

Dodatok č. 1
ku Zmluve o dielo č. 21/2010/OOS
(6/2018/ÚKSÚP)

Zmluvné strany:

Zhotoviteľ::

Názov: **Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum**
Sídlo: Hlohovecká 2, 951 41 Lužianky
štatutárny zástupca: Ing. Zuzana Nouzovská, generálna riaditeľka
IČO: 42337402
DIČ: 2023975107
IČ DPH: SK2023975107
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: SK81 8180 0000 0070 0049 8226
Vo veciach plnenia zmluvy poverená: Ing. Soňa Gavurníková, PhD., Výskumný ústav rastlinnej výroby Piešťany, Bratislavská cesta 122, 921 68, Piešťany

Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum je právnym nástupcom pôvodného zhotoviteľa Centra výskumu rastlinnej výroby Piešťany, IČO: 42157005 na základe rozhodnutia Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo dňa 26.11.2013, číslo 4818/2013-250.

(ďalej len ako „zhotoviteľ“)

Objednávateľ:

Názov: **Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky v Bratislave**
Sídlo: Matúškova 21, 833 16 Bratislava
Štatutárny zástupca: Ing. Peter Rusňák, PhD., generálny riaditeľ
IČO: 00156582
DIČ: 2021023026
IČ DPH: SK 2021023026
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: SK29 8180 0000 0070 0007 7309

(ďalej len „objednávateľ“)

I. Predmet dodatku

1. Zmluvné strany sa dohodli, že Príloha Zmluvy o dielo č. 21/2010/OOS „Cenník –Technologická kvalita pšenice“ sa nahrádza novým znením, ktoré tvorí prílohu tohto dodatku ako „Príloha č. 1 k Zmluve o dielo č. 21/2010/OOS Cenník – Technologická kvalita pšenice“, pričom ceny uvedené v novom cenníku budú uplatnené vo fakturácii **za II. polrok 2017.**

2. Ostatné ustanovenia zmluvy, ktoré nie sú dodatkom dotknuté, zostávajú v platnosti.

II. Závěrečné ustanovenia

1. Tento dodatok je vyhotovený v 2 vyhotoveniach (slovom dvoch) vyhotoveniach, pričom každá zmluvná strana obdrží 1 (slovom jedno) vyhotovenie. Dodatok č. 1 tvorí neoddeliteľnú súčasť zmluvy o dielo č. 21/2010/OOS.
2. Dodatok nadobúda platnosť dňom podpisu zástupcov zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jeho zverejnenia podľa zákona č. 546/2010 Z.z. platného v Slovenskej republike. Objednávateľ berie na vedomie, že tento dodatok je povinne zverejňovaný v zmysle § 5a zákona č. 211/2000 Z.z. o slobodnom prístupe k informáciám platného v Slovenskej republike a výslovne súhlasí s jeho zverejnením zmluvy v Centrálnom registri zmlúv na Úrade vlády Slovenskej republiky.

V Lužiankach dňa

V Bratislave dňa

.....
Ing. Zuzana Nouzovská
generálna riaditeľka NPPC

.....
Ing. Peter Rusňák, PhD.
generálny riaditeľ ÚKSÚP

Príloha č. 1 K zmluve o dielo č. 21/2010/OOS

Cenník*Technologická kvalita pšenice*

| Druh analýz | cena [€] / 1 vzorka bez DPH |
|---|--------------------------------|
| úprava zrna (kondicionaním, sušením) | 1,00 |
| mletie zrna | 2,00 |
| šrotovanie zrna | 1,40 |
| výmelnosť zrna | 3,00 |
| stanovenie vlhkosti | 1,40 |
| stanovenie obsahu bielkovín Dumasovou metódou | 6,70 |
| stanovenie objemovej hmotnosti | 1,70 |
| stanovenie popola | 3,40* |
| stanovenie obsahu mokrého lepku v sušine (zo šrotu) + gluten index | 5,00* |
| stanovenie obsahu mokrého lepku v sušine (z múky) + gluten index | 5,00* |
| stanovenie napúčavosti lepku (zo šrotu) | 5,30* |
| stanovenie napúčavosti lepku (z múky) | 5,30* |
| stanovenie čísla poklesu (zo šrotu) | 5,30* |
| stanovenie čísla poklesu (z múky) | 5,30* |
| sedimentačný index podľa Zelenyho, (z múky) | 6,70* |
| <i>farinografické ukazovatele kvality</i> väznosť vody vývin cesta stabilita cesta mäknutie cesta po 10 min. od začiatku testu mäknutie cesta po 12 min. od dosiahnutia maxima farinografické číslo kvality | 25,00* |
| <i>pečenie</i> objemová výdatnosť bochníka na 100 g výrobku pomer (výška : šírka) senzorické hodnotenie | 33,00** |
| <i>NIR DA 7200:</i> <u>pšenica:</u> bielkoviny vlhkosť zrna sedimentačný index podľa Zelenyho, (z múky) mokrý lepok škrob | 10,00 |
| <u>jačmeň:</u> bielkoviny vlhkosť zrna škrob | 10,00 |

* k uvedenej cene treba pripočítať cenu za prípravu vzorky (mletie alebo šrotovanie, vlhkosť)

** pekárskému testu musí predchádzať stanovenie farinografických ukazovateľov kvality