

Č.p.: AA-259-63/2016-OdOKTaIT

č.IIS SAP: 6500000458

Výtlačok číslo:

Počet listov: 7

Počet príloh: 2/8

RÁMCOVÁ DOHODA č. 2016/531

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 zákona č.513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov

Článok I. Zmluvné strany

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

Zastúpený: Ing. Branislav Chlebana
riaditeľ Akvizičnej agentúry Ministerstva obrany SR – dočasne preložený
na základe plnomocenstva ministra obrany
č. KaMO-2-199/2016 zo dňa 07. júla 2016

Osoba oprávnená konať za kupujúceho vo veciach objednávaní, technických a fakturačných úkonov: veliteľa vojenských útvarov uvedení v bode 5.3. rámcovej dohody

IČO: 30 845 572

Bankové spojenie: Štátna pokladnica
IBAN: SK50 8180 0000 0070 0017 1215 vedený v Štátnej pokladnici

(ďalej len „kupujúci“)

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

Zastúpený: Ing. Lucia Hôrková – konateľka

IČO: 36314196
IČ DPH: SK 2020177621
Bankové spojenie: Všeobecná úverová banka, a.s.
IBAN: SK 61 0200 0000 0014 2883 4457

Poskytovateľ je zapísaný v OR OS Trenčín, Oddiel: Sro., Vložka číslo: 12 197/R

(ďalej len „predávajúci“)

Článok II. Predmet dohody

- 2.1. Predmetom tejto rámcovej dohody je určenie podmienok zadávania zákaziek počas jej platnosti a účinnosti na kúpu a dodanie mäsa a mäsových výrobkov, v súlade s podmienkami stanovenými v tejto dohode.
- 2.2. Zákazkou sa na účely tejto rámcovej dohody rozumie písomne akceptovaná objednávka, ktorej predmetom je dodanie a kúpa tovaru v súlade s touto rámcovou dohodou. Predpokladané množstvo tovaru počas platnosti tejto dohody je uvedené v Prílohe č. 1 tejto dohody.
- 2.3. Predávajúci sa zaväzuje písomnú objednávku kupujúceho písomne akceptovať v lehote do 24 hodín od jej doručenia a dodať tovar v súlade so zmluvnými podmienkami objednávky a tejto dohody.
- 2.4. Predávajúci sa podľa podmienok tejto dohody zaväzuje dodávať kupujúcemu počas platnosti a účinnosti tejto dohody mäso a mäsové výrobky (ďalej len „tovar“) do miesta dodania a kupujúci sa zaväzuje za riadne dodaný tovar zaplatiť cenu v súlade s čl. III. a IV. tejto dohody.
- 2.5. Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar v rozsahu, cene a špecifikácií uvedenej v jednotlivých objednávkach v súlade s Prílohou č.1 „Zoznam a cena tovarov“ a Prílohou č.2 „Opis tovarov“, ktoré tvoria neoddeliteľnú súčasť tejto dohody.
- 2.6. Predávajúci nemá právny nárok na vystavenie objednávok kupujúcim. Predávajúci nie je povinný vyčerpať predpokladané množstvo tovaru. Vystavenie objednávok kupujúcim na konkrétne množstvá tovarov počas platnosti tejto dohody bude závislé výlučne od potrieb kupujúceho a od výšky vyčleneného finančného limitu na dodávky tovaru v jednotlivých rokoch plnenia tejto dohody a maximálneho finančného limitu dohodnutého v čl. III. v bode 3.2 tejto dohody.
- 2.7. Predpokladané množstvá tovaru počas platnosti a účinnosti tejto dohody sú uvedené v Prílohe č. 1 tejto dohody.

Článok III. Cena tovarov

- 3.1. Cena za dodanie tovaru 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 zákona uvedeného vo verejnej súťaži zverejnenej vo Vestníku verejného obstarávania č. 235/2015 zo dňa 27. novembra pod zn. 23345– MST.
- 3.2. Maximálny finančný limit na dodanie tovaru počas platnosti a účinnosti tejto rámcovej dohody je stanovený pre jednotlivé objednávky spolu vo výške **552 293,00 EUR bez DPH**, slovom: **päťstopäťdesiatdvatisícdeväťdesiattri EUR bez DPH**. Cena za dodanie tovaru vychádza zo sadzobníka jednotkových cien jednotlivých položiek tovarov (ďalej len „položky tovaru“), ktoré sú uvedené v Prílohe č.1 tejto rámcovej dohody „Zoznam a cena tovarov“, ktorá je jej neoddeliteľnou súčasťou. Daň z pridanej hodnoty bude účtovaná v aktuálnej sadzbe podľa platných právnych predpisov v čase dodania tovaru.
- 3.3. Uvedený maximálny finančný limit je konečný a neprekročiteľný. Predávajúci nemá právny nárok na vyčerpanie celej sumy maximálneho finančného limitu stanoveného v bode 3.2. dohody. Dodanie tovaru podľa tejto dohody bude vykonávané vždy len na základe písomných objednávok kupujúceho, podľa jeho aktuálnych potrieb a možností.
- 3.4. V cene dohodnutej podľa bodu 3.2. sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s dodaním tovaru podľa tejto dohody.
- 3.5. Kupujúci je oprávnený realizovať prieskum trhu za účelom zistenia aktuálnej ceny tovaru, za ktorú by bolo možné tovar aktuálne kúpiť na trhu za každé obdobie šiestich mesiacov počas účinnosti tejto dohody.
- 3.6. Takýto prieskum trhu musí byť realizovaný minimálne prostredníctvom troch, nezávislých ponúk na jednotlivé položky tovaru, ktorý má byť predmetom objednávky podľa zamýšľanej požiadavky

na dodanie tovaru. Ponuky, ktoré je kupujúci oprávnený posudzovať v rámci prieskumu trhu musia byť čo do kvality rovnakého alebo zastupiteľného tovaru a podmienok jeho dodania zhodné s podmienkami dohodnutými v tejto dohode (porovnateľný tovar). O prieskume trhu musí mať kupujúci písomnú dokumentáciu.

- 3.7.** V prípade, ak priemer ceny za tovar, ktorý má byť predmetom dodania podľa objednávky, určenej z troch najnižších ponúk získaných v rámci prieskumu trhu je nižší ako cena tovaru určená podľa dohody, je kupujúci oprávnený v objednávke na dodanie tovaru požadovať od predávajúceho dodanie predmetného tovaru za cenu zodpovedajúcu v sume priemeru medzi tromi najnižšími cenami zistenými z tohto prieskumu trhu. Dokumentácia o výsledkoch prieskumu trhu bude súčasťou objednávky kupujúceho.
- 3.8.** Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar kupujúcemu za cenu určenú podľa bodov 3.5. až 3.7. tejto dohody.

Článok IV. Platobné podmienky

- 4.1.** Právo na zaplatenie ceny v rozsahu realizovaného plnenia vzniká predávajúcemu riadnym plnením jeho záväzku v súlade s touto rámcovou dohodou a objednávkou.
- 4.2.** Zmluvné strany sa dohodli, že predávajúci je oprávnený vystaviť faktúru za dodaný tovar 2-krát za kalandárny mesiac, a to k 15. a 30. dňu príslušného kalendárneho mesiaca, v ktorom bol tovar dodaný.
- 4.3.** Úhrada za dodaný tovar bude realizovaná formou bezhotovostného platobného styku na základe faktúry vystavenej predávajúcim. Faktúra bude vystavená v zmysle § 71 a nasl. zákona č. 222/2004 Z.z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov a musí obsahovať údaje uvedené v § 74 ods. 1 tohto zákona. Predávajúci zašle faktúru k preplateniu kupujúcemu na adresy uvedené v čl. V bode 5.3. Prílohou faktúry bude kópia objednávky a dodací list vystavený a podpísaný oprávnenými zástupcami zmluvných strán.
- 4.4.** Splatnosť faktúry je 30 dní odo dňa jej doručenia kupujúcemu.
- 4.5.** Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá je nesprávna alebo neúplná a to najneskôr v deň jej splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestáva plynúť lehota splatnosti. Nová lehota splatnosti začína plynúť znova odo dňa doručenia opravenej faktúry.

Článok V. Miesto, čas a spôsob plnenia

- 5.1.** Dodanie tovaru podľa tejto dohody bude uskutočňované na základe písomných objednávok kupujúceho, ktoré budú predávajúcemu zaslané poštou, elektronickými prostriedkami alebo doručené osobne, na adresu predávajúceho uvedenú v bode 1.2. tejto dohody. Osobami oprávnenými konať za kupujúceho vo veciach vyhotovovania objednávok sú jednotliví velitelia vojenských útvarov (ďalej len „velitelia útvarov“), do ktorých bude tovar dodávaný. Kontaktné údaje pre jednotlivé miesta dodania sú uvedené v bode 5.3. tejto dohody.
- 5.2.** Velitelia útvarov môžu zadávať písomné objednávky najneskôr do 14,00 hod. V písomnej objednávke bude uvedený dátum, čas a miesto dodania tovaru, celková cena, cena jednotlivých položiek, sortiment a množstvá objednaného tovaru.
- 5.3.** Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar do miest dodania uvedených v nasledovnej tabuľke, v termíne do 24 hodín od akceptovania písomnej objednávky alebo v termíne určenom v písomnej objednávke, s rešpektovaním času dovozu uvedenom v tabuľke:

Miesto dodania – oprávnená osoba	Tel. číslo	Adresa	Frekvencia rozvozu	Čas dovozu do miesta dodania
Veliteľ VÚ 2207 Levice	0960 430 210	Šafárikova 9, 934 01 Levice	3x za týždeň	07:00 - 15:00
Veliteľ VÚ 4650 Trenčín	0960 339 200	Železničná 3, 911 01 Trenčín	5x za týždeň	06:30 - 08:00

Veliteľ VÚ 9994 Nemšová	0960 336 200	Sl. armády 52, 914 41 Nemšová	5x za týždeň	06:00 - 11:00
Veliteľ VÚ 1056 Zemianske Kostoľany	0960 346 001	Pod horou, 972 43 Zemianske Kostoľany	3x za týždeň	06:00 - 14:00
Veliteľ VÚ 2790 Žilina	0960 442 246	Rajecká cesta 18, 010 01 Žilina	2x za týždeň	09:00 - 11:00
Veliteľ VÚ 1043 Nemecká	0960 415 500	Sládkovičova 22, 976 97 Nemecká	3x za týždeň	07:00 - 14:00
Veliteľ VÚ 3030 Zvolen	0960 463 508	Močiar, 969 82 Podhorie	3 x za týždeň	06:00 - 14:00

- 5.4.** 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 Z.z. 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 kupujúceho. Mimoriadne objednávky sú možné na základe dohody uskutočnenej elektronicky (telefón, alebo e – mail, alebo fax) medzi predávajúcim a kupujúcim. Predmetom dohody môže byť len sortiment tovarov uvedený v Prílohe č. 1. Predmetom takejto dohody musí byť cena aj tovar v súlade s Prílohou č. 1.
- 5.5.** Prevzatie tovaru v mieste dodania bude potvrdené na dodacom liste, ktorý vyhotoví predávajúci a v ktorom bude uvedené meno, priezvisko preberajúceho, jeho podpis a odtlačok pečiatky. Velitelia útvarov poveria osoby, ktoré budú oprávnené preberať mäso a mäsové výrobky za kupujúceho a potvrdzovať ich prevzatie podpisom na dodacom liste.
- 5.6.** Predávajúci je povinný pri preprave tovaru do miesta dodania používať prepravné prostriedky, ktoré splňajú 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.
- 5.6.1. Prepravné prostriedky** na prepravu mäsa a mäsových výrobkov musia vyhovovať nasledovným kritériám:
- 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.
- 5.7.** 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 kupujúci inak.

- 5.8.** Kupujúci je povinný zabezpečiť vstup vozidiel a pracovníkov predávajúceho do miesta dodania. Za tým účelom predávajúci oznámi kupujúcemu (e-mailom, faxom) evidenčné čísla vozidiel a mená pracovníkov, ktorí sa budú podieľať na dovoze tovaru do miesta dodania.

Článok VI.

Zodpovednosť za vady, záruky 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 väd 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 dodania tovaru podľa tejto dohody je mäso a mäsové výrobky, ktorých doba spotreby (záručná doba) v čase ich dodania do miest dodania (bod 5.3. 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 dodania; 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, ak sa pri preberaní tovarov zistí vada dodávaného tovaru (napr. mäso prebehlo zmrazovacím procesom, zápach, pleseň, evidentná zmena farby mäsa, ...), alebo predávajúci nedodal tovar v objednanom množstve, má kupujúci právo v rozsahu vadného plnenia odstúpiť od objednávky alebo žiadať dodanie tovaru bez väd, do ním určenej doby.
- 6.4.** V prípade, že počas plynutia záručnej doby tovaru sa vyskytne vada tovaru (skrytá vada), kupujúci oznámi 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 má kupujúci právo požadovať v rozsahu vadného plnenia dodanie náhradného tovaru do 24 hodín alebo žiadať 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 (náklady súvisiace s dopravou a iné) znáša predávajúci v plnom rozsahu.

Článok VII.

Sankcie

- 7.1.** V prípade omeškania kupujúceho s úhradou 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 v súlade s ustanovením § 369 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov (ďalej len „Obchodný zákonník“).
- 7.2.** V prípade, že predávajúci nedodá druh a množstvo objednaného tovaru, v termíne stanovenom v príslušnej objednávke, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,03 % z ceny nedodaného

tovaru za každý deň omeškania. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s dodaním tovaru z dôvodu pôsobenia vyššej moci, kupujúci neuplatní voči predávajúcemu zmluvnú pokutu za dobu trvania vyššej moci.

- 7.3.** Zmluvné pokuty a sankcie dohodnuté touto dohodou 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.

Článok VIII. Zánik rámcovej dohody

- 8.1.** Rámcová dohoda môže byť ukončená písomnou dohodou alebo výpoveďou jednej zo zmluvných strán, aj bez uvedenia dôvodu. Výpovedná lehota je trojmesačná a začína plynúť prvým dňom nasledujúceho mesiaca po doručení výpovede druhej zmluvnej strane.
- 8.2.** Od rámcovej dohody a/alebo objednávky môže ktorákoľvek zmluvná strana odstúpiť v súlade s ustanoveniami Obchodného zákonníka.
- 8.3.** Za podstatné porušenie dohody na strane predávajúceho sa považuje
- a) neakceptácia objednávky v lehote podľa čl. II bodu 2.3. tejto dohody
 - b) nedodržanie záväzku dodať tovar v množstve, kvalite a termíne podľa tejto dohody a príslušnej objednávky, a
 - c) porušenie povinností predávajúceho uvedených v bode 5.6. a 6.6. tejto dohody.
- 8.4.** Za podstatné porušenie dohody na strane kupujúceho sa považuje viac ako 30 – dňové omeškanie kupujúceho s úhradou riadne vystavenej a doručenej faktúry.
- 8.5.** Odstúpenie musí byť druhej strane oznámené písomne, inak je neplatné a musí v ňom byť uvedený dôvod, pre ktorý zmluvná strana od dohody odstupuje. Odstúpenie je účinné dňom jeho doručenia druhej zmluvnej strane. Zásielka s oznámením o odstúpení od dohody sa považuje za doručení aj vtedy, ak bola vrátená ako nedoručiteľná. Dohoda v tomto prípade zaniká dňom nasledujúcim po vrátení zásielky.
- 8.6.** Ak predávajúci nie je schopný dodať, alebo nedodá tovar, ktorého cena bola upravená v súlade s ustanovením § 10b zákona o verejnom obstarávaní, je kupujúci oprávnený vypovedať rámcovú dohodu, v trojmesačnej výpovednej lehote.

Článok IX. Záverečné ustanovenia

- 9.1.** Táto dohoda sa uzatvára na dobu 48 mesiacov odo dňa nadobudnutia jej účinnosti. Pred uplynutím doby, na ktorú je rámcová dohoda uzatvorená, platnosť a účinnosť rámcovej dohody skončí vyčerpaním maximálneho finančného uvedeného v bode 3.2.
- 9.2.** Táto dohoda nadobúda platnosť dňom podpisu oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv v súlade s ustanovením § 47a ods. 2 zákona č. 40/1964 Zb. Občianskeho zákonníka v znení neskorších predpisov.
- 9.3.** Ak nie je v rámcovej dohode dohodnuté inak, právne vzťahy z nej vyplývajúce alebo dohodou neupravené sa riadia príslušnými ustanoveniami Obchodného zákonníka a súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v Slovenskej republike.
- 9.4.** Táto dohoda sa povinne zverejňuje v súlade so zákonom č. 211/2000 Z.z. o slobodnom prístupe k informáciám a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o slobode informácií) v znení neskorších predpisov.
- 9.5.** Jednotlivé ustanovenia tejto rámcovej dohody môžu byť menené, doplňované a rušené iba formou písomných, očíslovaných a podpísaných dodatkov k tejto dohode po obojstrannej dohode obidvoch zmluvných strán. Všetky zmeny tejto rámcovej dohody uvedené v dodatkoch budú tvoriť jej neoddeliteľnú súčasť. Dodatok k dohode, ktorý by zvyšoval cenu plnenia alebo jeho časti je možné uzatvoriť len za splnenia podmienky stanovenej v ustanovení § 10a ods. 4 zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní v znení neskorších predpisov.

- 9.6. Zmluvné strany vyhlasujú, že táto rámcová dohoda je prejavom ich slobodnej a vážnej vôle, obsah dohody je zrozumiteľný a určitý, zmluvné strany s ním súhlasia a zmluvu vlastnoručne podpisujú.
- 9.7. Táto dohoda je vyhotovená v piatich rovnopisoch s platnosťou originálu, z ktorých jeden rovnopis dostane predávajúci, a štyri rovnopisy dostane kupujúci.
- 9.8. Predávajúci je povinný zasielať kupujúcemu prehľad finančného plnenia rámcovej dohody v EUR s DPH na základe písomne akceptovaných objednávok za každý štvrt'rok kalendárneho roka do 5. dňa po jeho ukončení na adresu: Ministerstvo obrany SR, Akvizičná agentúra, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava.
- 9.9. Neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy je jej príloha:
- | | | |
|---------------------------------------|-------|----------|
| 1) Príloha č. 1 Zoznam a cena tovarov | | 3 listy |
| 2) Príloha č. 2 Opis tovarov | | 5 listov |

V Bratislave, dňa

V Bratislave, dňa

Za predávajúceho:

Za kupujúceho:

.....
Ing. Lucia Hôrková
konateľka

.....
Ing. Branislav Chlebana
riaditeľ - dočasne preložený

Zoznam a cena tovarov

Hovädzie mäso, bravčové mäso a mäsové výrobky pre vojenské útvary a zariadenia Ministerstva obrany Slovenskej republiky a Ozbrojených síl Slovenskej republiky **región –stredozápad.**

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Jednotková cena bez DPH v EUR	Predpokladané množstvo počas platnosti a účinnosti RD
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	4,55	6100,00
2.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	3,64	4700,00
3.	Hovädzie zadné bez kosti kuch. úprava - býk	kg	5,50	8100,00
4.	Hovädzia roštenka - býk	kg	5,70	3700,00
5.	Hovädzia roštenka - krava	kg	4,00	2500,00
6.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	7,00	1680,00
7.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	5,00	2080,00
8.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	2,73	1520,00
9.	Hovädzie predné bez kosti, močing - býk	kg	3,59	3320,00
10.	Hovädzie predné bez kosti, krk - býk	kg	4,09	4520,00
11.	Hovädzie predné bez kosti, krk - krava	kg	2,27	920,00
12.	Hovädzie držky	kg	1,67	1200,00
13.	Hovädzie rebrá	kg	1,36	560,00
14.	Kosti na polievku hovädzie riedke, špikové, harfy	kg	0,27	520,00
15.	Hovädzia pečeň	kg	0,00	0,00
16.	Bravčové stehno bez kosti	kg	2,50	5800,00
17.	Bravčové stehno kuch. úprava	kg	2,60	10 800,00
18.	Bravčové karé s kosťou	kg	2,40	2280,00
19.	Bravčové karé vykostené	kg	3,34	16 800,00
20.	Bravčová krkovička vykostená	kg	2,90	9600,00
21.	Bravčové plece bez kosti	kg	2,27	23 560,00
22.	Bravčová panenka	kg	4,80	1000,00
23.	Bravčový bôčik	kg	2,30	4720,00

24.	Bravčová pečeň	kg	0,75	4280,00
25.	Koleno zadné vykostené čerstvé	kg	2,64	120,00
26.	Čerstvé koleno predné	kg	0,91	120,00
27.	Čerstvé rebro bravčové	kg	0,91	120,00
28.	Bravčové kosti	kg	0,00	0,00
29.	Údená krkovička bez kosti	kg	2,75	6120,00
30.	Údené plece bez kosti	kg	2,75	1080,00
31.	Údené stehno bez kosti	kg	2,83	680,00
32.	Údené rebrá	kg	1,17	200,00
33.	Údené koleno zadné vykostené	kg	2,08	120,00
34.	Dusená šunka bravčová	kg	2,50	3160,00
35.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Šunková saláma	kg	3,00	2240,00
36.	Mäkký mäsový výrobok – napríklad Liptovská saláma, Jemná saláma a pod.	kg	1,50	800,00
37.	Mäkký mäsový výrobok - Parížska saláma	kg	1,50	320,00
38.	Mäkký mäsový výrobok - Jemná hydínová saláma	kg	1,50	920,00
39.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Bratislavské párky	kg	2,00	1760,00
40.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Spišské, Viedenské párky	kg	2,40	1440,00
41.	Párky obyčajné	kg	1,80	200,00
42.	Hydínové párky	kg	1,80	1280,00
43.	Hydínová šunka	kg	2,80	1320,00
44.	Mäkký mäsový výrobok – Špekačky	kg	2,17	1800,00
45.	Mäkký mäsový výrobok – Kabanos, cesnaková a pod.	kg	1,80	2200,00
46.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napríklad Inovecká saláma, Turistická a pod.	kg	2,50	1120,00
47.	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový	kg	3,00	2040,00

	výrobok - salámy - napríklad saláma Nitran, Malokarpatská, Lovecká a podobné tepelne neopracované salámy			
48.	Klobása domáca	kg	2,80	6320,00
49.	Klobása grilovacia	kg	1,83	200,00
50.	Klobása Pohronská	kg	2,20	200,00
51.	Farmárska klobása	kg	0,00	0,00
52.	Oravská údená slanina	kg	2,83	5200,00
53.	Údená slanina bez kože	kg	1,25	1040,00
54.	Škvarená bravčová masť	kg	1,00	120,00
55.	Varený mäsový výrobok - Paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	1,90	760,00
56.	Varený mäsový výrobok - Tlačenka bravčová	kg	1,90	1160,00
57.	Bravčová sekaná	kg	2,00	620,00
58.	Domáce jaternice	kg	2,00	1120,00
59.	Varený mäsový výrobok - Hydinová tlačenka	kg	2,50	760,00
60.	Škvarky	kg	2,00	380,00
61.	Bravčové srdce	kg	1,05	40,00
62.	Hov.držky mrazené predvar.	kg	3,00	1200,00

Opis predmetu zákazky

Predmetom zákazky je čerstvé – vychladené a chladené hovädzie mäso, bravčové mäso a mäsové výrobky pochádzajúce výhradne z prevádzkarní, ktoré zaobchádzajú, 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. **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 mäsové výrobky (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), musia byť zbavené krvných zrazenín, prípadne krvných podliatin, krvavých častí na mieste vpichu, roztrieštených kostí, chlpov, štetín, pokožky (zrohovatenej časti kože), príveskov, 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 púzdiar; vrstva tuku na povrchu mäsa môže byť najviac 1 cm.

b) Hovädzie zadné zo stehna bez kostí 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 kostí 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 priečných výbežkov bedrových stavcov, pričom povrchová vrstva tuku môže byť najviac 1 cm.

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

f) Hovädzie predné bez kostí (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 chrubtového 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.
- f) 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.
- g) Bravčové karé s kosťou špeciálne upravené**, ktorým je karé, ktoré má až na svalovinu odstránené povrchové krytie tukom, pričom časti rebier sa musia skrátiť na veľkosť najviac 3 cm; karé musí byť bez franforcov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí.
- h) 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'.
- i) 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 ochrannnej 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 m³ . s⁻¹ až 0,3 m³ . 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 uchovávaní 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 poživatelných 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 zrného 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 zrného 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 zrného 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 zrný 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 cm², 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 zrním, 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 Nítran – 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 a vzduchových dutiniek prípustný

Konzistencia - pružná až tuhá

Vôňa - príjemná 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 kolagenných 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 pálivá, 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 príchuťí, 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 výrobovej 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.