

RÁMCOVÁ DOHODA č. 2011/591

uzatvorená podľa § 11 a § 64 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a v zmysle ustanovenia § 269 ods.2 Obchodného zákonníka

Článok I.
Účastníci dohody

1.1. Kupujúci: Slovenská republika
Ministerstvo obrany SR

Úrad pre investície a akvizície
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava

Zastúpený: Ing. Pavlom LÍŠKOM
riaditeľom Úradu pre investície a akvizície MO SR

Vybavuje: RSDr. Pavol MATEJOVIČ
☎ 0960/317 626
☎ 0960/317 687
@pavol.matejovic@mod.gov.sk
30 845 572
IČO: Štátna pokladnica
Bankové spojenie: 7000171215/8180
číslo účtu:
(ďalej len „Kupujúci“)

a

1.2. Predávajúci: ERIK, s.r.o.
Pri krásnej 3
040 12 Košice

Zastúpený: Miroslav JAŠKO, konateľ

Vybavuje: Mária MATOŇÁKOVÁ
☎ +421 055 789 9133
☎ + 421 055 789 9134
@: erik@erik.sk
IČO: 36 177 083
DIČ: SK 2020044609
Bankové spojenie: SLSP Košice.
číslo účtu: 0440084455/0900
Predávajúci je zapísaný v OR OS Košice I, Oddiel: Sro, Vložka číslo: 9686/V
(ďalej len „Predávajúci“)

Článok II. Predmet dohody

2.1.

Predmetom tejto dohody je určenie zmluvných podmienok na **dodávky vychladeného a chladeného hovädzieho mäsa, bravčového mäsa a mäsových výrobkov** (ďalej len „mäso a mäsové výrobky“) uvedených v prílohe č. 1 „Zoznam, ceny a predpokladané množstvá tovarov predmetu rámcovej dohody: Hovädzie mäso, bravčové mäso a mäsové výrobky pre vojenské útvary a zariadenia Ministerstva obrany Slovenskej republiky a ozbrojených síl Slovenskej republiky región –východ“, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody. Predpokladané množstvo mäsa a mäsových výrobkov, ktoré má byť dodávané počas platnosti tejto rámcovej dohody v súlade so súťažnými podmienkami stanovenými vo verejnej súťaži vyhlásenej vo Vestníku verejného obstarávania č. 178 zo dňa 13.9.2011 pod zn. 07103 – MSS, je približne 65 376,- kg

2.2.

Dodávky mäsa a mäsových výrobkov budú uskutočňované na základe písomných objednávok uzatváraných na základe tejto dohody a počas trvania platnosti a účinnosti tejto dohody. Oprávnenými zástupcami kupujúceho pre účely vystavovania písomných akceptovaných objednávok a práv a povinností z nich vyplývajúcich podľa tejto dohody sú velitelia nasledujúcich vojenských útvarov a zariadení Ministerstva obrany SR a ozbrojených síl SR (ďalej len veliteľ útvaru): Vojenského útvaru 7945 Rožňava; Vojenského útvaru 8838 Poprad; Vojenského útvaru 1102 Michalovce; Vojenského útvaru 3030 Veľká Ida.

Článok III. Hodnota zákazky

3.1. Maximálna hodnota zákazky na dodávky mäsa a mäsových výrobkov za celé obdobie trvania rámcovej dohody nesmie prekročiť predpokladanú hodnotu zákazky: **186 432,00 € bez DPH, slovom: jednastoosemdesiatšesťtisícštyristotridsaťdva EUR/00 centov bez DPH**. Jednotkové ceny tovarov predmetu zákazky, mäsa a mäsových výrobkov sú uvedené v prílohe č.1 tejto rámcovej dohody. Výška skutočne zaplatenej ceny za tovary dodané v súlade s podmienkami dohodnutými v tejto rámcovej dohode bude závislá od skutočných potrieb a požiadaviek veliteľov útvarov uvedených v čl. II. Predmet dohody, bod 2.2., tejto rámcovej dohody a od výšky vyčleneného finančného limitu na tovary predmetu zákazky v nasledujúcich kalendárnych rokoch počas platnosti a účinnosti tejto rámcovej dohody.

Článok IV. Podmienky čiastkových kúpnych zmlúv

4.1.

Predávajúci sa zaväzuje dodávať kupujúcemu mäso a mäsové výrobky v termínoch, sortimente, množstve podľa písomných objednávok veliteľov útvarov uvedených v bode 2.2 Článku II. tejto zmluvy. Objednávky budú realizované v sortimente a množstve podľa požiadaviek veliteľov útvarov do miest plnenia, ktorými sú sídla jednotlivých vojenských útvarov a zariadení Ministerstva obrany SR a ozbrojených síl SR uvedené v bode 5.1., Článku V. Miesto plnenia tejto rámcovej dohody.

4.1.1 Požiadavky na frekvenciu dovozu, dobu dovozu do miest dodania

Miesto dodania – Vojenský útvar	Frekvencia rozvozu	čas dovozu do miesta dodania
7945 Rožňava	3 x za týždeň– 1*	6:00 - 14:00
8838 Poprad	3 x za týždeň– 1*	6:00 - 14:00
1102 Michalovce	3 x za týždeň– 1*	6:00 - 14:00
3030 Veľká Ida	3 x za týždeň– 1*	6:00 - 14:00

Legenda: 1* podľa požiadaviek útvaru,

4.1.2 Predávajúci sa zaväzuje dodať objednaný tovar do miest plnenia v lehote do 24 hodín od obdržania objednávky alebo v požadovanom termíne.

4.2.

Kupujúci je oprávnený objednávať a predávajúci povinný dodávať tovary predmetu zákazky do miest plnenia uvedených v Článku V. Miesto plnenia bod 5.1., tejto rámcovej dohody, za jednotkové ceny uvedené v prílohe č. 1. **bod 1. Celkové predpokladané množstvá nákupu**.

4.2.1.

Kupujúci si vyhradzuje právo objednať u predávajúceho i nákup iných druhov mäsa a mäsových výrobkov podľa cenníka uvedeného v prílohe č. 3 „Cenník mäsa a mäsových výrobkov“. Toto právo si vyhradzuje v prípade poskytnutia rôznych služobných pohostení (napr. pri návštevách tuzemských a zahraničných delegácií, pri výročiach súvisiacich s históriou ozbrojených síl SR, pri príležitosti založenia útvarov, pri zabezpečovaní kariérnych kurzov pre zahraničných účastníkov). Tieto tovary však musia byť na inej objednávke, osobitne fakturované.

4.3.

Predávajúci, pri mimoriadnych udalostiach v súlade s § 3 zákona NR SR č. 42/1994 Z.z. o civilnej ochrane obyvateľstva v znení neskorších predpisov a v súlade s § 92 ods. 2 zákona č. 346/2005 Z.z. o štátnej službe profesionálnych vojakov ozbrojených síl Slovenskej republiky a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov v znení neskorších predpisov a v prípade vyhlásenia výnimočného a núdzového stavu podľa ústavného zákona č. 227/2002 Z.z. o bezpečnosti štátu v čase vojny, vojnového stavu, výnimočného stavu a núdzového stavu v znení neskorších predpisov, sa zaväzuje dodávať tovar podľa požiadaviek veliteľa útvaru.

4.4.

Prepravné prostriedky použité na tovary predmetu zákazky musia spĺňať požiadavky ustanovenia § 11 zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín. Na prepravu tovarov predmetu zákazky možno používať len dopravné prostriedky, ktoré sú schopné počas celej prepravy uchovávať ich pri vhodných teplotách, teplotách určených na prepravu týchto druhov potravín, musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt a musia zabezpečiť, aby sa v priebehu prepravy nezvýšila alebo neznižila teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť ich bezpečnosť a kvalitu. Nie je možné spoločne prepravovať nezlúčiteľné druhy potravín. Dopravné prostriedky používané na ich prepravu sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby uchránili tovary predmetu zákazky pred kontamináciou.

4.4.1. **Prepravné prostriedky** na prepravu mäsa a mäsových výrobkov:

- vnútorné povrchy, konštrukcie a časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú zmyslové vlastnosti mäsa a jeho zdravotnú neškodnosť; vnútorné povrchy musia byť hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
- prepravný priestor musí byť uzatvárateľný, vodotesný a musí účinným spôsobom ochraňovať mäso pred hmyzom a prachom,
- čerstvé mäso možno prepravovať v dopravných prostriedkoch, vybavených hermetickým uzatváracím systémom prepravného priestoru.
- mäso balené v druhom obale nemožno prepravovať v tom istom dopravnom prostriedku spoločne s nebaleným mäsom, ak nie je zabezpečené dostatočné fyzické oddelenie v prepravovanom priestore, ktorým sa zabezpečí dostatočná ochrana nebaleného mäsa,
- prepravný priestor dopravných prostriedkov, kontajnery a prepravné obaly musia byť pred prepravou vždy vyčistené a vydezinfikované.

4.5.

Úpravy - zvýšenie cien dohodnutých v prílohe č. 1 tejto dohody je možné vykonávať formou číslovaných písomných dodatkov k tejto zmluve:

4.5.1 na základe preukázateľných údajov o náraste prevádzkových nákladov. Predávajúci predloží kupujúcemu -Úradu pre investície a akvizície Ministerstva obrany SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava - písomne podrobnú kalkuláciu tvorby ceny, v ktorej vyjadrí akou sumou oproti poslednej úprave cien sa podieľa na konečnej cene – surovina (priamy tovar), mzdové náklady, povinné odvody,

náklady na energie, vecné náklady, ostatné náklady vrátane zisku. Zvýšenie cien tovarov musí zodpovedať percentuálnemu podielu zvýšených príslušných nákladov.

4.5.2 veliteľia útvarov uvedení v bode v bode 2.2 Článku II. tejto zmluvy, nie sú oprávnení rokovať a uzatvárať písomné dodatky o úprave cien.

4.5.3 prechodné zníženie cien tovarov môže predávajúci vykonať bez prerokovania s kupujúcim (bez písomného dodatku k zmluve).

4.5.4 kupujúci si vyhradzuje právo vyzvať predávajúceho na zníženie cien uvedených v prílohe č. 1 na základe vývoja cien spracovateľov mäsa v Slovenskej republike vydávaných Pôdohospodárskou platobnou agentúrou - ATIS Agrárne trhové informácie Slovenska. Predávajúci je povinný túto výzvu akceptovať v prípade, že ceny mäsa a mäsových výrobkov uvedených v prílohe č. 1 budú o 10 % vyššie ako priemerné ceny mäsa a mäsových výrobkov v Slovenskej republike, alebo prevádzkové náklady predávajúceho – ceny pohonných hmôt klesnú o viac ako 5%.

4.5.5 návrh predávajúceho/kupujúceho na úpravy – zvýšenie/zníženie cien neznamena okamžitú povinnosť kupujúceho/predávajúceho upraviť – zvýšiť /znížiť ceny. Kupujúci/predávajúci je oprávnený s predávajúcim/kupujúcim rokovať o návrhu úpravy – zvýšení/znížení cien a až po odsúhlasení písomným dodatkom upraviť ceny

4.6.

Cena za jednotlivé dodávky tovaru bude zaplatená na základe vystavených faktúr predávajúcim.

Podkladom pre vystavenie faktúry budú dodacie listy potvrdené veliteľom útvaru alebo ním poverenou osobou. Predávajúci je povinný vystaviť faktúru za dodaný tovar raz za dekádu kalendárneho mesiaca, v ktorom bol tovar dodaný a doručiť ju na adresu príslušného útvaru uvedení v bode v bode 5.1., Článku V. tejto rámcovej dohody.

4.7. Fakturácia

4.7.1. Splatnosti faktúr je 30 dní odo dňa ich doručenia na adresy útvarov uvedených v bode 5.1 Článku V. tejto dohody.

4.7.2. Faktúra musí obsahovať náležitosti podľa § 71 zákona č. 222/2004 Z. z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov, doplnené o:

- a) číslo čiastkovej zmluvy, (objednávky)
- b) označenie banky a číslo účtu, na ktorý má byť poukázaná platba,
- c) celkovú cenu za dodaný tovar v EURO s DPH.

4.7.3. Prílohou faktúry musí byť dodací list potvrdený oprávneným zástupcom kupujúceho, osobou poverenou veliteľom útvaru podľa bodu 2.2 Článku II. tejto dohody.

Dodací list musí obsahovať:

- číslo dodacieho listu
- názov, sídlo, IČO, DIČ, adresu predávajúceho
- sortiment a množstvá dodaného tovaru
- jednotkovú cenu za každý druh dodávaného tovaru
- celkové ceny za každý druh dodávaného tovaru bez DPH, sadzba DPH a cena s DPH
- dátum prevzatia tovaru kupujúcim
- podpisy oprávnenej osoby, ktorá tovar za predávajúceho odovzdala a podpis oprávnenej osoby kupujúceho, ktorá dodaný tovar prevzala
- odtlačky pečiatok kupujúceho a predávajúceho

4.7.4. Kupujúci bude oprávnený vrátiť faktúru, ak tá bude obsahovať nesprávne alebo neúplné údaje, alebo nesprávne ceny, alebo jej prílohou nebude dodací list potvrdený oprávnenou osobou kupujúceho, a to do dátumu jej splatnosti. Oprávneným vrátením daňového dokladu, faktúry, prestáva plynúť doba splatnosti. Kupujúcemu začne plynúť nová doba splatnosti pre opravenú faktúru od prvého dňa nasledujúceho po dni jej doručenia.

4.7.5. Kupujúci si vyhradzuje právo zmeniť platobné podmienky súvisiace s viazaním, reguláciou alebo zmenou štátneho rozpočtu.

4.8.

V prípade, že tovar bude dodaný vo vratných obaloch (napr. prepravky), budú tieto vratné obaly vrátené pri nasledujúcej dodávke tovaru, ak sa nedohodnú predávajúci a príslušný veliteľ útvaru inak.

4.9.

V prípade, že predávajúci nedodrží druhy a množstvá objednaných tovarov, čas plnenia uvedený v objednávke, má veliteľ útvaru právo zabezpečiť si nedodaný tovar u iného dodávateľa.

Článok V. Miesto plnenia

5.1.

Miestom plnenia sú sídla útvarov:

- Vojenský útvar 7945 Rožňava, Šafárikova 102, 048 01 Rožňava
- Vojenský útvar 8838 Poprad, Skladová 2, 058 01 Poprad
- Vojenský útvar 1102 Michalovce, Užhorodská 1, 071 01 Michalovce
- Vojenský útvar 3030 Veľká Ida, 044 55 Veľká Ida

Článok VI. Záručná doba a reklamácie

6.1.

Na všetky tovary dodávané podľa tejto dohody sa vzťahuje záruka na akosť počas celej doby ich minimálnej trvanlivosti. Zárukou za akosť sa rozumie záväzok predávajúceho, že dodaný tovar bude po dobu záruky spôsobilý na použitie na dohodnutý, inak obvyklý účel a zachová si dohodnuté inak obvyklé vlastnosti. Účinky prevzatia tohto záväzku má aj vyznačenie záručnej doby alebo doby trvanlivosti alebo použiteľnosti dodaného tovaru na obale. Predávajúci zodpovedá za kvalitu dodávaných tovarov, vrátane skrytých chýb tovaru, pri tovaroch s vyznačenou dobou použitia, dobou spotreby, trvanlivosti a pod., uvedených na obaloch tovarov, do konca vyznačenej doby. Kupujúci si vyhradzuje právo prevziať tovary výhradne v prvej akostnej triede, podľa ustanovení tohto článku rámcovej dohody.

6.2.

Predmetom zákazky sú tovary, ktorých doba spotreby (záručná doba) v čase ich dodania do miest plnenia(bod 5.1. rámcovej dohody):

6.2.1 u baleného a nebaleného bravčového a hovädzieho mäsa doba spotreby uvedená na obale musí byť minimálne štyri dni odo dňa dodania do miesta plnenia; v prípade nebalených tovarov je predávajúci povinný uviesť dátum výroby a dátum spotreby na dodacom liste;

6.2.2 u mäsových výrobkov nesmie doba prekročiť prvú tretinu doby spotreby odo dňa výroby uvedenú na obale výrobku.

6.3.

V prípade, že pri preberaní tovarov predmetu zákazky sa zistí vada dodávaných tovarov (napr. mäso prebehlo zmrazovacím procesom, zápach, plesň, evidentná zmena farby mäsa, ..), alebo kupujúci nedodal tovar v objednanom množstve, má veliteľ útvaru právo v rozsahu vadného plnenia odstúpiť od objednávky. V prípade odstúpenia od zmluvy – objednávky v rozsahu vadného plnenia podľa tohto bodu, má veliteľ útvaru právo zabezpečiť si nedodaný tovar u iného dodávateľa, alebo žiadať dodanie tovaru bez väd, do ním určenej doby.

6.4.

V prípade, že počas plynutia záručnej doby tovaru sa vyskytne vada tovaru (skrytá vada), veliteľ útvaru oznámi vadu tovaru predávajúcemu ihneď telefonicky, faxom alebo elektronickou poštou, pričom bezodkladne zašle predávajúcemu aj písomné oznámenie o vadách (reklamáciu). V prípade takto zistenej vady tovaru má veliteľ útvaru právo požadovať v rozsahu vadného plnenia dodanie náhradného tovaru do 24 hodín, alebo zabezpečiť si tovar u iného dodávateľa a vrátenie fakturovanej sumy za vadný tovar.

6.5.

Kupujúci si vyhradzuje právo kontroly dodaného tovaru prostredníctvom orgánov veterinárnej služby ozbrojených síl Slovenskej republiky.

6.6.

Predávajúci sa zaväzuje pri spracovaní, balení, skladovaní, preprave a označovaní mäsa a mäsových výrobkov dodržiavať ustanovenia Potravinového kódexu SR a s ním súvisiacich predpisov resp.

dodržiavať všetky platné právne predpisy Európskej únie a Európskych spoločenstiev. Ak kupujúci zistí porušenie, bude to považovať za podstatné porušenie rámcovej dohody.

6.7.

Predávajúci sa zaväzuje pri plnení tejto rámcovej dohody dodržiavať všetky platné právne predpisy Slovenskej republiky a Európskej únie a Európskych spoločenstiev vzťahujúce sa na komoditu mäsa a mäsových výrobkov.

6.8.

Všetky náklady súvisiace s reklamovaním tovarov predmetu zákazky (náklady súvisiace s dopravou a iné) znáša predávajúci v plnom rozsahu.

Článok VII.

Sankcie a zánik zmluvy

7.1.

V prípade oneskorenej úhrady faktúry, ktorá obsahuje všetky náležitosti podľa § 71 zákona č. 222/2004 Z. z o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov a ďalšie dohodnuté náležitosti a je vecne správna, uhradí kupujúci predávajúcemu vyúčtovaný úrok z omeškania vo výške 0,03 % z neuhradenej sumy za každý deň omeškania. Základom pre výpočet je cena s DPH. V prípade omeškania zaplattenia faktúry predávajúcemu, si predávajúci nebude uplatňovať nárok na úrok z omeškania, ak omeškanie bude spôsobené peňažným ústavom kupujúceho.

7.2.

V prípade, že predávajúci nedodrží druhy a množstvá objednaných tovarov, čas plnenia uvedený v objednávke, uhradí kupujúcu zmluvnú pokutu vo výške 50 % z ceny dodávky vrátane DPH. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s plnením predmetu zmluvy z dôvodu pôsobenia vyššej moci (napr. štrajk), kupujúci neuplatní voči predávajúcemu zmluvnú pokutu za dobu trvania vyššej moci.

7.3.

Zmluvné pokuty a sankcie dohodnuté kúpnu zmluvou hradí povinná zmluvná strana nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej zmluvnej strane škoda.

7.4.

Vyúčtovaný úrok z omeškania a vyúčtované zmluvné pokuty zaplatí povinná strana do 30 dní odo dňa ich uplatnenia.

7.5. Rámcovú dohodu je možné zrušiť:

- a) písomnou dohodou zmluvných strán, v dohode musí byť uvedený dátum skončenia platnosti rámcovej dohody,
- b) odstúpením od rámcovej dohody pri podstatnom porušení rámcovej dohody
- c) v ostatných prípadoch podľa ustanovení Obchodného zákonníka

7.6.

Za podstatné porušenie rámcovej dohody považujú zmluvné strany v zmysle § 345 ods. 2 Obchodného zákonníka ak:

- a) predávajúci opakovane (5 x počas platnosti rámcovej dohody) nedodá tovar v požadovanom sortimente, kvalite, množstve a včas podľa objednávok veliteľov útvarov v súlade s bodmi 2.2, 3.1., a 4.1. tejto dohody,
- b) kupujúci je viac ako 30 dní v omeškaní s úhradou faktúr za riadne a včas splnené dodávky tovarov,
- c) predávajúci opakovane (5 x počas platnosti rámcovej dohody) poruší podmienky prepravy tovaru podľa bodu 4.4. tejto rámcovej dohody.

7.7.

Odstúpenie od rámcovej dohody sa stane účinným dňom doručenia oznámenia druhej zmluvnej strane.

Článok VIII. Záverečné ustanovenia

8.1.

Predávajúci je povinný zasielať kupujúcemu finančné plnenia rámcovej dohody (finančný objem dodaného tovaru za každý štvrtý rok kalendárneho roka) na základe uzatvorených čiastkových zmlúv za každý štvrtý rok kalendárneho roka do 10. dňa po jeho ukončení na adresu: Úrad pre investície a akvizície Ministerstva obrany SR, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava.

8.2.

Táto rámcová dohoda nadobúda platnosť dňom podpisu oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť dňom 1.1.2012 v súlade s ustanovením § 47a ods. 2 Občianskeho zákonníka (po predchádzajúcom zverejnení v Centrálnom registri zmlúv). Rámcová dohoda sa uzatvára na dobu určitú do 31.12.2014. Pred uplynutím doby, na ktorú je rámcová dohoda uzatvorená, platnosť a účinnosť rámcovej dohody skončí vyčerpaním limitu predpokladanej hodnoty zákazky, ktorý je uvedený v Čl. III. Hodnota zákazky tejto rámcovej dohody.

8.3.

Dodávky tovarov predmetu zákazky do miest plnenia podľa Článku V., tejto rámcovej dohody, môžu byť realizované výhradne za podmienok tejto rámcovej dohody. Ak nie je dohodnuté v tejto dohode inak, riadia sa právne vzťahy touto rámcovou dohodou zvlášť neupravené príslušnými ustanoveniami zákona č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov a súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v Slovenskej republike. Toto ustanovenie sa v rovnakom rozsahu vzťahuje aj na kúpne zmluvy formou písomne akceptovaných objednávok uzatváraných podľa bodu 4.1., Článku IV. tejto rámcovej dohody.

8.4.

Túto rámcovú dohodu je možné meniť a dopĺňať len po predchádzajúcej dohode zmluvných strán formou písomných dodatkov podpísaných oprávnenými zástupcami zmluvných strán a ktoré budú tvoriť neoddeliteľnú súčasť tejto rámcovej dohody.

8.5.

Táto rámcová dohoda sa povinne zverejňuje v súlade so zákonom č. 546/2010 Z.z., ktorým sa dopĺňa zákon č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov a ktorým sa menia a dopĺňajú niektoré zákony. Zmluvné strany súhlasia so zverejnením v Centrálnom registri zmlúv Úradu vlády SR a na internetovej stránke kupujúceho.

8.6.

Táto rámcová dohoda vyjadruje slobodnú vôľu zmluvných strán, ktoré na dôkaz toho pripájajú odtlačok svojej pečiatky a podpis.

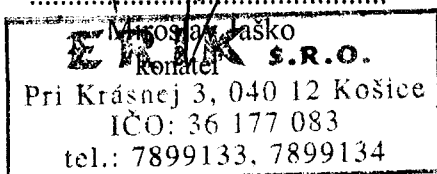
8.7.

Táto rámcová dohoda je vyhotovená v 3 výtlačkoch, z ktorých predávajúci obdrží 1 výtlačok a kupujúci 2 výtlačky.

V BRATISLAVE, 15 DEC. 2011
V Bratislave, dňa

V Bratislave, dňa 15.12.2011

Za predávajúceho:



Za kupujúceho:

Ing. Pavol Liška
riaditeľ



Zoznam, ceny a predpokladané množstvá tovarov predmetu rámcovej dohody: Hovädzie mäso, bravčové mäso a mäsové výrobky pre vojenské útvary a zariadenia Ministerstva obrany Slovenskej republiky a Ozbrojených síl Slovenskej republiky **región - východ**

1. Celkové predpokladané množstvá nákupu - súhrnné údaje za predmet rámcovej dohody

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Predpokladané množstvo za celú dobu zákazky	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
A	B	C	D	E	F	G
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	660,00	5,70	1,14	6,84
2.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	300,00	4,90	0,98	5,88
3.	Hovädzie zadné bez kosti kuchynská úprava - býk	kg	5 400,00	6,50	1,30	7,80
4.	Hovädzia roštenka - býk	kg	216,00	6,30	1,26	7,56
5.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	66,00	5,20	1,04	6,24
6.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	5 940,00	4,30	0,86	5,16
7.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	600,00	3,90	0,78	4,68
8.	Hovädzie predné bez kosti močing - býk	kg	189,00	3,29	0,66	3,95
9.	Hovädzie predné bez kosti krk - býk	kg	813,00	3,95	0,79	4,74
10.	Hovädzie predné bez kosti , krk - krava	kg	300,00	3,48	0,70	4,18
11.	Hovädzie držky	kg	1 449,00	2,10	0,42	2,52
12.	Bravčové stehno bez kosti	kg	4 794,00	3,00	0,60	3,60
13.	Bravčové karé	kg	2 349,00	2,99	0,60	3,59
14.	Bravčové karé vykostené	kg	3 915,00	3,65	0,73	4,38
15.	Bravčová krkovička vykostená	kg	1 302,00	3,30	0,66	3,96
16.	Bravčové plece bez kosti	kg	14 184,00	2,75	0,55	3,30
17.	Bravčový bôčik	kg	990,00	1,99	0,40	2,39
18.	Bravčová pečeň	kg	609,00	1,20	0,24	1,44
19.	Údená krkovička bez kosti	kg	879,00	2,55	0,51	3,06
20.	Údené plece bez kosti	kg	876,00	2,55	0,51	3,06
21.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Šunková saláma	kg	1 038,00	2,54	0,51	3,05
22.	Mäkký mäsový výrobok - napr.Liptovská saláma	kg	822,00	1,79	0,36	2,15
23.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Jemná hydínová saláma	kg	255,00	0,99	0,20	1,19
24.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Bratislavské párky	kg	2 376,00	1,96	0,39	2,35
25.	Hydinová šunka	kg	60,00	3,28	0,66	3,94
26.	Mäkký mäsový výrobok - špekáčky	kg	720,00	1,25	0,25	1,50

27.	Mäkký mäsový výrobok - Kabanos, cesnaková a pod...	kg	3 891,00	2,60	0,52	3,12
28.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napr. Inovecká saláma	kg	1 380,00	2,47	0,49	2,96
29.	Trvanlivý tepelene neopracovaný výrobok - salámy - napr. Nitran, Malokarpatská, Lovecká	kg	66,00	4,46	0,89	5,35
30.	Klobása domáca	kg	2 463,00	2,75	0,55	3,30
31.	Oravská/Anglická údená slanina	kg	387,00	2,75	0,55	3,30
32.	Údená slanina bez kože	kg	1 101,00	1,90	0,38	2,28
33.	Škvarená bravčová masť	kg	3 549,00	1,25	0,25	1,50
34.	Varený mäsový výrobok -paštéty nekonzervované - napr. pečienkový syr	kg	330,00	1,63	0,33	1,96
35.	Varený mäsový výrobok - tlačienka bravčová	kg	249,00	1,99	0,40	2,39
36.	Bravčová sekaná	kg	288,00	1,56	0,31	1,87
37.	Domáce jaternice	kg	360,00	1,50	0,30	1,80
38.	Bravčové srdce	kg	210,00	1,00	0,20	1,20

Zoznam, ceny a predpokladané množstvá tovarov pre:
VÚ 7945 Rožňava, Šafáriková 102, 048 01 Rožňava

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Predpokladané množstvo za celú dobu zákazky	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
A	B	C	D	E	F	G
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	504,00	5,70	1,14	6,84
2.	Hovädzie zadné bez kosti kuchynská úprava - býk	kg	255,00	6,50	1,30	7,80
3.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	3 780,00	4,30	0,86	5,16
4.	Hovädzie predné bez kosti krk - býk	kg	420,00	3,95	0,79	4,74
5.	Hovädzie držky	kg	609,00	2,10	0,42	2,52
6.	Bravčové stehno bez kosti	kg	2 160,00	3,00	0,60	3,60
7.	Bravčové karé	kg	600,00	2,99	0,60	3,59
8.	Bravčové karé vykosené	kg	915,00	3,65	0,73	4,38
9.	Bravčové plece bez kosti	kg	8 280,00	2,75	0,55	3,30
10.	Bravčová pečeň	kg	240,00	1,20	0,24	1,44
11.	Údená krkovička bez kosti	kg	120,00	2,55	0,51	3,06
12.	Údené plece bez kosti	kg	360,00	2,55	0,51	3,06
13.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Šunková saláma	kg	756,00	2,54	0,51	3,05
14.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Liptovská saláma	kg	144,00	1,79	0,36	2,15
15.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Jemná hydínová saláma	kg	255,00	0,99	0,20	1,19
16.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Bratislavské párky	kg	492,00	1,96	0,39	2,35
17.	Mäkký mäsový výrobok - Kabanos, cesnaková a pod...	kg	36,00	2,60	0,52	3,12
18.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napr. Inovecká saláma	kg	1 080,00	2,47	0,49	2,96
19.	Trvanlivý tepelne neopracovaný výrobok - salámy - napr. Nitran, Malokarpatská, Lovecká	kg	36,00	4,46	0,89	5,35
20.	Klobása domáca	kg	1 980,00	2,75	0,55	3,30
21.	Oravská/Anglická údená slanina	kg	288,00	2,75	0,55	3,30
22.	Údená slanina bez kože	kg	648,00	1,90	0,38	2,28
23.	Škvarená bravčová masť	kg	3 549,00	1,25	0,25	1,50
24.	Varený mäsový výrobok -paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	168,00	1,63	0,33	1,96
25.	Varený mäsový výrobok - tlačienka bravčová	kg	156,00	1,99	0,40	2,39
26.	Bravčová sekaná	kg	216,00	1,56	0,31	1,87

27.	Domáce jaternice	kg	360,00	1,50	0,30	1,80
28.	Bravčové srdce	kg	210,00	1,00	0,20	1,20

Zoznam, ceny a predpokladané množstvá tovarov pre:
VÚ 8838 Poprad, Skladová 2, 058 01 Poprad

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Predpokladané množstvo za celú dobu zákazky	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
A	B	C	D	E	F	G
1.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	300,00	4,90	0,98	5,88
2.	Hovädzia roštenka - býk	kg	150,00	6,30	1,26	7,56
3.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	600,00	3,90	0,78	4,68
4.	Hovädzie predné bez kosti , krk - krava	kg	300,00	3,48	0,70	4,18
5.	Hovädzie držky	kg	240,00	2,10	0,42	2,52
6.	Bravčové stehno bez kosti	kg	600,00	3,00	0,60	3,60
7.	Bravčové karé	kg	1 500,00	2,99	0,60	3,59
8.	Bravčové karé vykostené	kg	600,00	3,65	0,73	4,38
9.	Bravčová krkovička vykostená	kg	900,00	3,30	0,66	3,96
10.	Bravčové plece bez kosti	kg	1 500,00	2,75	0,55	3,30
11.	Bravčový bôčik	kg	300,00	1,99	0,40	2,39
12.	Bravčová pečeň	kg	300,00	1,20	0,24	1,44
13.	Údená krkovička bez kosti	kg	150,00	2,55	0,51	3,06
14.	Údené plece bez kosti	kg	300,00	2,55	0,51	3,06
15.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Šunková saláma	kg	60,00	2,54	0,51	3,05
16.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Liptovská saláma	kg	60,00	1,79	0,36	2,15
17.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Bratislavské párky	kg	60,00	1,96	0,39	2,35
18.	Mäkký mäsový výrobok - špekáčky	kg	300,00	1,25	0,25	1,50
19.	Mäkký mäsový výrobok - Kabanos, cesnaková a pod...	kg	300,00	2,60	0,52	3,12
20.	Klobása domáca	kg	240,00	2,75	0,55	3,30
21.	Oravská /Anglická údená slanina	kg	60,00	2,75	0,55	3,30
22.	Údená slanina bez kože	kg	150,00	1,90	0,38	2,28

Zoznam, ceny a predpokladané množstvá tovarov pre:
VÚ 1102 Michalovce, Užhorodská 1, 071 01 Michalovce

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Predpokladané množstvo za celú dobu zákazky	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
A	B	C	D	E	F	G
1.	Hovädzie zadné bez kosti kuchynská úprava - býk	kg	2 850,00	6,50	1,30	7,80
2.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	2 160,00	4,30	0,86	5,16
3.	Hovädzie predné bez kosti krk - býk	kg	393,00	3,95	0,79	4,74
4.	Hovädzie držky	kg	600,00	2,10	0,42	2,52
5.	Bravčové stehno bez kosti	kg	1 800,00	3,00	0,60	3,60
6.	Bravčové karé	kg	150,00	2,99	0,60	3,59
7.	Bravčové karé vykostené	kg	2 400,00	3,65	0,73	4,38
8.	Bravčová krkovička vykostená	kg	279,00	3,30	0,66	3,96
9.	Bravčové plece bez kosti	kg	4 044,00	2,75	0,55	3,30
10.	Bravčový bôčik	kg	600,00	1,99	0,40	2,39
11.	Údená krkovička bez kosti	kg	525,00	2,55	0,51	3,06
12.	Údené plece bez kosti	kg	150,00	2,55	0,51	3,06
13.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Šunková saláma	kg	210,00	2,54	0,51	3,05
14.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Liptovská saláma	kg	600,00	1,79	0,36	2,15
15.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Bratislavské párky	kg	1 500,00	1,96	0,39	2,35
16.	Mäkký mäsový výrobok - špekáčky	kg	300,00	1,25	0,25	1,50
17.	Mäkký mäsový výrobok - Kabanos, cesnaková a pod...	kg	1 950,00	2,60	0,52	3,12
18.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napr. Inovecká saláma	kg	270,00	2,47	0,49	2,96
19.	Údená slanina bez kože	kg	279,00	1,90	0,38	2,28
20.	Varený mäsový výrobok -paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	153,00	1,63	0,33	1,96
21.	Varený mäsový výrobok - tlačienka bravčová	kg	93,00	1,99	0,40	2,39
22.	Bravčová sekaná	kg	72,00	1,56	0,31	1,87

Zoznam, ceny a predpokladané množstvá tovarov pre:
VÚ 3030 Veľká Ida, 044 55 Veľká Ida

P.č.	Názov tovaru	Jednotka množstva	Predpokladané množstvo za celú dobu zákazky	Jednotková cena bez DPH v EUR	Výška DPH v EUR pri sadzbe DPH 20 %	Jednotková cena v EUR s DPH
A	B	C	D	E	F	G
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	156,00	5,70	1,14	6,84
2.	Hovädzia roštenka - býk	kg	66,00	6,30	1,26	7,56
3.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	66,00	5,20	1,04	6,24
4.	Hovädzie predné bez kosti močing - býk	kg	189,00	3,29	0,66	3,95
5.	Bravčové stehno bez kosti	kg	234,00	3,00	0,60	3,60
6.	Bravčové karé	kg	99,00	2,99	0,60	3,59
7.	Bravčová krkovička vykostená	kg	123,00	3,30	0,66	3,96
8.	Bravčové plece bez kosti	kg	360,00	2,75	0,55	3,30
9.	Bravčový bôčik	kg	90,00	1,99	0,40	2,39
10.	Bravčová pečeň	kg	69,00	1,20	0,24	1,44
11.	Údená krkovička bez kosti	kg	84,00	2,55	0,51	3,06
12.	Údené plece bez kosti	kg	66,00	2,55	0,51	3,06
13.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Šunková saláma	kg	12,00	2,54	0,51	3,05
14.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Liptovská saláma	kg	18,00	1,79	0,36	2,15
15.	Mäkký mäsový výrobok - napr. Bratislavské párky	kg	324,00	1,96	0,39	2,35
16.	Hydinová šunka	kg	60,00	3,28	0,66	3,94
17.	Mäkký mäsový výrobok - špekáčky	kg	120,00	1,25	0,25	1,50
18.	Mäkký mäsový výrobok - Kabanos, cesnaková a pod...	kg	21,00	2,60	0,52	3,12
19.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napr. Inovecká saláma	kg	30,00	2,47	0,49	2,96
20.	Trvanlivý tepelene neopracovaný výrobok - salámy - napr. Nitran, Malokarpatská, Lovecká	kg	30,00	4,46	0,89	5,35
21.	Klobása domáca	kg	243,00	2,75	0,55	3,30
22.	Oravská /Anglická údená slanina	kg	39,00	2,75	0,55	3,30
23.	Údená slanina bez kože	kg	24,00	1,90	0,38	2,28
24.	Varený mäsový výrobok -paštéty nekonzervované - napr. pečienový syr	kg	9,00	1,63	0,33	1,96

OPIS PREDMETU ZÁKAZKY

Predmetom zákazky je čerstvé – vychladené a chladené hovädzie mäso, bravčové mäso a mäsové výrobky pochádzajúce výhradne z prevádzkarní, ktoré zaobchádzajú, pripravujú alebo produkujú, na trh produkty živočíšneho pôvodu, pre ktoré sú ustanovené požiadavky v nariadení (ES) č. 853/2004 a musia byť schválené príslušným orgánom v súlade s článkom 31 ods.2 nariadenia (ES) č. 882/2004 v platnom znení a článkom 3 nariadenia (ES) č. 854/2004 v platnom znení, a sú registrované podľa zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov v znení neskorších predpisov Štátnou veterinárnou a potravinovou správou Slovenskej republiky, alebo podľa príslušných právnych predpisov platných v krajine sídla uchádzača. Predmetom zákazky sú tovary **1. akostnej triedy. Tovary predmetu zákazky nesmú byť mrazené alebo hlboko zmrazené.**

I. Základné požiadavky na tovary predmetu zákazky

1. Tovary predmetu zákazky musia spĺňať požiadavky **Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100**, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat (ďalej len „Výnos č. 2002 č. 811/1/2002-100“); a Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. Augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky (ďalej len „Výnos č. 1895/2004-100“).

1. 1. **Všeobecné** - druhy mäsa deleného na kuchárske účely, musia byť opracované podľa požiadaviek uvedených v bodoch 2. (Členenie hovädzieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu), a 3. (Členenie bravčového mäsa a požiadavky na jeho úpravu), tohto oddielu súťažných podkladov, musia byť zbavené krvných zrazenín, prípadne krvných podliatin, krvavých častí na mieste vpichu, roztrieštených kostí, chlpov, štetín, pokožky (zrohovatelej časti kože), prívěskov, chrupavkovitých častí a odrezkov mäsa. Musia byť zmyslovo nezávadné.

1.1.1. Základná surovina

- pre **hovädzie mäso**, získavané z jatočne opracovaných tiel mladých jatočných býkov do veku 2 rokov, býkov, volov jalovic a kráv.

- pre **bravčové mäso** - je jatočne opracované telo zabitej ošípanej.

2. Členenie hovädzieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu - § 8 Výnos č. 2002 č. 811/1/2002-100:

a) Zadné mäso zo stehna, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetovaná špička vcelku; musí byť riadne vykosené a začistené, bez franforcov mäsa a koncových šliach a chrupaviek a kĺbových púzdiar; vrstva tuku na povrchu mäsa môže byť najviac 1 cm.

b) Hovädzie zadné zo stehna bez kosti kuch. úprava hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály, (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa.

c) Zadné mäso z pleca musí byť riadne začistené bez nožiny a husičky (svalovina predlaktia), úhladne upravené, bez franforcov mäsa, koncových šliach a zvyškov lopatkovej chrupavky.

d) Nízka roštenka bez kosti musí byť dokonale vykosená bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom asi 5 cm od vystupujúcich priečných výbežkov bedrových stavcov, pričom povrchová vrstva tuku môže byť najviac 1 cm.

e) Nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená, ktorou je nízka roštenka bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, bez hlbokých zárezov, oddelená rovným rezom od boku tesne za

chrbtovým svalom, bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu.

f) Hovädzie predné bez kosti (nožina) – glejovka predná s husičkou. Mäso je riadne začistené, zbavené koncových šliach a prebytočného tuku.

g) Podplecie bez kosti s krkom musí byť čisto vykostené, hrudné a krčné stavce dokonale vybraté bez hlbokých zárezov do svaloviny, zbavené krčného väzu, franforcov mäsa a lopatkovej chrupavky.

h) Sviečkovica musí byť bez loja a pozdĺžnej šľachy, jej tenší koniec musí byť priečne zarezaný tak, aby bol najmenej 1 cm vysoký.

3. Členenie bravčového mäsa a požiadavky na jeho úpravu - § 12 Výnos č. 2002 č.

811/1/2002-100:

a) Bravčové stehno bez kosti a kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená, celá neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; pri stehne zostáva aj časť sviečkovej, ktorá je bez tuku, pričom povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm.

b) Bravčové stehno bez kosti kuchynská úprava je bravčové stehno špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzisvalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.

c) Bravčové plece bez kosti bez kolienka a bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela dobre vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a bez kĺbových puzdier, pričom tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm.

d) Bravčové karé s kosťou, ktorým je celistvá časť jatočne opracovaného tela, nedeformovaná s malou časťou lopatkovej chrupavky, na vonkajšej strane najviac z 1/3 plochy pokrytá tukom o hrúbke najviac 1 cm, na ostatnom povrchu o hrúbke najviac 0,5 cm; časť rebier nesmie presahovať viac ako 5 cm od okraja chrbtového svalu, pričom karé musí byť od krkovičky oddelené medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom; panenská sviečkovica zostáva súčasťou karé.

e) Bravčový bôčik s kosťou, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu; hrudná špička musí byť dostatočne prikrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.

g) Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky, vykostené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.

h) Bravčové karé s kosťou špeciálne upravené, ktorým je karé, ktoré má až na svalovinu odstránené povrchové krytie tukom, pričom časti rebier sa musia skrátiť na veľkosť najviac 3 cm; karé musí byť bez franforcov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí.

i) Bravčové karé vykostené bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezať.

j) Bravčová krkovička vykostená - špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.

4. Balenie, skladovanie, preprava a označovanie mäsa

a) **Balenie mäsa** je ochrana mäsa použitím obalu prichádzajúceho do priameho styku s mäsom (priamy obal) alebo uloženie do prepravného obalu, ktorý je v priamom styku s mäsom. Balené mäso je mäso balené v priamom obale a uložené do obchodného obalu alebo prepravného obalu (druhý obal), ako sú nádoby (lodne), kontajnery, baliace škatule, kartónové škatule, debny a pod. **Nebalené mäso** je mäso voľne uložené do prepravného obalu, s ktorým prichádza do priameho styku alebo voľne uložené v chladiacej vitríne, alebo voľne zavesené.

Verejný obstarávateľ požaduje dodávať mäso vychladené a chladené, ktoré môže byť nebalené alebo balené, vákuovo balené, balené v ochrannnej atmosfére plynu.

b) **Vychladené mäso** je mäso jatočných tiel zvierat a ich častí získané ďalším delením, ktoré je vychladené na vnútornú teplotu najviac 7 °C, prepravuje sa v uzatvorených izotermických vozidlách, v letnom období v chladiarenských vozidlách.

c) **Chladené mäso** je mäso vychladené podľa bodu 4.b), ktoré sa skladuje v chladených skladoch pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 percent až 95 percent a prúdení vzduchu 0,1 m³ · s⁻¹ až 0,3 m³ · s⁻¹, pričom vnútorná teplota mäsa môže byť najviac 7 °C. Pri preprave, skladovaní a uchovávaní chladeného mäsa sa nesmie teplota na povrchu mäsa zvýšiť o viac ako 2 °C, pričom sa musia dodržať zásady správnej skladovacej a distribučnej praxe.

d) Ak ide o **balené mäso** alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty musí byť obal označený údajom o dĺžke uchovávaní a skladovania pri ustanovenej teplote. Ak je mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt vákuovo balený alebo balený v ochrannej atmosfére plynu, musí sa táto skutočnosť uvádzať v označení.

e) **Prepravné prostriedky** použité na tovary predmetu zákazky musia spĺňať požiadavky ustanovenia § 11 zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách, Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín. Na prepravu tovarov predmetu zákazky možno používať len dopravné prostriedky, ktoré sú schopné počas celej prepravy uchovávať ich pri vhodných teplotách, teplotách určených na prepravu týchto druhov potravín, musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt a musia zabezpečiť, aby sa v priebehu prepravy nezvýšila alebo neznížila teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť ich bezpečnosť a kvalitu. Nie je možné spoločne prepravovať nezlúčiteľné druhy potravín. Dopravné prostriedky používané na ich prepravu sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby ich chránili potraviny pred kontamináciou.

Prepravné prostriedky na prepravu mäsa a mäsových výrobkov:

- vnútorné povrchy, konštrukcie a časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú zmyslové vlastnosti mäsa a jeho zdravotnú neškodnosť; vnútorné povrchy musia byť hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
- prepravný priestor musí byť uzatvárateľný, vodotesný a musí účinným spôsobom ochraňovať mäso pred hmyzom a prachom,
- čerstvé mäso možno prepravovať v dopravných prostriedkoch, vybavených hermetickým uzatváracím systémom prepravného priestoru.
- mäso balené v druhom obale nemožno prepravovať v tom istom dopravnom prostriedku spoločne s nebaleným mäsom, ak nie je zabezpečené dostatočné fyzické oddelenie v prepravovanom priestore, ktorým sa zabezpečí dostatočná ochrana nebaleného mäsa,
- prepravný priestor dopravných prostriedkov, kontajnery a prepravné obaly musia byť pred prepravou vždy vyčistené a vydezinfikované.

5. Mäsové výrobky

a) **Mäsové výrobky** musia spĺňať ustanovenia Výnosu č. 1895/2004-100. Mäsové výrobky sú potravinárske výrobky pripravené z mäsa a iných požívateľných častí jatočných zvierat, prísad a rôznych pochutín určených k priamej spotrebe alebo k ďalšej tepelnej úprave pred spotrebou. Použité mäsové suroviny z jatočných zvierat musia byť zdravotne neškodné a hygienicky bezchybné.

b) Všeobecná charakteristika

Párok je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela o veľkosti častíc do 2 mm spravidla plneného do technologického obalu o priemere najviac 34 mm.

Klobása je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela plneného do technologického obalu o priemere najviac 40 mm.

Saláma je mäsový výrobok vyrábaný z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrnitého mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plneného do technologického obalu o priemere viac ako 40 mm.

Spojka je homogénny na jemno vypracovaný podiel mäsového diela mäsových výrobkov pripravený z jedného druhu mäsa alebo viacerých druhov mäsa, pitnej vody a iných zložiek.

Vložka je krájaný alebo na hrubo zrnitý podiel v mäsovom diele.

Paštéta je kráateľný varený mäsový výrobok alebo mäsová konzerva.

Šunka je mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri. Ak ide o šunku z hydínového mäsa, možno ju vyrábať aj z prs. Môže byť tepelne opracovaná alebo tepelne neopracovaná. Tepelne opracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny a ak ide o šunku z hydínového mäsa aj z prs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy. Tepelne sa opracúva údením horúcim dymom alebo varením. Tepelne neopracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti a ak ide o šunku z hydínového mäsa aj z prs, údená studeným dymom alebo teplým dymom. Možno ju aj sušiť.

Tepelné opracovanie je využitie suchého tepla alebo vlhkého tepla zabezpečujúce denaturáciu bielkovín, usmrtenie a inaktiváciu mikroorganizmov a inaktiváciu enzýmov. Tepelne opracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok, v ktorom bol vo všetkých jeho častiach dosiahnutý tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.

Tepelne neopracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií.

Varená mäsová surovina je mäsová surovina tepelne opracovaná pri teplote 80 °C až 90 °C do času získania charakteru uvarenej suroviny.

c) Členenie mäsových výrobkov:

- a) mäkké mäsové výrobky,
- b) trvanlivé mäsové výrobky,
- c) varené mäsové výrobky,
- d) pečené mäsové výrobky,
- e) solené mäsa,
- f) mäsové polokonzervy a mäsové konzervy,

d) Znak pre jednotlivé trhové druhy mäsových výrobkov:

Šunková saláma – bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba výrobku je podľa typu použitých obalov.

Vzhľad a farba nákroja - farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm², drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné.

Konzistencia - pevná, súdržná.

Vôňa - príjemná mäsová.

Chuť - primerane slaná a korenená.

Dusená šunka – Tvar výrobku zodpovedá použitému technologickému obalu (forma, hadica) o priemere cca 115 mm. Povrch mierne zvrásnený, zreteľné jednotlivé svaly, ktoré majú byť ojedinele kryté vrstvou tuku do 5 mm. Povrch svetlo, šedo ružovej farby, tuk šedo biely. Konzistencia v ucelenom kuse pevná, súdržná. Plátky sa nesmú oddeľovať na jednotlivé svaly. Na reze je výrobok mäsovo ružovej farby, jednotlivé svaly zreteľné a spojené drobno rozpracovanou svalovinou. Ojedinele menšie ložiská tuku na reze prípustné, rovnako prípustné menšie dutinky, poprípade vyplnené aspikom.

Inovecká trvanlivá saláma – bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - farba tmavohnedo červená s presvitajúcim zrnitím, povrch vrásčitý.

Vzhľad a farba nákroja - rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnenie do 4 mm, mierne vzduchové dutinky a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň.

Konzistencia - pevná, súdržná.

Vôňa - aromatická po údení.

Chuť - po koreninách, na skuse výrobok krehký.

Saláma Nitran – bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý.

Vzhľad a farba nákroja - rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnienie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc vzduchových dutiniek prípustný

Konzistencia - pružná až tuhá

Vôňa - príjemná aromatická po korení a dyme.

Chuť - slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký.

Špekačky - bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - výrobok v prírodnom čreve oddelovaný preväzovaním, farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn, prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku, povrch hladký alebo mierne vrásčitý.

Vzhľad a farba nákroja - na reze vychladený výrobok bledo až tmavo ružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, vzduchové dutinky miestami a mierne vytavený tuk prípustné.

Konzistencia - pevná, krehká, súdržná.

Vôňa - príjemná po čerstvej údenine.

Chuť - primerane slaná, po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý.

Bratislavské párky - bravčové mäso, hovädzie mäso.

Povrchový vzhľad a farba - párky v celofánovom čreve, oddelované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný.

Vzhľad a farba nákroja - na reze výrobok homogénny, ružovo červenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný.

Konzistencia - pevná, súdržná.

Vôňa - po čerstvej údenine.

Chuť - primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý.

Domáca klobása - bravčové mäso.

Povrchový vzhľad a farba - výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby, povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnienie

Vzhľad a farba nákroja - na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10 mm, podiel chudých zŕn asi 35 %, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné.

Konzistencia - súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý.

Vôňa - po čerstvej údenine.

Chuť - výrazne korenená a mierne páľivá, po ohriatí výrobok na skuse šťavnatý.

Oravská údená slanina – Výrobok má zlatohnedú farbu, bez hlbokých zárezov, upravený úhľadne do obdĺžnika. Konzistencia je primerane tuhá, na skuse krehká. Vzhľad v nákroji je úhľadne úpravy s kožou, šírka 8-10 cm, dĺžka 30-35 cm, výška min. 2,5 cm, tukové väzivo primerane prerastené svalovinou. Vôňa je príjemná po údení. Chuť je primerane slaná bez vedľajších príchutí, príjemná po údení a použitej surovine.

Údená krkovička bez kosti - Výrobok nepravidelného tvaru daný charakterom suroviny. Na povrchu výrobok hnedej farby. Konzistencia primerane pevná, tuk mäkký, na skuse výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá. Vzhľad v náreze u vychladeného výrobku typický obrazec bravčovej krkovičky prerastenej tukom, svalovina mäsovo červenej farby, tuk biely až do ružova. Výrobok šťavnatý na reze. Tuk na povrchu do 1 cm.

Údené stehno bez kosti - Výrobok nepravidelného tvaru daný charakterom suroviny. Na povrchu výrobok hnedej farby. Konzistencia primerane pevná, na skuse výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá. Vzhľad v náreze u vychladeného výrobku typický obrazec bravčového stehna, svalovina mäsovo červenej farby. Výrobok šťavnatý na reze. Tuk na povrchu do 0,5 cm.

e) Balenie, skladovanie, preprava a označovanie mäsových výrobkov

- **Mäsové výrobky, ktoré nemožno z technických príčin označovať na obale** prichádzajúcim do priameho styku s výrobkom, musia sa označovať údajmi ako na

tomto obale v dodacích dokladoch. Mäsové výrobky sa musia po výrobe čo najrýchlejšie vychladiť, skladovať a prepravovať tak, aby vnútorná teplota výrobku bola v súlade s kritériami ich začlenenia do výrobkovej skupiny. Určené vnútorné teploty mäsových výrobkov sa musia dodržať v celom priebehu manipulácie a uvádzania do obehu. V chladiarniach a chladiacich zariadeniach možno mäsové výrobky skladovať spoločne s ostatnými potravinami, len ak obal zaručuje, že mäsové výrobky nemôžu byť nepriaznivo ovplyvnené alebo samé nemôžu nepriaznivo ovplyvňovať ostatné potraviny. Mäsové výrobky sa musia počas prepravy chrániť pred nepriaznivými vplyvmi v závislosti od dĺžky a podmienok prepravy a použitého dopravného prostriedku.

- **Mäkké mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote 0 °C až 4 °C. Mäkké mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.
- **Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.
- **Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.
- **Varené mäsové výrobky** možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 4 °C. Varené mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.

Aktuálny cenník predávajúceho

E R I K^o Pri Krásnej 3 , KOŠICE 040 12

Tel. 055/78 99 133, 6742 962 fax. 055/ 78 99 134

IČO: 36 177 083 DRČ : SK 202 0044 609 , Obchodný registerk Okr. súdu Košice I, vložka č. 9686/V

CENNÍK

N Á Z O V	TRVANLIVOSŤ	MJ	CENA bez DPH	CENA s DPH20%
BRAV. BOČÍK B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,05	3,66
BRAV. BOČÍK V CELKU	4 dni pri +4°C	kg	2,76	3,31
BRAV. BOČÍK S.K.	4 dni pri +4°C	kg	2,48	2,98
BRAV. KARE B.K.	4 dni pri +4°C	kg	5,35	6,42
BRAV. KARE S.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,45	4,14
BRAV. KOLENO PREDNÉ	4 dni pri +4°C	kg	1,30	1,56
BRAV. KOLENO ZADNÉ	4 dni pri +4°C	kg	1,60	1,92
BRAV. KOSTI	4 dni pri +4°C	kg	0,03	0,04
BRAV. KOŽA	2 dni pri +4°C	kg	0,50	0,60
BRAV. KRKOVIČKA B.K.	4 dni pri +4°C	kg	4,20	5,04
BRAV. KRKOVIČKA S.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,05	3,66
BRAV. NOŽKY	4 dni pri +4°C	kg	0,70	0,84
BRAV. PEČEŇ	3 dni pri +4°C	kg	2,06	2,47
BRAV. PLECE B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,15	3,78
BRAV.PREDOK	4 dni pri +4°C	kg	2,12	2,54
BRAV.KOSTRA	4 dni pri +4°C	kg	2,15	2,58
BRAV. REBRA	4 dni pri +4°C	kg	1,25	1,50
BRAV. SLANINA S.K.	4 dni pri +4°C	kg	1,54	1,85
BRAV. SLANINA B.K.	4 dni pri +4°C	kg	1,20	1,44
BRAV.STEHNO B.K.KÚ	4 dni pri +4°C	kg	3,95	4,74
BRAV. STEHNO B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,50	4,20
BRAV. STEHNO S.K. A KOLENOM	4 dni pri +4°C	kg	2,45	2,94
BRAV. SVIEČKOVA - ZAJAČÍK	4 dni pri +4°C	kg	5,65	6,78
KURČA HLBOKO MRAZENÉ	6 mesiacov pri - 18°C	kg	1,74	2,09
KURACIE PRSIA HLBOKO MRAZENÉ	6 mesiacov pri - 18°C	kg	4,28	5,14
KURACIE ŠTVRTE HLBOKOMRAZENÉ	6 mesiacov pri - 18°C	kg	1,60	1,92
KURACIE STEHNA HLBOKO MRAZENÉ	6 mesiacov pri - 18°C	kg	1,95	2,34
PANGASIUS FILETY 1KG HLBOKOMRAZEN	6 mesiacov pri - 18°C	kg	1,85	2,22
HOV. ZADNÉ B.K. býk	4 dni pri +4°C	kg	6,05	7,26
HOV. HRUĎ REBRO býk	4dni pri +4°C	kg	2,66	3,19
HOV. KOSTI RIEDKE býk	2 dni pri +4°C	kg	0,40	0,48
HOV. KRK B.K.býk	4 dni pri +4°C	kg	4,42	5,30
HOV. LAPSAR B.K.býk	4 dni pri +4°C	kg	3,84	4,61
HOV. PLECE B.K.býk	4 dni pri +4°C	kg	4,75	5,70
HOV. PREDNÝ VÝREZ býk	4 dni pri +4°C	kg	2,74	3,29
HOV. ROŠTENKA B.K. býk	4 dni pri +4°C	kg	6,25	7,50
HOV. SLABINA býk	4 dni pri +4°C	kg	3,16	3,79
HOV. SVIEČKOVA nad 1,50 kgbýk	4 dni pri +4°C	kg	17,80	21,36
HOV. SVIEČKOVA býk	4 dni pri +4°C	kg	16,70	20,04
HOV. ŠPIKOVE KOSTI býk	2 dni pri +4°C	kg	0,80	0,96

Platný od: 5.11.2011

ERIK Pri Krásnej 3, KOŠICE 040 12

Tel. 055/78 99 133, 6742 962 fax. 055/ 78 99 134

IČO: 36 177 083 DRČ : SK 202 0044 609 , Obchodný registerk Okr. súdu Košice I, vložka č. 9686/V

CENNÍK

N Á Z O V	TRVANLIVOSŤ	MJ	CENA bez DPH	CENA s DPH20%
ŠPEKY	21 dní pri + 4°C	kg	1,39	1,67
PÁRKOVÁ KLOBÁSA	21 dní pri + 4°C	kg	1,39	1,67
VIEDENSKÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,72	3,27
DESIATOVE PARKY	14 dní pri + 4°C	kg	1,70	2,04
DIABLOVÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	3,02	3,62
ĽUDOVÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	1,70	2,04
BRATISLAVSKE PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,26	2,71
SPIŠSKÉ PÁRKY zaručená tradícia	14 dní pri + 4°C	kg	4,50	5,40
SPIŠÁCKE PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	3,59	4,31
PIKANTNÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,59	3,11
PEČENÁ SEKANA	11 dní pri + 4°C	kg	2,19	2,63
TLAČENKA	10 dní pri + 4°C	kg	2,32	2,78
ÚDENÁ TLAČENKA	12 dní pri + 4°C	kg	2,59	3,11
MEATOVÁ POCHÚTKA	14 dní pri + 4°C	kg	2,54	3,05
DUSENÁ ŠUNKA	21 dní pri + 4 °C	kg	4,40	5,28
PRAŽSKÁ ŠUNKA	21 dní pri + 4 °C	kg	4,89	5,87
PREZIDENT ŠUNKA -ŠPECIÁL	21 dní pri + 4 °C	kg	4,90	5,88
BIZONY ŠUNKA ŠPECIAL-HOV. ŠUNKA	21 dní pri + 4°C	kg	4,95	5,94
PIZZA NÁREZ	21 dní pri + 4 °C	kg	2,52	3,02
ŠUNKOVÁ SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	2,82	3,38
ŠUNKOVÝ NÁREZ	14 dní pri + 4°C	kg	3,42	4,10
ŠUNKOVÁ PENA	21 dní pri + 4°C	kg	2,55	3,06
ŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA	21 dní pri + 4°C	kg	2,65	3,18
PEČEŇOVÁ NÁTIERKA	21 dní pri + 4°C	kg	1,79	2,15
SEDLIACKE JATERNICE	4 dní pri + 4°C	kg	1,60	1,92
KOŠICKÁ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	0,00	0,00
BRAVČOVÁ KLOBÁSA K ZAPEKANIU	trv.48 hod. pri + 4°C	kg	2,82	3,39
PAPRIKOVÁ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,49	2,99
GAZDOVSKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	3,09	3,71
PIŠŤA KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	4,05	4,86
POPULÁRNA KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,20	2,64
JARMOČNÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 4 °C	kg	2,20	2,64
IPEĽSKÁ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	1,73	2,08
GORALSKA KLOBASA	14 dní pri + 4°C	kg	1,89	2,27
KAPUŠ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	3,00	3,60
GRILL KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,20	2,64
ORAVSKA KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,20	2,64
VIANOČNÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	3,10	3,72
RICHTÁRSKA KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	3,45	4,14
FARMÁRSKA KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	1,75	2,10

ÚDENÁ LAHODKA Z KARE	14 dní pri + 4°C	kg	5,62	6,74
ÚDENÉ DELENÉ STEHNO	14 dní pri + 4°C	kg	5,57	6,68
MORAVSKÉ MäSO	14 dní pri + 4°C	kg	5,57	6,68
ÚDENÁ KRKOVIČKA	14 dní pri + 4°C	kg	3,05	3,66
BANÍČKA KRKOVIČKA	14 dní pri + 4°C	kg	3,05	3,66
PAPRIKOVANÝ LALOK	14 dní pri + 4°C	kg	1,75	2,10
ÚDENÉ KOLENO BEZ KOSTI	14 dní pri + 4°C	kg	2,45	2,94
ÚDENÉ KOLENO ZADNÉ S.K.	14 dní pri + 4°C	kg	2,15	2,58
ÚDENÉ REBRÁ Z BOČIKA	14 dní pri + 4°C	kg	1,39	1,67
ÚDENÉ ROLOVANÉ PLECE	14 dní pri + 4°C	kg	2,99	3,59
ÚDENÉ ROLOVANÉ STEHNO	14 dní pri + 4°C	kg	3,05	3,66
ÚDENÁ SLANINA S.K.	14 dní pri + 4°C	kg	2,29	2,75
GAZDOVSKÁ SLANINA	14 dní pri + 4°C	kg	3,29	3,95
ORAVSKÁ SLANINA	14 dní pri + 4°C	kg	3,59	4,31
ANGLICKÁ SLANINA	14 dní pri + 4°C	kg	3,52	4,22
ÚDENÉ KOSTI Z KARÉ A KRKOVIČKY	14 dní pri + 4°C	kg	0,65	0,78
ÚDENÝ HOV. JAZYK	14 dní pri + 4°C	kg	3,25	3,90
ALTMAN SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	3,99	4,79
CIGÁNSKA SALÁMA	21 dní pri + 15°C	kg	3,05	3,66
PORUBSKA SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,79	2,15
CHALUPÁRSKA SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,85	2,22
TURISTA SALÁMA	30 dní pri + 4°C	kg	2,10	2,52
UŽHOROD SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	1,79	2,15
VYSOČINA SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,23
ČINGOVSKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,23
INOVECKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,23
STRÁŽOVSKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,23
LIPTOVSKÁ SALÁMA zaručená tradícia	14 dní pri + 4°C	kg	2,75	3,30
LITOVSKÁ SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,91	2,29
PARÍŽSKA SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,71	2,05
POLSKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,23
ŠALATOVÁ / JEMNÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	1,32	1,58
BRAVČOVÁ MAST ČREVO	90 dní pri + 15°C	kg	1,95	1,80
BRAVČOVÁ MAST 500g	90 dní pri + 15°C	kg	1,15	1,38
OŠKVARKY	14 dní pri + 4°C	kg	3,40	4,08
MALOKARPATSKÁ SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	4,52	5,42
TOKAJSKÁ SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,11	6,13
NITRAN SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,34	6,41
LOVECKÁ SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,41	6,49
KOŠICKÝ UHERÁK SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,58	6,69
GOMBASECKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	4,91	5,90
RYBECKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	5,01	6,01
DUNAJSKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	4,88	5,86
BRATISLAVSKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	5,44	6,53

PLATNÝ OD :21.11.2011

E R I K Pri Krásnej 3 , KOŠICE 040 12

Tel. 055/78 99 133, 6742 962 fax. 055/ 78 99 134

IČO: 36 177 083 DRČ : SK 202 0044 609 , Obchodný registerk Okr. súdu Košice I , vložka č. 9686/V

CENNÍK

N Á Z O V	TRVANLIVOSŤ	MJ	CENA bez DPH	CENA s DPH20%
MANGALICA SLANINA PAPRIKOVÁ	14 dní pri + 4°C	kg	5,40	6,48
MANGALICA SLANINA ÚDENA	14 dní pri + 4°C	kg	5,40	6,48
UHERÁK Z MANGALICE	30 dní pri + 4°C	kg	7,20	8,64
MANGALICA KLOBÁSA	30 dní pri + 4°C	kg	7,89	9,47
MANGALICA MASŤ	180 dní pri + 4°C	kg	1,95	2,34

platný od 21.11.2011