

VÝZVA NA PREDKLADANIE PONÚK

(zákazka s nízkou hodnotou na dodanie tovaru podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, ďalej len „zákon“)

1. Identifikácia verejného obstarávateľa

Ministerstvo obrany SR
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava – Nové Mesto

v zastúpení

22. mechanizovaný prápor Michalovce
Užhorodská 1
071 01 Michalovce
IČO : 30845572
Kontaktná osoba : Lukáš GNIP
Telefón : 0960 540228, 0960 540388
FAX : 0960540433
e-mail : lukas.gnip@mil.sk

2. Predmet zákazky

2.1 Názov predmetu zákazky: Mäso a mäsové výrobky

2.2 Stručný opis predmetu zákazky:

Predmetom zákazky je dodávka mäsa a mäsových výrobkov pre potreby kuchyne 22.mechanizovaného práporu Michalovce

2.3 Druh zákazky a predpokladané množstvo:

Špecifikácia predmetu zákazky je v prílohe č. 1 tejto výzvy.

2.4 Spoločný slovník obstarávania (CPV):

CPV- 15111100-0 - Hovädzie mäso, 15113000-3 - Bravčové mäso, 15131200-7 - Sušené, nasolené, údené alebo korenené mäso, 15131410-2 – Šunka, 15131230-6 – Saláma, 15131400-9 - Bravčové výrobky, 15131230-6 – Saláma, 15131120-2 -Klobásové výrobky, 15131220-3 – Slanina, 15131300-8 - Prípravky z pečene.

2.5 Rozdelenie predmetu zákazky na časti:

Predmet zákazky je rozdelený na časti, z ktorých každá časť bude predmetom samostatného vyhodnotenia a samostatnej objednávky od nadobudnutia účinnosti KZ do 31.12.2019.

2.6 Miesto dodania tovaru:

Ministerstvo obrany SR, 22. mechanizovaný prápor Michalovce, budova č.48, nakladacia rampa, prípadne ďalšie miesto podľa upresnenia obstarávateľa

2.7 Termín dodania tovaru:

Od nadobudnutia účinnosti zmluvy do 31.12.2019, alebo do vyčerpania predpokladanej hodnoty zákazky. Podľa vystavených objednávok každý pracovný deň v dobe od 7:00 do 14:00.

2.8 Typ zmluvného vzťahu:

Kúpna zmluva

3. Predpokladaná hodnota zákazky:

28 494,30 € bez DPH.

4. Lehota na predloženie cenovej ponuky a spôsob jej doručenia:

Lehota na predkladanie ponúk uplynie : **dňa 25.4.2019 o 15.00 hod.** Ponuky je potrebné doručiť na adresu verejného obstarávateľa: 22. mechanizovaný prápor Michalovce, Užhorodská 1, 071 01 Michalovce.

Spôsob doručenia ponúk:

Poštou : 22. mechanizovaný prápor Michalovce, Užhorodská 1, 071 01 Michalovce,

Osobne : 22. mechanizovaný prápor Michalovce, Užhorodská 1, 071 01 Michalovce,

Uchádzač vloží ponuku do samostatnej nepriehľadnej obálky. Obálka ponuky musí byť uzatvorená a označená údajmi :

Adresa verejného obstarávateľa

Adresa uchádzača (jeho obchodné meno, adresa sídla alebo miesta podnikania),

Označenie „**Súťaž – neotvárať**“

Heslo „Mäso a mäsové výrobky“.

Ponuka predložená po uplynutí lehoty na predkladanie ponúk bude uchádzačovi vrátená neotvorená.

5. Vyhodnotenie ponúk:

Vyhodnotenie ponúk vykoná trojčlenná komisia určená na vyhodnotenie ponúk dňa **26. apríla 2019 o 08.00 hod.**, bez účasti uchádzačov. Po vyhodnotení predložených cenových ponúk verejný obstarávateľ bezodkladne písomne oznámi všetkým uchádzačom, ktorých ponuky sa vyhodnocovali, výsledok vyhodnotenia ponúk. Úspešnému uchádzačovi oznámi, že jeho ponuku prijíma. Neúspešnému uchádzačovi oznámi, že neuspel a dôvody neprijatia ponuky.

6. Podmienky účasti

Uchádzači predložia nasledovné doklady:

6.1. Kópiu dokladu o oprávnení dodávať tovar, v ktorom musí byť zapísaný predmet podnikania oprávňujúci uchádzača na dodanie predmetu zákazky, ktorým môže byť:

6.1.1. aktuálne živnostenské oprávnenie alebo výpis zo živnostenského registra (predkladá fyzická osoba podnikateľ, príspevková organizácia podnikateľ)

6.1.2. aktuálny výpis z obchodného registra (predkladá právnická osoba podnikateľ, fyzická osoba podnikateľ zapísaný v obchodnom registri)

6.1.3. iné než živnostenské oprávnenie, vydané podľa osobitných predpisov

6.2. Uchádzač musí byť vedený v zozname prevádzkarní (vedeným Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR), ktoré zaobchádzajú, pripravujú alebo produkujú 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. Pred podpisom zmluvy je uchádzač povinný doložiť doklad o schválení prevádzky – overená kópia.

7. Obsah ponuky

Uchádzači predložia nasledovné doklady:

7.1. Kópiu dokladu o oprávnení dodávať tovar podľa bodu 6.1. tejto výzvy.

7.2. Cenovú ponuku vyhotovenú **podľa vzoru v prílohe č.2** za predpokladané množstvo jednotlivých položiek predmetu zákazky, pričom cena jednotlivých položiek musí byť uvedená v menovej jednotke EURO. Ponuku je potrebné predložiť na všetky požadované jednotlivé druhy položiek. Ponúknutá cena musí byť konečná a úplná vrátane všetkých nákladov spojených s dodaním tovaru do miesta dodania.

8. Kritériá na vyhodnotenie ponúk

Ponuky budú vyhodnocované na základe najnižšej ceny celkom v eur bez DPH.

9. Obchodné podmienky dodania tovaru

Výsledkom verejného obstarávania bude kúpna zmluva na dodanie požadovaného množstva predmetu zákazky.

Úhrada za predmet zákazky bude realizovaná formou bezhotovostného platobného styku prostredníctvom finančného úradu verejného obstarávateľa po dodaní predmetu zákazky na základe vystavených objednávok.

Preddavok sa neposkytuje.

10. Doplnujúce informácie:

Dodávaný tovar prepravovať a dodávať v hygienicky nezávadných obaloch obvyklých na prepravu uvedeného tovaru.

Predávajúci sa zaväzuje dodávky kupujúcemu realizovať na základe objednávok kupujúceho, každý pracovný deň v čase od 07,00 hod. do 14,00 hod.

Kvalita dodávaného tovaru sa požaduje podľa prílohy č.1 tejto výzvy.

Cenovú ponuku požadujeme spracovať v mene Euro bez DPH podľa vzoru v prílohe č. 1, pričom ceny musia byť konečné, musia byť platné od lehoty na predloženie cenovej ponuky do lehoty dodávky a fakturácie počas celej doby platnosti zmluvy. Na dodanie tovaru sa neposkytuje preddavok, platba bude vykonaná po riadnom čiastkovom splnení predmetu zákazky prevzatím tovaru v mieste plnenia v termíne splatnosti faktúry do 30 dní po obdržaní faktúry kupujúcim. Faktúru doručiť pri dodávke tovaru alebo najneskôr do 14 dní po prevzatí dodávky na adresu : 22. mechanizovaný prápor Michalovce, Užhorodská 1, 07101 Michalovce.

V prípade, že pri preberaní tovarov predmetu zákazky sa zistí vada dodávaného tovaru, záruky tovaru a množstva, uplatňovanie reklamácií sa vykoná priamo pri prevzatí tovaru podľa platných právnych noriem v SR.

Na všetok tovar dodávaný podľa tejto dohody sa vzťahuje záruka na akosť počas celej doby ich minimálnej trvanlivosti. Zárukou na 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 výhradne tovar spĺňajúci podmienky podľa prílohy č.1 tejto výzvy.

V prípade, že pri preberaní tovaru sa zistí vada tovaru (zjavná vada) alebo počas plynutia záručnej doby tovaru sa vyskytne vada tovaru (skrytá vada), veliteľ útvaru oznámi vadu tovaru predávajúcemu pri preberaní tovaru ihneď, v inom prípade telefonicky, faxom alebo elektronickou poštou, pričom bezodkladne zašle predávajúcemu aj písomné oznámenie o vadách (reklamáciu). V prípade dodania vadného tovaru má veliteľ útvaru právo požadovať dodanie náhradného tovaru, dodanie chýbajúceho tovaru alebo, ak to nie je z časového hľadiska možné, v rozsahu vadného plnenia odstúpiť od zmluvy – objednávky.

V prípade, ak úspešný uchádzač odstúpi od svojej ponuky, verejný obstarávateľ opätovne vyhodnotí ponuky ostatných uchádzačov. Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo vyzvať úspešného uchádzača na predloženie originálov alebo úradne overených kópií dokladov v zmysle bodu 6 tejto výzvy

Ponuka a ďalšie doklady vo verejnom obstarávaní musia byť predložené v slovenskom jazyku, okrem dokladov predložených v českom jazyku.

Verejný obstarávateľ zruší zadanie tejto zákazky na dodanie tovaru ak:

- nebola predložená žiadna ponuka,
- ani jeden uchádzač nesplnil podmienky tejto výzvy.

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo zrušiť zadanie tejto zákazky na dodanie tovaru ak:

- sa zmenili okolnosti, za ktorých bola táto výzva zverejnená,
- celková hodnota predmetu zákazky prevyšuje finančný limit verejného obstarávateľa.

V Michalovciach dňa 16. apríla 2019

Spracovateľ:

npor. Ing Lukáš GNIP

.....
Podpis, meno, priezvisko, titul

Schválil:

mjr. Ing. Maroš ŽOFFČÁK, zástupca veliteľa

.....
*podpisová doložka, štatutárneho orgánu
služobné zaradenie alebo funkcia)
alebo určeného zástupcu*

Opis predmetu zákazky

Predmet zákazky: **Mäso a mäsové výrobky**

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), tohto oddielu súťažných podkladov, musia byť zbavené krvných zrazenín, prípadne krvných podliatin, krvavých častí na mieste vpichu, roztrieštených kostí, chlpov, 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 vykosené 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 vykosené 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 priečných 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 chrbtovým 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 odrezať 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.

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 odrezať.

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 odrezať.

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. 853/2004 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 neznižila 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.

Použitie mäsových surovín 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 zrneného 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 zrnený podiel v mäsovom diele.

Paštéta je kráľateľný 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 hydinového 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 hydinového 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 hydinového 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) Znak 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 oddelovať na jednotlivé svaly. Na reze je výrobok mäsovo ružovej farby, jednotlivé svaly zreteľné a spojené drobno 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 zrnením, 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 a 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 úhladne do obdĺžnika. Konzistencia je primerane tuhá, na skuse krehká. Vzhľad v nákroji je úhladne 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 kostí - 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 kostí - 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 prichádzajúcom 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.

Tovary ponúknuté uchádzačmi musia zodpovedať všetkým technickým normám a právnym predpisom platným v SR a EÚ, vzťahujúcim sa k týmto tovarom, a musia byť zdravotne nezávadné.

CENOVÁ PONUKA

Predmet zákazky : „Mäso a mäsové výrobky“

Uchádzač :
Adresa, sídlo :
Bankové spojenie :
Číslo účtu :
IČO :
IČO DPH :
Telefón/fax/e-mail :
Kontaktná osoba/štatutárny zástupca :
Zapísaný v obchodnom registri :

HODNOTIACA TABUĽKA

P.č.	Názov, hmotnosť, značka, charakteristika	Merná Jednot.	Predp. množ.	Cena za M.j. bez DPH v €	Cena celkom (d x e = f)
a	b	c	d	e	f
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	700,00		
2.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	50,00		
3.	Hovädzie zadné bez kosti kuch. úprava - býk	kg	150,00		
4.	Hovädzia roštenka - býk	kg	150,00		
5.	Hovädzia roštenka - krava	kg	50,00		
6.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	150,00		
7.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	300,00		
8.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	50,00		
9.	Hovädzie predné bez kosti, močing - býk	kg	50,00		
10.	Hovädzie predné bez kosti, krk - býk	kg	0,00		
11.	Hovädzie predné bez kosti, krk - krava	kg	0,00		
12.	Hovädzie držky predvarené chladené	kg	0,00		
13.	Hovädzie rebrá	kg	0,00		
14.	Kosti na polievku hovädzie riedke, špikové, harfy	kg	300,00		
15.	Hovädzia pečeň	kg	0,00		
16.	Bravčové stehno bez kosti	kg	300,00		
17.	Bravčové stehno kuch. úprava	kg	0,00		

18.	Bravčové karé s kosťou	kg	0,00		
19.	Bravčové karé vykostené	kg	800,00		
20.	Bravčová krkovička vykostená	kg	300,00		
21.	Bravčové plece bez kosti	kg	800,00		
22.	Bravčová panenka	kg	50,00		
23.	Bravčový bôčik	kg	200,00		
24.	Bravčová pečeň	kg	120,00		
25.	Koleno zadné vykostené čerstvé	kg	30,00		
26.	Čerstvé koleno predné	kg	0,00		
27.	Čerstvé rebro bravčové	kg	0,00		
28.	Bravčové kosti	kg	300,00		
29.	Údená krkovička bez kosti	kg	100,00		
30.	Údené plece bez kosti	kg	100,00		
31.	Údené stehno bez kosti	kg	150,00		
32.	Údené rebrá	kg	100,00		
33.	Údené koleno zadné vykostené	kg	100,00		
34.	Dusená šunka bravčová	kg	50,00		
35.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Šunková saláma	kg	100,00		
36.	Mäkký mäsový výrobok – napríklad Liptovská saláma, Jemná saláma a pod.	kg	100,00		
37.	Mäkký mäsový výrobok - Parížska saláma	kg	100,00		
38.	Mäkký mäsový výrobok - Jemná hydínová saláma	kg	0,00		
39.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Bratislavské párky	kg	100,00		
40.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Spišské, Viedenské párky	kg	100,00		
41.	Párky obyčajné	kg	100,00		
42.	Hydínové párky	kg	0,00		
43.	Hydínová šunka	kg	0,00		
44.	Mäkký mäsový výrobok –Špekačky	kg	100,00		
45.	Mäkký mäsový výrobok –Kabanos, cesnaková a pod.	kg	50,00		
46.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napríklad Inovecká saláma, Turistická a pod.	kg	30,00		
47.	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok - salámy - napríklad saláma Nitran, Malokarpatská, Lovecká a podobné tepelne neopracované salámy	kg	30,00		
48.	Klobása domáca	kg	100,00		
49.	Klobása grilovacia	kg	50,00		

50.	Klobása Pohronská	kg	50,00		
51.	Farmárska klobása	kg	0,00		
52.	Oravská údená slanina	kg	30,00		
53.	Údená slanina bez kože	kg	50,00		
54.	Anglická slanina	kg	20,00		
55.	Gazdovská slanina	kg	50,00		
56.	Škvarená bravčová masť	kg	20,00		
57.	Varený mäsový výrobok - Paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	40,00		
58.	Varený mäsový výrobok -Tlačenka bravčová	kg	50,00		
59.	Bravčová sekaná	kg	50,00		
60.	Domáce jaternice	kg	0,00		
61.	Varený mäsový výrobok - Hydinová tlačenka	kg	0,00		
62.	Škvarky	kg	50,00		
63.	Bravčové srdce	kg	100,00		
64.	Králík stehná zadné	kg	0,00		
65.	Hov.držky mrazené predvar.	kg	150,00		
66.	Plnené mäso - surový bravčový bôčik plnený klobásovou zmesou	kg	0,00		
Cena celkom za celý predmet zákazky bez DPH v EUR:			-	Σ	Σ

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo upraviť požadované množstvá jednotlivých typov tovarov na základe potrieb 22. mechanizovaného práporu Michalovce

Súhlasím so všetkými podmienkami uvedenými vo výzve na predloženie cenovej ponuky.

V.....dňa.....

Odtlačok pečiatky, meno priezvisko
a podpis oprávneného zástupcu uchádzača