceho uvedenú v článku III. tejto kúpnej zmluvy.
- 2.4. Nedodržanie záväzku dodania predmetu plnenia v dohodnutom množstve, kvalite a termíne zo strany predávajúceho budú zmluvné strany považovať za podstatné porušenie kúpnej zmluvy (§ 345 odst.2 Obchodného zákonníka).
- 2.5. Predávajúci sa zaväzuje plniť podľa tejto zmluvy, s výnimkou prepravy predmetu kúpnej zmluvy do miesta plnenia, osobne a s odbornou spôsobilosťou.

Článok III. Cena a platobné podmienky

- 3.1. Cena za predmet zmluvy je stanovená dohodou v zmysle zákona NR SR č.18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov v celkovej výške **1 150 333,73 Sk** vrátane DPH slovom jedenmiliónstopäťdesiatšesťtisícristotridsaťtri73/00 slovenských korún). Ceny jednotlivých položiek sú uvedené v prílohe č.1. V celkovej cene sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s plnením predmetu zmluvy.
- 3.2. Právo na zaplatenie ceny vzniká predávajúcemu riadnym splnením jeho záväzku spôsobom a v mieste plnenia v súlade s touto zmluvou.
- 3.3. Po prevzatí predmetu zmluvy zástupcom kupujúceho v mieste plnenia vystaví predávajúci faktúru na každú časť samostatne uvedenú v prílohe č. 1 a odošle ju na adresu: Úrad pre investície a akvizície MO SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava vo dvoch výtlačkoch. K faktúre je predávajúci povinný priložiť podpísané a potvrdené dodacie listy a preberacie zápisy podľa článku IV. tejto zmluvy.
- 3.4. Kupujúci uhradí oprávnene účtovanú sumu do **30 dní odo dňa doručenia faktúry**. Pre tento účel sa za deň úhrady považuje deň odpisu oprávnene účtovanej sumy z účtu kupujúceho.
- 3.5. Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá je nesprávna a to najneskôr v deň jej splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestáva plynúť lehota splatnosti. Nová lehota začína plynúť znova odo dňa doručenia opravenej faktúry.
- 3.6. Predávajúci je povinný doručiť všetky faktúry kupujúcemu najneskôr do 31.10.2008. V prípade doručenia faktúry po 31.10.2008 predávajúci nemôže uplatniť úrok z omeškania za oneskorenú úhradu faktúry v zmysle ustanovenia článku VIII., bod 8.2 tejto zmluvy.

Článok IV. Miesto, spôsob a termín plnenia

- 4.1. Miestom plnenia zmluvy (pre VeLog – Program Obrana 096) je Vojenský útvar 9994 Nemšová.
- 4.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať celý predmet plnenia v termíne najneskôr do **31.10.2008** vrátane. Zmluvné strany sa dohodli, že dodávky tovarov môžu byť vykonané po častiach.
- 4.3. Prevzatie predmetu zmluvy v mieste plnenia bude potvrdené na dodacom liste a preberacom zápise, na ktorom bude uvedená jednotková cena položky predmetu plnenia a jej celková výška, ktoré podpíšu oprávnení zástupcovia oboch zmluvných strán. Kópiu tohto potvrdeného dodacieho listu a preberacieho zápisu priloží predávajúci k faktúre.
- 4.4. Predávajúci vyrozumie o termíne dodania predmetu plnenia najmenej 3 pracovné dni vopred zástupcu kupujúceho, ktorým je len pre účely tejto zmluvy:
- u VÚ 9994 Nemšová pplk. Ing. Tibor MELIŠ tel. č. 0960 336 200 resp. 032/7434771 až 4, fax 0960 339 400, alebo ním určená osoba.

Uvedený zástupca kupujúceho vykoná v danom mieste plnenia kontrolu úplnosti dodaného predmetu plnenia v rozsahu svojej pôsobnosti. Po prevzatí predmetu plnenia potvrdí zástupca kupujúceho

v mieste plnenia preberací zápis a dodací list. Potvrdený preberací zápis a dodací list priloží predávajúci k daňovému dokladu.

- 4.5. Prepravu predmetu plnenia do miesta plnenia zabezpečí predávajúci na vlastné náklady a nebezpečenstvo.
- 4.6. Táto zmluva je zo strany predávajúceho splnená dodaním celého predmetu plnenia do miesta plnenia a podpísaním dodacieho listu a preberacieho zápisu.

Článok V. Kodifikácia

- 5.1. Dodávateľ sa zaväzuje bezodkladne dodať na adresu NCB SVK informácie o všetkých zmenách týkajúcich sa výrobkov predmetu dodávky, ktoré majú vplyv na kodifikačné údaje výrobkov, vrátane zmien na výrobkoch nakupovaných dodávateľom od svojich dodávateľov.

Článok VI. Kvalita tovaru

- 6.1. Predávajúci je povinný dodať predmet plnenia v dohodnutom množstve, akosti a vo vyhotovení podľa článku II. tejto zmluvy a Prílohy č.1 k zmluve, spôsobilý na použitie na obvyklý účel. Predmet zmluvy musí spĺňať všetky požadované parametre podľa technických podmienok a príslušných noriem uvedených v špecifikácii, ktorá je uvedená v Prílohe č. 1 k tejto zmluve.
- 6.2. Predávajúci sa zaväzuje, že tovar, ktorý je predmetom plnenia je novo vyrobený (výroba v roku 2008) doteraz nepoužívaný a zodpovedá požadovanej kvalite. Príslušné technické podmienky alebo normy budú uvedené na doklade (záručnom liste) k predmetu zmluvy, na ktorom bude uvedený mesiac a rok výroby.
- 6.3. Predávajúci poskytuje kupujúcemu záruku na predmet plnenia v záručnej dobe 36 mesiacov. Záručná doba začína plynúť nasledujúci deň po prevzatí predmetu plnenia zástupcom kupujúceho.
- 6.4. Kupujúci je povinný reklamáciu písomne oznámiť predávajúcemu bez zbytočného odkladu po zistení väd predmetu plnenia, najneskôr však do uplynutia dohodnutej záručnej doby. V prípade uplatnenia reklamácie zo strany kupujúceho záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať predmet plnenia pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci a začína znova plynúť od nasledujúceho dňa po dni odovzdania opraveného, resp. vymeneného tovaru.
Oznámenie o reklamacii musí obsahovať :
 - číslo zmluvy, podľa ktorej bol tovar dodaný,
 - číslo dodacieho listu,
 - názov a označenie reklamovaného tovaru,
 - popis vady,
 - počet vadných kusov (balení)
- 6.5. Voľbu nároku z väd tovaru uvedie kupujúci v oznámení o reklamacii predávajúcemu bez zbytočného odkladu.
- 6.6. Predávajúci je povinný rozhodnúť o oprávnenosti reklamácie do 10 pracovných dní odo dňa jej doručenia predávajúcemu.
- 6.7. Predávajúci sa zaväzuje vyriešiť oprávnenú reklamáciu do 30 dní odo dňa doručenia reklamácie.
- 6.8. Nároky kupujúceho z väd tovaru sa spravujú režimom § 436 a súvisiacich ustanovení Obchodného zákonníka.
- 6.9. Záruka sa nevzťahuje na poruchy vzniknuté mechanickým poškodením, nesprávnym používaním, alebo ako následok živeľnej pohromy.

Článok VII. Nadobudnutie vlastníckeho práva

- 7.1. Kupujúci nadobúda užívacie právo k predmetu plnenia dňom jeho prevzatia v mieste plnenia, podpisom dodacieho listu a preberacieho zápisu a vlastnícke právo k predmetu plnenia vzniká dňom uhradenia ceny v súlade s čl. III. tejto zmluvy.

Článok VIII. Zmluvné pokuty a úrok z omeškania

- 8.1. V prípade, že predávajúci nedodrží termín plnenia dohodnutý v tejto zmluve, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,05 % z ceny nedodaného predmetu kúpnej zmluvy za každý deň omeškania. Základom pre výpočet sú ceny s DPH. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s plnením zmluvy z dôvodu pôsobenia vyššej moci (živelná pohroma, vojnový konflikt, štrajk) kupujúci neuplatní zmluvnú pokutu voči predávajúcemu za dobu trvania vyššej moci.
- 8.2. V prípade omeškania kupujúceho s úhradou faktúry uhradí tento predávajúcemu úrok z omeškania vo výške 0,05 % z neuhradenej sumy za každý deň omeškania.
- 8.3. V prípade, že predávajúci nevybaví uplatnenú reklamáciu v dobe dohodnutej v článku V. tejto zmluvy, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 500,00 Sk za každý deň omeškania.
- 8.4. Zmluvné pokuty a úrok z omeškania dohodnuté touto zmluvou hradí povinná strana nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej strane škoda.
- 8.5. Dohodnuté zmluvné pokuty a úrok z omeškania povinná strana uhradí strane oprávnenej do 30 dní odo dňa ich uplatnenia.

Článok IX. Odstúpenie od zmluvy

- 9.1. Od tejto zmluvy môže ktorákoľvek strana odstúpiť, ak dôjde k podstatnému porušeniu zmluvných povinností druhou stranou. Účinky odstúpenia od tejto zmluvy nastanú dňom, kedy bude písomné oznámenie o odstúpení strany odstupujúcej doručené druhej strane. Zásielka s oznámením o odstúpení sa považuje za doručenú aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná. Zmluva v tomto prípade zaniká dňom nasledujúcim po jej vrátení.
- 9.2. Za podstatné porušenie zmluvných povinností sa považuje na strane predávajúceho porušenie aj len jednotlivé povinnosti, uvedené v bode 2.4.
- 9.3. Za podstatné porušenie zmluvných povinností na strane kupujúceho sa považuje porušenie povinnosti, uvedenej v bode 3.4.


Článok X. Záverečné ustanovenia

- 10.1. Táto zmluva nadobúda platnosť a účinnosť dňom jej podpísania zástupcami oboch zmluvných strán.
- 10.2. Zmeny a doplnky tejto zmluvy je možno vykonávať na základe dohody zmluvných strán iba formou písomných dodatkov k tejto zmluve, ktoré budú neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy.
- 10.3. Ak nie je dohodnuté v tejto zmluve inak, riadia sa právne vzťahy touto zmluvou zvlášť neupravené príslušnými ustanoveniami Obchodného zákonníka a ostatných súvisiacich právnych predpisov.
- 10.4. Zmluva je vyhotovená v štyroch vyhotoveniach, jedno vyhotovenie obdrží predávajúci, tri vyhotovenia obdrží kupujúci.

V Leviciach dňa 4.9.2008

V Bratislave, dňa 4/9/2008

Za predávajúceho


Ing. Marián SLIVOVÍČ
predseda predstavenstva


Ing. Pavel PETRÍK
člen predstavenstva

Za kupujúceho


Ing. Juraj HREHORČÁK
riaditeľ



Cena predmetu zmluvy

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

Opis predmetu zmluvy

KONZERVY A KONZERVOVÉ KOMPLETY

Konzervové komplety sú zložené z potravinových a nepotravinových komponentov a obalov.

Všeobecné požiadavky:

Obal súpravy je trojvrstvový. Vrchný obal obaluje 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.

Použitie materiály a rozmery :

- **vonkajší obal** je vyhotovený z kartónovej lepenky rozmerov 200x230x820 mm a je prelepený lepiacou páskou a označený identifikačnou etiketou na oboch čelách kartónovej krabice.
- **stredný obal** je vyhotovený z PE fólie (čirý polytén 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** sú uložené v zváranj 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 sú označené etiketou s nápisom „Komponenty“ a zložením.
 - **raňajkové paštéty** sú v zváraných trojdielnych kovových konzervových plechovkách o rozmeroch 73x36 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m², obojstranne lakovaný) s bežným viečkom a označené etiketou s označením patričnosti ku kompletu, druhu potraviny a spôsobom konzumácie.
 - **obedové polievky a hotové jedlá** určené na konzumáciu v čase obeda a večere sú v zváraných trojdielnych kovových konzervových plechovkách o rozmeroch 99x48,5 mm (z elektrolyticky pocínovaného plechu o minimálnej hmotnosti cínu 5,6/5,6 g/m², obojstranne lakovaný) s bežným viečkom a označené etiketou s označením patričnosti ku kompletu, druhu potraviny a spôsobu konzumácie.

Značenie vyrazeným signom na konzervovanej plechovke :

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

5.1	Krehký chlieb
	Svetlý

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.

5.2	Krehký chlieb
	Tmavý s vlákninou

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g

5.3	Krehký chlieb
	Kukurličný

- balenie 5 kusov, celková hmotnosť balíčka 35 g.

6.1	Nápoj
	Multivitamínový nápoj

- v instantnej forme na prípravu osviežujúceho nápoja.
- forma plochých tabliet s priemerom 25 mm, s vôňou a chuťou po ovocí, rozpustné vo vode za vývoja oxidu uhličitého.
- **trvanlivosť** nápoja je min. 36 mesiacov od výroby.
-

6.2	Nápoj
	Čaj instantný s vitamínom C

- vo forme plochých tabliet o priemere 25 mm, s vôňou a chuťou čaju rozpustných vo vode za vývoja oxidu uhličitého.

Nepotravinové komponenty

7.1	Nepotravinové komponenty
	Varič na ohrev potravín a nápojov

- tvorí ho stojan a kovová miska.
- **stojan** variča má kruhovitý a plochý tvar so štyrmi vylisovanými nožičkami. Do pracovnej polohy sa pripraví vytlačením vylisovaných 4 nožičiek o 90°.
- **kovová miska** slúži na umiestnenie pevného liehu a postavenie stojanu.
- podrobný popis používania variča musí byť uvedený v návode na používanie kompletu, ktorý bude súčasťou každého kompletu.

7.2	Nepotravinové komponenty
	Palivo na ohrev potravín a nápojov

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

7.3	Nepotravinové komponenty
	Zápalky

- 1 ks malé spotrebiteľské balenie s obsahom 40 ks drevených zápaliiek.

7.3	Nepotravinové komponenty
	Prostriedky na prípravu pitnej vody

- pozostávajú s PE vrečka a vlastného prostriedku na prípravu pitnej vody.
- **PE vrečko** – rozmer 120x400 mm, s modro-farebnou potlačou „Vrečko na úpravu vody“ s vyznačením objemu tekutiny 0,5 l a 1 l.
- **vlastný prostriedok** na úpravu vody je vo forme tabliet. Účinnosť jednej tabliet je min. na 0,5 l vody. Komplet obsahuje 8 ks tabliet, ktoré sú balené v PE otvárateľnom a uzatvárateľnom vrečku. Vrečko je označené etiketou „Prostriedok na úpravu vody“. Podrobný postup pri príprave pitnej vody je popísaný v návode na používanie kompletu.

7.4	Nepotravinové komponenty
	Otvárač a držiak na konzervy

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

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

KOMPLET KONZERVOVÝ - PODAP 1:

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

KOMPLET KONZERVOVÝ - typ B:

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

Zloženie kompletu konzervového typ B (bravčový) :

- 3 ks konzerv mäsových (konzerva mäsová bravčová, luncheon meat pork, pasta z údeného mäsa) zabalených v nepriehľadnej termozmrštiteľnej fólii do valca. V jednom kartónovom obale je uložených 15 ks valcov s konzervami.
- každé balenie (valec s tromi druhmi konzerv) musí byť označený potlačou alebo samolepiacou etiketou so zreteľným označením :
 - druh kompletu (Komplet konzervový typ B),

- zloženie kompletu
- dátum minimálnej trvanlivosti (mesiac/rok)
- možnosť konzumácie
- upozornenie na „zákaz konzumácie vydutých a podozrivých konzerv“

1. konzerva mäsová bravčová – 1 ks

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

pitná voda Zákonom č.355/2007 Z.z.

Súvisiace normy a predpisy :

sterilizované pokrmy – konzervy STN 57 7602
Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------|
| • mikrobiologické požiadavky | podľa Potravinového kódexu SR | STN 57 7602 |
| • chemické požiadavky | - sušina | min. 40 % |
| | - tuk | max. 35 % |
| | - soľ | max. 1,6 % |
| | - podiel mäsa | min 58 % |

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – nepravidelná mozaika, svetloružového chudého a svetlého tučného bravčového mäsa. Jednotlivé časti spojené primerane tuhým aspikom zlatohnedej farby. Podiel mäkkých šliach a 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 jednoduchaj tepelnej úpravy. Výrobok sa

plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

- pitná voda Zákon č.355/2007 Z.z

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

- mikrobiologické požiadavky podľa Potravinového kódexu SR STN 57 7602
- chemické požiadavky
 - sušina min. 42 %
 - tuk max. 34 %
 - soľ max. 1,6 %

Zmyslové požiadavky :vzhľad – primerané množstvo tuku a vývaru, na reze mozaika tučného mäsa 5 – 10 mm, prípustné ojedinelé kolagénne častice a malé vzduchové bubliny, po okrajoch tenká vrstva aspiku a vytaveného tuku bez cudzích 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 STN 57 7006
- bravčové mäso výrobné bez kože STN 57 6099
- vajcia konzumné STN 57 2109

Požiadavky na prísady :

- jedlá soľ STN 58 0910
- sušené droždie STN 56 6810
- paradajkový pretlak STN 56 9310
- paprika sladká červená mletá STN 58 0511

Súvisiace normy a predpisy :

- sterilizované pokrmy – konzervy STN 57 7602
- bravčové mäso pre výsek STN 57 6540
- plodová zelenina STN 46 3150
- vaječná hmota STN 57 2301
- Potravinový kódex SR

Laboratórne požiadavky :

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

Zmyslové požiadavky :

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

Požiadavky na obal a jeho značenie :

- materiál: plech EC (elektrolyticky pocínovaný) o minimálnej hmotnosti cínu (Sn) 5,6/5,6 g/m², plech obojstranne lakovaný
- rozmery : kruhová plechovka 73 x 53 mm
- značenie: bez etikety signom na viečku : druh – PUM, hmotnosť obsahu – 185 g, značka výrobcu, deň mesiac a rok výroby.

Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

- technológia výroby **musí zodpovedať ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovému kódexu SR a ostatným platným normatívnym aktom v danej oblasti.**
- **na prípravu sa nesmie použiť mäso dlhodobo zmrazené.**
- **inkubačná doba konzerv po výrobe – 35 dní**
- **požiadavka na dĺžku záručnej doby : minimálne 36 mesiacov od dátumu výroby**

KOMPLET KONZERVOVÝ - typ H:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania : komplet konzervový typ H pozostáva z troch druhov konzerv: (konzerva mäsová hovädzia – 1 ks, konzerva mäsová luncheon meat pork – 1 ks, konzerva mäsová pečeňová paštéta – 1 ks), ktoré sú zabalené v termozmrstiteľnej fólii do valca. Konzervy sú vyrobené z mäsa, prísad a pomocných látok konzervovaných teplom vo vzduchotesne uzavretých kovových obaloch z EC plechu obojstranne lakovaného, rozmerov 73 x 53 mm s určením pre potreby dlhodobého skladovania pre potreby

Ozbrojených síl SR. Konzerva je určená jednak na konzumáciu bez tepelnej úpravy a tiež s možnosťou jednoduchšej tepelnej úpravy (okrem pečenej paštéty). Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Zloženie kompletu konzervového typ H (hovädzi) :

- 3 ks konzerv mäsových (konzerva mäsová hovädzia, luncheon meat pork, pečenej paštéty) zabalených v nepriehľadnej termozmršťiteľnej 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 jednoduchšej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

- | | |
|--------------|----------------------|
| • pitná voda | Zákon č.355/2007 Z.z |
|--------------|----------------------|

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------|
| • mikrobiologické požiadavky | podľa Potravinového kódexu SR | |
| | STN 57 7602 | |
| • chemické požiadavky | - sušina | min. 35 % |
| | - tuk | max. 18 % |
| | - soľ | max. 1,6 % |
| | - podiel mäsa | min 56 % |

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – hrubo zrnéné kusy chudého a tučnejšieho hovädzieho mäsa (s prevahou chudého mäsa) spojené tuhým až redším aspikom. Z jednej strany smie byť náplň krytá vrstvou loja. Obsah mäkkých šliach najviac 10%.
- **farba** – mäso hnedošedé, farba typická pre varené hovädzie mäso.
- **konzistencia** – mäso krehké, mäkké, mierne vláknité, aspik primerane tuhý.
- **vôňa** – príjemná po dusenom hovädziom mäse, bez cudzých pachov.

- **chut'** – jemná, po hovädzom mäse, primerane slaná a korenená, pri zahryznutí mäso mäkké, krehké až tuhé.
- **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 jednoduchšej tepelnej úpravy. Výrobok sa plní do konzervových plechoviek ¼ s deklarovanou hmotnosťou obsahu 185 g, s prípustnou toleranciou +/- 2%.

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

- | | |
|--------------|----------------------|
| • pitná voda | Zákon č.355/2007 Z.z |
|--------------|----------------------|

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

- | | |
|------------------------------|--|
| • mikrobiologické požiadavky | podľa Potravinového kódexu SR
STN 57 7602 |
| • chemické požiadavky | - sušina
- tuk
- soľ |
| | min. 42 %
max. 34 %
max. 1,6 % |

Zmyslové požiadavky :

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

3. konzerva mäsová pečeňová paštéta – 1 ks

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

Požiadavky na suroviny :

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

Požiadavky na prísady :

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

Pomocné látky :

- pitná voda Zákon č.355/2007 Z.z

Súvisiace normy a predpisy :

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

Laboratórne požiadavky :

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

Zmyslové požiadavky :

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

Požiadavky na obal a jeho značenie :

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

- technológia výroby **musí zodpovedať** ustanoveniam zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovému kódexu SR a ostatným platným normatívnym aktom v danej oblasti.
- na prípravu sa nesmie použiť mäso dlhodobo zmrazené.
- inkubačná doba konzerv po výrobe – 35 dní
- požiadavka na dĺžku záručnej doby : minimálne 36 mesiacov od dátumu výroby

Konzerva mäsová 185 g – bravčová:

Technická a kvalitatívna charakteristika predmetu obstarávania :

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

Požiadavky na suroviny :

bravčové mäso chudé	STN 57 6099
bravčové mäso výrobné bez kože	STN 57 6099
bravčové mäso výrobné s kožou	STN 57 6099
bravčové kože	STN 57 6099

Požiadavky na prísady :

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

Súvisiace normy a predpisy :

sterilizované pokrmy – konzervy	STN 57 7602
Potravinový kódex SR	

Laboratórne požiadavky :

• mikrobiologické požiadavky	podľa Potravinového kódexu SR	STN 57 7602
• chemické požiadavky	- sušina	min. 40 %
	- tuk	max. 35 %
	- soľ	max. 1,6 %
	- podiel mäsa	min 58 %

Zmyslové požiadavky :

- **vzhľad** – nepravidelná mozaika, svetloružového chudého a svetlého tučného bravčového mäsa. Jednotlivé časti spojené primerane tuhým aspikom zlatohnedej farby. Podiel mäkkých šliach a 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.

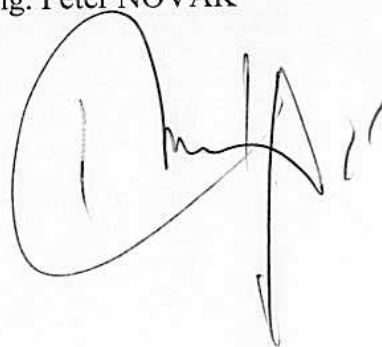
Požiadavky na technológiu a vstupné suroviny :

- 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

Zmluva je totožná s podpísaným originálom:

Ing. Peter NOVÁK

16 AUG. 2010

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'P' followed by a cursive surname 'NOVÁK'.