

Rámcová dohoda

č. 165/2017/SÚZA

uzavretá v súlade s § 269 ods. 2 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. (Obchodný zákonník) v znení neskorších predpisov (ďalej len „ObchZ“).

1. Zmluvné strany

Predávajúci:
miesto podnikania:
Zastúpený:

Michal Raninec - MIRAN
Studenohorská 52, Bratislava 841 03
Michal Raninec

IČO:
IČ DPH:
Bankové spojenie :
Číslo účtu :

14000750
SK1020192184

(ďalej len „Predávajúci“)

a

Kupujúci:
Sídlo:
Zastúpený:
IČO:
IČ DPH:
Bankové spojenie:
Číslo účtu:

Správa účelových zariadení
Pražská 3744/7, 811 04 Bratislava
JUDr. Zdenka Uškovitšová, riaditeľ
30 806 101
SK 2020799341

ďalej len ako „kupujúci“

uzavreli dnešného dňa v súlade s ustanovením § 269 ods. 2 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v platnom znení (ďalej len „OBCHZ“) túto rámcovú dohodu (ďalej aj „zmluva“).

2. Predmet zmluvy

1. Predmetom tejto rámcovej dohody je zmluvný záväzok predávajúceho dodať na svoje náklady vlastnými vozidlami kupujúcemu tovar určený v bode 2.2 tohto článku zmluvy a previesť na neho vlastnícke právo k uvedenému tovaru a záväzok kupujúceho dodaný tovar riadne prevziať a zaplatiť zaň kúpnu cenu.
2. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu **Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky** (ďalej len „predmet zákazky“) podľa sortimentu a cenníka uvedeného v prílohe č. 1 tejto zmluvy, a to v množstve a skladbe podľa čiastkových objednávok kupujúceho počas účinnosti tejto zmluvy v pracovný deň alebo v sobotu (v prípade potreby) vo vopred dohodnutom čase na základe e-mailovej objednávky.

3. Kúpna cena a jej splatnosť a platobné podmienky

1. Cena predmetu tejto zmluvy je stanovená na základe vzájomnej dohody zmluvných strán v zmysle § 3 zákona č. 18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov a vyhlášky č. 87/1996 Z.z., ktorou sa vykonáva zákon č. 18/1996 Z.z. o cenách.
2. Zmluvné strany sa dohodli na kúpnej cene dodávaného predmetu zákazky v zmysle cenníka jednotkových cien uvedených v prílohe č. 1 tejto zmluvy, ktorý je platný počas celej doby platnosti zmluvy
3. Predávajúci a kupujúci sa dohodli na fakturácii prevzatého predmetu zákazky po dodaní, na základe faktúry predávajúceho. Predávajúci je povinný tovar podľa tejto zmluvy fakturovať na samostatných faktúrach.
4. Faktúra musí obsahovať všetky náležitosti daňového dokladu v zmysle platných predpisov a musí ako prílohu mať priložený potvrdený preberací doklad - kupujúcim podpísaný dodací list fakturovaného predmetu zákazky.
5. Kúpna cena je splatná na základe faktúry vystavenej predávajúcim po dodaní predmetu zákazky kupujúcemu za stanovené obdobie a jej splatnosť je do 30 dní odo dňa jej doručenia kupujúcemu.
6. V prípade, ak kupujúci neuhradí fakturovanú kúpnu cenu v uvedenej lehote, je predávajúci od prvého dňa omeškania oprávnený požadovať od kupujúceho úrok z omeškania vo výške 0,05 % z fakturovanej kúpnej ceny za každý deň omeškania až do zaplatenia kúpnej ceny.
7. V prípade, ak predávajúci nedodá predmet zákazky v dohodnutej lehote alebo dodaný predmet zákazky nebude v požadovanej kvalite čo do počtu, druhu a akosti, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho zmluvnú pokutu vo výške 50 € za každé oneskorené, resp. nekvalitné dodanie. Zaplatením zmluvnej pokuty nezaniká nárok kupujúceho na prípadnú náhradu škody. V prípade, ak k dodaniu predmetu zákazky v stanovenom čase alebo kvalite nedôjde 3x po sebe alebo 3 po sebe nasledujúce dni, kupujúci si vyhradzuje právo odstúpiť od zmluvy.

4. Miesto a čas dodania

1. Miestom dodania predmetu tejto zmluvy je Správa účelových zariadení - SÚZA, resp. pracovisko SÚZA - MZVaEZ SR, Hlboká cesta 2, 833 36 Bratislava a konkrétne bude vždy uvedené v jednotlivých čiastkových objednávkach kupujúceho. Predmet zákazky je predávajúci povinný dodať na jednotlivé prevádzky kupujúceho vždy do 07:00 hod.
2. Predávajúci je povinný dodať predmet zákazky kupujúcemu na svoje náklady vlastnými vozidlami na miesto dodania, ktoré je uvedené v zmysle bodu 4.1. v jednotlivých čiastkových objednávkach kupujúceho, a to každý pracovný deň alebo v sobotu (v prípade potreby) vo vopred dohodnutom čase. Rozvoz predmetu zákazky mimo týchto dní bude predávajúcim vykonávaný podľa vzájomnej dohody s kupujúcim na základe uzavretia čiastkových objednávok. Cena dopravy predmetu zákazky je zahrnutá v cene predmetu zákazky.
3. Predávajúci je pri dodaní predmetu zákazky povinný odovzdať kupujúcemu dodací list, ktorý sa na dodaný predmet zákazky vzťahuje, a kupujúci je povinný podľa tohto dodacieho listu dodaný predmet zákazky prevziať. Tovar preberie zamestnanec kupujúceho, ktorá sa nachádza na prevádzke.

5. Spôsob objednávaní a obal tovaru

1. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu v závažných prípadoch predmet zákazky aj na základe telefonickíj objednávky (dodatočne potvrdeníj aj písomne), a to na telefónnom čísle 0903244245, , e-mailová adresa: miransro@gmail.com na objednávanie tovaru kupujúcim. Bežné čiastkové objednávky sa budú realizovať podľa čl. 2 bod 2.2.
2. Predávajúci sa zaväzuje dodať predmet zákazky zabalený spôsobom potrebným na jeho prepravu, uchovanie a ochranu. Predmet zákazky bude kupujúcemu dodávaný balený alebo voľne uložený v hygienicky čistých a zdravotne nezávadných obaloch v súlade s požiadavkami kupujúceho podľa objednávky.

6. Záruka za akosť

1. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu predmet zákazky v zmysle Potravinového kódexu SR.
2. Predávajúci preberá záväzok, že dodaný predmet zákazky bude od dátumu dodania po dobu vyznačenú na tovare, resp. na dodacom liste ako minimálna doba trvanlivosti v zmysle tejto zmluvy spôsobilý na obvyklý účel.
3. Predávajúci sa zaväzuje na predmet zákazky dodávaný kupujúcemu vyznačiť jeho minimálnu trvanlivosť (ďalej len „záručná doba“) na viditeľnom mieste alebo ju vyznačiť v dodacích listoch. V dodacích listoch je predávajúci povinný uviesť informáciu o pôvode tovaru a z ktorej krajiny predmet zákazky pochádza.
4. Predávajúci zaručuje, že dodaný tovar bude mať dohodnutú kvalitu po dobu minimálnej trvanlivosti platnej pre jednotlivé druhy tovarov, ktorá je dĺžkou záručnej doby. Záručná doba je vyznačená na obale každého malospotrebitel'ského balenia dodaného tovaru podľa ustanovení Potravinového kódexu. Predávajúci ručí za právnu bezchybnosť tovaru. Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar v dátume spotreby podľa prílohy č. 1 tejto zmluvy. Nebezpečenstvo vzniku škody na dodanom tovare prechádza na kupujúceho okamihom prevzatia tovaru v prevádzke kupujúceho.
5. Predávajúci sa zaväzuje, že predmet zákazky bude dodaný v 100% požadovanej kvalite, presne podľa objednávky a nebude nahradený akýmkoľvek iným podobným tovarom.
6. Predávajúci sa zaväzuje dodať predmet zákazky kupujúcemu v kvalite podľa Zákona o potravinách č. 152/1995 Z.z. a v kvalite podľa podnikových noriem.
7. Predávajúci sa zaručuje, že dodaný predmet zákazky bude spĺňať požadovanú kvalitu po celú dobu stanovenej doby minimálnej trvanlivosti. Podľa Potravinového kódexu SR, kupujúci nepreberie od predávajúceho predmet zákazky, ktorého doba minimálnej trvanlivosti už uplynula alebo je po lehote uvedenej v bode 6.4.

7. Reklamácia vúd

1. Vady predmetu zákazky je kupujúci povinný uplatniť bez zbytočného odkladu ihneď po ich zistení pri ich preberaní, najneskôr však do skončenia trvania záručnej doby podľa článku 6. tejto zmluvy.
2. Reklamáciu vúd predmetu zákazky je kupujúci povinný uplatniť u predávajúceho, resp. ním poverenej osobe písomne.
3. Reklamácia kupujúceho ohľadom preukázateľne vadného / nekvalitného tovaru bude predávajúcim riešená okamžitou bezplatnou výmenou opodstatnene a preukázaného reklamovaného predmetu zákazky „kus za kus“, najneskôr do 90 minút od opodstatnenej reklamácie kupujúceho.

4. V prípade nekompletnej dodávky alebo dodania iného tovaru, ako kupujúci objednával, je predávajúci povinný dodať správny tovar čo do akosti, druhu a počtu, najneskôr do 90 minút od reklamácie kupujúceho.

8. Nadobudnutie vlastníckeho práva

1. Kupujúci nadobudne vlastnícke právo k dodávanému predmetu zákazky momentom jeho prevzatia podľa bodu 4.3 tejto zmluvy.

9. Záverečné ustanovenia

1. Zmeny tejto zmluvy vyžadujú formu číslovaného písomného dodatku, podpísaného oboma zmluvnými stranami.
2. Práva a povinnosti zmluvných strán touto zmluvou výslovne neupravené sa riadia ustanoveniami OBCHZ a ostatných právnych predpisov na území Slovenskej republiky.
3. Strany sa zaväzujú urovnať všetky spory vzniknuté v súvislosti s touto zmluvou predovšetkým dohodou.
4. Táto zmluva nadobúda platnosť dňom jej podpísania zmluvnými stranami a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv. Je dojednaná na dobu 12 mesiacov od jej uzatvorenia s možnosťou jej predĺženia formou dodatku k zmluve. Platnosť zmluvy zaniká pred uplynutím lehoty uvedenej v predchádzajúcej vete vyčerpaním finančného 31 391,14 € EUR bez DPH (35 467,85 € EUR s DPH).
5. Kupujúci môže bez udania dôvodu vypovedať túto zmluvu. Výpoveď musí byť v písomnej forme a riadne doručená predávajúcemu. Výpovedná doba je 7 dní a začína plynúť od prvého dňa nasledujúceho po doručení výpovede predávajúcemu.
6. Predávajúci môže bez udania dôvodu vypovedať túto zmluvu. Výpoveď musí byť v písomnej forme a riadne doručená kupujúcemu. Výpovedná doba je 30 dní a začína plynúť od prvého dňa nasledujúceho po doručení výpovede kupujúcemu.
7. Nedeliteľnou súčasťou tejto zmluvy sú:
 - a) príloha č. 1 – cenník predmetu zákazky
8. Ak by niektoré ustanovenie tejto zmluvy bolo alebo sa stalo neplatným, nebudú tým dotknuté ostatné ustanovenia tejto zmluvy. Zmluvné strany sú povinné bezodkladne neplatné ustanovenie nahradiť novým, zodpovedajúcim hospodárskemu účelu tejto zmluvy, ktorý zmluvné strany sledovali v čase jej podpisu.
9. Táto zmluva bola vyhotovená v štyroch exemplároch s platnosťou originálu, pričom predávajúci aj kupujúci dostanú po dvoch vyhotoveniach.

Zmluvné strany vyhlasujú, že si túto zmluvu prečítali a že táto, tak ako bola vyhotovená, zodpovedá ich skutočnej vôli, ktorú si vzájomne vážne, zrozumiteľne a úplne slobodne prejavili, na dôkaz čoho pripájajú podpisy.

V Bratislave, dňa:

.....
za predávajúceho
Michal Raninec
konateľ

.....
za kupujúceho
JUDr. Zdenka Uškovitšová
riaditeľ

Príloha č. 1 "Požiadavky na predmet zákazky"

P.č	Názov	MJ	Jednotková cena v EUR (bez DPH)	Predpokladané množstvo	Cena spolu bez DPH v EUR	Cena spolu s 10% DPH v EUR	Cena spolu s 20% DPH v EUR
1.	Bažant prsia b.k. - mrazené -12°/-18°C, množstvo kolagénu z celkových bielkovín do 11 hmotnostných %, voda do 1,8%, tuk do 2,3%, hodnota aktivity vody do 0,89, PH 5,5-6,2	kg	14,00	8,00	112,00		134,40
2.	Bažant celý mrazený -12°/-18°C	kg	5,20	5,00	26,00		31,20
3.	Bravčová krkovička s.k. - br. krkovička 100 %, chladené do 4°C	kg	3,00	15,00	45,00	49,50	
4.	Bravčová krkovička b.k. - br. Krkovička 100 %, chladené do 4°C	kg	4,00	151,00	604,00	664,40	
5.	Bravčové karé b.k. - bravčové karé b.k. 100 % chladené do 4°C	kg	4,40	485,00	2 134,00	2 347,40	
6.	Bravčové stehno k.ú.b.k. - br. stehno 100%, chladené do 4°C	kg	3,80	330,00	1 254,00	1 379,40	
7.	Bravčové stehno s.k.údené - br. stehno 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg	4,00	38,00	152,00		182,40
8.	Brav. karé b.k.údené - br. karé tepelne opracované 90 % karé, solené, dextróza, stabilizátor, konzervanty, antioxidanty, korenie, škrob, farbivo, zahusťovadlo, voda	kg	4,60	25,00	115,00		138,00
9.	Bravčový bok b.k - br. bok b.k. 100 %, chladené do 4°C	kg	3,30	22,00	72,60	79,86	
10.	Bravčové rebierka (upravený br. bok) 100 %, chladené do 4°C	kg	3,50	35,00	122,50	134,75	
11.	Bravčová pečeň - vnútornosť chladená kvalita - v súlade s organoleptickými vlastnosťami, chladené do 4°C	kg	1,00	22,00	22,00		26,40
12.	Bravčová pečeň mrazená - vo všetkých častiach teplota -12°C a viac ako - 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	1,00	8,00	8,00		9,60
13.	Brav.krkovička b.k.údená br. krkovička 95%, voda, soľ, konzervanty	kg	3,70	61,00	225,70		270,84
14.	Brav.lahôd.karé údené b.k - br. karé b.k. 62%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, stabilizátor, dextróza, antioxidant, aróma, živ. bielkovina	kg	4,50	5,00	22,50		27,00
15.	Bravčová panenka k.ú. - br. Panenka 100 %, do 4°C	kg	6,60	250,00	1 650,00	1 815,00	
16.	Bravčová panenka mraz. - vo všetkých častiach teplota -12°C a viac ako -18°C	kg	6,60	9,00	59,40		71,28
17.	Bravčové pliecko b.k. - br. pliecko 100% chladené do 4°C	kg	3,80	11,00	41,80	45,98	
18.	Brav.koleno bavorské - br. koleno s. k. min 100%, do 4°C	kg	2,80	15,00	42,00	46,20	
19.	Brav.kol. bavor.údené b.k. - br. koleno b.k., 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg	3,30	25,00	82,50		99,00

20.	Br. Šunka na kosti, vákuovo balená	kg	9,00	5,00	45,00		54,00
21	Kosti na hov. vývar - čerstvé , v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,03	128,00	3,84	4,22	
22.	Oškvarky kombinácia loja s mäsom, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,80	22,00	61,60		73,92
23.	Moravské mäso údené - br. stehno 66%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, živ. bielkovina, stabilizátor, regulátor kyslosti, dextróza, antioxidant, koreniny, aróma, zem. škrob, maltodextrín farbivo	kg	4,20	15,00	63,00		75,60
24.	Slanina údená s kožou - br. chrbtová slanina tepelne opracovaná, E 250	kg	2,00	28,00	56,00		67,20
25.	Oravská slanina - br. bok 85%,voda, soliaci zmes, E - 250,1442,450,451,407,621,301,415, minimálny obsah soli	ks	3,50	138,00	483,00		579,60
26.	Anglická slanina - br. bok b.k. 60%,voda a soľ do 3,3%, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo,cukry, antioxidanty, aroma, konzervanty	kg	4,20	12,00	50,40		60,48
27.	Bravčová šunka dusená štandard tepelne opracovaná - br. stehno 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, maltodextrín, živočíšna bielkovina, antioxidant	kg	3,40	130,00	442,00		530,40
28.	Debrecínská šunka - br. stehno 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, bielkoviny, antioxidanty, aróma, vlákniny, farbivo	kg	3,40	12,00	40,80		48,96
29.	Brav.klobása úd.Stupavská v br. čreve - zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zreteľné zrnienie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika zrn so 10 mm, chudeé zrná 35%, vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, konzistencia súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, vôňa po čerstvej údenine, korenená, mierne páľivá, po ohriatí šťavnatá	kg	4,70	105,00	493,50		592,20
30.	Maďarská klobása - br. mäso, koreniny, tuk, soľ, extrakty, dextróza, stimulátor, antioxidant, cesnak, stabilizátor, konzervant na 100 g hotového výrobku použitie 108 g mäsa	kg	5,00	3,00	15,00		18,00
31.	Domáca klobása údená v br. čreve - zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zreteľné zrnienie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika zrn so 10 mm, chudeé zrná 35%, vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, konzistencia súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, vôňa po čerstvej údenine, korenená, mierne páľivá, po ohriatí šťavnatá	kg	2,80	58,00	162,40		194,88
32.	Cabajská klobása - br. mäso 75%, hov. mäso 21%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza,antioxidant	kg	5,80	8,00	46,40		55,68

33.	Spišské párky - br. mäso min 40%, hov. mäso min 5%, br. kože, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aroma, konzervanty	kg	3,50	55,00	192,50		231,00
34.	Viedenské párky - br. mäso 51%, br. koža, voda, soľ, konzervanty, škrob, sójová bielkovina, stabilizátor, antioxidant, zvýrazňovač chuti, dextróza, koreniny, farbivá, aróma	kg	3,50	20,00	70,00		84,00
35.	Malokarpatská saláma - br. mäso, slanina, hov. mäso, soľ, koreniny, dextróza, stabilizátor, konzervant, antioxidant, koreniny, farbivá, na 100 g hotového výrobku použitie 105 g mäsa	kg	4,50	15,00	67,50		81,00
36.	Salám Nitran - br. mäso 69%, hov. mäso 27%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, cukor, antioxidanty	kg	4,50	10,00	45,00		54,00
37.	Tirolska sunka 1kg - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	25,00	3,00	75,00		90,00
38.	Parmská šunka - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	40,00	4,00	160,00		192,00
39.	Sunka prosciutto - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	17,00	7,00	119,00		142,80
40.	Slanina pancetta - chrbtová slanina bez kože, 90%, soľ, konzervanty	kg	25,00	5,00	125,00		150,00
41.	Br. tlacienka 1kg - domáca, br. mäso, tuk, kože, vnútornosti, soľ, cesnak, koreniny, stabilizátor, dextróza, škrob, cukor, konzervanty	kg	3,00	4,00	12,00		14,40
42.	Jaternice - br. mäso 39%, br. koža 9%, br. pečeň 8%, br. pľúca 7%, vývar, žemle, soľ, korenie, krupy, obsah tuku 35%	kg	3,00	30,00	90,00		108,00
43.	Hoväd. sviečkovica k.ú - hov. sviečkovica 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	22,00	32,00	704,00	774,40	
44.	Hov. sviečkovica mraz. k.ú. - bez retiazky vákuum, v súlade s organoleptickými vlastnosťami -12 /-18°C	kg	25,50	33,00	841,50		1 009,80
45.	Hov. roštenka k.ú - hov. roštenka 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,00	245,00	2 205,00	2 425,50	
46.	Hov. zadné b.k. k.ú. -hov. zadné 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,50	366,00	2 379,00	2 616,90	
47.	Hov. predné - hov. predné 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,00	37,00	222,00	244,20	
48.	Hov. močing - hov. močing 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,00	13,00	65,00	71,50	
49.	Hov. držky predvarené - hov. držky 99%, stabilizátor, antioxidanty	kg	2,00	25,00	50,00		60,00
50.	Hov. držky predvar. mrazené, krájané 1 kg vrecko	kg	2,80	65,00	182,00		218,40
51.	Hovädzia pečeň vnútornosť chladená kvalita - v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,60	3,00	1,80		2,16

52.	Hov. jazyk údený - vnútornosť chladená kvalita - v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,60	5,00	18,00		21,60
53.	Tefacia sviečková k.ú. - tel' sviečkovica 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	31,00	15,00	465,00	511,50	
54.	Tefacie stehno b.k. k.ú. - tel'. stehno 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00	25,00	300,00	330,00	
55.	Tefacie líčka k.ú. - tel'.líčko 100% chladené v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	20,00	25,00	500,00	550,00	
56.	Tefacie líčka k.ú. - tel'.líčko 100% mrazené, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	20,00	15,00	300,00		360,00
57.	Hus celá kŕmná pit.mrazená - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,50	10,00	45,00		54,00
58.	Husacie prsia b.k. s kožou - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00	15,00	150,00	165,00	
59.	Husacia pečeň nekŕmn.husi - tmavá cca 1kg, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00	5,00	20,00	22,00	
60.	Husacia pečeň kŕmn.husi - 600-700g vákuum, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	24,00	10,00	240,00	264,00	
61.	Husacie stehná mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	7,00	15,00	105,00		126,00
62.	Kačacie stehno mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,50	26,00	143,00		171,60
63.	Kačacie stehno kalibr. 100 % - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,00	150,00	900,00	990,00	
64.	Kačacia pečeň s nekŕmn.kač. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,70	37,00	136,90	150,59	
65.	Kačacie prsia b.k. s kožou - mrazené do -12°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00	15,00	150,00		180,00
66.	Kačacie prsia b.k. - voľne ložené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	8,00	130,00	1 040,00	1 144,00	
67.	Kačica očistená bez drobov - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,50	8,00	36,00	39,60	
68.	Kurča chladené bez drobkov v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg	1,90	10,00	19,00	20,90	
69.	Kukurice kura chladené bez drobkov v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg	3,50	20,00	70,00	77,00	
70.	Kuracie pečene - 1 kg vákuum, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,00	94,00	188,00	206,80	
71.	Kuracie stehná b.k. chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00	144,00	576,00	633,60	
72.	Kuracie stehná celé.kalibr. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,55	450,00	1 147,50	1 262,25	

73.	Kuracie krídla - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	1,50	25,00	37,50	41,25	
74.	Kuracie prsia b.k.bez kože - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00	645,00	2 580,00	2 838,00	
75.	Kuracie stehná horné - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,00	4,00	12,00	13,20	
76.	Morčacie prsia - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,30	380,00	2 014,00	2 215,40	
77.	Morčacie stehno b.k. chlad. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,50	11,00	38,50	42,35	
78.	Jahňacie lýtko s.k., mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00	12,00	144,00		172,80
79.	Jahňacie stehno b.k.mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	11,00	3,00	33,00		39,60
80.	Jahňací chrbát s.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	16,00	15,00	240,00		288,00
81.	Jahňací chrbát b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	33,00	10,00	330,00		396,00
82.	Jeleň stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	11,00	33,00	363,00		435,60
83.	Jeleň sviečková mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	26,00	12,00	312,00		374,40
84.	Jeleň chrbát b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	25,00	5,00	125,00		150,00
85.	Srncie stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	18,00	10,00	180,00		216,00
86.	Srncí guláš, mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,00	5,00	45,00		54,00
87.	Diviak stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00	17,00	204,00		244,80
88.	Danielia sviečkovica k.ú.mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	26,00	10,00	260,00		312,00
89.	Králičie mäso v celosti mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,00	2,00	10,00		12,00
90.	Vajíčka stredne veľké - bielkoviny 6,5 g, uhľovodíky z toho škroby a cukry 0,7 g , tuky 5,8 g, sodík 0,072 g, chov v obohatených klietkach -1ks 40 g	ks	0,11	11 000,00	1 210,00		1 452,00
91.	Debrecínska pečienka - br. karé min 80%, soľ, voda, stabilizátor, bielkoviny, škrob, zahusťovadlo, dextróza, koreniny, konzervanty	kg	4,50	15,00	67,50		81,00
92.	Špekačky - br. masť 26%,br. mäso 25%, hov. mäso 15%, br. koža,voda, škroby, stabilizátory, zahusťovadlá, barvivá, konzervanty, obsah tuku 39%	kg	2,50	5,00	12,50		15,00

93.	Šunka - br. stehno bez kosti 70%, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, dextróza, konzervanty, aróma, koreniny, farbivo ,antioxidant	kg	3,50	5,00	17,50		21,00
94.	Prasiatko 1 kg - 100% čerstvé	kg	4,00	20,00	80,00		96,00
95.	Prepelica 1kg - mrazené -12°/-18°C, množstvo kolagénu z celkových bielkovín do 11 hmotnostných %,voda do 1,8%, tuk do 2,3%, hodnota aktivity vody do 0,89	kg	10,00	15,00	150,00		180,00
96.	Bravčové črevá vyčistené - solené, 15% soli, schladené najviac na 3° C	m	0,12	50,00	6,00		7,20
97.	Bravčová masť	kg	2,00	5,00	10,00		12,00
						24 216,65	11 251,20
	Suma spolu:				31 391,14		35467,85

b.k - bez kosti

s.k. - s kosťou

b.k. k. ú. - bez kosti kuchynská úprava

k.ú. - kuchynská úprava