

**RÁMCOVÁ DOHODA č.2013/525**

uzatvorená podľa § 11 a § 64 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a v zmysle ustanovenia § 269 ods.2 Obchodného zákonníka

**Článok I.  
Účastníci dohody**

**1.1. Kupujúci:** Slovenská republika  
Ministerstvo obrany Slovenskej republiky  
Kutuzovova 8  
832 47 Bratislava

**Zastúpený:** Ing. Pavel KAVACKÝ  
riaditeľ Akvizičnej agentúry Ministerstva obrany SR  
na základe plnomocenstva ministra obrany č. KaMO 16-108/2013

**Zastúpený vo veciach objednávaní, technických a fakturačných úkonov:** Velitelia príslušných vojenských útvarov uvedení v Článku II. Predmet dohody, bodu. 2.2. tejto rámcovej dohody.

**IČO** 30 845 572

**Bankové spojenie:** Štátna pokladnica  
**číslo účtu:** 7000171215/8180

(ďalej len „**kupujúci**“)

**1.2. Predávajúci:** HÔRKA s.r.o.  
Teplická 1/655  
914 01 Trenčianska Teplá

**Zastúpený:** Štefan Hôrka - konateľ

**Vybavuje:** Ing. Lucia Hôrková ☎ 0903 191740  
@ lucia.horková@horka.sk

**IČO:** 36314196  
**DIČ:** 2020177621  
**Bankové spojenie:** VÚB Banka a.s.  
**číslo účtu:** 1428834457/0200

Predávajúci je zapísaný v Obchodnom registri Okresného súdu Trenčín , Oddiel: Sro, Vložka číslo: 12197/R

( ďalej len „**Predávajúci**“)

## Článok II. Predmet dohody

2.1. Predmetom tejto dohody je určenie zmluvných podmienok na **dodávky vychladeného a chladeného hovädzieho mäsa, bravčového mäsa a mäsových výrobkov** (ďalej len „mäso a mäsové výrobky“ alebo „tovar“) presne špecifikovaných:

- a) v prílohe č. 1 „Zoznam a cena tovarov mäso a mäsové výrobky, a
- b) v prílohe č. 2 „Opis tovarov“

2.2. Dodávky mäsa a mäsových výrobkov budú uskutočňované na základe čiastkových písomných objednávok vystavených na základe tejto rámcovej dohody a počas trvania platnosti a účinnosti tejto rámcovej dohody. Oprávnenými osobami za kupujúceho pre účely vystavovania písomných objednávok a uplatňovania práv a plnenia povinností z nich vyplývajúcich podľa tejto dohody sú velitelia nasledujúcich vojenských útvarov a zariadení Ministerstva obrany Slovenskej republiky a ozbrojených síl Slovenskej republiky:

2.2.1. Veliteľ Vojenského útvaru 2207 Levice, telefón 0960 430 210, mobil 0903 824 390;

2.2.2. Veliteľ Vojenského útvaru 4650 Trenčín, telefón 0960 339 200, mobil 0903 820 700;

2.2.3. Veliteľ Vojenského útvaru 9994 Nemšová, telefón 0960 336 200, mobil 0903 820 628;

2.2.4. Veliteľ Vojenského útvaru 1056 Zemianske Kostol'any, telefón 0960 346 001, mobil 0903 824 151;

2.2.5. Veliteľ Vojenského útvaru 1042 Čereňany, telefón 0960 347 000, mobil 0903 824 822 ;

2.2.6. Veliteľ Vojenského útvaru 2790 Žilina, telefón 0960 442 246, mobil 0903 820 115;

2.2.7. Veliteľ Vojenského útvaru 5574 Nemecká, telefón 0960 415 500, mobil 0903 824 765;

2.2.8. Veliteľ Vojenského útvaru 3030 Močiar, telefón 0960 463 508, mobil 0903 820 627;

(ďalej len „velitelia útvarov“).

## Článok III. Cena a platobné podmienky

3.1. Cena predmetu zákazky je stanovená podľa § 35 ods. 1 písm. b) zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“) ako najnižšia cena dosiahnutá elektronickou aukciou podľa §43 ods. 1 písm. a) a ods. 2 uvedeného zákona vo verejnej súťaži zverejnenej vo vestníku verejného obstarávania č. 72 zo dňa 12. apríla 2013 pod zn. 5600 – MST.

3.2. **Predpokladaná maximálna celková cena** všetkých zákaziek na kúpu a dodanie tovarov predmetu zákazky, mäsa a mäsových výrobkov, ktoré je možné zadať v súlade s podmienkami tejto rámcovej dohody je:

**258 631,9 EUR bez DPH** slovom: **dvestopäťdesiatosemtisícšesťstotridsaťjeden EUR/90 centov bez DPH, t.j. je: 310 358,28 EUR s DPH** slovom: **tristodesaťtisícristopäťdesiatosem EUR/28 centov s DPH 20 %**.

3.3. Jednotkové ceny tovarov predmetu zákazky, mäsa a mäsových výrobkov, sú uvedené **v prílohe č.1: Zoznam a cena - mäso a mäsové výrobky** (ďalej len „príloha č. 1“) tejto rámcovej dohody a sú v nich zahrnuté všetky náklady predávajúceho vrátane nákladov dopravy do miest plnenia, balenia a všetkých ostatných nákladov spojených s dodávkou do miest plnenia. Výška skutočne zaplatenej ceny za zákazky zadané v súlade s podmienkami dohodnutými v tejto rámcovej dohode bude závislá od skutočných potrieb a požiadaviek veliteľov útvarov uvedených v čl. II. Predmet dohody, bod 2.2., tejto rámcovej dohody a od výšky vyčleneného finančného limitu na tento nákup v nasledujúcich kalendárnych rokoch počas platnosti tejto rámcovej dohody, predpokladaná maximálna celková cena podľa bodu 3.1., nesmie byť prekročená.

3.4. Úpravy - zvýšenie cien dohodnutých v prílohe č. 1 tejto rámcovej dohody je možné meniť iba v nasledujúcich prípadoch:

3.4.1. V dôsledku legislatívnych zmien a administratívnych opatrení Slovenskej republiky, ktoré majú podstatný dopad na tvorbu cien.

3.4.2 V prípade nárastu reálnych nákladov, ktoré majú dopad na tvorbu cien tovarov predmetu zákazky a ktoré musí predávajúci riadne odôvodniť.

3.4.2.1. Predávajúci predloží kupujúcemu - Ministerstvo obrany SR, Akvizičná agentúra, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava- písomne podrobnú kalkuláciu tvorby ceny, v ktorej uvedie, v ktorej položke tvorby ceny došlo k nárastu nákladov oproti poslednej úprave cien (pri prvej žiadosti o úpravu ceny oproti obdobiu lehoty predkladaniu ponuky) a uvedie výšku nárastu nákladov v %. Uvedený nárast nákladov musí preukázať relevantnými dokladmi (napr. faktúrami) z obdobia poslednej úpravy cien (pri prvej žiadosti o úpravu ceny oproti obdobiu lehoty predkladaniu ponuky) k obdobiu, ku ktorému požadujete navýšiť cenu. Predloženými dokladmi musí byť preukázaný reálny nárast nákladov, inak úprava, navýšenie ceny nemôže byť vykonaná.

3.4.3. Kupujúci si vyhradzuje právo vyzvať predávajúceho na zníženie cien uvedených v prílohe č. 1 na základe vývoja cien spracovateľov mäsa v Slovenskej republike vydávaných Pôdohospodárskou platobnou agentúrou - ATIS Agrárne trhové informácie Slovenska. Predávajúci je povinný túto výzvu akceptovať v prípade, že ceny mäsa a mäsových výrobkov uvedených v prílohe č. 1 budú o 10 % vyššie ako priemerné ceny mäsa a mäsových výrobkov v Slovenskej republike, alebo prevádzkové náklady predávajúceho – ceny pohonných hmôt klesnú o viac ako 5%.

3.4.4. Prechodné zníženie cien tovarov môže predávajúci vykonať bez prerokovania s kupujúcim a bez písomného dodatku k zmluve, vo faktúre.

3.4.5. Návrh predávajúceho/kupujúceho na úpravy – zvýšenie/zníženie cien neznamena okamžitú povinnosť kupujúceho/predávajúceho upraviť – zvýšiť /znižiť ceny.

3.4.6. Zvýšenie dohodnutých cien uvedených v prílohe č. 1 bude možné len po vzájomnej dohode a na základe súhlasu oboch zmluvných strán a musí byť vykonaná formou písomného dodatku k rámcovej dohode.

3.4.7. Velitelia útvarov uvedení v bode v bode 2.2 Článku II. tejto zmluvy, nie sú oprávnení rokovať a uzatvárať písomné dodatky o úprave cien.

3.5. Právo na zaplatenie ceny v rozsahu realizovaného plnenia vzniká poskytovateľovi riadnym plnením jeho záväzku v súlade s touto rámcovou dohodou.

3.5.1. Cena za jednotlivé dodávky tovaru bude zaplatená na základe faktúr vystavených predávajúcim. Podkladom pre vystavenie faktúry budú dodacie listy potvrdené veliteľmi útvarov alebo nimi poverenými osobami. Predávajúci je povinný vystaviť faktúru za dodaný tovar raz za dekádu kalendárneho mesiaca, v ktorom bol tovar dodaný a doručiť ju na adresu príslušného útvaru uvedeného v bode v bode 5.1. Článku V. tejto rámcovej dohody.

3.6. Faktúry za dodaný tovar

3.6.1. Splatnosť faktúr je 30 dní odo dňa ich doručenia na adresy útvarov uvedených v bode 5.1. Článku V. tejto rámcovej dohody.

3.6.2. Faktúra musí obsahovať náležitosti podľa § 74 zákona č. 222/2004 Z. z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov, doplnené o:

- a) číslo čiastkovej zmluvy, (objednávky),
- b) označenie banky a číslo účtu, na ktorý má byť poukázaná platba,
- c) celkovú cenu za dodaný tovar v EURO s DPH.

3.6.3. Prílohou faktúry musí byť dodací list potvrdený oprávnenou osobou za kupujúceho, podľa bodu 2.2 Článku II. tejto dohody.

Dodací list musí obsahovať:

- číslo dodacieho listu,
- názov, sídlo, IČO, DIČ, adresu predávajúceho,
- sortiment a množstvá dodaného tovaru
- jednotkovú cenu za každý druh dodávaného tovaru,
- celkové ceny za každý druh dodávaného tovaru bez DPH, sadzba DPH a cena s DPH
- dátum prevzatia tovaru kupujúcim,
- podpisy oprávnenej osoby, ktorá tovar za predávajúceho odovzdala a podpis oprávnenej osoby kupujúceho, ktorá dodaný tovar prevzala,

- odťahy pečiatok kupujúceho a predávajúceho,

3.6.4. Kupujúci bude oprávnený vrátiť faktúru, ak tá bude obsahovať nesprávne alebo neúplné údaje, alebo nesprávne ceny, alebo jej prílohou nebude dodací list potvrdený oprávnenou osobou kupujúceho, a to do dátumu jej splatnosti. Oprávneným vrátením daňového dokladu, faktúry, prestáva plynúť doba splatnosti. Kupujúcemu začne plynúť nová doba splatnosti pre opravenú faktúru odo dňa jej doručenia.

3.6.5. Kupujúci si vyhradzuje právo zmeniť platobné podmienky súvisiace s viazaním, reguláciou alebo zmenou štátneho rozpočtu.

#### Článok IV.

##### Podmienky zadávania objednávok

4.1. Predávajúci sa zaväzuje dodávať kupujúcemu mäso a mäsové výrobky do miest plnenia v dňoch a čase podľa bodu 4.1.5. tohto článku, na základe písomnej objednávky zadanej faxom, alebo elektronicky - na e - mailovú adresu predávajúceho a dodatočne, pri dodaní tovaru, potvrdených písomne.

4.1.1. Velitelia útvarov môžu objednávať len mäso a mäsové výrobky v sortimente uvedenom v prílohe číslo 1. a v prílohe č. 2, k tejto rámcovej dohode. Objednávky budú realizované v sortimente a množstve podľa požiadaviek veliteľov útvarov do miest plnenia, ktorými sú sídla jednotlivých vojenských útvarov a zariadení Ministerstva obrany SR a OS SR uvedené v bode 5.1. Článku V. tejto rámcovej dohody.

4.1.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať objednaný tovar do miest plnenia v lehote do 24 hodín od obdržania písomnej objednávky alebo v termíne určenom v písomnej objednávke.

4.1.3. Velitelia útvarov môžu zadávať písomné objednávky najneskôr do 14,00 hod (v piatok do 14,00 hod, na tovary, ktoré požaduje dodať v pondelok). V písomnej objednávke kupujúci určí dátum, čas a miesto plnenia, sortiment a množstvá objednaného tovaru.

4.1.4. Kupujúci je oprávnený objednávať a predávajúci povinný dodávať mäso a mäsové výrobky za jednotkové ceny uvedené v prílohe č. 1.

4.1.5. Požiadavky na frekvenciu dovozu, dobu dovozu do miest dodania

Miesto dodania – Vojenský útvar	frekvencia dovozu	čas dovozu do miesta dodania
2207 Levice	3 x za týždeň– 1*	6: 00- 14:00
4650 Trenčín	3 x za týždeň– 1*	6:00 - 14:00
9994 Nemšová	3 x za týždeň – 1*	6:00 – 14:00
1056 Zemianske Kostolany	3 x za týždeň – 1*	6:00 - 14:00
1042 Čereňany	3 x za týždeň – 1*	6:00 - 14:00
2790 Žilina	3 x za týždeň – 1*	6:00 - 14:00
5574 Nemecká	3 x za týždeň – 1*	6:00 - 14:00
3030 Močiar	3 x za týždeň – 1*	6:00 - 14:00

Legenda: 1\* podľa požiadaviek útvaru,

4.1.6. Mimoriadne, súrne, objednávky sú možné na základe dohody uskutočnenej elektronicky (telefón, alebo e – mail, alebo fax) medzi predávajúcim a veliteľom útvaru. Predmetom dohody môže byť len sortiment mäsa a mäsových výrobkov uvedený v prílohe č. 1. Predmetom takejto dohody nemôže byť cena dodávaných tovarov a sortiment iný, ako je uvedený v prílohe č. 1.

4.1.7. Predávajúci, pri mimoriadnych udalostiach v súlade s § 3 zákona NR SR č. 42/1994 Z.z. o civilnej ochrane obyvateľstva v znení neskorších predpisov a v súlade s § 92 ods. 2 zákona č. 346/2005 Z.z. o štátnej službe profesionálnych vojakov ozbrojených síl Slovenskej republiky a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a v prípade vyhlásenia

výnimočného a núdzového stavu podľa ústavného zákona č. 227/2002 Zz. o bezpečnosti štátu v čase vojny, vojnového stavu, výnimočného stavu a núdzového stavu v znení neskorších predpisov, sa zaväzuje dodávať mäso a mäsové výrobky spôsobom, podľa požiadaviek veliteľov útvarov.

4.2 Kontaktné údaje predávajúceho na účely prijímania objednávok a vybavovania reklamácií podľa Článku VI. Záručná doba a reklamácie, bod 6.4., tejto rámcovej dohody:

Mária BLAHÁČOVÁ, telefón: 032/6592607; mobil : 0902 920 247, fax: 032 6592603; e – mailová adresa: [objednavky@horka.sk](mailto:objednavky@horka.sk);

4.3. Predávajúci je povinný vždy pri dodaní mäsa a mäsových výrobkov odovzdať kupujúcemu dodací list, ktorý sa na dodané mäso a mäsové výrobky vzťahuje a kupujúci je povinný prevzaté mäso a mäsové výrobky potvrdiť na dodacom liste – uvedením mena, priezviska preberajúceho a jeho podpisom, a odtlačkom pečiatky. Velitelia útvarov uvedení v bode 2.2 Článku II. Poveria osoby, ktoré budú oprávnené preberať mäso a mäsové výrobky a potvrdzovať ich prevzatie podpisom na dodacom liste.

4.4. Prepravné prostriedky použité na prepravu mäsa a mäsových výrobkov musia spĺňať požiadavky ustanovenia § 11 zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách, Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín. Na prepravu mäsa a mäsových výrobkov možno používať len dopravné prostriedky, ktoré sú schopné počas celej prepravy uchovávať ich pri vhodných teplotách, teplotách určených na prepravu týchto druhov potravín, musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt a musia zabezpečiť, aby sa v priebehu prepravy nezvýšila alebo neznížila teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť ich bezpečnosť a kvalitu. Nie je možné spoločne prepravovať nezlučiteľné druhy potravín. Dopravné prostriedky používané na ich prepravu sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby uchránili tovary predmetu zákazky pred kontamináciou.

4.4.1. **Prepravné prostriedky** na prepravu mäsa a mäsových výrobkov:

- vnútorné povrchy, konštrukcie a časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú zmyslové vlastnosti mäsa a jeho zdravotnú neškodnosť; vnútorné povrchy musia byť hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
- prepravný priestor musí byť uzatvárateľný, vodotesný a musí účinným spôsobom ochraňovať mäso pred hmyzom a prachom,
- čerstvé mäso možno prepravovať v dopravných prostriedkoch, vybavených hermetickým uzatváracím systémom prepravného priestoru.
- mäso balené v druhom obale nemožno prepravovať v tom istom dopravnom prostriedku spoločne s nebaleným mäsom, ak nie je zabezpečené dostatočné fyzické oddelenie v prepravnom priestore, ktorým sa zabezpečí dostatočná ochrana nebaleného mäsa,
- prepravný priestor dopravných prostriedkov, kontajnery a prepravné obaly musia byť pred prepravou vždy vyčistené a vydezinfikované.

4.5. V prípade, že tovar bude dodaný vo vratných obaloch (napr. prepravky), budú tieto vratné obaly vrátené pri nasledujúcej dodávke tovaru, ak sa nedohodnú predávajúci a velitelia útvarov inak.

4.6. V prípade, že predávajúci nedodrží druhy a množstvá objednaných tovarov, čas plnenia uvedený v objednávke, majú velitelia útvarov právo zabezpečiť si nedodaný tovar u iného dodávateľa.

4.7. V prípade prevádzkových problémov na strane predávajúceho, dodávky tovaru za podmienok tejto rámcovej dohody je povinný zabezpečiť predávajúci.

4.8. Velitelia útvarov uvedení v bode v bode 2.2 Článku II. tejto rámcovej dohody zabezpečia vstup vozidiel a pracovníkov predávajúceho do miesta plnenia. Za tým účelom predávajúci oznámi veliteľom útvarov uvedeným v bode v bode 2.2 Článku II. tejto rámcovej dohody (e-mailom, faxom ) evidenčné čísla vozidiel a mená zamestnancov, ktorí sa budú podieľať na dovoze tovaru do miesta plnenia.

## **Článok V. Miesto plnenia**

5.1. Miestom plnenia sú sídla útvarov:

- Vojenský útvar 2207 Levice, Šafárikova 7, 934 01 Levice
- Vojenský útvar 4650 Trenčín, Železničná 3, 911 08 Trenčín, adresa voj. kuchyne: M. Rázusa 7, 911 01 Trenčín
- Vojenský útvar 9994 Nemšová, Slovenskej armády 52, 914 41 Nemšová, adresa voj. kuchyne: Smetanova 6, 911 01 Trenčín
- Vojenský útvar 1056 Zemianske Kostol'any, Pod Horou, 972 43 Zemianske Kostol'any
- Vojenský útvar 1042 Čereňany, 972 46 Čereňany
- Vojenský útvar 2790 Žilina, Rajecká cesta 18, 010 01 Žilina
- Vojenský útvar 5574 Nemecká, 976 97 Nemecká
- Vojenský útvar 3030 Močiar, 969 82 Podhorie

## **Článok VI.**

### **Záručná doba a reklamácie**

6.1. Na všetok tovar dodávaný podľa tejto dohody sa vzťahuje záruka na akosť počas celej doby jeho minimálnej trvanlivosti. Zárukou za akosť sa rozumie záväzok predávajúceho, že dodaný tovar bude po dobu záruky spôsobilý na použitie na dohodnutý, inak obvyklý účel a zachová si dohodnuté inak obvyklé vlastnosti. Účinky prevzatia tohto záväzku má aj vyznačenie záručnej doby alebo doby trvanlivosti alebo použiteľnosti dodaného tovaru na obale. Predávajúci zodpovedá za kvalitu dodávaných tovarov, vrátane skrytých chýb tovaru, pri tovaroch s vyznačenou dobou použitia, dobou spotreby, trvanlivosti a pod., uvedených na obaloch tovarov, do konca vyznačenej doby. Kupujúci si vyhradzuje právo prevziať tovar výhradne v prvej akostnej triede podľa ustanovení tohto článku rámcovej dohody.

6.2. Predmetom zákazky je mäso a mäsové výrobky, ktorých doba spotreby (záručná doba) v čase ich dodania do miest plnenia (bod 5.1. rámcovej dohody) je nasledovná:

6.2.1 u baleného a nebaleného bravčového a hovädzieho mäsa doba spotreby uvedená na obale musí byť minimálne štyri dni odo dňa dodania do miesta plnenia; v prípade nebalených tovarov je predávajúci povinný uviesť dátum výroby a dátum spotreby na dodacom liste;

6.2.2 u mäsových výrobkov nesmie doba prekročiť prvú tretinu doby spotreby odo dňa výroby uvedenú na obale výrobku.

6.3. V prípade, že pri preberaní tovarov predmetu zákazky sa zistí vada dodávaného tovaru (napr. mäso prebehlo zmrazovacím procesom, zápach, plesň, evidentná zmena farby mäsa, ..), alebo kupujúci nedodal tovar v objednanom množstve, majú velitelia útvarov právo v rozsahu vadného plnenia odstúpiť od objednávky. V prípade odstúpenia od zmluvy – objednávky v rozsahu vadného plnenia podľa tohto bodu, majú velitelia útvarov právo zabezpečiť si nedodaný tovar u iného dodávateľa, alebo žiadať dodanie tovaru bez väd, do nimi určenej doby.

6.4. V prípade, že počas plynutia záručnej doby tovaru sa vyskytne vada tovaru (skrytá vada), velitelia útvarov oznámia vadu tovaru predávajúcemu ihneď telefonicky, faxom alebo elektronickou poštou, pričom bezodkladne zašlú predávajúcemu aj písomné oznámenie o vadách (reklamáciu). V prípade takto zistenej vady tovaru majú velitelia útvarov právo požadovať v rozsahu vadného plnenia dodanie náhradného tovaru do 24 hodín, alebo zabezpečiť si tovar u iného dodávateľa a vrátenie fakturovanej sumy za vadný tovar.

6.5. Kupujúci si vyhradzuje právo kontroly dodaného tovaru prostredníctvom orgánov veterinárnej služby ozbrojených síl Slovenskej republiky.

6.6. Predávajúci sa zaväzuje pri spracovaní, balení, skladovaní, preprave a označovaní mäsa a mäsových výrobkov dodržiavať ustanovenia Potravinového kódexu SR a s ním súvisiacich predpisov resp. dodržiavať všetky platné právne predpisy Európskej únie a Európskych spoločenstiev. Ak kupujúci zistí porušenie, bude to považovať za podstatné porušenie rámcovej dohody.

6.7. Predávajúci sa zaväzuje pri plnení tejto rámcovej dohody dodržiavať všetky platné právne predpisy Slovenskej republiky a Európskej únie a Európskych spoločenstiev vzťahujúce sa na komoditu mäsa a mäsových výrobkov.

6.8. Všetky náklady súvisiace s reklamovaním tovarov predmetu zákazky (náklady súvisiace s dopravou a iné) znáša predávajúci v plnom rozsahu.

## **Článok VII. Sankcie a zánik zmluvy**

7.1. V prípade oneskorenej úhrady faktúry, ktorá obsahuje všetky náležitosti podľa § 74 zákona č. 222/2004 Z. z o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov a ďalšie dohodnuté náležitosti a je vecne správna, uhradí kupujúci predávajúcemu vyúčtovaný úrok z omeškania vo výške 0,03 % z neuhradenej sumy za každý deň omeškania. Základom pre výpočet je cena s DPH.

V prípade

omeškania zaplattenia faktúry predávajúcemu, si predávajúci nebude uplatňovať nárok na úrok z omeškania, ak omeškanie bude spôsobené peňažným ústavom kupujúceho.

7.2. V prípade, že predávajúci nedodrží druhy a množstvá objednaných tovarov, čas plnenia uvedený v objednávke, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 50 % z ceny objednaných tovarov vrátane DPH. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s plnením predmetu zmluvy z dôvodu pôsobenia vyššej moci (napr. štrajk), kupujúci neuplatní voči predávajúcemu zmluvnú pokutu za dobu trvania vyššej moci.

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

7.4. Vyúčtovaný úrok z omeškania a vyúčtované zmluvné pokuty zaplatí povinná strana do 30 dní odo dňa ich uplatnenia.

7.5. Rámcovú dohodu je možné pred uplynutím dojednanej doby určite zrušiť:

- a) písomnou dohodou zmluvných strán, v dohode musí byť uvedený dátum skončenia platnosti rámcovej dohody,
- b) odstúpením od rámcovej dohody pri podstatnom porušení rámcovej dohody,
- c) v ostatných prípadoch podľa ustanovení Obchodného zákonníka

7.6. Za podstatné porušenie rámcovej dohody považujú zmluvné strany v zmysle § 345 ods. 2 Obchodného zákonníka ak:

- a) predávajúci opakovane (5 x počas platnosti rámcovej dohody) nedodá tovar v požadovanom sortimente, kvalite, množstve a včas podľa objednávok veliteľov útvarov v súlade s touto dohodou,
- b) kupujúci je opakovane (viac ako 5 x počas platnosti rámcovej dohody) viac ako 30 dní v omeškani s úhradou faktúr za riadne a včas splnené dodávky tovarov,
- c) predávajúci opakovane (5 x počas platnosti rámcovej dohody) poruší podmienky prepravy tovaru podľa bodu 4.4. tejto rámcovej dohody.

7.7. Odstúpenie od rámcovej dohody sa stane účinným dňom doručenia oznámenia druhej zmluvnej strane. Ak zmluvná strana neprevezme oznámenie o odstúpení od rámcovej dohody považuje sa za deň doručenia deň nasledujúci po dni vrátenia zásielky.

7.8. Zmluvné strany môžu túto zmluvu ukončiť aj výpoveďou-bez udania dôvodu kedykoľvek písomnou formou. Výpovedná lehota je trojmesačná a začína plynúť prvým dňom nasledujúceho mesiaca po doručení výpovede druhému účastníkovi.

## **Článok VIII. Záverečné ustanovenia**

8.1. Predávajúci je povinný zasielať kupujúcemu finančné plnenia rámcovej dohody v EUR s DPH na základe uzatvorených kúpnych zmlúv realizovaných formou písomných objednávok za každý

štvrtrok kalendárneho roka do 5. dňa po jeho ukončení na adresu: Ministerstvo obrany SR, Akvizičná agentúra, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava.

8.2. Táto rámcová dohoda je uzatvorená na dobu určitú do 31.12.2014.

8.2.1. Táto rámcová dohoda nadobúda platnosť dňom podpisu oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v súlade s ustanovením § 47a ods. 1 Občianskeho zákonníka. Pred uplynutím doby, na ktorú je rámcová dohoda uzatvorená, platnosť a účinnosť rámcovej dohody skončí vyčerpaním limitu predpokladanej maximálnej celkovej ceny, ktorá je uvedená v Čl. III. Cena, tejto rámcovej dohody.

8.3. Dodávky mäsa a mäsových výrobkov do miest plnenia podľa Článku V., tejto rámcovej dohody, môžu byť realizované výhradne za podmienok tejto rámcovej dohody. Ak nie je dohodnuté v tejto dohode inak, riadia sa právne vzťahy touto rámcovou dohodou zvlášť neupravené príslušnými ustanoveniami zákona č.513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov a súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v Slovenskej republike. Toto ustanovenie sa v rovnakom rozsahu vzťahuje aj na kúpne zmluvy formou písomne akceptovaných objednávok uzatváraných podľa Článku IV. ods, 4.1. tejto rámcovej dohody.

8.4. Túto rámcovú dohodu je možné meniť a dopĺňať len po predchádzajúcej dohode zmluvných strán formou písomných dodatkov podpísaných oprávnenými zástupcami zmluvných strán a ktoré budú tvoriť neoddeliteľnú súčasť tejto rámcovej dohody.

8.5. Táto rámcová dohoda sa povinne zverejňuje v súlade so zákonom č. 546/2010 Z.z., ktorým sa dopĺňa zákon č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov a ktorým sa menia a dopĺňajú niektoré zákony. Zmluvné strany súhlasia s jej zverejnením v Centrálnom registri zmlúv Úradu vlády SR a na internetovej stránke kupujúceho.

8.6. Táto rámcová dohoda vyjadruje slobodnú vôľu zmluvných strán, ktoré na dôkaz toho pripájajú odtlačok svojej pečiatky a podpis.

8.7. Táto rámcová dohoda je vyhotovená v 4 výtlačkoch, z ktorých predávajúci obdrží 1 výtlačok a kupujúci 3 výtlačky.

8.8. Neoddeliteľnou súčasťou tejto rámcovej dohody sú prílohy:

Príloha

č.1. Zoznam a cena tovarov – mäso a mäsové výrobky ..... o 2 listoch

Príloha

č.2. Opis tovarov ..... o 6 listoch

V Bratislave, dňa .....

V Trenčianskej Teplej, dňa .....

**Za kupujúceho:**

**Za predávajúceho:**

.....  
**Ing. Pavel KAVACKÝ**  
riaditeľ

.....  
**Štefan HÔRKA**  
konateľ

**Príloha č. 1 k rámcovej dohode č. 2013/ 525**  
**Zoznam a cena tovarov - mäso a mäsové výrobky**

Počet listov: 2

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>F</b>	<b>G</b>
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	4,9500	0,99	<b>5,94</b>
2.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	4,5000	0,90	<b>5,40</b>
3.	Hovädzie zadné bez kosti kuchynská úprava - býk	kg	5,2000	1,04	<b>6,24</b>
4.	Hovädzia roštenka - býk	kg	5,5000	1,10	<b>6,60</b>
5.	Hovädzia roštenka - krava	kg	4,9500	0,99	<b>5,94</b>
6.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	6,0000	1,20	<b>7,20</b>
7.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	4,7000	0,94	<b>5,64</b>
8.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	4,2000	0,84	<b>5,04</b>
9.	Hovädzie predné bez kosti močing - býk	kg	4,3000	0,86	<b>5,16</b>
10.	Hovädzie predné bez kosti krk - býk	kg	4,5000	0,90	<b>5,40</b>
11.	Hovädzie držky	kg	1,5000	0,30	<b>1,80</b>
12.	Bravčové stehno bez kosti	kg	2,7000	0,54	<b>3,24</b>
13.	Bravčové stehno kuchynská úprava	kg	2,9000	0,58	<b>3,48</b>
14.	Bravčové karé	kg	2,7000	0,54	<b>3,24</b>
15.	Bravčové karé vykostené	kg	3,6000	0,72	<b>4,32</b>
16.	Bravčová krkovička vykostená	kg	3,3000	0,66	<b>3,96</b>
17.	Bravčové plece bez kosti	kg	2,6000	0,52	<b>3,12</b>
18.	Bravčové panenka	kg	5,5000	1,10	<b>6,60</b>
19.	Bravčový bôčik	kg	2,2000	0,44	<b>2,64</b>
20.	Bravčová pečeň	kg	1,0000	0,20	<b>1,20</b>
21.	Údená krkovička bez kosti	kg	3,5000	0,70	<b>4,20</b>
22.	Údené plece bez kosti	kg	2,8000	0,56	<b>3,36</b>
23.	Dusená šunka bravčová	kg	2,9000	0,58	<b>3,48</b>

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
24.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Šunková saláma	kg	2,8000	0,56	<b>3,36</b>
25.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Liptovská saláma	kg	1,6500	0,33	<b>1,98</b>
26.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Jemná hydínová saláma	kg	1,5000	0,30	<b>1,80</b>
27.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Bratislavské párky	kg	1,9000	0,38	<b>2,28</b>
28.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Spišské párky	kg	3,0000	0,60	<b>3,60</b>
29.	Hydínová šunka	kg	2,8000	0,56	<b>3,36</b>
30.	Mäkký mäsový výrobok - špekáčky	kg	2,3000	0,46	<b>2,76</b>
31.	Mäkký mäsový výrobok - Kabanos, cesnaková a pod...	kg	1,9000	0,38	<b>2,28</b>
32.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napr. Inovecká saláma	kg	2,5000	0,50	<b>3,00</b>
33.	Trvanlivý tepelne neopracovaný výrobok - salámy - napr. Nitran, Malokarpatská, Lovecká	kg	4,5000	0,90	<b>5,40</b>
34.	Klobása domáca	kg	3,0000	0,60	<b>3,60</b>
35.	Oravská/Anglická údená slanina	kg	2,8000	0,56	<b>3,36</b>
36.	Údená slanina bez kože	kg	1,8000	0,36	<b>2,16</b>
37.	Varený mäsový výrobok -paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	2,8000	0,56	<b>3,36</b>
38.	Varený mäsový výrobok - tlačienka bravčová	kg	2,6000	0,52	<b>3,12</b>
39.	Bravčová sekaná	kg	2,6000	0,52	<b>3,12</b>
40.	Domáce jaternice	kg	2,0000	0,40	<b>2,40</b>
41.	Varený mäsový výrobok -Hydínová tlačienka	kg	2,6000	0,52	<b>3,12</b>
42.	Škvarky	kg	3,0000	0,60	<b>3,60</b>
43.	Bravčové srdce	kg	1,4000	0,28	<b>1,68</b>

.....  
HÔRKA s.ro.  
Štefa Hôrka - konateľ

**Predmetom zákazky sú dodávky čerstvého – vychladeného a chladeného hovädzieho mäsa, bravčového mäsa a mäsových výrobkov pochádzajúcich výhradne z prevádzkarní, ktoré zaoberajú, pripravujú alebo produkujú, na trh produkty živočíšneho pôvodu, pre ktoré sú ustanovené požiadavky v nariadení (ES) č. 853/2004 a musia byť schválené príslušným orgánom v súlade s článkom 31 ods.2 nariadenia (ES) č. 882/2004 v platnom znení a článkom 3 nariadenia (ES) č. 854/2004 v platnom znení a sú registrované podľa zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov v znení neskorších predpisov Štátnou veterinárnou a potravinovou správou Slovenskej republiky, alebo podľa príslušných právnych predpisov platných v krajine sídla uchádzača. Predmetom zákazky sú tovary **1. akostnej triedy. Tovary predmetu zákazky nesmú byť mrazené alebo hlboko zmrazené.****

## **I. Základné požiadavky na tovary predmetu zákazky**

1. Tovary predmetu zákazky musia spĺňať požiadavky **Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100**, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat (ďalej len „Výnos č. 2002 č. 811/1/2002-100“); a Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. Augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsovýrobky (ďalej len „Výnos č. 1895/2004-100“).

1.1. **Všeobecné** - druhy mäsa deleného na kuchárske účely, musia byť opracované podľa požiadaviek uvedených v bodoch 2. (Členenie hovädzieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu), a 3. (Členenie bravčového mäsa a požiadavky na jeho úpravu), tohto oddielu súťažných podkladov, musia byť zbavené krvných zrazenín, prípadne krvných podliatin, krvavých častí na mieste vpichu, roztrieštených kostí, chlupov, štetín, pokožky (zrohovatenej časti kože), prívěskov, chrupavkovitých častí a odrezkov mäsa. Musia byť zmyslovo nezávadné.

### **1.1.1. Základná surovina**

- pre **hovädzie mäso**, získavané z jatočne opracovaných tiel mladých jatočných býkov do veku 2 rokov, býkov, volov jalovic a kráv.

- pre **bravčové mäso** - je jatočne opracované telo zabitej ošípanej.

**2. Členenie hovädzieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu** - § 8 Výnos č. 2002 č. 811/1/2002-100:

**a) Zadné mäso zo stehna**, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetovaná špička vcelku; musí byť riadne vykostené a začistené, bez franforcov mäsa a koncových šliach a chrupaviek a kĺbových púzdiel; vrstva tuku na povrchu mäsa môže byť najviac 1 cm.

**b) Hovädzie zadné zo stehna bez kosti kuch. úprava** hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály, (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa.

**c) Zadné mäso z pleca** musí byť riadne začistené bez nožiny a husičky (svalovina predlaktia), úhladne upravené, bez franforcov mäsa, koncových šliach a zvyškov lopatkovej chrupavky.

**d) Nízka roštenka bez kosti** musí byť dokonale vykostená bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom asi 5 cm od vystupujúcich priečnych výbežkov bedrových stavcov, pričom povrchová vrstva tuku môže byť najviac 1 cm.

**e) Nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená**, ktorou je nízka roštenka bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, bez hlbokých zárezov, oddelená rovným rezom od boku tesne za chrbovým svalom, bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu.

- f) Hovädzie predné bez kosti (nožina)** – glejovka predná s husičkou. Mäso je riadne začistené, zbavené koncových šliach a prebytočného tuku.
- g) Podplecie bez kosti** s krkom musí byť čisto vykostené, hrudné a krčné stavce dokonale vybraté bez hlbokých zárezov do svaloviny, zbavené krčného väzu, franforcov mäsa a lopatkovej chrupavky.
- h) Sviečkovica** musí byť bez loja a pozdĺžnej šľachy, jej tenší koniec musí byť priečne zarezaný tak, aby bol najmenej 1 cm vysoký.

### 3. Členenie bravčového mäsa a požiadavky na jeho úpravu - § 12 Výnos č. 2002 č. 811/1/2002-100:

- a) Bravčové stehno bez kosti a kolienka**, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená, celá neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; pri stehne zostáva aj časť sviečkovej, ktorá je bez tuku, pričom povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm.
- b) Bravčové stehno bez kosti kuchynská úprava** je bravčové stehno špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzisvalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezat' plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.
- c) Bravčové plece bez kosti** bez kolienka a bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela dobre vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a bez kĺbových puzdier, pričom tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm.
- d) Bravčové karé s kosťou**, ktorým je celistvá časť jatočne opracovaného tela, nedeformovaná s malou časťou lopatkovej chrupavky, na vonkajšej strane najviac z 1/3 plochy pokrytá tukom o hrúbke najviac 1 cm, na ostatnom povrchu o hrúbke najviac 0,5 cm; časť rebier nesmie presahovať viac ako 5 cm od okraja chrbtového svalu, pričom karé musí byť od krkovičky oddelené medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom; panenská sviečkovica zostáva súčasťou karé.
- e) Bravčový bôčik s kosťou**, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu; hrudná špička musí byť dostatočne prikrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.
- g) Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené**, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky, vykostené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.
- h) Bravčové karé s kosťou špeciálne upravené**, ktorým je karé, ktoré má až na svalovinu odstránené povrchové krytie tukom, pričom časti rebier sa musia skratiť na veľkosť najviac 3 cm; karé musí byť bez franforcov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí.
- i) Bravčové karé vykostené bez kosti špeciálne upravené**, ktorým je vykostené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezat'.
- j) Bravčová krkovička vykostená** - špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezat'.

### 4. Balenie, skladovanie, preprava a označovanie mäsa

**a) Balenie mäsa** je ochrana mäsa použitím obalu prichádzajúceho do priameho styku s mäsom (priamy obal) alebo uloženie do prepravného obalu, ktorý je v priamom styku s mäsom. Balené mäso je mäso balené v priamom obale a uložené do obchodného obalu alebo prepravného obalu (druhý obal), ako sú nádoby (lodne), kontajnery, baliace škatule, kartónové škatule, debny a pod. **Nebalené mäso** je mäso voľne uložené do prepravného obalu, s ktorým prichádza do priameho styku alebo voľne uložené v chladiacej vitríne, alebo voľne zavesené.

**Verejný obstarávateľ požaduje dodávať mäso vychladené a chladené, ktoré môže byť nebalené alebo balené, vákuovo balené, balené v ochrannej atmosfére plynu.**

b) **Vychladené mäso** je mäso jatočných tiel zvierat a ich častí získané ďalším delením, ktoré je vychladené na vnútornú teplotu najviac 7 °C, prepravuje sa v uzatvorených izotermických vozidlách, v letnom období v chladiarenských vozidlách.

c) **Chladené mäso** je mäso vychladené podľa bodu 4.b), ktoré sa skladuje v chladených skladoch pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 percent až 95 percent a prúdení vzduchu  $0,1 \text{ m}^3 \cdot \text{s}^{-1}$  až  $0,3 \text{ m}^3 \cdot \text{s}^{-1}$ , pričom vnútorná teplota mäsa môže byť najviac 7 °C. Pri preprave, skladovaní a uchovávaní chladeného mäsa sa nesmie teplota na povrchu mäsa zvýšiť o viac ako 2 °C, pričom sa musia dodržať zásady správnej skladovacej a distribučnej praxe.

d) Ak ide o **balené mäso** alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty musí byť obal označený údajom o dĺžke uchovávania a skladovania pri ustanovenej teplote. Ak je mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt vákuovo balený alebo balený v ochrannej atmosfére plynu, musí sa táto skutočnosť uvádzať v označení.

e) **Prepravné prostriedky** použité na tovary predmetu zákazky musia spĺňať požiadavky ustanovenia § 11 zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách, Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín. Na prepravu tovarov predmetu zákazky možno používať len dopravné prostriedky, ktoré sú schopné počas celej prepravy uchovávať ich pri vhodných teplotách, teplotách určených na prepravu týchto druhov potravín, musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt a musia zabezpečiť, aby sa v priebehu prepravy nezvýšila alebo neznížila teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť ich bezpečnosť a kvalitu. Nie je možné spoločne prepravovať nezlučiteľné druhy potravín. Dopravné prostriedky používané na ich prepravu sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby ich chránili potraviny pred kontamináciou. **Prepravné prostriedky** na prepravu mäsa a mäsových výrobkov:

- vnútorné povrchy, konštrukcie a časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú zmyslové vlastnosti mäsa a jeho zdravotnú neškodnosť; vnútorné povrchy musia byť hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
- prepravný priestor musí byť uzatvárateľný, vodotesný a musí účinným spôsobom ochraňovať mäso pred hmyzom a prachom,
- čerstvé mäso možno prepravovať v dopravných prostriedkoch, vybavených hermetickým uzatváracím systémom prepravného priestoru.
- mäso balené v druhom obale nemožno prepravovať v tom istom dopravnom prostriedku spoločne s nebaleným mäsom, ak nie je zabezpečené dostatočné fyzické oddelenie v prepravovanom priestore, ktorým sa zabezpečí dostatočná ochrana nebaleného mäsa,
- prepravný priestor dopravných prostriedkov, kontajnery a prepravné obaly musia byť pred prepravou vždy vyčistené a vydezinfikované.

## 5. Mäsové výrobky

a) **Mäsové výrobky** musia spĺňať ustanovenia Výnosu č. 1895/2004-100. Mäsové výrobky sú potravinárske výrobky pripravené z mäsa a iných požívateľných častí jatočných zvierat, prísad a rôznych pochutín určených k priamej spotrebe alebo k ďalšej tepelnej úprave pred spotrebou. Použité mäsové suroviny z jatočných zvierat musia byť zdravotne neškodné a hygienicky bezchybné.

### b) Všeobecná charakteristika

**Párok** je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela o veľkosti častíc do 2 mm spravidla plneného do technologického obalu o priemere najviac 34 mm.

**Klobása** je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela plneného do technologického obalu o priemere najviac 40 mm.

**Saláma** je mäsový výrobok vyrábaný z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrnitého mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plneného do technologického obalu o priemere viac ako 40 mm.

**Spojka** je homogénny na jemno vypracovaný podiel mäsového diela mäsových výrobkov pripravený z jedného druhu mäsa alebo viacerých druhov mäsa, pitnej vody a iných zložiek.

**Vložka** je krájaný alebo na hrubo zrnitý podiel v mäsovom diele.

**Paštéta** je krájetelný varený mäsový výrobok alebo mäsová konzerva.

**Šunka** je mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri. Ak ide o šunku z hydínového mäsa, možno ju vyrábať aj z prs. Môže byť tepelne opracovaná alebo tepelne neopracovaná. Tepelne opracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny a ak ide o šunku z hydínového mäsa aj z prs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy. Tepelne sa opracúva údením horúcim dymom alebo varením. Tepelne neopracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti a ak ide o šunku z hydínového mäsa aj z prs, údená studeným dymom alebo teplým dymom. Možno ju aj sušiť.

**Tepelné opracovanie** je využitie suchého tepla alebo vlhkého tepla zabezpečujúce denaturáciu bielkovín, usmrtenie a inaktiváciu mikroorganizmov a inaktiváciu enzýmov. Tepelne opracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok, v ktorom bol vo všetkých jeho častiach dosiahnutý tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.

**Tepelne neopracovaný mäsový výrobok** je mäsový výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií.

**Varená mäsová surovina** je mäsová surovina tepelne opracovaná pri teplote 80 °C až 90 °C do času získania charakteru uvarenej suroviny.

#### c) Členenie mäsových výrobkov:

- a) mäkké mäsové výrobky,
- b) trvanlivé mäsové výrobky,
- c) varené mäsové výrobky,
- d) pečené mäsové výrobky,
- e) solené mäsa,
- f) mäsové polokonzervy a mäsové konzervy,

#### d) Znaky pre jednotlivé trhové druhy mäsových výrobkov:

**Šunková saláma** – bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba výrobku je podľa typu použitých obalov.

Vzhľad a farba nákroja - farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>, drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné.

Konzistencia - pevná, súdržná.

Vôňa - príjemná mäsová.

Chuť - primerane slaná a korenená.

**Dusená šunka** – Tvar výrobku zodpovedá použitému technologickému obalu (forma, hadica) o priemere cca 115 mm. Povrch mierne zvrásnený, zreteľné jednotlivé svaly, ktoré majú byť ojedinele kryté vrstvou tuku do 5 mm. Povrch svetlo, šedo ružovej farby, tuk šedo biely. Konzistencia v ucelenom kuse pevná, súdržná. Plátky sa nesmú oddeľovať na jednotlivé svaly. Na reze je výrobok mäsovo ružovej farby, jednotlivé svaly zreteľné a spojené drobnou rozpracovanou svalovinou. Ojedinele menšie ložiská tuku na reze prípustné, rovnako prípustné menšie dutinky, poprípade vyplnené aspikom.

**Inovecká trvanlivá saláma** – bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - farba tmavohnedo červená s presvitajúcim zrnitím, povrch vrásčitý.

Vzhľad a farba nákroja - rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnenie do 4 mm, mierne vzduchové dutinky a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň.

Konzistencia - pevná, súdržná.

Vôňa - aromatická po údení.

Chuť - po koreninách, na skuse výrobok krehký.

**Saláma Nitran** – bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý.

Vzhľad a farba nákroja - rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnenie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc vzduchových dutiniek prípustný

Konzistencia - pružná až tuhá

Vôňa - príjemná aromatická aromatická po korení a dyme.

Chuť - slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký.

**Špekačky** - bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný preväzovaním, farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn, prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku, povrch hladký alebo mierne vrásčitý.

Vzhľad a farba nákroja - na reze vychladený výrobok bledo až tmavo ružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, vzduchové dutinky miestami a mierne vytavený tuk prípustné.

Konzistencia - pevná, krehká, súdržná.

Vôňa - príjemná po čerstvej údenine.

Chuť - primerane slaná, po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý.

**Bratislavské párky** - bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný.

Vzhľad a farba nákroja - na reze výrobok homogénny, ružovo červenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný.

Konzistencia - pevná, súdržná.

Vôňa - po čerstvej údenine.

Chuť - primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý.

**Domáca klobása** - bravčové mäso.

Povrchový vzhľad a farba - výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby, povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnenie

Vzhľad a farba nákroja - na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10 mm, podiel chudých zŕn asi 35 %, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné.

Konzistencia - súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý.

Vôňa - po čerstvej údenine.

Chuť - výrazne korenená a mierne páľivá, po ohriatí výrobok na skuse šťavnatý.

**Oravská údená slanina** – Výrobok má zlatohnedú farbu, bez hlbokých zárezov, upravený úhľadne do obdĺžnika. Konzistencia je primerane tuhá, na skuse krehká. Vzhľad v nákroji je úhľadne úpravy s kožou, šírka 8-10 cm, dĺžka 30-35 cm, výška min. 2,5 cm, tukové väzivo primerane prerastené svalovinou. Vôňa je príjemná po údení. Chuť je primerane slaná bez vedľajších príchutí, príjemná po údení a použitej surovine.

**Údená krkovička bez kosti** - Výrobok nepravidelného tvaru daný charakterom suroviny. Na povrchu výrobok hnedej farby. Konzistencia primerane pevná, tuk mäkký, na skuse výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá. Vzhľad v náreze u vychladeného výrobku typický obrazec bravčovej krkovičky prerastenej tukom, svalovina mäsovo červenej farby, tuk biely až do ružova. Výrobok šťavnatý na reze. Tuk na povrchu do 1 cm.

**Údené stehno bez kosti** - Výrobok nepravidelného tvaru daný charakterom suroviny. Na povrchu výrobok hnedej farby. Konzistencia primerane pevná, na skuse výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá. Vzhľad v náreze u vychladeného výrobku typický obrazec bravčového stehna, svalovina mäsovo červenej farby. Výrobok šťavnatý na reze. Tuk na povrchu do 0,5 cm.

**e) Balenie, skladovanie, preprava a označovanie mäsových výrobkov**

- **Mäsové výrobky, ktoré nemožno z technických príčin označovať na obale** prichádzajúcim do priameho styku s výrobkom, musia sa označovať údajmi ako na tomto obale v dodacích dokladoch. Mäsové výrobky sa musia po výrobe čo najrýchlejšie vychladiť, skladovať a prepravovať tak, aby vnútorná teplota výrobku bola v súlade s kritériami ich začlenenia do výrobkovej skupiny. Určené vnútorné teploty mäsových výrobkov sa musia dodržať v celom priebehu manipulácie a uvádzania do obehu. V chladiarniach a chladiacich zariadeniach možno mäsové výrobky skladovať spoločne s ostatnými potravinami, len ak obal zaručuje, že mäsové výrobky nemôžu byť nepriaznivo ovplyvnené alebo samé nemôžu nepriaznivo ovplyvňovať ostatné potraviny. Mäsové výrobky sa musia počas prepravy chrániť pred nepriaznivými vplyvmi v závislosti od dĺžky a podmienok prepravy a použitého dopravného prostriedku.
- **Mäkké mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote 0 °C až 4 °C. Mäkké mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.
- **Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.
- **Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.
- **Varené mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 4 °C. Varené mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.