Rámcová dohoda
č. 190/2018/SÚZA

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

1. Zmluvné strany

Predávajúci:	Michal Raninec - MIRAN
miesto podnikania:	Studenohorská 52,Bratislava 84103
Zastúpený:	Michal Raninec
IČO:	14000750
IČ DPH:	
Bankové spojenie :	
Číslo účtu :	

(ďalej len ako **„predávajúci“**)

a

Kupujúci:	**Správa účelových zariadení**
Sídlo:	Pražská 3744/7, 811 04 Bratislava
Zastúpený:	JUDr. Zdenka Uškovitšová, riaditeľ
IČO:	30 806 101
IČ DPH:	
Bankové spojenie:	

(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 „Obchodný zákonník“) túto rámcovú dohodu (ďalej aj „dohoda“):

2. Predmet dohody

1. Predmetom tejto rámcovej dohody je zmluvný záväzok predávajúceho dodať na svoje náklady vlastnými vozidlami kupujúcemu tovar určený v bode 2 tohto článku dohody 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 dohody, a to v množstve a skladbe podľa čiastkových objednávok kupujúceho počas účinnosti tejto dohody v pracovný deň alebo v sobotu (v prípade potreby) vo vopred dohodnutom čase na základe e-mailovej objednávky.

3. Kúpna cena a platobné podmienky

1. Cena predmetu tejto dohody 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 dohody. Ceny tam uvedené sú konečné, vrátane všetkých nákladov spojených s dodaním tovaru na miesto dodania a sú nemenné a platné počas celej doby trvania tejto dohody. Nákladmi spojenými s dodaním tovaru sa rozumejú najmä náklady na balné, naloženie tovaru, manipuláciu s tovarom, dopravu tovaru do miesta dodania a vyloženie tovaru na mieste dodania.
3. Predávajúci bude dodaný tovar fakturovať v týždenných intervaloch na základe čiastkových objednávok a dodacích listov. Splatnosť faktúry je 30 dní odo dňa jej doručenia kupujúcemu.
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. Predávajúci je povinný vo faktúre uviesť číslo dohody, predmet fakturácie, jednotkovú cenu bez DPH a počet jednotiek vzťahujúcich sa ku každej položke, sadzbu DPH vzťahujúcu sa na príslušnú položku, deň vzniku práva na zaplatenie ceny (deň dodania tovaru), cenu bez DPH, celkovú sumu DPH, celkovú sumu k úhrade a dátum splatnosti faktúry.
6. Okrem náležitostí podľa bodov 4.a 5. tohto článku je predávajúci povinný vo faktúre uviesť svoje IČO, DIČ, IČ DPH ak mu bolo pridelené, alebo údaje týmto údajom ekvivalentné v krajine sídla predávajúceho, 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 predávajúci informácie podľa tohto bodu na faktúre uviesť, uvedie tieto informácie v prílohe faktúry.
7. Kupujúci je oprávnený vrátiť predávajúcemu na prepracovanie každú faktúru, ktorá nebude obsahovať príslušné náležitosti uvedené v tejto zmluve alebo stanovené všeobecne záväznými právnymi predpismi. V takom prípade začne od doručenia prepracovanej faktúry plynúť nová lehota splatnosti 30 dní..
8. Zmluvné strany sa dohodli, že kupujúci bude kúpnu cenu uhrádzať na bankový účet predávajúceho uvedený v záhlaví tejto dohody.
9. 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.

4. Podmienky dodania

1. Miestom dodania predmetu tejto dohody 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 (vrátane vykládky) na jednotlivé prevádzky kupujúceho v deň uvedený v čiastkovej objednávke v čase od 6:00 do 07:00 hod. Predávajúci sa zaväzuje vo výnimočných prípadoch v prípade potreby kupujúceho dodať tovar do 90 minút od doručenia čiastkovej objednávky.
2. Predávajúci je povinný dodať predmet zákazky kupujúcemu na svoje náklady vlastnými vozidlami na miesto dodania podľa bodu 1 tohto článku, 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 čiastkových objednávok.

3. Predávajúci sa zaväzuje dodať tovar spôsobom v súlade s príslušnými legislatívnymi a hygienickými predpismi. Doprava tovaru do miesta dodania 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.
4. 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, ktorý sa nachádza na prevádzke stravovacieho odboru pre MZVaEZ SR, /skladník/.
5. Tovar sa bude považovať za dodaný potvrdením dodacieho listu oprávnenou osobou podľa bodu 4. tohto článku. 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.
6. V prípade neprevzatia časti tovaru požadovaného v čiastkovej objednávke z dôvodu nesplnenia požiadaviek na tovar podľa tejto dohody sa predávajúci zaväzuje bezodplatne vymeniť tú časť tovaru, ktorá nezodpovedala požiadavkám kupujúceho, najneskôr do 90 minút tak, aby bol tovar v súlade s touto dohodou.
7. Na účely povolenia vjazdu vozidla a vstupu osôb do areálu miesta dodania tovaru, sa predávajúci zaväzuje vopred oznámiť kupujúcemu EČV, farbu a typ každého vozidla, ktorým bude zabezpečené dodanie tovaru a menný zoznam osôb zabezpečujúcich dodanie tovaru.
8. Predávajúci sa zaväzuje strpieť a/alebo zaviazať každú osobu zabezpečujúcu dodanie tovaru, aby strpela bezpečnostné kontroly svojej osoby a vozidla pri vjazde a výjazde do/z areálu miesta dodania.
9. 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 200 € 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 tejto dohody.

5. Spôsob objednávania a obal tovaru

1. Kupujúci je oprávnený predkladať predávajúcemu čiastkové objednávky v periodicite a na množstvo položiek tovaru v závislosti od svojich aktuálnych potrieb.
2. Objednávanie bude prebiehať pracovné dni a soboty podľa potreby, najneskôr do 12:00 hod dňa predchádzajúceho dňu dodania tovaru. V čiastkovej objednávke, ktorú doručí kupujúci predávajúcemu elektronickou poštou na e-mailovú adresu miransro @gmail.com alebo telefonicky (dodatočne potvrdenej aj písomne), a to na telefónnom čísle 0903 244 245 bude uvedený rozsah, množstvo a deň doručenia objednaného tovaru.
3. 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. Dodávaný tovar musí spĺňať musí spĺňať všetky platné požiadavky kvality, a to najmä v zmysle Potravinového kódexu SR, vyhlášky MPaRV SR č. 83/2016 Z. z. o mäsových výrobkoch a vyhlášky MPaRV SR č. 423/2012 Z. z. o mäse jatočných zvierat. Na chladenom a čerstvom mäse sa nesmú vyskytovať známky po zamrznutí a musí byť bez cudzieho zápachu.
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 dohody 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 malospotrebiteľského 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 dohody. 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 vád

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 dohody.
2. Reklamáciu vád predmetu zákazky je kupujúci povinný uplatniť u predávajúceho, resp. ním poverenej osoby 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 článku 4 bodu 5 tejto dohody.

9. Subdodávatelia

1. Predávajúci vyhlasuje, že ku dňu uzavretia tejto dohody sú mu známi nasledovní subdodávatelia, ktorí sa budú podieľať na plnení predmetu dohody, pričom títo subdodávatelia musia byť zapísaní v registri partnerov verejného sektora podľa § 11 ods. 1 zákona o verejnom obstarávaní, ak sa na nich taká povinnosť vzťahuje:

   Obchodné meno:
   Sídlo/miesto podnikania:
   IČO:
   Percentuálny podiel z hodnoty plnenia:

   Osoba oprávnená konať za subdodávateľa
   Meno a priezvisko:
   Adresa pobytu:
   Dátum narodenia:

2. Predávajúci je počas trvania tejto dohody oprávnený zmeniť subdodávateľa, pričom subdodávateľ, ktorého sa návrh na zmenu týka musí byť zapísaný v registri partnerov verejného sektora podľa § 11 ods. 1 zákona o verejnom obstarávaní, ak sa naň taká povinnosť vzťahuje. Predávajúci je povinný kupujúcemu najneskôr 5 kalendárnych dní pred dátumom, odkedy sa subdodávateľ začne podieľať na plnení predmetu tejto dohody, predložiť písomné oznámenie o zmene subdodávateľa, ktoré bude obsahovať údaje minimálne v rozsahu: obchodné meno, sídlo/miesto podnikania, IČO, a údaje o osobe oprávnenej konať za subdodávateľa v rozsahu meno a priezvisko, adresa pobytu, dátum narodenia.
3. Predávajúci sa zaväzuje oznámiť kupujúcemu akúkoľvek zmenu údajov ktoréhokoľvek zo subdodávateľov podľa bodov 1 a 2 tohto článku a údaje každého nového subdodávateľa, s ktorým uzatvorí zmluvu, a to v rozsahu údajov uvedených v bode 1 tohto článku, to všetko do 7 pracovných dní odo dňa účinnosti takej zmeny.

10. Spoločné a záverečné ustanovenia

1. Zmeny tejto dohody vyžadujú formu číslovaného písomného dodatku, podpísaného oboma zmluvnými stranami.
2. Nedeliteľnou súčasťou tejto dohody je príloha č. 1 – cenník predmetu zákazky.
3. Práva a povinnosti zmluvných strán touto dohodou výslovne neupravené sa riadia ustanoveniami Obchodného zákonníka a ostatných právnych predpisov na území Slovenskej republiky.
4. Strany sa zaväzujú urovnať všetky spory vzniknuté v súvislosti s touto dohodou predovšetkým vzájomnou dohodou.
5. Kontaktnou osobou predávajúceho je p. Peter Raninec, telefónne číslo: e-mailová adresa: Kontaktnou sobou kupujúceho je skladník, telefónne číslo:, e-mailová adresa:
6. Ak nie je v tejto dohode určené inak, predávajúci je povinný predkladať kupujúcemu všetky dokumenty súvisiace s plnením tejto dohody, a to najmä dodací list a faktúru, v slovenskom jazyku.

7. Táto dohoda nadobúda platnosť dňom jej podpísania zmluvnými stranami a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv. Je dojednaná na dobu 36 mesiacov od jej uzatvorenia. Platnosť dohody zaniká pred uplynutím lehoty uvedenej v predchádzajúcej vete vyčerpaním finančného limitu 195 605,82 € EUR bez DPH (..... € EUR s DPH).
8. Kupujúci má právo túto dohodu vypovedať bez uvedenia dôvodu v jednomesačnej výpovednej lehote, ktorá začína plynúť prvým dňom kalendárneho mesiaca, nasledujúceho po doručení výpovede predávajúcemu.
9. Predávajúci je povinný, ak sa naň taká povinnosť vzťahuje, byť počas trvania dohody v súlade s ustanovením § 11 ods. 1 zákona o verejnom obstarávaní zapísaný v registri partnerov verejného sektora podľa príslušných ustanovení zákona č. 315/2016 Z. z. o registri partnerov verejného sektora v znení neskorších predpisov.
10. Zmluvná pokuta účtovaná predávajúcemu v súlade s touto dohodou je splatná do 15 dní odo dňa doručenia výzvy kupujúceho na zaplatenie zmluvnej pokuty predávajúcemu, a to na bankový účet kupujúceho uvedený vo výzve.
11. Ak by niektoré ustanovenie tejto dohody bolo alebo sa stalo neplatným, nebudú tým dotknuté ostatné ustanovenia tejto dohody. Zmluvné strany sú povinné bezodkladne neplatné ustanovenie nahradiť novým, zodpovedajúcim hospodárskemu účelu tejto dohody, ktorý zmluvné strany sledovali v čase jej podpisu.
12. Táto dohoda bola vyhotovená v štyroch exemplároch s platnosťou originálu, pričom predávajúci aj kupujúci dostanú po dvoch vyhotoveniach.
13. Zmluvné strany vyhlasujú, že si túto dohodu 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:

V Bratislave, dňa:

.....
za predávajúceho
Michal Raninec
majiteľ

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

Príloha č. 1 "Rámcovej dohody"

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 bez kosti (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	10,00	19,00	190,00		228,00
2.	Bažant celý mrazený -12°/-18°C	kg	5,00	11,00	55,00		66,00
3.	Bravčová krkovička s kosťou (ďalej len „s.k") . - br. krkovička 100 %, chladené do 4°C	kg	2,75	508,00	1 397,00	1 536,70	
4.	Bravčová krkovička b.k. - br. krkovička 100 %, chladené do 4°C	kg	3,75	508,00	1 905,00	2 095,50	
5.	Bravčové karé k.ú., b.k. - bravčové karé b.k. 100 % chladené do 4°C	kg	3,95	1 882,00	7 433,90	8 177,29	
6.	Bravčové stehno kuchynská úprava (ďalej len „k.ú"), b.k. - br. stehno 100%, chladené do 4°C	kg	3,00	878,00	2 634,00	2 897,40	
7.	Bravčové stehno s.k. údené - br. stehno minimálne 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg	4,00	53,00	212,00		254,40
8.	Brav. karé b.k.údené - br. karé tepelne opracované, bravčové karé minimálne 90 % , solené, dextróza, stabilizátor, konzervanty, antioxidanty, korenie, škrob, farbivo, zahusťovadlo, voda	kg	4,00	40,00	160,00		192,00
9.	Bravčový bok b.k. - br. bok b.k. 100 %, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,00	5,00	15,00	16,50	
10.	Bravčové rebierka (upravený br. bok) 100 %, chladené do 4°C	kg	3,30	587,50	1 938,75	2 132,63	
11.	Bravčová pečeň - vnútornosť chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,03	88,00	2,64		3,17
12.	Bravčová pečeň mrazená - vo všetkých častiach teplota -12°/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,03	5,00	0,15		0,18
13.	Brav. krkovička b.k. údená br. krkovička minimálne 95%, voda, soľ, konzervanty	kg	3,90	554,00	2 160,60		2 592,72
14.	Brav.lahôd.karé údené b.k - br. karé b.k. minimálne 62%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, stabilizátor, dextróza, antioxidant, aróma, živ. Bielkovina	kg	4,00	5,00	20,00		24,00
15.	Bravčová panenka k.ú. - br. panenka 100 %, chladená do 4°C	kg	5,80	2 145,00	12 441,00	13 685,10	

16.	Bravčová panenka - br. panenka 100 %, mrazená vo všetkých častiach teplota 12°C/-18°C	kg	5,80	5,00	29,00		34,80
17.	Bravčové pliecko b.k. - br. pliecko 100% chladené do 4°C	kg	3,00	2 773,00	8 319,00	9 150,90	
18.	Brav. koleno bavorské s.k. - br. koleno s. k. min 100%, chladené do 4°C	kg	2,80	5,00	14,00	15,40	
19.	Brav. kol. bavorské údené b.k. - br. koleno bavorské údené b.k. minimálne 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovado, konzervanty	kg	3,00	5,00	15,00		18,00
20.	Bravčová šunka na kosti, bravčová šunka na kosti minimálne 90 %, vákuovo balená	kg	6,00	5,00	30,00		36,00
21	Kosti na hov. vývar - čerstvé , v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,03	5,00	0,15	0,17	
22.	Oškvarky kombinácia loja s bravčovým mäsom, minimálny obsah mäsa 20%, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,50	6,00	15,00		18,00
23.	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	4,00	5,00	20,00		24,00
24.	Slanina údená s kožou - bravčová chrbtová slanina tepelne opracovaná, minimálny obsah mäsa 50%	kg	2,50	5,00	12,50		15,00
25.	Oravská slanina - bravčový bok minimálne 85%,voda, soliaca zmes, minimálny obsah soli	kg	3,20	557,00	1 782,40		2 138,88
26.	Anglická slanina - bravčový bok b.k. minimálne 60%,voda a soľ max do 3,3%, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aróma, konzervanty	kg	3,50	5,00	17,50		21,00
27.	Bravčová šunka dusená štandard tepelne opracovaná - br. stehno minimálne 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, maltodextrín, živočíšna bielkovina, antioxidant	kg	3,50	989,00	3 461,50		4 153,80
28.	Debrecínska šunka - br. stehno minimálne 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabiliztátor, bielkoviny, antioxidanty, aróma, vlákniny, farbivo	kg	3,40	5,00	17,00		20,40
29.	Brav. klobása Stupavská údená v br. čreve bravčové mäso min.60%, slanina min. 30%, hovädzie mäso min.10%, zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zretelné zrnenie, 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 pálivá, po ohriatí šťavnatá	kg	4,10	630,65	2 585,67		3 102,80

30.	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	5,00	5,00	25,00		30,00
31.	Čabajská klobása - br. mäso minimálne 75%, hov. mäso min.21%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza,	kg	5,80	13,00	75,40		90,48
32.	Spišské párky - br. mäso min 48%, hov. mäso min 15%, br. kože, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aróma, konzervanty	kg	3,50	5,00	17,50		21,00
33.	Viedenské párky - br. mäso minimálne 51%, br. koža, voda, soľ, konzervanty, škrob, sójová bielkovina, stabilizátor, antioxidant, zvýrazňovač chuti, dextróza, koreniny, farbivá, aróma	kg	3,55	956,85	3 396,82		4 076,18
34.	Malokarpatská saláma - minimálny podiel bravčového a hovädzieho mäsa 93%	kg	5,50	5,00	27,50		33,00
35.	Salám Nitran - br. mäso minimálne 69%, hov. mäso minimálne 27%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, cukor, antioxidanty	kg	5,70	281,00	1 601,70		1 922,04
36.	Tirolská šunka 1kg - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	25,00	5,00	125,00		150,00
37.	Parmská šunka - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	40,00	5,00	200,00		240,00
38.	Šunka prosciutto - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	17,00	89,00	1 513,00		1 815,60
39.	Slanina pancetta - chrbtová slanina bez kože 90%, soľ, konzervanty	kg	25,00	5,00	125,00		150,00
40.	Bravčová tlačenka 1kg - bravčové mäso, tuk, kože, vnútornosti, soľ, cesnak, koreniny, stabilizátor, dextróza, škrob, cukor, konzervanty	kg	3,00	2,00	6,00		7,20
41.	Jaternice - br. mäso minimálne 39%, br. koža 9%,br. pečeň 8%, br. pľúca 7%,vývar, žemle, soľ, korenie, krúpy, obsah tuku 35%	kg	2,50	85,00	212,50		255,00
42.	Hoväd. sviečkovica k.ú - hov. sviečkovica 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	22,00	18,00	396,00	435,60	
43.	Hov.sviečkovica mraz. - bez retiazky vákuové balenie, mrazené -12°C/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	20,00	28,00	560,00		672,00
44.	Hov. roštenka k.ú - hov. roštenka 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,00	1 865,00	16 785,00	18 463,50	
45.	Hov.zadné b.k. k.ú. -hov. zadné 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,50	3 835,00	24 927,50	27 420,25	

46.	Hov. predné - hov. predné 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,00	203,00	1 218,00	1 339,80	
47.	Hov.močing - hov. močing 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,00	5,00	25,00	27,50	
48.	Hov.držky predvarené - hov držky 99%, stabilizátor, antioxidanty	kg	2,00	5,00	10,00		12,00
49.	Hov.držky predvarené - hovädzie držky 99%, mrazené , krájané 1 kg vrecko	kg	2,80	323,00	904,40		1 085,28
50.	Hovädzia pečeň vnútornosť chladená, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,03	5,00	0,15		0,18
51.	Hov. jazyk údený - vnútornosť chladená, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,00	5,00	15,00		18,00
52.	Teľacia sviečková k.ú. - teľ sviečkovica 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	31,00	120,00	3 720,00	4 092,00	
53.	Teľacie stehno b.k. k.ú. - teľ. stehno 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00	505,00	5 050,00	5 555,00	
54.	Teľacie líčka k.ú. - teľ.líčko 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	20,00	6,00	120,00	132,00	
55.	Teľacie líčka k.ú. - teľ.líčko 100%, mrazené - 12°C/-18°C , v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	20,00	5,00	100,00		120,00
56.	Hus celá bez drobkov, mrazená - 12°C /18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,50	5,00	22,50		27,00
57.	Husacie prsia b.k. s kožou - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00	5,00	50,00	55,00	
58.	Husacia pečeň nekŕmn. husi - tmavá 1kg, chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00	17,00	68,00	74,80	
59.	Husacia pečeň kŕmn.husi - vákuovo balené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	24,00	5,00	120,00	132,00	
60.	Husacie stehná mrazené - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	7,00	5,00	35,00		42,00
61.	Kačacie stehno mrazené - 12°C /-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,60	927,00	5 191,20		6 229,44
62.	Kačacie stehno kalibrované minimálne 240gr, maximálne 270gr. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,00	5,00	30,00	33,00	
63.	Kačacia pečeň z nekŕmn. kačíc - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,70	25,00	92,50	101,75	
64.	Kačacie prsia b.k. s kožou - mrazené do 12°C/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00	950,00	9 500,00		11 400,00
65.	Kačacie prsia b.k. - voľne ložené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	8,00	125,00	1 000,00	1 100,00	

66.	Kačica očistená bez drobov - chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,50	10,00	45,00	49,50	
67.	Kurča bez drobkov - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg	1,90	10,00	19,00	20,90	
68.	Kukuričné kura bez drobkov - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg	3,50	10,00	35,00	38,50	
69.	Kuracie pečene - 1 kg vákuovo balené , chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,00	102,50	205,00	225,50	
70.	Kuracie stehná b.k. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00	1 039,00	4 156,00	4 571,60	
71.	Kuracie stehná celé. kalibrované minimálne 250gr, maximálne 270gr,, - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,60	2 865,00	7 449,00	8 193,90	
72.	Kuracie krídla - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	1,50	5,00	7,50	8,25	
73.	Kuracie prsia b.k. a bez kože - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00	2 143,00	8 572,00	9 429,20	
74.	Kuracie prsia b.k. a bez kože kalibrované minimálne 180gr.. maximálne 200gr., - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		4,40	2 143,00	9 429,20	10 372,12	
75.	Kuracie stehná horné - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,00	5,00	15,00	16,50	

76.	Morčacie prsia - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,30	2 807,00	14 877,10	16 364,81	
77.	Morčacie stehno b.k. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,50	5,00	17,50	19,25	
78.	Jahňacíe lýtko s.k., mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00	5,00	50,00		60,00
79.	Jahňacie stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00	5,00	60,00		72,00
80.	Jahňací chrbát s.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	16,00	10,00	160,00		192,00
81.	Jahňací chrbát b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	33,00	5,00	165,00		198,00
82.	Jeleň stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00	304,00	3 648,00		4 377,60
83.	Jeleň sviečková mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	26,00	42,00	1 092,00		1 310,40
84.	Jeleň chrbát b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	25,00	5,00	125,00		150,00
85.	Srnčie stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	18,00	5,00	90,00		108,00
86.	Srnčí guláš, mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,00	5,00	45,00		54,00
87.	Diviak stehno b.k. mraz. - 12°C / -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00	338,00	4 056,00		4 867,20
88.	Danielia sviečkovica k.ú.mraz. - 12°C / 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	26,00	52,00	1 352,00		1 622,40

89.	Králičie mäso v celosti mraz. - 12°C / 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,00	4,00	20,00		24,00
90.	Králičí chrbát b.k., mrazený -12°C/-18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	8,00	14,00	112,00		134,40
91.	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	0,18	80 100,00	14 418,00		17 301,60
92.	Debrecínska pečienka - br. karé min 80%, soľ, voda, stabilizátor, bielkoviny, škrob, zahusťovadlo, dextróza, koreniny, konzervanty	kg	4,50	163,00	733,50		880,20
93.	Špekačky - bravčová masť 26%,bravčové mäso minimálne 25%, hov. mäso minimalne15%, br. koža, voda, škroby, stabilizátory, zahusťovadlá, farbivá, konzervanty	kg	3,00	5,00	15,00		18,00
94.	Šunka - br. stehno bez kosti minimálne 70%, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, dextróza, konzervanty, aróma, koreniny, farbivo ,antioxidant	kg	3,80	5,00	19,00		22,80
95.	Prasiatko 1 kg - 100% čerstvé	kg	4,00	5,00	20,00	22,00	
96.	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	10,00	36,30	363,00		435,60
97.	Bravčové črevá vyčistené - solené, 15% soli, schladené najviac na 3° C	m	0,12	5,00	0,60		0,72
98.	Kačacia masť 100% tuk	kg	6,00	5,00	30,00		36,00
99.	Husacia masť 100% tuk	kg	6,00	7,50	45,00		54,00
100.	Bravčová masť 100% tuk	kg	2,00	5,00	10,00		12,00
	Cena celkom:				195 605,82		

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

V Bratislave dňa 17.01.2018