

# Rámcová dohoda č. Z201756206\_Z

## I. Zmluvné strany

### 1.1 Objednávateľ:

Obchodné meno: Správa účelových zariadení  
Sídlo: Pražská 3744/7, 81104 Bratislava, Slovenská republika  
ICO: 30806101  
DIC: 2020799341  
IČ DPH: SK 2020799341  
Číslo účtu: SK 32 8180 0000 0070 0007 3375  
Telefón: +421907734507

### 1.2 Dodávateľ:

Obchodné meno: Michal Raninec - MIRAN  
Sídlo: Studenohorská 52, 84103 Bratislava-Lamač, Slovenská republika  
IČO: 14000750  
DIČ: 1020192184  
IČ DPH: SK 1020192184  
Číslo účtu: SK43 0200 0000 0007 9164 4012  
Telefón: 0263531600

## II. Predmet zmluvy

### 2.1 Všeobecná špecifikácia predmetu Zmluvy:

Názov: Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky  
Kľúčové slová: bravčové mäso, hovädzie mäso, hydina, divina, mäsové výrobky  
CPV: 15100000-9 - Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky; 15113000-3 - Bravčové mäso; 15111100-0 - Hovädzie mäso; 15112000-6 - Hydina; 15119300-8 - Divina; 15130000-8 - Mäsové výrobky; 03142500-3 - Vajcia; 15131130-5 - Klobásky/párky/saláma/jaternice; 15131410-2 - Šunka; 60000000-8 - Dopravné služby (bez prepravy odpadu)  
Druh/y: Tovar; Služba

### 2.2 Funkčná a technická špecifikácia predmetu Zmluvy:

#### Položka: Mäso a mäsové výrobky

Funkcia				
Nákup a dodávka mäsa a mäsových výrobkov				
Technické vlastnosti	Jednotka	Minimum	Maximum	Presne
Bažant prsia bez kostí (ďalej len „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			20
Bažant celý mrazený -12°/-18°C	kg			12,5
Bravčová krkovička s kosťou (ďalej len „s.k“) . - br. krkovička 100 %, chladené do 4°C	kg			37,50
Bravčová krkovička b.k. - br. krkovička 100 %, chladené do 4°C	kg			377,50
Bravčové karé k.ú., b.k. - bravčové karé b.k. 100 % chladené do 4°C	kg			1 212,50
Bravčové stehno kuchynská úprava (ďalej len „k.ú“), b.k. - br. stehno 100%, chladené do 4°C	kg			825

Bravčové stehno s.k. údené - br. stehno minimálne 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg			95
Brav. karé b.k.údené - br. karé tepelne opracované, bravčové karé minimálne 90 % , solené, dextróza, stabilizátor, konzervanty, antioxidanty, korenie, škrob, farbivo, zahusťovadlo, voda	kg			62,50
Bravčový bok b.k. - br. bok b.k. 100 %, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			55
Bravčové rebierka (upravený br. bok) 100 %, chladené do 4°C	kg			55
Bravčová pečeň - vnútornosť chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			55
Bravčová pečeň mrazená - vo všetkých častiach teplota -12°/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			20
Brav. krkovička b.k. údená br. krkovička minimálne 95%, voda, soľ, konzervanty	kg			152,50
Brav.lahôd.karé údené b.k - br. karé b.k. minimálne 62%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, stabilizátor, dextróza, antioxidant, aróma, živ. bielkovina	kg			12,50
Bravčová panenka k.ú. - br. panenka 100 %, chladená do 4°C	kg			625
Bravčová panenka - br. panenka 100 %, mrazená vo všetkých častiach teplota -12°C/-18°C	kg			22,50
Bravčové pliecko b.k. - br. pliecko 100% chladené do 4°C	kg			27,50
Brav. koleno bavorské s.k. - br. koleno s. k. min 100%, chladené do 4°C	kg			37,50
Brav. kol. bavorské údené b.k. - br. koleno bavorské údené b.k. minimálne 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg			62,50
Bravčová šunka na kosti, bravčová šunka na kosti minimálne 90 %, vákuovo balená	kg			12,50
Kosti na hov. vývar - čerstvé , v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			320
Oškvarky kombinácia loja s bravčovým mäsom, minimálny obsah mäsa 20%, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			55
Moravské mäso údené - br. stehno minimálne 66%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, živ. bielkovina, stabilizátor, regulátor kyslosti, dextróza, antioxidant, koreniny, aróma, zem. škrob, maltodextrín farbivo	kg			37,50
Slanina údená s kožou - bravčová chrbtová slanina tepelne opracovaná, minimálny obsah mäsa 50%	kg			70
Oravská slanina - bravčový bok minimálne 85%,voda, solíaca zmes, minimálny obsah soli	kg			345
Anglická slanina - bravčový bok b.k. minimálne 60%,voda a soľ max do 3,3%, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aróma, konzervanty	kg			30
Bravčová šunka dusená štandard tepelne opracovaná - br. stehno minimálne 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, maltodextrín, živočíšna bielkovina, antioxidant	kg			325
Debrecínska šunka - br. stehno minimálne 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, bielkoviny, antioxidanty, aróma, vlákniny, farbivo	kg			30



Brav. klobása Stupavská údená v br. čreve - bravčové mäso min.60%, slanina min. 30%, hovädzie mäso min.10%, zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zreteľné zrnienie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika, chudé zrná min.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			262,50
Maďarská klobása - br. mäso, koreniny, tuk, soľ, extrakty, dextróza, stimulátor, antioxidant, cesnak, stabilizátor, konzervanty, na 100 g hotového výrobku musí byť použité minimálne 108 g mäsa	kg			7,50
Domáca klobása údená v br. čreve - min.podiel mäsa 89%, zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zreteľné zrnienie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika, chudé zrná min.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			145
Čabajska klobása - br. mäso minimálne 75%, hov. mäso min.21%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, antioxidant	kg			20
Spišské párky - br. mäso min 48%, hov. mäso min 15%, br. kože, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aróma, konzervanty	kg			137,50
Viedenské párky - br. mäso minimálne 51%, br. kože, voda, soľ, konzervanty, škrob, sójová bielkovina, stabilizátor, antioxidant, zvýrazňovač chuti, dextróza, koreniny, farbivá, aróma	kg			50
Malokarpatská saláma - minimálny podiel bravčového a hovädzieho mäsa 93%	kg			37,50
Salám Nitran - br. mäso minimálne 69%, hov. mäso minimálne 27%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, cukor, antioxidanty	kg			25
Tirolská šunka 1kg - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg			7,50
Parmská šunka - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg			10
Šunka prosciutto - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg			17,50
Slanina pancetta - chrbtová slanina bez kože 90%, soľ, konzervanty	kg			12,50
Bravčová tlačienka 1kg - bravčové mäso, tuk, kože, vnútornosti, soľ, cesnak, koreniny, stabilizátor, dextróza, škrob, cukor, konzervanty	kg			10
Jaternice - br. mäso minimálne 39%, br. koža 9%, br. pečeň 8%, br. plúca 7%, vývar, žemle, soľ, korenie, krúpy, obsah tuku 35%	kg			75
Hoväd. sviečkovica k.ú - hov. sviečkovica 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			80
Hov.sviečkovica mraz. - bez retiazky vákuové balenie, mrazené -12°C/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			82,50
Hov. roštenka k.ú - hov. roštenka 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			612,50
Hov.zadné b.k. k.ú. -hov. zadné 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			915
Hov. predné - hov. predné 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			92,50
Hov.močing - hov. močing 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			32,50

Hov.držky predvarené - hov držky 99%, stabilizátor, antioxidanty	kg			62,50
Hov.držky predvarené - hovädzie držky 99%, mrazené , krájané 1 kg vrecko	kg			162,50
Hovädzia pečeň vnútornosť chladená, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			7,50
Hov. jazyk údený - vnútornosť chladená, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			12,50
Tel'acia sviečková k.ú. - tel' sviečkovica 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			37,50
Tel'acie stehno b.k. k.ú. - tel'. stehno 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			62,50
Tel'acie líčka k.ú. - tel'.líčko 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			62,50
Tel'acie líčka k.ú. - tel'.líčko 100%, mrazené -12°C/-18°C , v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			37,50
Hus celá bez drobkov, mrazená - 12°C /-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			25
Husacie prsia b.k. s kožou - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			37,50
Husacia pečeň nekrmn. husi - tmavá 1kg, chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			12,50
Husacia pečeň krmn.husi - vákuovo balené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			25
Husacie stehná mrazené - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			37,50
Kačacie stehno mrazené - 12°C /-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			65
Kačacie stehno kalibrované minimálne 240gr, maximálne 270gr. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			375
Kačacia pečeň z nekrmn. kačíc - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			92,50
Kačacie prsia b.k. s kožou - mrazené do -12°C/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			37,50
Kačacie prsia b.k. - voľne ložené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			325
Kačica očistená bez drobov - chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			20
Kurča bez drobkov - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg			25
Kukurličné kura bez drobkov - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg			50
Kuracie pečene - 1 kg vákuovo balené , chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			235
Kuracie stehná b.k. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			360
Kuracie stehná celé. kalibrované minimálne 250gr, maximálne 270gr., - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			1125
Kuracie krídla - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			62,50
Kuracie prsia b.k. a bez kože - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			1612,50
Kuracie prsia b.k. a bez kože kalibrované minimálne 180gr.. maximálne 200gr., - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			600



Kuracie stehná horné - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			10
Morčacie prsia - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			950
Morčacie stehno b.k. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			27,50
Jahňacie lýtko s.k., mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			30
Jahňacie stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			7,50
Jahňací chrbát s.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			37,50
Jahňací chrbát b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			25
Jeleň stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			82,50
Jeleň sviečková mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			30
Jeleň chrbát b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			12,50
Srnčie stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			25
Srnčí guláš, mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			12,50
Diviak stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			42,50
Danielia sviečkovica k.ú.mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			25
Králičie mäso v celosti mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			5
Králičí chrbát b.k., mrazený -12°C/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg			5
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 minimálne 40 g	ks			27500
Debrecínska pečienka - br. karé min 80%, soľ, voda, stabilizátor, bielkoviny, škrob, zahusťovadlo, dextróza, koreniny, konzervanty	kg			37,50
Špekačky - bravčová masť 26%,bravčové mäso minimálne 25%, hov. mäso minimalne15%, br. koža, voda, škroby, stabilizátory, zahusťovadlá, farbivá, konzervanty	kg			12,50
Šunka - br. stehno bez kosti minimálne 70%, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, dextróza, konzervanty, aróma, koreniny, farbivo ,antioxidant	kg			12,50
Prasiatko 1 kg - 100% čerstvé	kg			50
Prepelica 1kg - mrazená -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			37,50
Bravčové črevá vyčistené - solené, 15% soli, schladené najviac na 3° C	m			125
Kačacia masť 100% tuk	kg			12,50
Husacia masť 100% tuk	kg			12,50
Bravčová masť 100% tuk	kg			12,50
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Hodnota/Charakteristika</b>			

### 2.3 Osobitné požiadavky na plnenie:



Názov
A.Zmluvné strany sa zaväzujú navzájom si oznámiť svoje kontaktné osoby, ich e-mailové adresy, telefonické a faxové čísla do 3 pracovných dní odo dňa nadobudnutia účinnosti tejto Zmluvy.
B.Dodávateľ sa zaväzuje dodať Plnenie spôsobom v súlade s príslušnými legislatívnymi a hygienickými predpismi. Doprava tovaru do miesta plnenia musí byť vykonávaná vozidlami s oprávnením a schválením na prepravu potravín v súlade s platnými všeobecne záväznými predpismi Slovenskej republiky, v kvalite podľa technických podmienok prevozu potravín podliehajúcich rýchlej skaze v súlade s Potravinovým kódexom Slovenskej republiky.
C. Do 3 pracovných dní odo dňa nadobudnutia účinnosti tejto Zmluvy sa dodávateľ zaväzuje predložiť objednávateľovi rozpis jednotkových cien položiek Plnenia podľa tejto Zmluvy s DPH a bez DPH, a sadzieb DPH s vyčíslením DPH pre jednotlivé položky Plnenia. Konečné jednotkové ceny položiek Plnenia(t.j. s DPH ak sa uplatňuje, a bez DPH ak sa neuplatňuje) dodávateľ určí zaokrúhlené na dve desatinné miesta.
Pre vylúčenie všetkých pochybností zmluvné strany uvádzajú, že súčet súčínov jednotkových cien a množstiev položiek, ktoré podľa tejto Zmluvy objednávateľ môže požadovať od dodávateľa, musí zodpovedať maximálnej cene rámcovo dohodnutej za súčet všetkých položiek Plnenia podľa tejto Zmluvy.
D.Vzhľadom na to, že táto Zmluva je Rámcovou dohodou, dodávateľ bude dodávať Plnenie podľa tejto Zmluvy objednávateľovi na základe písomných Čiastkových výziev podľa bodu 16.1.1 Všeobecných zmluvných podmienok tvoriacich prílohu tejto Zmluvy (ďalej aj ako „VZP“). Objednávateľ v každej Čiastkovej výzve označí osobu, ktorá je za objednávateľa oprávnená na prevzatie dodaného Plnenia.
E.Objednávateľ je oprávnený predkladať dodávateľovi Čiastkové výzvy v periodicite a na množstvo položiek Plnenia v závislosti od svojich aktuálnych potrieb.
F. Dodávateľ sa zaväzuje dodávať objednávateľovi Plnenie v množstvách uvedených v príslušnej Čiastkovej výzve, a to riadne a včas do miesta dodania, t.j. sídla objednávateľa. Dodávateľ okrem dodania Plnenia do miesta dodania zabezpečí aj jeho vykládku v súlade s bodom B.
G.Objednávanie bude prebiehať v pracovné dni a soboty podľa potreby, najneskôr do 12.00 hod dňa predchádzajúceho dňu dodania Plnenia. V Čiastkovej výzve, ktorú doručí objednávateľ dodávateľovi elektronickou poštou alebo faxom, bude uvedený rozsah, množstvo a deň doručenia objednaného Plnenia.
H.Dodávateľ sa zaväzuje zabezpečiť dodávky tovaru podľa požiadaviek kupujúceho a je ich povinný dodať v deň uvedený v Čiastkovej výzve od 6.00 hod. do 7:00 hod.
I. Dodávateľ sa zaväzuje vo výnimočných prípadoch v prípade potreby objednávateľa dodať tovar do 90 minút od doručenia Čiastkovej výzvy.
J.V prípade neprevzatia časti Plnenia požadovaného v Čiastkovej výzve z dôvodu nesplnenia požiadaviek na Plnenie podľa tejto Zmluvy sa dodávateľ zaväzuje bezodplatne vymeniť tú časť Plnenia, ktorá nezodpovedala požiadavkám objednávateľa, najneskôr do 90 minút tak, aby bolo Plnenie v súlade s touto Zmluvou.
K.Na účely povolenia vjazdu vozidla a vstupu osôb do areálu miesta dodania Plnenia, sa dodávateľ zaväzuje oznámiť objednávateľovi EČV, farbu a typ každého vozidla, ktorým bude zabezpečené dodanie plnenia a menný zoznam osôb zabezpečujúcich dodanie plnenia, a to najneskôr 3 pracovné dni pred dodaním Plnenia.
L.Dodávateľ sa zaväzuje strpieť a/alebo zaviazať každú osobu zabezpečujúcu dodanie Plnenia, aby strpela bezpečnostné kontroly svojej osoby a vozidla pri vjazde a výjazde do/z areálu miesta dodania.
M.Ak dodávateľ poruší ktorúkoľvek svoju povinnosť podľa bodu K., objednávateľ je oprávnený požadovať od dodávateľa zaplatenie zmluvnej pokuty vo výške 100 EUR za každé také jednotlivé porušenie.
N.Tovar sa bude považovať za dodaný, potvrdením dodacieho listu kontaktnou osobou oznámenou podľa bodu A. Kupujúci po vykonaní fyzickej kontroly tovaru, overení nepoškodenia obalu tovaru, záručnej doby tovaru, označenia tovaru, súladu sortimentu dodaného tovaru s objednávkou tovaru, množstva tovaru, vzhľadových a pachových vlastností tovaru, potvrdí prevzatie tovaru na dodacom liste.
O.V dodacích listoch je predávajúci povinný uviesť informáciu o krajine pôvodu, z ktorej tovar pochádza(napr. SR, ČR, HU).
P.Mäsové výrobky musia spĺňať známky najvyššej kvality podľa výnosu MP SR MZ SR z 18.augusta 2005 č.1895/2004-100, piata hlava, tretia časť PK. Na chladenom a čerstvom mäsa sa nesmú vyskytovať známky po zamrznutí, bez cudzieho zápachu. Dodaný tovar musí spĺňať všetky predpisy zodpovedajúce potravinárenskému kódexu v zmysle ustanovení vyhlášky č. 433/2012 MPRV SR.
Q.Ceny jednotlivých položiek sú maximálne vrátane všetkých nákladov dodávateľa spojených s dodaním tovaru na miesto plnenia.
R.V súlade s bodom 10.4 VZP sú všetky náklady objednávateľa súvisiace s dodaním Plnenia objednávateľovi, a to najmä náklady na balné, naloženie Plnenia, manipulácia s Plnením, dopravu Plnenia do miesta dodania a vyloženie Plnenia v mieste dodania, zahrnuté v cene podľa tejto Zmluvy.
S.Dodávateľ bude dodaný tovar fakturovať v týždňových intervaloch na základe čiastkových objednávok a dodacích listov. Splatnosť faktúry je 30 dní odo dňa jej doručenia kupujúcemu. Faktúra musí obsahovať všetky náležitosti daňového dokladu v zmysle platných predpisov a musí mať ako prílohu potvrdené preberacie doklady (dodacie listy)-kupujúcim.



T. Okrem náležitostí faktúry vyžadovaných bodom 11.2 VZP je dodávateľ povinný vo faktúre uviesť svoje IČO, DIČ, IČ DPH ak mu bolo pridelené, alebo údaje týmito údajom ekvivalentné v krajine sídla dodávateľa, svoje obchodné meno, a názov banky, jej kód SWIFT/BIC, poštovú adresu sídla pobočky banky, kde bol zriadený bankový účet, na ktorý objednávateľ uhradí fakturovanú sumu, a číslo takého bankového účtu vo formáte IBAN a kód SWIFT/BIC. V prípade, ak z technických dôvodov nebude môcť dodávateľ informácie podľa tohto bodu na faktúre uviesť, uvedie tieto informácie v prílohe faktúry.
Zmluvné strany sa dohodli, že objednávateľ bude cenu za Plnenie dodané podľa tejto Zmluvy uhrádzať na bankový účet dodávateľa uvedený v záhlaví tejto Zmluvy.
U. Ak v záhlaví tejto Zmluvy nie je uvedené DIČ dodávateľa a/alebo IČ DPH dodávateľa, ak mu bolo pridelené, alebo údaje týmito údajom ekvivalentné v krajine sídla dodávateľa, alebo ak v záhlaví tejto Zmluvy nie je uvedené číslo bankového účtu dodávateľa vo formáte IBAN a kód SWIFT/BIC, zaväzujú sa zmluvné strany uzatvoriť dodatok k tejto Zmluve, predmetom ktorého bude doplnenie údajov podľa tohto bodu do záhlavia tejto Zmluvy.
V. Ak nie je v tejto Zmluve určené inak, dodávateľ je povinný predkladať objednávateľovi všetky dokumenty súvisiace s plnením tejto Zmluvy, a to najmä dodací list a faktúru, v slovenskom jazyku.
W. Zmluvná pokuta účtovaná dodávateľovi v súlade s touto Zmluvou a jej prílohami je splatná do 15 dní odo dňa doručenia výzvy objednávateľa na zaplatenie zmluvnej pokuty dodávateľovi, a to na bankový účet objednávateľa uvedený vo výzve.
X. Zmluvné strany vyhlasujú, že za podstatné porušenie tejto Zmluvy sa považuje dodanie Plnenia s akýmkoľvek vadami a omeškanie s riadnym dodaním Plnenia podľa Čiastkovej výzvy. Dodávateľ berie na vedomie, že v súlade s bodom 18.2 písm. a) VZP je objednávateľ oprávnený odstúpiť od tejto Zmluvy, ak dodávateľ poruší svoju povinnosť podľa Zmluvy alebo VZP podstatným spôsobom.
Y. Ak sa dodávateľ dostane do omeškania so splnením ktorejkoľvek povinnosti podľa bodu A. a/alebo C., tejto Zmluvy, objednávateľ je oprávnený požadovať od dodávateľa zaplatenie zmluvnej pokuty vo výške 50 EUR za každý aj začatý deň omeškania.
Z. Objednávateľ má právo túto Zmluvu vypovedať bez uvedenia dôvodu v jednomesačnej výpovednej lehote, ktorá začína plynúť prvým dňom kalendárneho mesiaca, nasledujúceho po doručení výpovede dodávateľovi.
Ž. Ak sa podľa osobitného predpisu vzťahuje na tovar iná sadzba DPH ako je uvedená v bode 4.2. Zmluvy, uplatní sa sadzba DPH podľa osobitného predpisu.
AA. Ak niektorý z názvov v rámci opisu predmetu zákazky identifikuje konkrétny typ/značku výrobku alebo výrobok konkrétného výrobcu, verejný obstarávateľ umožní nahradiť takýto výrobok ekvivalentným pod podmienkou, že ekvivalentný výrobok bude spĺňať minimálne požiadavky na daný tovar.

Názov	Upresnenie
-------	------------

2.4 Prílohy opisného formulára Zmluvy:

Popis	Názov súboru
-------	--------------

### III. Zmluvné podmienky

3.1 Miesto plnenia Zmluvy:

Štát: Slovenská republika  
Kraj: Bratislavský  
Okres: Bratislava I  
Obec: Bratislava - mestská časť Staré Mesto  
Ulica: Hlboká cesta 2

3.2 Čas / lehota platnosti rámcovej dohody v mesiacoch:

12

3.3 Maximálne Objednávateľom požadovateľné množstvo/rozsah zmluvného plnenia rámcovej dohody:

Jednotka: celok  
Požadované maximálne množstvo: 1,0000

3.4 Táto zmluva má charakter rámcovej dohody. Práva a povinnosti zmluvných strán podľa tejto Zmluvy sa spravujú Obchodnými podmienkami elektronického trhu verzia 3.1, účinná zo dňa 1.2.2017, ktoré tvoria neoddeliteľnú prílohu tejto Zmluvy.

### IV. Zmluvná cena

- 4.1 Celková maximálna cena plnenia podľa rámcovej dohody bez DPH: 70 189,00 EUR
- 4.2 Sadzba DPH: 10,00
- 4.3 Celková maximálna cena plnenia podľa rámcovej dohody vrátane DPH: 77 207,90 EUR

#### **V. Záverečné ustanovenia**

- 5.1 Táto Zmluva bola uzavretá automatizovaným spôsobom v rámci Elektronického kontrakčného systému a v zmysle Obchodných podmienok elektronického trhoviska verzia 3.1, účinná zo dňa 01.02.2017, ktoré tvoria jej prílohu č. 1.
- 5.2 Táto Zmluva nadobúda platnosť dňom jej uzavretia a účinnosť za podmienok definovaných v Obchodných podmienkach elektronického trhoviska uvedených v bode 5.1 tejto zmluvy.
- 5.3 Táto Zmluva vrátane jej príloh predstavuje úplnú dohodu zmluvných strán o jej predmete. Vedľajšie dohody k tejto zmluve neexistujú.
- 5.4 Táto Zmluva je vyhotovená v elektronickej podobe v štyroch vyhotoveniach, po jednom pre každú zmluvnú stranu, jedno vyhotovenie bude zaslané na zverejnenie v Centrálnom registri zmlúv Úradu vlády Slovenskej republiky a jedno bude zverejnené v Centrálnom registri zmlúv trhoviska.
- 5.5 Túto Zmluvu bude možné meniť a dopĺňať za podmienok stanovených príslušnými všeobecne záväznými právnymi predpismi len vo forme písomného a číslovaného dodatku podpísaného oboma zmluvnými stranami.
- 5.6 Táto Zmluva má nasledovné prílohy:  
Príloha č.1 Obchodné podmienky elektronického trhoviska verzia 3.1, účinná zo dňa 01.02.2017,  
<https://portal.eks.sk/SpravaOpet/Opet/VerejnyDetail/>

V Bratislave, dňa 30.10.2017 15:02:02

Objednávateľ:

Správa účelových zariadení

konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Objednávateľa v rámci elektronického trhoviska

Dodávateľ:

Michal Raninec - MIRAN

konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Dodávateľa v rámci elektronického trhoviska