

**PÔDOHOSPODÁRSKA PLATOBNÁ AGENTÚRA
ODBOR ŽIVOČÍŠNYCH KOMODÍT**

Oddelenie pre mliečne výrobky, mäso a hydinu,
Ul. Dobrovičova č. 12, 815 26 Bratislava
Tel.: +421 (0)2 58 243 202, Fax : +421 (0)2 58 243 348

**VÝBEROVÉ KONANIE NA ROZRÁBKU, VYKOSŤOVANIE (SPRACOVANIE) A/ALEBO
SKLADOVANIE INTERVENČNE NAKÚPENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA**

Uzávierka výberového konania je dňa: **31. 8. 2007**

Obsah:

1. Základné podmienky a informácie pre prekladanie ponúk
2. Vybrané podmienky rámcovej zmluvy uzavretej medzi Pôdohospodárskou platobnou agentúrou a uchádzačom o spracovanie a/alebo skladovanie intervenčne nakúpeného hovädzieho mäsa
3. Čestné prehlásenie uchádzača o spracovanie a/alebo skladovanie intervenčne nakúpeného hovädzieho mäsa
4. Formulár "Ponuka do výberového konania na spracovanie a/alebo skladovanie intervenčne nakúpeného hovädzieho mäsa"
5. Formulár "Dotazník pre prevádzky (rozzábka, vykosťovanie, balenie a/alebo skladovanie) intervenčne nakúpeného hovädzieho mäsa"

V prípade nejasnosti Vám podá bližšie informácie o procesoch:
Ing. Andrej Koleno, č. tel. 02 58 243 202 e-mail: andrej.koleno@apa.sk

1. Základné podmienky a informácie pre prekladanie ponúk

1.1. Kvalifikačné predpoklady:

Výberové konanie sa vyhlasuje na základe zákona č. 274/2006 Z. z. o podpore v pôdohospodárstve a rozvoji vidieka, v súlade s § 4 ods. 5 zákona č. 491/2001 Z. z. o organizovaní trhu s vybranými poľnohospodárskymi výrobkami v znení neskorších predpisov a podľa § 281 Obchodného zákonníka.

Predmetom výberového konania je podanie ponuky právnickej osoby alebo fyzickej osoby na:

- a) rozrábku, vykosťovanie, balenie, označovanie, šokové zmrazenie a uskladnenie v mraziarenskom sklade;
- b) rozrábku, vykosťovanie, balenie, označovanie, šokové zmrazenie a prepravu do mraziarenského skladu,
- c) rozrábku, vykosťovanie, balenie, označovanie, prepravu do mraziarenského skladu;
- d) šokové zmrazenie a uskladnenie v mraziarenskom sklade;
- e) uskladnenie v mraziarenskom sklade;

Záujemcom môže byť právnická osoba alebo fyzická osoba, so sídlom na území Slovenskej republiky, ktorá v ponuke musí uviesť:

- pri právnickej osobe: obchodné meno, sídlo a právnu formu obchodnej spoločnosti a pri fyzickej osobe: meno, priezvisko a miesto trvalého pobytu,
- meno a priezvisko osoby alebo osôb, ktoré sú štatutárnym orgánom podľa výpisu z obchodného registra, resp. živnostenského registra,
- IČO,
- IČ DPH (pokiaľ bolo pridelené),
- bankové spojenie, číslo účtu, kód banky,
- kontaktné telefonické, faxové spojenie a e-mailovú adresu.

Záujemca musí mať činnosť, na ktorú podal ponuku, uvedenú vo výpise z obchodného registra, resp. živnostenského registra a musí mať k dispozícii technicky vybavené a veterinárne spôsobilé objekty, v ktorých bude vykonávať predmetnú činnosť.

Záujemca súčasne k ponuke priloží aj nasledovné doklady:

- originál alebo úradne overenú kópiu výpisu z obchodného registra, resp. živnostenského registra, nie staršieho ako 1 mesiac,
- čestné vyhlásenie účastníka výberového konania, že všetky informácie uvedené v ponuke vrátane príloh sú správne, úplné a pravdivé a že nie je v likvidácii a na jeho majetok nebol vyhlásený konkurz, neprebíha konkurzné alebo vyrovnávacie konanie alebo návrh na vyhlásenie konkurzu nebol zamietnutý pre nedostatok majetku (neplatí pre neregistrované fyzické osoby),
- doklad o schválení a registrácii objektov, na ktoré sa vzťahuje ponuka činnosti,
- riadne a úplne vyplnený „Dotazník pre prevádzky (rozrábka, vykosťovanie, balenie a skladovanie) intervenčne nakúpeného hovädzieho mäsa“

Objekty, v ktorých budú vykonávané činnosti podľa písm. a) až e) v prvej časti tohto dokumentu sa musia nachádzať na území Slovenskej republiky a musia byť spôsobilé na vykonávanie uvedených činností.

Pre skupiny činnosti podľa písm. a) až e) v prvej časti tohto dokumentu je možné podať iba jednu ponuku.

Pokiaľ uchádzač podáva ponuky na viac rozrábacích, vykosťovacích a mraziacich prevádzok podáva ponuku na každú prevádzku osobitne.

Prevádzka rozrábky a vykosťovania musí byť nezávislá na bitútku (porážkarne) a dodávateľoch hovädzieho dobytku určeného na intervenciu, musí byť prevádzkovaná, riadená a personálne obsadená nezávislým personálom (pokiaľ nebude možné zaistiť nezávislosť rozrábky a vykosťovania na bitútku alebo na dodávateľoch, budú porážky a príjem jatočných polovičiek resp. predných a zadných jatočných štvrtiek predmetom zvýšenej kontroly).

V prípade ponuky rozrábky a vykosťovania požadujeme, aby denná spracovateľská kapacita prevádzky rozrábky a vykosťovania bola v pracovných dňoch od 7.00 hod. do 18.00 hod. minimálne 15 ton nevykosteného hovädzieho mäsa. V ponuke je nutné vziať do úvahy aj náklady na likvidáciu odpadu.

V prípade ponuky skladovania sa skladovaním rozumie naskladnenie, skladovanie, vyskladnenie a ročná inventúra, vo vzťahu k 1 tоне hovädzieho mäsa.

Ponuka sa vzťahuje na neobmedzenú dĺžku skladovania hovädzieho mäsa.

Ponuky sa podávajú v **SKK / tona** (zaokrúhlené na 2 desatinné miesta bez DPH).

1.2 Spôsob a termín pre podanie ponuky

Ponuka do výberového konania musí byť spolu s prílohami doručená v zalepenej obálke s označením „**Výberové konanie**“ - **intervencia - hovädzie mäso – NEOTVÁRAŤ**“ na adresu:

**Pôdohospodárska platobná agentúra
Ul. Dobrovičova č.12
815 26 Bratislava**

Ponuky je možné zaslať poštou, doručiť do podateľne Pôdohospodárskej platobnej agentúry osobne alebo kuriérom, a to najneskôr do termínu uzávierky.

Pôdohospodárska platobná agentúra stanovuje termín uzávierky výberového konania na deň **31.8.2007** do **12,00 hod.**

1.3 Výber uchádzačov

Hlavnými kritériami pri výbere uchádzačov sú:

- ponuka komplexnosti služieb;
- výška požadovaných úhrad s prihliadnutím k rozmiestneniu jednotlivých objektov z hľadiska dopravných vzdialeností;

O výsledku výberu budú informovaní všetci uchádzači.

Pôdohospodárska platobná agentúra si vyhradzuje právo nevybrať uchádzača s neprimerane vysokou ponukou finančných požiadaviek alebo nevybrať žiadneho prihláseného uchádzača z daného kola verejnej súťaže.

1.4 Vyhodnotenie ponúk

Vyhodnotenie ponúk bude prebiehať na základe formálnej kontroly správnosti a úplnosti doručenej ponuky spolu s požadovanými prílohami.

Druhou fázou vyhodnotenia ponúk bude vecná kontrola komplexnosti ponúkaných služieb a výška požadovaných úhrad za jednotlivé činnosti súvisiace so spracovaním a skladovaním intervenčne nakúpeného hovädzieho mäsa.

Výsledky výberového konania oznámi Pôdohospodárska platobná agentúra uchádzačovi najneskôr do 30 pracovných dní od posledného termínu na doručenie ponúk.

1.5 Uzatvorenie rámcovej zmluvy

Vybranému uchádzačovi ponúkne PPA uzatvorenie rámcovej zmluvy na činnosti uvedené v podanej ponuke úspešného uchádzača v súlade so zadávacími podmienkami PPA v zmysle platnej legislatívy EÚ a národnej legislatívy. Vybraný uchádzač bude telefonicky alebo faxom vyzvaný k uzatvoreniu rámcovej zmluvy v termíne stanovenom PPA. Po tomto termíne si PPA vyhradzuje právo nebrať výsledky výberového konania do úvahy a rámcovú zmluvu neuzatvoriť.

V zadávacích podmienkach intervenčných agentúr sa stanovujú požiadavky kladené na prevádzky rozrábky, vykosťovania, požadované technologické zariadenie a ostatné vybavenie zabezpečujúce dodržiavanie pravidiel Spoločenstva.

Osobitne sa v nich stanovujú podrobné podmienky vykosťovania, podrobne sa stanovuje postup prípravy, porciovania, balenia, mrazenia a uchovávaní častí jatočných tiel s cieľom ich prebratia intervenčnou agentúrou.

V prípade vyhlásenia intervenčných nákupov hovädzieho mäsa bude spracovanie a skladovanie hovädzieho mäsa prebiehať prostredníctvom vybraných uchádzačov na základe uzatvorenej rámcovej zmluvy. Platnosť rámcových hospodárskych zmlúv sa stanovuje na obdobie 2 rokov odo dňa jej podpísania oboma zmluvnými stranami. Pokiaľ bude naskladnené hovädzie mäso podľa tejto zmluvy bude spracované a skladované za podmienok uvedených v uzatvorenej rámcovej zmluve.

Uzatvorením rámcovej hospodárskej zmluvy nevznikne PPA záväzok v zmysle využitia uchádzača pre činnosti, na ktoré bola uzatvorená rámcová zmluva. Uchádzač, s ktorým bude uzatvorená rámcová zmluva, nemá povinnosť udržiavať po dobu platnosti uzatvorenej zmluvy voľnú kapacitu pre činnosti, ku ktorým sa v zmluve zaviazal. Pokiaľ však v prípade vyhlásenia intervenčných nákupov hovädzieho mäsa uchádzač - zmluvný partner disponuje voľnou kapacitou, je povinný vykonávať na výzvu PPA činnosti uvedené v uzatvorenej rámcovej zmluve.

2. VYBRANÉ PODMIENKY RÁMCOVEJ ZMLUVY UZATVORENEJ MEDZI PPA A UCHÁDZAČOM O SPRACOVANIE A/ALEBO SKLADOVANIE INTERVENČNE NAKÚPENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA

2.1. Surovina

- a) rozrábkarne a prevádzke vykosťovania budú dodávané hovädzie polovičky alebo predné a zadné štvrťky vyrobené z:
 - mladých, nevykastovaných samcov do dvoch rokov veku (kategória A);
 - vykastovaných samcov (kategória C);
- b) súčasťou dodávky hovädzích polovičiek alebo predných a zadných štvrťiek bude kontrolný zoznam z porážkarne, na ktorom budú uvedené čísla porážok, hmotnosti a počet jatočných polovičiek alebo štvrťiek; dodávka môže byť tvorená iba jatočnými polovičkami alebo štvrťami k rozrábke, ktoré sú uvedené v kontrolnom zozname;

2.2. Požiadavky na rozrábkarne, vykosťovacie prevádzky a sklady

- a) prevádzka rozrábky a vykosťovania na vyzvanie PPA oznámi svoju kapacitu na nasledujúcich 14 dní; s ohľadom na túto kapacitu PPA prideli prevádzkam množstvo mäsa, ktoré v nej bude spracované;
- b) rozrábkareň, prevádzka vykosťovania a mraziareň musia mať doklad o schválení a registrácii a musia byť nezávislé na porážkarni a na dodávateľoch (úspešný predkladateľ ponuky) hovädzieho dobytku určeného na intervenciu; musia byť prevádzkované, riadené a personálne obsadené nezávislým personálom;
- c) rozrábkareň musí byť vybavená zariadením pre preberanie jatočných polovičiek alebo štvrťiek (mäso na kosti), priestorom pre skladovanie odvoz odmietnutých alebo vrátených polovičiek alebo štvrťiek;

2.3. Kontrola preberania jatočných polovičiek / štvrťiek

- a) pri preberaní hovädzích polovičiek alebo predných a zadných štvrťiek bude prítomný okrem zodpovedného pracovníka rozrábky a vykosťovania aj kontrolný pracovník PPA; rozrábkareň je povinná vykonať preberaciu kontrolu dodaných polovičiek alebo štvrťiek a zistené nedostatky (aj nedostatky zistené počas rozrábky) bezprostredne oznámiť PPA a dodávateľom;
- b) odmietnuté polovičky alebo štvrťky nesmú byť použité k výrobe vykostených a šokovo zmrazených častí hovädzieho mäsa; odmietnuté polovičky alebo štvrťky je nutné doložiť veterinárnym potvrdením;
- c) pri prijímaní sa zaznamenáva celková hmotnosť jatočných štvrťiek v každej zásielke a tento záznam sa uchováva v intervenčnej agentúre.

2.4. Lehoty

- a) jatočné polovičky alebo štvrtky prevezme PPA druhý, najneskôr však šiesty deň po porážke;
- b) rozrábka, vykosťovanie a balenie musí byť ukončené v priebehu 10 pracovných dní po porážke;
- c) šokové zmrazenie musí byť zahájené v priebehu dňa, v ktorom došlo k zabaleniu, to znamená, že denné množstvo vykosteného mäsa nesmie prekročiť kapacitu mraziaceho zariadenia;

2.5. Všeobecné povinnosti výrobcu

- a) rozrábkareň a prevádzka vykosťovania musí zmluvné povinnosti vykonávať pod vlastným menom a na vlastný účet; nesmie svoje zmluvné povinnosti prevádzať na ďalšie osoby;
- b) vykosťovanie môže byť zahájené až po prevzatí celej dodanej partie; denné dodané množstvo mäsa z každej porážky sa spracováva oddelene;
- c) v priebehu rozrábky, vykosťovania a balenia intervenčného hovädzieho mäsa sa nesmie v príslušných prevádzkach rozrábky, vykosťovania a balenia nachádzať mäso iného pôvodu; toto ustanovenie neplatí pre bravčové mäso a to pod podmienkou, že sa spracúva na oddelenej spracovateľskej linke;
- d) všetky vykosťovacie operácie, balenie a s týmito činnosťami súvisiace nevyhnutné administratívne práce môžu byť s výnimkou sobôt, nedeľ a dní pracovného pokoja vykonávané v čase od 7.00 hod. do 18.00 hod.; tento pracovný čas môže byť po súhlase a za kontroly PPA predĺžený najviac o dve hodiny;
- e) ak nemôže byť vykosťovanie dokončené v deň prijmu tovaru, musia byť chladiace priestory, v ktorých je intervenčné hovädzie mäso uschovávané zaplombované pracovníkom PPA; plomba môže byť odstránená len pracovníkom PPA a to tesne pred obnovením rozrábky a vykosťovania;
- f) v priebehu rozrábky, vykosťovania a balenia mäsa pred začiatkom šokového zmrazenia nesmie v žiadnom momente vnútorná teplota hovädzieho mäsa prekročiť teplotu + 7° C;
- g) jednotlivé časti sa pred zmrazením vzduchom nesmú prepravovať okrem prípadov, keď to umožňuje schválená výnimka;

2.6. Vykosťovanie

- a) s vykosťovaním sa môže začať až potom, ako sú prevzaté všetky dodávané časti zásielky;
- b) predné a zadné štvrtky musia byť vykosťované osobitne;
- c) bezprostredne pred začiatkom vykosťovania musia byť z jatočných polovičiek alebo štvrtiek úplne odstránené všetky etikety a cudzie predmety;
- d) úplne sa odstránia všetky kosti, šľachy, chrupavky, nákrčník a chrbtový väz a drsné spojovacie tkanivá; pri príprave častí mäsa sa odstránia zbytky loja, šliach, chrupaviek, kĺbové puzdrá, veľké nervové povrazce, zreteľné nervové a lymfatické tkanivá a ďalšie špecifické časti; pokiaľ je možné s čo najmenšími časťami (odrezkami) sa opatrne odstránia veľké žily a cievy, zrazeniny a znečistené plochy;
- e) vykostené časti mäsa musia zodpovedať požiadavkám stanoveným v nariadení (ES) č.853/2004 a požiadavkám stanoveným v prílohe V nariadenia (ES) č. 1669/2006;

2.7. Monitoring vykosťovania

- a) agentúra zabezpečí vykonávanie nepretržitého fyzického monitoringu všetkých vykosťovacích operácií; priebeh rozrábky, vykosťovania a balenia nepretržite kontrolujú pracovníci PPA; výkonom kontrol možno poveriť aj na iné orgány, ktoré sú úplne nezávislé od príslušných obchodníkov bitúnkov a skladov; v takýchto prípadoch je PPA povinná zabezpečiť kontrolu práce týchto organizácií; v takýchto prípadoch sú intervenčné agentúry povinné zabezpečiť, aby ich úradníci vykonávali neohlásené prehliadky vykosťovania tak, aby sa pokryla každá dodávka;
- b) počas takýchto prehliadok sa vykonávajú náhodné kontroly častí jatočných tiel mimo kartónov, a to pred a po zmrazení, pričom sa použité množstvá porovnávajú s množstvami vyrobenými

na jednej strane a s kosťami, lojom a odrezkami na strane druhej; vypočítava sa bilancia výťažnosti, z ktorých sú zreteľne oddelené výťažnosti vykostených predných a zadných štvrtiek; takýmito kontrolami sa musí skontrolovať aspoň 5 % kartónov naplnených počas dňa, a pokiaľ je dostatok kartónov, najmenej 5 kartónoch z jedného dielu;

- c) predné a zadné štvrtky musia byť vykostované osobitne;
- d) intervenčné mäso, pri ktorom PPA zaznamená v priebehu kontroly chybu zo strany prevádzky rozrábky a vykostovania, bude odmietnuté;

2.8. Výťažnosť

Prevádzka rozrábky a vykostovania sa zaväzuje vykonávať rozrábku a vykostovanie jatočných polovičiek a štvrtiek v súlade s uzatvorenou rámcovou zmluvou a s cieľom dosiahnuť čo najvyššiu výťažnosť. Minimálna výťažnosť je stanovená na 68 %.

Pri nedosiahnutí minimálnej výťažnosti 68 %, bude požadovaná náhrada od prevádzok rozrábky. Za základ stanovenia výšky náhrady škody za chýbajúce množstvo bude použitý koeficient vo výške 1,47 intervenčnej ceny.

2.9. Balenie a označovanie častí hovädzieho mäsa

- a) všetky diely mäsa je nutné bezprostredne po vykostení v súlade s článkom 13 Nariadenia Komisie (ES) č. 1760/2000 označiť a s výnimkou boku bez kosti vákuovať do polyetylénovej fólie a uložiť do kartónov vyložených PE fóliou;
- b) PE fólie na vyloženie kartónov, rovnako ako PE fólie k baleniu jednotlivých častí mäsa musia byť najmenej 0,05 mm hrubé a musia byť vhodné na balenie potravín;
- c) používané kartóny a palety musia zodpovedať požiadavkám uvedeným v prílohe VII nariadení (ES) č. 1669/2006;

2. 10. Stanovenie hmotnosti

Hmotnosť kartónov s balenými časťami hovädzieho mäsa zisťuje v prevádzke rozrábky a vykostovania odborne spôsobilá osoba na platnej ciachovanej váhe. Hmotnosť sa uvádza v kg s presnosťou na dve desatinné miesta.

2.11. Šokové zmrazenie

Prevádzka rozrábky a vykostovania je povinná zabezpečiť:

- aby všetky chladiace a mraziace priestory boli vybavené vhodnými termografmi (týždenné záznamy o priebehu teploty je nutné uchovávať počas doby dvoch rokov);
- aby teplota vo vnútri kartónu dosiahla v priebehu maximálne 36 hodín teplotu mínus 10° C alebo menej;
- mraziace priestory, v ktorých je možné udržiavať teplotu mínus 22° C a menej;

2. 12. Skladovanie

Pokiaľ sa zabalené kartóny obsahujúce šokovo zmrazené časti hovädzieho mäsa nedajú bezodkladne uskladniť v mraziarni vybranej PPA, je prevádzka rozrábky a vykostovania povinná zabezpečiť riadne skladovanie výrobkov až do ich vyskladnenia.

2. 13. Kontrola a prevzatie :

- a) prevádzka rozrábky a vykostovania oznámi PPA termín prebratia tovaru v mraziarni;
- b) kontrolu šokovo zmrazených častí hovädzieho mäsa pri prebratí v mraziarni vykonáva pracovník PPA;

2. 14. Pomocný materiál

Pomocné materiály nevyhnutné k plneniu rámcovej zmluvy ako sú PE fólie, kartóny a pásky si zaistúje na vlastné náklady zmluvný partner (prevádzky), etikety PPA dodá PPA.

2. 15. Vlastníctvo

- a) vlastníkom jatočných polovičiek a štvrtiek ostáva PPA; vlastníctvo časti hovädzieho mäsa získaných z jatočných polovičiek a štvrtiek prechádza na PPA, pokiaľ PPA už z iných právnych dôvodov vlastníkom nie je, najneskôr v momente, kedy mäso bolo v prevádzke rozrábky a vykosťovania kompletne zabalené;
- b) prevádzka vykosťovania je povinná intervenčné hovädzie mäso skladované oddelene vo vlastných priestoroch zreteľne označiť čitateľnou tabuľkou s nápisom "SKLADOVANÉ PRE PPA";
- c) povinnosť takto skladovať a označiť intervenčné zásoby mäsa platia aj pre mraziareň, kde je tovar uložený k trvalému skladovaniu;
- d) pokiaľ je u tovaru skladovaného pre PPA zistený cudzí zásah (napr. exekúcia, krádež a pod.) sú prevádzky, rozrábky a vykosťovania a mraziarne alebo skladovateľ povinné o tejto skutočnosti bezodkladne informovať PPA;

2. 16. Refundácia výdavkov

- a) nevyhnutné výdavky vynaložené na úradnú veterinárnu kontrolu konfiškátov sa preplatia zmluvnému partnerovi po predložení originálnych dokladov;
- b) náklady na ostatné veterinárne činnosti a služby PPA nerefunduje;

2. 17. Úhrada

- a) PPA uhradí prevádzke rozrábky a vykosťovania a/alebo skladovateľovi (podľa činnosti uvedených v uzatvorenej rámcovej zmluve) úhrady za tieto činnosti vo výške, ktorú zmluvný partner ponúkol vo výberovom konaní; čo sa týmito činnosťami rozumie je uvedené vo výberovom konaní a v ponuke úkonov;
- b) úhrada tiež zahŕňa náklady vynaložené na materiál, na ďalšie pomocné materiály uvedené v článku 14 a príslušné veterinárne poplatky;
- c) kosti, zvyšky tuku a ostatné časti odpadu po vykosťovaní prechádzajú po odvážení do vlastníctva prevádzok rozrábky a vykosťovania a stávajú sa predmetom úhrady;
- d) k uplatneniu nároku na úhradu zašle zmluvný partner PPA vyúčtovanie s nasledujúcimi dokladmi (požadované doklady budú závisieť od činností, na ktoré bola uzavretá rámcová zmluva) napr.:

- protokol o rozrábke a protokol o vykosťovaní vrátane bilancie výťažnosti;
- kontrolná správa o prevzatom tovare mraziarňou;
- listina o vážení obsahujúca čisté hmotností jednotlivých druhov časti hovädzieho mäsa;
- hlásenie intervenčného skladu o naskladnených produktoch;
- mesačné hlásenie intervenčného skladu o skladovaných produktoch;
- výkaz ročnej inventúry;
- prípadné veterinárne potvrdenie o konfiškátoch a ďalšie vyžiadané doklady;

Úhrada bude vykonaná do 60 dní od uplatnenia nároku.

2. 18. Odmietnutie intervenčného mäsa

- a) PPA je oprávnená vykonávať kontroly uložených častí hovädzieho mäsa v kartónoch; tieto kontroly predstavujú najmenej 5 % (najmenej však 5 kartónov dennej výroby podľa jednotlivých častí mäsa);

- b) pokiaľ bude pri rozrábke, vykoshovaní a balení častí hovädzieho mäsa zistené nedodržanie predpisov, PPA prekontroluje ďalších 5 % kartónov rovnakej dennej výroby; ak sú pri tejto kontrole zistené nedostatky, námatkovo sa prekontroluje ďalších 5 % kartónov naplnených príslušnou časťou hovädzieho mäsa; v prípade zistenia ďalších nedostatkov sa vykoná kontrola u celej dennej produkcie; kontrola celej dennej produkcie je však zbytočná v prípade, že najmenej u 20 % kartónov s príslušnou časťou mäsa bolo zistené nedodržanie stanovených podmienok;

Z týchto zistení vyplýva nasledujúce :

- v prípade, že nedodržanie stanovených predpisov bolo preukázateľne zistené u menej než 20 % kartónov naplnených príslušným druhom časti hovädzieho mäsa, PPA celý obsah týchto kartónov odmietne prevziať a neposkytne úhradu za rozrábku, vykoshovanie, balenie;
- v prípade, že nedodržanie stanovených predpisov bolo preukázateľne zistené u najmenej 20 % kartónov naplnených príslušným druhom časti hovädzieho mäsa, PPA odmietne prevziať celú dennú produkciu tejto časti hovädzieho mäsa a neposkytne úhradu za rozrábku, vykoshovanie a balenie;
- v prípade, že nedodržanie stanovených predpisov bolo preukázateľne zistené u najmenej 20 % dennej produkcie kartónov naplnených rôznymi časťami hovädzieho mäsa, PPA odmieta celú dennú produkciu a nebude za ňu poskytnutá žiadna úhrada;

Prevádzky rozrábky a vykoshovania v týchto prípadoch uhradia PPA za odmietnutý tovar čiastky stanovené zmluvou.

- d) prevádzky rozrábky a vykoshovania nie sú oprávnené realizovať dodatočné opatrenia na zlepšenie doterajšieho stavu;
- e) pri výpočte škôd voči PPA za odmietnutý tovar bude zohľadnený aj podiel skladovacích a finančných nákladov PPA;

2. 19. Vyskladňovanie intervenčného mäsa

- a) mraziareň je povinná vydať intervenčné mäso po predložení potvrdenia vystaveného PPA v množstve, ktoré je uvedené na potvrdení; vyskladnenie zahŕňa naloženie na prvý dopravný prostriedok; o vyskladnení bude vedená presná evidencia a mraziareň podáva hlásenie o vyskladnení PPA denne;
- b) pokiaľ PPA neustanoví inak, vyskladňuje sa ako prvé najskôr naskladňované mäso;

2. 20. Vypovedanie zmluvy

- a) prevádzka rozrábky a vykoshovania môže vypovedať zmluvu zo vážnych dôvodov a v dostatočnom predstihu; plnenie podmienok uzatvorenej rámcovej zmluvy za tovar, ktorý bol prevádzke už doručený, zostava nedotknuté;
- b) pri nesplnení podmienok uzatvorenej rámcovej zmluvy je PPA oprávnená túto zmluvu kedykoľvek okamžite vypovedať

2. 21. Záverečné ustanovenia

- a) práva a povinnosti spojené s výberovým konaním sú neprenosné;
- b) tieto stanovené obchodné podmienky musia rešpektovať Nariadenie Komisie (ES) č.1669/2006 z 8. novembra 2006 obsahujúce predpisy k Nariadeniu Rady č. 1254/1999 o intervenčných nákupoch hovädzieho mäsa a predpisy národnej legislatívy v danej oblasti.

3. ČESTNÉ PREHLÁSENIE PRI PODANÍ PONUKY NA ROZRÁBKU, VYKOSHOVANIE, BALENIE A/ALEBO SKLADOVANIE INTERVENČNE NAKÚPENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA

a) Ak je uchádzačom fyzická osoba:

**ČESTNÉ PREHLÁSENIE PRI PODANÍ PONUKY
NA ROZRÁBKU, VYKOSŤOVANIE, BALENIE A/ALEBO SKLADOVANIE INTERVENČNE
NAKÚPENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA**

Dolupodpísaný/á.....rod. č..... bytomtýmto čestne
prehlasujem, že všetky informácie uvedené v ponuke vrátane príloh sú správne, úplné a pravdivé.

Ďalej prehlasujem, že nie som v likvidácii alebo na môj majetok nebol vyhlásený konkurz,
neprebíha konkurzné alebo vyrovnávacie konanie alebo návrh na vyhlásenie konkurzu nebol
zamietnutý pre nedostatok majetku.

v.....dňa.....

.....
úradne overený podpis uchádzača

b) Ak je uchádzačom právnická osoba

**ČESTNÉ PREHLÁSENIE PRI PODANÍ PONUKY
NA ROZRÁBKU, VYKOSŤOVANIE, BALENIE A/ALEBO SKLADOVANIE
INTERVENČNE NAKÚPENÉHO HOVÁDZIEHO MÄSA**

Dolupodpísaný/á.....rod. č..... bytom ako člen
štatutárneho orgánu spoločnosti..... týmto čestne prehlasujem, že všetky informácie
uvedené v ponuke vrátane príloh sú správne, úplné a pravdivé.

Ďalej prehlasujem, že spoločnosťnie je v likvidácii alebo na majetok spoločnosti
.....nebol vyhlásený konkurz, neprebíha konkurzné alebo vyrovnávacie konanie alebo návrh na
vyhlásenie konkurzu nebol zamietnutý pre nedostatok majetku.

v.....dňa.....

.....
úradne overený podpis
štatutárneho zástupcu uchádzača

**4. PONUKA DO VÝBEROVÉHO KONANIA
NA ROZRÁBKU, VYKOSTŔOVANIE, BALENIE A/ALEBO SKLADOVANIE INTERVENČNE
NAKÚPENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA**

Ponuka číslo	Vybavuje	Telefón : Fax : Mobil : E – mail :
--------------	----------	---

* vyplňuje PPA

Údaje o uchádzačovi

1. Obchodná firma vrátane právnej formy			
2. Adresa sídla – ulica	3. Popisné číslo	4. Číslo orientačné	5. Mesto – obec
6. Časť obce – mestská časť	7. Kraj	8. PSČ	
9. IČO	10. DIČ	11. Predmet podnikania	
12. Zapísaná v obchodnom registri	13. Oddiel	14. Vložka	
15. Meno štatutárneho zástupcu	16. Priezvisko	17. Dátum narodenia	
15. Meno štatutárneho zástupcu	16. Priezvisko	17. Dátum narodenia	

Ak je subjektom fyzická osoba

18. Meno		19. Priezvisko		20. Dátum narodenia	
21. Adresa trvalého pobytu - ulica	22. Popisné číslo	23. Číslo orientačné	24. Mesto – obec		
25. Časť obce – mestská časť	26. Kraj	27. PSČ			
28. IČO (ak je pridelené)	29. DIČ (ak je pridelené)	30. Predmet podnikania			
31. Zapísaná v živnostenskom úrade	32. Evidenčné číslo dokladu	33. Vydany dňa			

Kontaktné údaje

34. Meno kontaktnej osoby	35. Priezvisko	36. Mobil
37. Telefón	38. Fax	39. e – mail

Adresa pre doručenie pošty

40. Ulica	41. Číslo popisné	42. Číslo orientačné	43. Obec – mesto
44. Časť obce – mestská časť	45. Pošta	46. PSČ	

Bankové spojenie uchádzača

47. Názov banky	48. Kód banky	49. Číslo účtu	50. Konštantný symbol	51. Variabilný symbol
-----------------	---------------	----------------	-----------------------	-----------------------

Miesto podnikania

52. Adresa miesta podnikania – ulica	53. Číslo popisné	54. Číslo orientačné	55. Obec – mesto
56. Časť obce – mestská časť	57. Kraj	58. PSČ	

Táto ponuka sa týka:

a) rozrábky	
b) vykosťovania, balenia, označovania, prepravy	
c) rozrábky, vykosťovania, balenia, označovania, šokového zmrazenia a prepravy	
d) rozrábky, vykosťovania, balenia, označovania, šokového zmrazenia a skladovania	
e) šokového zmrazenia a prepravy	
f) skladovania	

Ponúkajúci

59. Adresa rozrábky - ulica	60. Číslo popisné	61. Číslo orientačné	62. Obec – mesto
63. Časť obce – mestská časť	64. Kraj	65. PSČ	

66. Adresa prevádzky vykosťovania - ulica	67. Číslo popisné	68. Číslo orientačné	67. Obec – mesto
68. Časť obce – mestská časť	69. Kraj	70. PSČ	

71. Adresa mraziarne - ulica	72. Číslo popisné	73. Číslo orientačné	74. Obec – mesto
75. Časť obce – mestská časť	76. Kraj	77. PSČ	

78. Adresa skladu - ulica	79. Číslo popisné	80. Číslo orientačné	81. Obec – mesto
82. Časť obce – mestská časť	83. Kraj	84. PSČ	

Údaje o kapacite

Kapacita rozrábky tony/deň	
Kapacita vykosťovania tony/deň	
Kapacita šokového zmrazenia tony/deň	
Počet pracovných dní v týždni	

Celkový skladový objem v m ³	
Ponuka skladovacej kapacity pre hovädzie mäso v tonách	

Ponuka ceny v SKK za tonu

Vykládka, spočítanie a váženie jatočných polovičiek, štvrtiek pri príjme SKK/tonu	
Rozrábka jatočných polovičiek, štvrtiek SKK / tona	
Vykost'ovanie - v SKK/tonu (bez kosti)	
Balenie vrátane obalového materiálu podľa predpisov pre kartóny, palety a kliečky – spočítanie častí mäsa v SKK/tonu (bez kosti)	
Etiketovanie a označovanie kartónov v SKK/tonu (bez kosti)	
Spočítanie a váženie kartónov v SKK/tonu (bez kosti)	
Šokové zmrazenie v SKK/tonu (bez kosti)	
Nakladanie kartónov na prepravu do mraziarne v SKK/tonu (bez kosti) – brutto	
Dopravné náklady v SKK/tonu/km (bez kosti) – brutto	
Naskladnenie kartónového tovaru vrátane spočítania a váženia v SKK/tonu (bez kosti) - brutto	
Skladovanie v SKK/tonu (bez kosti) - brutto	
Vyskladnenie vrátane váženia v SKK/tonu (bez kosti) – brutto	
Nakladanie pri vyskladnení v SKK/tonu (bez kosti) – brutto	
Ročná inventúra v SKK/tonu (bez kosti)	
Iné náklady - špecifikovať	

Poznámka :

brutto - váha s kartónmi, paletami, kliečkami

Kosti, zvyšky tuku a iné odrezky vzniknuté pri vykost'ovaní prechádzajú do vlastníctva prevádzok rozrábky, vykost'ovania a sú súčasťou ponúkanej ceny.

V ponuke je potrebné zohľadniť poplatky za ostatné náklady (napr. odvoz a likvidácia odpadu)

87. Razítko a podpis štatutárneho zástupcu(ov) - úradne overené

85. Miesto vyhotovenia ponuky	86. Dátum vyhotovenia ponuky
-------------------------------	------------------------------

**5. DOTAZNÍK PRE PREVÁDZKY
(ROZRÁBKA, VYKOSŤOVANIE, BALENIE A/ALEBO SKLADOVANIE
INTERVENČNE NAKÚPENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA)**

Údaje o uchádzačovi

1. Obchodná firma vrátane právnej formy			
2. Adresa sídla – ulica	3. Popisné číslo	4. Číslo orientačné	5. Mesto – obec
6. Časť obce – mestská časť	7. Kraj	8. PSČ	
9. IČO	10. DIČ	11. Predmet podnikania	
12. Zapísaná v obchodnom registri	13. Oddiel	14. Vložka	
15. Meno štatutárneho zástupcu	16. Priezvisko	17. Dátum narodenia	
15. Meno štatutárneho zástupcu	16. Priezvisko	17. Dátum narodenia	

Ak je subjektom fyzická osoba

18. Meno		19. Priezvisko		20. Dátum narodenia	
21. Adresa trvalého pobytu - ulica	22. Popisné číslo	23. Číslo orientačné	24. Mesto – obec		
25. Časť obce – mestská časť	26. Kraj	27. PSČ			
28. IČO (ak je pridelené)	29. DIČ (ak je pridelené)	30. Predmet podnikania			
31. Zapísaná v živnostenskom úrade	32. Evidenčné číslo dokladu	33. Vydaný dňa			

Kontaktné údaje

34. Meno kontaktnej osoby	35. Priezvisko	36. Mobil
37. Telefón	38. Fax	39. e – mail

Adresa pre doručenie pošty

40. Ulica	41. Číslo popisné	42. Číslo orientačné	43. Obec – mesto
44. Časť obce – mestská časť	45. Pošta	46. PSČ	

Bankové spojenie uchádzača

47. Názov banky	48. Kód banky	49. Číslo účtu	50. Konštantný symbol	51. Variabilný symbol
-----------------	---------------	----------------	-----------------------	-----------------------

Miesto podnikania

52. Adresa miesta podnikania – ulica	53. Číslo popisné	54. Číslo orientačné	55. Obec – mesto
56. Časť obce – mestská časť	57. Kraj	58. PSČ	

Prevádzka rozrábky

59. Adresa rozrábky - ulica	60. Číslo popisné	61. Číslo orientačné	62. Obec – mesto
63. Časť obce – mestská časť	64. Kraj	65. PSČ	

Prevádzka vykostovania

66. Adresa prevádzky vykostovania - ulica	67. Číslo popisné	68. Číslo orientačné	67. Obec – mesto
68. Časť obce – mestská časť	69. Kraj	70. PSČ	

Mraziareň

71. Adresa mraziarne – ulica	72. Číslo popisné	73. Číslo orientačné	74. Obec – mesto
75. Časť obce – mestská časť	76. Kraj	77. PSČ	

Sklad

78. Adresa skladu - ulica	79. Číslo popisné	80. Číslo orientačné	81. Obec – mesto
82. Časť obce – mestská časť	83. Kraj	84. PSČ	

Mraziareň je technicky spojená s inými skladiskovými budovami/spracovateľskými podnikmi

áno	nie
-----	-----

Ak áno :

S ktorými :

--

--

Akým spôsobom :

--

--

Údaje o kapacite rozrábky: t jatočných tiel/deň

--

Údaje o kapacite prevádzky vykost'ovania: t výrobkov/deň

--

Údaje o šokovom zmrazení :

Druh šokového zmrazenia	
Šoková zmrazovacia miestnosť – tony v kartónoch	
Mraziaci tunel	
Kapacita zmrazovacej miestnosti (tunela) v tonách	
Zmrazovacia teplota v ° C	
Kapacita šokového zmrazenia v tonách za týždeň – tony v kartónoch	

Údaje o kapacite skladu

Sklad	Úžitková výška	Nosnosť kg/m ²	Objem brutto m ³

SPOLU brutto m³

--

Ponuka ceny v SKK za tonu

Vykládka, spočítanie a váženie jatočných polovičiek, štvrtiek pri príjme SKK/tonu	
Rozrábka jatočných polovičiek, štvrtiek SKK/tona	
Vykost'ovanie - príloha A v SKK/tonu (bez kosti)	
Balenie vrátane obalového materiálu podľa predpisov pre kartóny, palety a kliečky – príloha B, spočítanie častí mäsa v SKK/tonu (bez kosti)	
Etiketovanie a označovanie kartónov v SKK/tonu (bez kosti)	
Spočítanie a váženie kartónov v SKK/tonu (bez kosti)	
Šokové zmrazenie v SKK/tonu (bez kosti)	
Nakladanie kartónov na prepravu do mraziarne v SKK/tonu (bez kosti) – brutto	
Dopravné náklady v SKK/tonu/km (bez kosti) – brutto	
Naskladnenie kartónového tovaru vrátane spočítania a váženia v SKK/tonu (bez kosti) - brutto	

Skladovanie v SKK/tonu (bez kosti) - brutto	
Vyskladnenie vrátane váženia v SKK/tonu (bez kosti) – brutto	
Nakladanie pri vyskladnení v SKK/tonu (bez kosti) – brutto	
Ročná inventúra v SKK/tonu (bez kosti)	
Iné náklady - špecifikovať	

Poznámka :

brutto - váha s kartónmi, paletami, kliečkami

Kosti, zbytky tuku a iné odrezky vzniknuté pri vykosťovaní prechádzajú do vlastníctva prevádzok rozrábky, vykosťovania a sú súčasťou ponúkanej ceny

V ponuke je potrebné zohľadniť poplatky za ostatné náklady (napr. odvoz a likvidácia odpadu)

87. Razítko a podpis štatutárneho zástupcu(ov) - úradne overené

85. Miesto vyhotovenia ponuky	86. Dátum vyhotovenia ponuky
-------------------------------	------------------------------