

Dodatok č. 1

k rámcovej dohode č. 262/2022/SÚZA

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

1. Zmluvné strany

Predávajúci: POZANA MEAT s.r.o
miesto podnikania: Pribinova 176, 960 01 Zvolen
Zastúpený: Ing. Lukáš Gostík
IČO: 50909142
IČ DPH: [REDACTED]
Bankové spojenie: Slovenská sporiteľňa a.s.
Číslo účtu: [REDACTED]

Kupujúci: Správa účelových zariadení
Sídlo: Pražská 7, 811 04 Bratislava
Zastúpený: Ing. Roman Rehák, riaditeľ
IČO: 30 806 101
IČ DPH: [REDACTED]
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: [REDACTED]

2. Predmet dodatku

1. Úprava cien od 20.02.2023 na dodávanie **Živočíšnych výrobkov, mäsa, mäsových výrobkov a vajec** z dôvodu navýšenia vstupných komodít pri výrobe a distribúcii jednotlivých položiek cenníka v súlade so zmluvou 262/2022/SÚZA a úprava cenníka formou dodatku.

2. V súlade so zákonom č. 343/2015 o verejnom obstarávaní podľa § 18 ods. 3 písmeno b) uzatvárame dodatok v súvislosti s úpravou cien.

Zmluvné strany sa dohodli na nahradení prílohy č. 1 – Cenník jednotkových cien pôvodnej rámcovej dohody znením prílohy pripojenej k tomuto dodatku.

Finančný limit zmluvy 262/2022/SÚZA ostáva nezmenený 191 657,01 EUR bez DPH.

3. Záverečné ustanovenia

1. Ostatné ustanovenia Rámcovej dohody, týmto dodatkom nedotknuté, sa nemenia a ostávajú v platnosti v dohodnutom rozsahu.

2. Neoddeliteľnou súčasťou tohto dodatku je jeho príloha – Cenník jednotkových cien.

3. Tento dodatok nadobúda platnosť dňom podpisu oboma zmluvnými stranami a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jeho zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv.

4. Tento dodatok je neoddeliteľnou súčasťou Rámcovej dohody č. 262/2022/SÚZA, je vyhotovený v štyroch rovnopisoch, z toho dva pre predávajúceho a dva pre kupujúceho.

V Bratislave, dňa 14.02.2023

.....
za predávajúceho
Ing. Lukáš Gostík
konateľ

POZANA MEAT S.R.O.

Pribinova 176
960 01 Zvolen
IČO: 50 909 142
IČ DPH: [REDACTED]

.....
za kupujúceho
Ing. Roman Rehák
riaditeľ

Príloha č. 1 "Cenník jednotkových cien" k rámcovej dohode

Dodatok č.1 k rámcovej dohode č.262/2022 SÚZA

P.č.	Názov	MJ	Jednotková cena v EUR bez DPH
1.	Bažant prsia 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
2.	Bažant celý mrazený -12°/-18°C	kg	9,00
3.	Bravčová krkovička b.k. - br. krkovička 100 %, chladená - voľne ložená do 4°C	kg	4,50
4.	Bravčové karé k.ú. b.k. - bravčové karé b.k. 100 % chladené - voľne ložené do 4°C	kg	4,55
5.	Bravčové stehno k.ú.b.k. - br. stehno 100%, chladené - voľne ložené do 4°C	kg	3,70
6.	Bravč. stehno s.k.údené - br. stehno min. 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg	3,80
7.	Brav. karé b.k.údené - br. karé tepelne opracované min. 90 % karé, solené, dextróza, stabilizátor, konzervanty, antioxidanty, korenie, škrob, farbivo, zahusťovadlo, voda	kg	4,20
8.	Bravčový bok b.k - br. bok b.k. 100 %, chladené - voľne ložené do 4°C	kg	4,20
9.	Bravčové rebierka (upravený br. bok) 100 %, chladené - voľne ložené do 4°C	kg	3,00
10.	Bravčová pečeň - vnútornosť chladená kvalita - v súlade s organoleptickými vlastnosťami, chladené - voľne ložené do 4°C	kg	1,50
11.	Brav. krkovička b.k.údená br. krkovička min. 95%, voda, soľ, konzervanty	kg	4,20
12.	Brav. lahôd.karé údené b.k - br. karé b.k. min. 62%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, stabilizátor, dextróza, antioxidant, aróma, živ. bielkovina	kg	4,20
13.	Bravčová panenka k.ú. - br. panenka chladená - voľne ložená 100 %, do 4°C	kg	6,25
14.	Bravčové pliecko b.k. - br. pliecko 100% chladené - voľne ložené do 4°C	kg	4,50
15.	Brav.koleno bavorské - br. koleno s. k. 100%, do 4°C	kg	2,50
16.	Brav.kol. bavor.údené b.k. - br. koleno b.k., min. 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg	3,00
17.	Br. Šunka na kosti, vákuovo balená, min 89% br. stehno, voda 10%, soľ	kg	4,50
18.	Kosti na hov. vývar - čerstvé, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,50
19.	Oškvarky kombinácia loja s mäsom, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,00
20.	Moravské mäso údené - br. stehno min. 66%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, živ. bielkovina, stabilizátor, regulátor kyslosti,	kg	4,00
21.	Oravská slanina - br. bok min.85%, voda, soliaca zmes, E - 250,1442,450,451,407,621,301,415, minimálny obsah soli	ks	5,20
22.	Anglická slanina - br. bok b.k. min. 60% voda a soľ do 3,3%, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aroma, konzervanty	kg	4,50
23.	Bravčová šunka dusená štandard tepelne opracovaná - br. stehno min. 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, maltodextrín, živočíšna bielkovina, antioxidant	kg	4,00
24.	Debrecinská šunka - br. stehno min. 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, bielkoviny, antioxidanty, aróma, vlákniny, farbivo	kg	4,00

	Brav.klobása úd.Stupavská v br. čreve - zlatohnedej až tmavohnedej farby, povrch nerovný zreteľné zrnenie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika zrn s 10 mm, chudé zrná min. 35%, vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, konzistencia súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, vôňa po čerstvej údenine, korenená, mierne páľivá, po ohriatí sfavnatá		
25.		kg	3,50
	Čabajská klobása - br. mäso min. 75%, hov. mäso 21%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza,antioxidant		
26.		kg	8,00
	Spišské párky - br. mäso min 40%, hov. mäso min 5%, br. kože, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo,cukry, antioxidanty, aroma, konzervanty		
27.		kg	4,50
	Viedenské párky - br. mäso min. 51%, br. kože, voda, soľ, konzervanty, škrob, sójová bielkovina, stabilizátor, antioxidant, zvýrazňovač chuti, dextróza, koreniny, farbivá, aróma		
28.		kg	3,80
	Salám Nitran - br. mäso min. 69%, hov. mäso 27%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, cukor, antioxidanty		
29.		kg	8,00
	Parmská šunka - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90		
30.		kg	15,00
	Šunka prosciutto - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90		
31.		kg	15,00
	Slanina pancetta - chrbtová slanina bez kože, min. 90%, soľ, konzervanty		
32.		kg	15,00
	Jaternice - min. br. mäso 39%, br. kože 9%,br. pečaň 8%, br. pľúca 7%,vývar, žemle, sol, korenie, krupy, obsah tuku max. 35%		
33.		kg	2,20
	Hoväd. sviečkovica k.ú - hov. sviečkovica 100% chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
34.		kg	25,00
	Hov. roštenka k.ú - hov. roštenka 100% chladené- voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
35.		kg	10,00
	Hov.zadné k.ú.b.k. -hov. zadné 100%, chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
36.		kg	9,00
	Hov. predné - hov. predné 100% chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
37.		kg	7,50
	Hov.držky predvar.mrazené, krájané 1 kg vrecko, stabilizátor, antioxidanty		
38.		kg	3,80
	Tefacia sviečková k.ú. - tef sviečkovica 100%, chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
39.		kg	25,00
	Tefacie stehno k.ú.b.k. - tef. stehno 100%, chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
40.		kg	11,00
	Tefacie líčka k.ú. - tef.líčko 100% chladené - voľne ložené v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
41.		kg	9,00
	Tefacie líčka k.ú. - tef.líčko 100% mrazené, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
42.		kg	9,00
	Husacie prsia b.k. s kožou - chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
43.		kg	8,00
	Husacia pečeň nekřmn.husí - tmavá cca 1kg, chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
44.		kg	9,00
	Husacia pečeň křmn.husí - 600-700g vákuum, chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
45.		kg	10,00
	Husacie stehno mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
46.		kg	8,00
	Kačacie stehno mraz. min. hmotnosť 240 g - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
47.		kg	8,00
	Kačacie stehno kalibr. 100 % - chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
48.		kg	13,00
	Kačacia pečeň s nekřmn.kač. - chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
49.		kg	8,00
	Kačacie prsia b.k. s kožou - mrazené do -12°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
50.		kg	14,00
	Kačacie prsia b.k. - voľne ložené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
51.		kg	14,00
	Kačica očistená bez drobov - chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami		
52.		kg	5,50

53.	Kurča chladen- voľne ložené bez drobkov v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg	2,50
54.	Kukuricne kura chladené - voľne ložené bez drobkov v súlade s organoleptickými vlastnosťami.	kg	3,00
55.	Kuracie pečene - hlboko mrazené do - 12 °C - 18 °C	kg	1,99
56.	Kuracie stehná b.k. chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,00
57.	Kuracie stehná celé.kalibr. - chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,00
58.	Kuracie prsia b.k.bez kože - chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,80
59.	Kuracie stehná horné - chladené- voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,00
60.	Morčacie prsia - chladené- voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,60
61.	Morčacie stehno b.k. chladené - voľne ložené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,00
62.	Jahňacie lýtko s.k., mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00
63.	Jahňacie stehno b.k.mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	10,00
64.	Jahňacie chrbát s.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00
65.	Jahňacie chrbát b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00
66.	Jeleň stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,00
67.	Jeleň sviečková mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00
68.	Jeleň chrbát b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00
69.	Smotie stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	12,00
70.	Diviak stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,00
71.	Daniella sviečková k.ú.mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	25,00
72.	Králičie mäso v celosti mraz. - 12°C a viac ako -18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	8,00
73.	Vajíčka stredne veľké - min bielkoviny 6 g, uhľovodíky z toho škroby a cukry 0,7 g , tuky 5,8 g, sodík 0,072 g; chov v obohatených kliečkach -1ks 40 g	ks	0,26
74.	Debrecínska pečienka - br. karé min 80%, soľ, voda, stabilizátor, bielkoviny, škrob, zahusťovadlo, dextróza, koreniny, konzervanty	kg	4,80
75.	Špekačky - br. Masť min. 26%,br. mäso min, 25%, hov. mäso 15%, br. koža,voda, škroby, stabilizátory, zahusťovadlá, barvivá, konzervanty, obsah tuku max. 39%	kg	3,00
76.	Šunka - br. stehno bez kosti max 70% voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, dextróza, konzervanty, aróma, koreniny, farbivo	kg	4,00
77.	Prasiatko 1 kg - 100% čerstvé	kg	5,00
78.	Prepelica 1kg - 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	kg	4,00
79.	Bravčové črevá vyčistené - solené, 15% soli, schladené najviac na 3° C	m	0,20
80.	Schwarzvaldska šunka sušená, krájaná	kg	15,00
81.	Bravčová masť	kg	3,00
82.	Husacia masť	kg	3,000
82.	Kačacia masť	kg	3,000

Vysvetlivky k skratkám

s.k. - s kosťou

k. ú. b.k.- kuchynská úprava bez kostí

k.ú. - kuchynská úprava

b.k - bez kostí

Vo Zvolene dňa 13.02.2023

POZANA MEAT s.r.o.

Pribinova 176

830 01 Zvolen

TEL: 00 909 142

IČ DPH: [redacted]

Ing. Lukáš Gostík, konateľ

Formulár podpíše uchádzač alebo osoba oprávnená konať za uchádzača (v prípade skupiny dodávateľov sa vyžaduje podpis každého člena skupiny dodávateľov alebo osoby/osôb oprávnenej/oprávnených konať za každého člena skupiny dodávateľov)

Uchádzač zaokrúhľil svoje návrhy v zmysle matematických pravidiel na dve desatinné miesta.