

0321/2025

1 / 11/06/24

Čl. I

Zmluvné strany

Kupujúci:

Názov VIA LUX – Domov sociálnych služieb a zariadenie pre seniorov
Sídlo Andraščíkova 2, 040 17 Košice-Barca
Zastúpený JUDr. Vojtech Hintoš, riaditeľ
IČO: 00696854
DIČ: 2021199565
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu v tvare IBAN: SK35 8180 0000 0070 0019 2825
(v ďalšom kupujúci)

a

Predávajúci:

Názov MASO J+L, s.r.o.
Sídlo Herlianska 20, 040 14 Košice
Zastúpený Jolana Čupková, konateľ
IČO: 36569194
DIČ: 2020050527
IČ DPH: SK2020050527
Bankové spojenie: Slovenská záručná a rozvojová banka, a.s.
Číslo účtu v tvare IBAN: SK90 3000 0000 0000 0029 9348
Zápis v OR SR/ŽR SR: Mestský súd Košice, oddiel: Sro, Vložka č. 13797/V
(v ďalšom predávajúci)

Čl. II

Zmeny

1) Z dôvodu zvýšenia nákupných cien mäsa a mäsových výrobkov spôsobených zvýšením cien mäsa a mäsových výrobkov, všetkých priamych a nepriamych nákladov, sa zmluvné strany dohodli na úprave jednotkových cien tovaru.

2) Nové jednotkové ceny:

Pol. č.	Názov položky	MJ	JC v EUR bez DPH v €	JC v EUR s DPH v €
1	Bravčové stehno - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené, bez masných častí, orech	kg	4,65	4,88
2	Bravčové pliecko - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené, bez masných častí	kg	4,35	4,57
3	Bravčové karé s kosťou	kg	4,10	4,31
4	Bravčové karé bez kostí - kuchynská úprava, čerstvé, chladené, bez masných častí	kg	5,65	5,93
5	Bravčová krkovička - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené	kg	5,95	6,25
6	Bravčové nohy	kg	0,80	0,95
7	Bravčové koleno	kg	3,25	3,41
8	Bravčové kože	kg	1,50	1,79
9	Hovädzie zadné - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené, bez masných častí	kg	11,25	11,81
10	Hovädzie predné - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené, bez masných častí	kg	9,35	9,82
11	Hovädzia roštenka - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené, bez masných častí	kg	13,20	13,86
12	Držky	kg	3,70	4,40
13	Hovädzí krk - kuchynská úprava bez kostí, čerstvé, chladené, bez masných častí	kg	8,85	9,29
14	Bravčová pečeň - voľná, čerstvá, povrch lesklý, tmavočervenej až bordovej farby, bez tuku	kg	1,60	1,90
15	Šunka štandard minimálne 60% Bravčového mäsa	kg	3,65	4,34
16	Šunka Výberová minimálne 90% Bravčového mäsa	kg	5,15	6,13
17	Šunka štandard min. 60% Bravčového mäsa - Nárez 100g (bal. OA, VB)	ks	0,75	0,89
18	Šunka Výberová min. 90% Bravčového mäsa - Nárez 100g (bal. OA, VB)	ks	0,90	1,07
19	Šunka štandard minimálne 60% Hydínového mäsa	kg	4,35	5,18
20	Šunka Výberová minimálne 90% Hydínového mäsa	kg	3,15	3,75
21	Šunka štandard min. 60% Hydínového mäsa - Nárez 100g (bal. OA, VB)	ks	0,55	0,65
22	Šunka Výberová min. 90% Hydínového mäsa - Nárez 100g (bal. OA, VB)	ks	0,65	0,77
23	Saláma - Mäkký mäsový výrobok, kaliber cca 120mm - min. 50% Bravčového mäsa	kg	4,15	4,94
24	Saláma - Mäkký mäsový výrobok, kaliber cca 120mm - min. 50% Bravčového mäsa - Nárez 100g (bal. OA, VB)	ks	0,85	1,01
25	Saláma - Mäkký mäsový výrobok, kaliber cca 100mm - min. 50% Bravčového mäsa	kg	1,85	2,20
26	Saláma - Mäkký mäsový výrobok, kaliber cca 100mm - min. 50% Bravčového mäsa - Nárez 100g (bal. OA, VB)	ks	0,60	0,71

27	Saláma - Mäkký mäsový výrobok, kaliber cca 100mm - min. 40% Bravčového mäsa	kg	2,95	3,51
28	Trvanlivý tepel. opracovaný mäsový výrobok (saláma) min. pomer 60% Bravčové mäso + 20% Hovädzie mäso (dva druhy)	kg	4,95	5,89
29	Trvanlivý tepel. opracovaný mäsový výrobok (saláma) min. pomer 60% Bravčové mäso + 20% Hovädzie mäso - Nárez 75g (bal. OA, VB) (dva druhy)	ks	0,70	0,83
30	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok (saláma) min. 80% Bravčového mäsa (tri druhy)	kg	6,15	7,32
31	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok (saláma) min. 80% Bravčového mäsa - Nárez 75g (bal. OA, VB) (tri druhy)	ks	0,80	0,95
32	Klobása - Mäkký mäsový výrobok min. 80% Bravčového mäsa (dva druhy)	kg	5,95	7,08
33	Veľkonočná klobása - Mäkký mäsový výrobok min. 70% Bravčového mäsa	kg	4,15	4,94
34	Vianočná klobása - Mäkký mäsový výrobok min. 70% Bravčového mäsa	kg	4,15	4,94
35	Klobása - Mäkký mäsový výrobok min. 70% Bravčového mäsa (dva druhy)	kg	4,65	5,53
36	Klobása - Mäkký mäsový výrobok min. 60% Bravčového mäsa	kg	3,50	4,17
37	Špekačky - Mäkký mäsový výrobok, min. 40% Bravčového mäsa, slanina max. 35%, (1ks cca 100g)	kg	4,15	4,94
38	Párková klobása - Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 30mm), min. 50% Bravčového mäsa	kg	3,10	3,69
39	Párky spišské - Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20mm), min. 60% Bravčového mäsa	kg	5,15	6,13
40	Párky bratislavské - Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20mm), min. 50% Bravčového mäsa	kg	4,35	5,18
41	Párky hydínové - Mäkký mäsový výrobok (kaliber cca 20mm), min. 40% Hydínového mäsa	kg	1,85	2,20
42	Šunková pena - varený mäsový výrobok, základná surovina Bravčové mäso, obsah mäsa nad 35% (dva druhy) - bal. 100g	ks	0,50	0,60
43	Jaternice	kg	4,15	4,94
44	Pečeňový syr	kg	4,15	4,94
45	Tlačenka - min. 50 % Hydínového mäsa	kg	4,25	5,06
46	Tlačenka - min. 50 % Bravčového mäsa	kg	3,45	4,11
47	Oškvarky	kg	4,50	5,36
48	Údená krkovička bez kosti	kg	5,50	6,55
49	Údené stehno bez kosti	kg	5,95	7,08
50	Údené lahôdkové karé bez kosti	kg	5,85	6,96
51	Moravské mäso min. 82% Bravčového mäsa	kg	6,50	7,74
52	Údená slanina bez kože - chrbtová bravčová slanina, jedlá soľ	kg	3,30	3,93
53	Údená slanina s kožou - chrbtová bravčová slanina, jedlá soľ	kg	4,45	5,30
54	Slanina prerastaná údená - obsah mäsa 90% (dva druhy)	kg	6,25	7,44
55	Bravčová masť	kg	3,30	3,93

- 3) Ostatné ustanovenia Rámcovej dohody č. 11/06/24 ostávajú bez zmeny.
- 4) Dodatok č. 1 k Rámcovej dohode č. 11/06/24 nadobúda platnosť dňom jej podpisu obidvoma zmluvnými stranami a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia.
- 5) Dodatok č. 1 k Rámcovej dohode č. 11/06/24 je vyhotovený v dvoch originálnych vyhotoveniach. Každá zmluvná strana dostane jedno vyhotovenie.

V Košiciach, dňa 11.2.2025

V Košiciach, dňa 11.2.2025

a zariadenie pre seniorov

JUDr. Vojtech Hintoš , riaditeľ

MASO JTE, s.r.o.

Jolana Čupková, konateľ