

**22. mechanizovaný prápor**

**Michalovce**

Č.: 22.mpr-181-14/2019-PP

Michalovce, 7. máj 2019

Výtlačok číslo:

Počet listov: 6

Počet príloh: 2/9

Číslo SAP	8	1	0	0	0	0	0	5	1	5
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**K Ú P N A Z M L U V A 22.mpr-181-14/2019-PP**

Dátum účinnosti zmluvy \_\_\_\_\_, Dátum zverejnenia zmluvy \_\_\_\_\_.

Kúpna zmluva uzatvorená v zmysle § 409 a nasl. ustanovení zákona č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka medzi:

**Dodávateľ:**

Predávajúci: **Mäso ZEMPLÍN a.s.**  
Zastúpený: **Blažena NÍZKA**  
Adresa : **Užhorodská 86**  
**07101 Michalovce**  
Bankové spojenie **VÚB a.s. Mlynské Nivy 1, 829 92 Bratislava 25**  
IBAN **SK06 0200 0000 0014 7070 9959**  
BIC/SWIFT **SUBASKBX**  
IČO **36 205 915**  
DIČ **SK 2020040583**  
T.č.: **0905 473 721**  
Fax: -  
Email: **obchodnici@masozemplin.sk**

Predávajúci zapísaný v obchodnom registri Okresného úradu Košice I oddiel SA, Vložka 1175/V zo dňa 17.4.2001

(ďalej len „predávajúci“)

**Odberateľ:** Kupujúci: **Ozbrojené sily Slovenskej republiky**  
Zastúpený: **mjr. Ing. Maroš ŽOFFČÁK**  
Adresa: **Užhorodská 1, 07101**  
**Vojenský útvar 1102 Michalovce**  
IČO **30845572**  
Bankové spojenie **Štátna pokladnica**  
IBAN **SK50 8180 0000 0070 0017 1215**  
T.č.: **0960 540 388, 0960 540 398, 0960 540 228**  
Fax: **0960 540 433**

(ďalej len „kupujúci“)

**I.**  
**Predmet zmluvy**

1. Predmetom tejto kúpnej zmluvy (ďalej len „zmluva“) je záväzok predávajúceho dodať kupujúcemu tovar špecifikovaný v Prílohe č.1, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

a previesť na neho vlastnícke právo k tovaru a záväzok kupujúceho zaplatiť za dodanie tovaru kúpnu cenu podľa čl. III tejto zmluvy.

2. Predávajúci sa zaväzuje dodávať kupujúcemu tovar uvedený v prílohe č. 1 tejto zmluvy.

3. Kupujúci sa zaväzuje tento tovar prevziať v objednanom množstve a kvalite.

4. Predávajúci sa zaväzuje plniť predmet tejto zmluvy osobne a s odbornou spôsobilosťou s výnimkou prepravy tovaru do miesta plnenia.

5. Objednávanie tovaru je písomné pri preplatení faktúry, telefonické a to najneskôr 2 dni pred požadovanou dodávkou tovaru. Dodaný tovar bude len 1 akosti a čerstvý.

## II. Cenové podmienky

Dodávky tovaru budú realizované v cenách podľa priloženého odsúhlaseného cenníka v prílohe č. 1 k tejto zmluve. Ceny sú konečné a zahrňujú všetky režijné náklady vrátane balenia a dopravy na miesto dodania a DPH. Cena za dodávku tovaru je stanovená na základe dohody zmluvných strán podľa zákona č. 18/96 Z.z. Predpokladaná cena celkom za celé obdobie trvania kúpnej zmluvy je **27.308,60- €** bez DPH, **30.763,17- €** s DPH. Úpravu cien je možné vykonať len na základe dohody kupujúceho s predávajúcim a to formou číslovaných písomných dodatkov k tejto zmluve a len na základe preukázateľných údajov o objektívnom náraste nákladov predávajúceho. Predávajúci je povinný predložiť kupujúcemu podrobnú kalkuláciu tvorby ceny, v ktorej vyjadrí, akým percentom sa podieľa na konečnej cene surovina, mzdové náklady, povinné odvody, náklady na energie, vecné náklady, ostatné náklady vrátane primeraného zisku. Prechodné resp. sezónne zníženie cien tovarov môže predávajúci vykonávať bez prerokovania s kupujúcim a môžu byť priamo fakturované v sezónne nižších cenách.

## III. Fakturácia a platobné podmienky

Úhrada faktúr bude vykonávaná na základe jednotlivých dodávok prostredníctvom vojenského úradu finančného zabezpečenia na základe vyúčtovania dodávok tovaru s termínom splatnosti do 30 kalendárnych dní odo dňa doručenia vyúčtovania príslušnému útvaru. Platby budú realizované na základe fakturácie. Faktúra musí obsahovať náležitosti v súlade s § 71 zákona 222/2004 Z.z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov.

Pri každej dodávke musia byť dodané príslušné účtovné doklady, t.j. dodací list v **troch** výtlačkoch, ktorý musí obsahovať :

- názov druhu výrobku a jeho gramáž
- dodané množstvo každého druhu
- cenu za jednotku množstva bez DPH a s DPH za každý druh.

Predávajúci zašle za prevzaté dodávky faktúru v **troch** výtlačkoch, ktorá musí obsahovať predovšetkým:

- označenie dokladu /faktúra, dobropis/, jeho číslo
- číslo kúpnej zmluvy
- názov a sídlo predávajúceho, jeho IČO, IČO DPH,
- dátum vystavenia a splatnosti faktúry
- označenie banky a čísla účtu, na ktorý má byť vykonaná platba
- názov, množstvo a cenu bez DPH a s DPH
- príjemcu tovaru.

Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá neobsahuje všetky náležitosti, alebo je nesprávna a to do dátumu splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestáva plynúť doba splatnosti. Táto začína plynúť znovu odo dňa doručenia opravenej faktúry.

Ak kupujúci zistí vady tovaru počas doby splatnosti faktúry, zaplatí kúpnu cenu do 30 dní po vybavení oprávnenej reklamácie. Kupujúci po dobu od uplatnenia oprávnenej reklamácie až do jej vybavenia nebude v omeškaní s úhradou faktúry. V prípade, ak výsledok vybavenia reklamácie bude mať vplyv na výšku kúpnej ceny, tak predávajúci vystaví novú faktúru.

#### **IV. Obchodné podmienky**

##### **Povinnosti kupujúceho**

Kupujúci na kontrolu dodávaného množstva bude používať platné ciachované váhy s váživosťou, ktorá zodpovedá dodávaným množstvám. Kupujúci je povinný prezrieť tovar kvantitatívne a kvalitatívne za prítomnosti vodiča a prevziať tovar v súlade s objednávkou. Správnosť údajov na dodacom liste podpíše a opečiatkuje. Kupujúci je povinný zaplatiť za tovar dohodnutú kúpnu cenu uvedenú na faktúre s dohodnutou splatnosťou faktúry. Kupujúci je oprávnený objednávať tovar. Kupujúci si vyhradzuje právo upraviť predpokladané množstvo jednotlivých druhov tovarov na základe potrieb 22.mechanizovaného práporu Michalovce, nesmie sa prekročiť predpokladaná cena celkom za celé obdobie trvania kúpnej zmluvy.

##### **Povinnosti predávajúceho**

Dodať výrobky 1. akosti podľa objednaného sortimentu, podľa prílohy č.1 Cenník výrobkov, nezávadné, k nakladacej rampe kupujúceho, vlastným motorovým vozidlom. Predávajúci má povinnosť dodávať aj iné výrobky zo sortimentu ponúkaných v predaji. Predávajúci sa zaväzuje dodávky kupujúcemu realizovať na základe objednávok kupujúceho, podľa harmonogramu uvedenom súťažných podkladoch v pracovných dňoch v čase od 07,00 hod. do 14,00 hod. Náklady spojené s prepravou sú hradené predávajúcim – cena výrobku zahŕňa zároveň aj náklady na prepravu. Zabezpečiť dodanie tovaru podľa predloženej objednávky. Vystaviť faktúru a dodací list za dodaný tovar.

#### **V. Sankcie a zánik zmluvy**

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, ďalšie dohodnuté náležitosti a je vecne správna, nebude predávajúci účtovať úrok z omeškania .

V prípade, že predávajúci nedodrží čas plnenia uvedený v objednávke, uhradí kupujúcemu vyúčtovanú zmluvnú pokutu vo výške 0,05 % z ceny nedodaného tovaru za každý deň omeškania. Základom pre výpočet je cena s DPH. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s plnením predmetu zmluvy z dôvodu pôsobenia vyššej moci (živelná pohroma, vojnový konflikt, štrajk), kupujúci neuplatní voči predávajúcemu zmluvnú pokutu za dobu trvania vyššej moci.

K zmluvným pokutám pristúpia zmluvné strany v prípade neúspešného rokovania k zabezpečeniu nápravy.

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

Zmluvu je možné zrušiť:

a) písomnou výpoveďou ktorejkoľvek zo zmluvných strán s 3-mesačnou výpovednou lehotou. Výpovedná lehota začína plynúť prvým dňom nasledujúceho mesiaca, v ktorom bola výpoveď doručená druhej zmluvnej strane,

b) odstúpením od zmluvy pri jej podstatnom porušení.

Za podstatné porušenie zmluvy považujú zmluvné strany v zmysle § 345 ods. 2 Obchodného zákonníka č. 513/1991 Zb. v znení neskorších predpisov ak:

a) predávajúci opakovane nedodá tovar v požadovanom sortimente, množstve, kvalite alebo včas podľa objednávok vojenského útvaru,

b) predávajúci opakovane poruší hygienické podmienky výroby, skladovania alebo prepravy tovaru.

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

## **VI. Zodpovednosť za vady tovaru - Akosť, záruka a reklamačné podmienky**

Zmluvné strany sa budú riadiť § 422 a nasl. Obch. Z., ktoré upravujú nároky zo zodpovednosti za vady. Prípadné vady predmetu kúpy bude kupujúci reklamovať okamžite pri preberaní tovaru. Dodávateľ je povinný dodávať tovar v cene podľa priloženého cenníka, ktorý tvorí prílohu kúpnej zmluvy, prvej akosti zodpovedajúcej príslušnej štátnej alebo vnútro podnikovej norme, zdravotne a hygienicky nezávadný. Na požiadanie je predávajúci povinný predložiť vnútro podnikové normy / okrem utajovaných údajov technologických postupov. Kupujúci si vyhradzuje právo kontroly výroby, skladovania a prepravy tovaru prostredníctvom orgánov veterinárnej služby Ozbrojených síl SR. Predávajúci umožní vstup poverených pracovníkov kupujúceho do výrobných, skladovacích a prevádzkových priestorov za účelom kontroly hygieny a technológie výroby, skladovania a manipulácie s tovarom dodávaného pre útvar Ozbrojených síl SR povereným pracovníkom sa rozumejú príslušníci vojenskej veterinárnej a hygienickej služby Ozbrojených síl SR a príslušníci proviantnej služby určení veliteľom útvaru . Rozvozná vozidlá musia zodpovedať hygienickým požiadavkám pre rozvoz potravinárskych výrobkov, potravín a musia sa podrobiť kontrole pred vstupom a výstupom z vojenských objektov. Predávajúci je povinný dodávať tovar novo vyrobený v 1/3 záručnej doby. Ak dátum výroby nie je na tovare (obale) vyznačený, musí byť na tovare (obale) s obmedzenou dobou spotreby, použiteľnosti resp. minimálnej trvanlivosti vyznačený aspoň dátum spotreby, použiteľnosti resp. minimálnej trvanlivosti. Nedodržanie uvedenej zostatkovej doby je relevantným dôvodom na reklamáciu. Zostatková doby spotreby použiteľnosti resp. minimálnej trvanlivosti sa netýka tovarov s vopred výrobcom neohraničenou dobou spotreby použiteľnosti resp. minimálnej trvanlivosti. Ú týchto tovarov platia záručné podmienky v súlade s platnou právnou úpravou v SR.

Ak kupujúci pri preberaní tovaru zistí porušenie noriem u dodávky tovaru, jeho množstvo, kvalitu, záruku a pod. je povinný túto skutočnosť spolu s vodičom oznámiť predávajúcemu. Vady týkajúce sa dodávky vypíše na dodací list a spolu s vodičom podpíše vadu . Reklamácie a skryté vady zistené v záručnej dobe uplatňuje kupujúci okamžite po zistení telefonicky a následne potvrdí písomne. U trvanlivých výrobkov aj písomne, pričom zabezpečí uskladnenie reklamovaného tovaru tak, aby nedošlo k jeho narušeniu.

Predávajúci sa zaväzuje vyriešiť (vybaviť) reklamáciu do 30 dní odo dňa uplatnenia reklamácie. O termíne a spôsobe vyriešenia reklamácie predávajúci bezodkladne informuje kupujúceho. Nároky kupujúceho z vád tovaru uplatňované v súlade s § 436 až 441 Obchodného zákonníka.

## VII. Miesto plnenia

Miesto dodania tovaru je VÚ 1102 Michalovce, dislokovaná na adrese Užhorodská 1, budova KJB č. 48, nakladacia rampa. Predávajúci je povinný dodať tovar do miesta dodania podľa harmonogramu stanovenom v súťažných podkladoch podľa prílohy č.1 tejto zmluvy od účinnosti tejto zmluvy. Súčasťou dodávky je dodací list potvrdený predávajúcim a schválený, podpísom osoby poverenej za kupujúceho.

## VIII. Nadobudnutie vlastníckeho práva k tovaru

Kupujúci nadobudne užívacie právo k tovaru jeho riadnym prevzatím v zmysle tejto zmluvy, čo potvrdí podpísom dodacieho listu a vlastnícke právo zaplatením dohodnutej ceny.

## IX. Obaly a balenie

Predávajúci sa zaväzuje dodávať kupujúcemu tovar zabalený spôsobom potrebným na jeho prepravu, uchovanie a ochranu. Použité obaly sú určené na jednorazové použitie kupujúcim. Tovar bude kupujúcemu dodávaný balený alebo uložený v hygienicky čistých a zdravotne bezchybných obaloch. Balený tovar predmetu zákazky musí byť označený v súlade s Výnosom Ministra pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označenie potravín.

## X. Záverečné ustanovenie

Zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to **od 9.5.2019 do 31.12.2019 alebo do vyčerpania predpokladanej hodnoty zákazky**, podľa toho, ktorá skutočnosť nastane skôr.

Zmluva nadobúda platnosť dňom podpisu zmluvy oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v centrálnom registri zmlúv (CRZ).

Táto zmluva a jej ďalšie finančné plnenie 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 tejto zmluvy v (CRZ) centrálnom registri zmlúv ÚV SR na internete.

Akékoľvek zmeny v zmluve alebo doplnky k tejto zmluve vrátane príloh je možné vykonávať iba písomne formou číslovaných dodatkov podpísaných obidvoma zmluvnými stranami.

Zmluvné strany sa dohodli, že pri skončení účinnosti zmluvy vyrovnajú svoje vzájomné záväzky z nej vyplývajúce najneskôr do 60 dní.

Prílohy citované touto zmluvou sú jej neoddeliteľnou súčasťou. Rovnaké opatrenie platí o prílohách a číslovaných dodatkoch, ktoré v súlade s touto zmluvou budú vyhotovené v čase platnosti zmluvy. Prílohy a číslované dodatky vyhotovené po podpísaní zmluvy musia obsahovať dátum podpisu a podpisy obidvoch zmluvných strán, inak sú neplatné. V prípade, že nedôjde ku zhode o obsahu akejkoľvek prílohy alebo dodatku predpokladaného touto zmluvou, potom platnosť tejto kúpnej zmluvy končí dňom, kedy obidve zmluvné strany budú vzájomne konštatovať, že k zhode o tomto dodatku nedošlo.

Ak nie je v tejto zmluve ustanovené inak, právne vzťahy z nej vyplývajúce a vzniknuté sa riadia ustanoveniami Obchodného zákonníka č. 513/1991 Zb. v znení neskorších predpisov a ostatnými všeobecne právnymi predpismi platnými a účinnými na území Slovenskej republiky.

Táto zmluva vyjadruje slobodnú vôľu zmluvných strán, ktoré na dôkaz toho pripájajú odtlačok svojej pečiatky s podpísom.

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

Zmluva je vyhotovená v troch (3) originálnych výtlačkoch, vyhotovenie č.3 obdrží predávajúci, vyhotovenia č. 1 a 2 obdrží kupujúci.

V Michalovciach dňa \_\_\_\_\_

Zmluva podpísaná kupujúcim

-----  
Za 22.mechanizovaný prápor Michalovce  
pplk. Ing. Vincent CSERY  
(VVP)

v zastúpení  
mjr. Ing. Maroš ŽOFFČÁK

V Michalovciach dňa \_\_\_\_\_

Zmluva podpísaná predávajúcim

-----  
Za Mäso ZEMPLÍN a.s.  
Luca ZANINY  
prokurista

## Opis predmetu zákazky

Predmet zákazky: Mäso a mäsové výrobky

**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. **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, chlпов, štetín, pokožky (zrohovatenej 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 jatočné 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 vykostené a začistené, bez franforcov mäsa a koncových šliach a chrupaviek a kĺbových púzdiel; 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 vykostené 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.

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

**d) Nízka roštenka bez kosti musí byť dokonale vykostená bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom asi 5 cm od vystupujúcich priečnych 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 odrezat' 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 svaly, 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.

**f) 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.

**g) 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.

**h) 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 odrezat'.

**i) 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 odrezat'.

#### 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 ochrannej 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 m<sup>3</sup> . s<sup>-1</sup> až 0,3 m<sup>3</sup> . s<sup>-1</sup>, 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. 852/2004 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 nezlučiteľné 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.**

Použitie mäsové suroviny z jatočných zvierat musia byť zdravotne neškodné a hygienicky bezchybné.

#### b) Všeobecná charakteristika

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

**Párok** je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrného 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 zrného 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 zrného 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 zrný podiel v mäsovom diele.

**Paštéta** je kráajateľný 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) Znaky 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 mäsovo ružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm<sup>2</sup>, 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 zrním, 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.

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

**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 zrnenie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný

Konzistencia - pružná až tuhá

Vôňa - príjemná aromatická 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 oddeľovaný 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, oddeľované 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 zrnenie

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 príchuťí, príjemná po údení a použitej surovine.

**Údená krkovička bez kostí** - 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 kostí** - 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 prichádzajúcom 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 chladiarňach 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.**

Tovary ponúknuté uchádzačmi musia zodpovedať všetkým technickým normám a právnym predpisom platným v SR a EÚ, vzťahujúcim sa k týmto tovarom, a musia byť zdravotne nezávadné.

Príloha č.2 Cenník výrobkov  
k Č.: 22.mpr-181-14/2019-PP,

<b>Číslo SAP</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

## CENNÍK VÝROBKOV

P.č.	Názov, hmotnosť, značka, charakteristika	Merná Jednot.	Predp. množ.	Cena za M.j. bez DPH v €
a	b	c	d	e
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	700,00	6,65
2.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	50,00	6,30
3.	Hovädzie zadné bez kosti kuch. úprava - býk	kg	150,00	6,85
4.	Hovädzia roštenka - býk	kg	150,00	7,10
5.	Hovädzia roštenka - krava	kg	50,00	6,60
6.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	150,00	8,70
7.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	300,00	4,95
8.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	50,00	4,69
9.	Hovädzie predné bez kosti, močing - býk	kg	50,00	4,59
10.	Hovädzie predné bez kosti, krk - býk	kg	0,00	4,95
11.	Hovädzie predné bez kosti, krk - krava	kg	0,00	4,69
12.	Hovädzie držky predvarené chladené	kg	0,00	2,80
13.	Hovädzie rebrá	kg	0,00	1,35
14.	Kosti na polievku hovädzie riedke, špikové, harfy	kg	300,00	2,50
15.	Hovädzia pečeň	kg	0,00	1,25
16.	Bravčové stehno bez kosti	kg	300,00	3,39
17.	Bravčové stehno kuch. úprava	kg	0,00	3,65
18.	Bravčové karé s kosťou	kg	0,00	3,15
19.	Bravčové karé vykostené	kg	800,00	3,89
20.	Bravčová krkovička vykostená	kg	300,00	3,48
21.	Bravčové plece bez kosti	kg	800,00	2,94
22.	Bravčová panenka	kg	50,00	5,60

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

23.	Bravčový bôčik	kg	200,00	3,15
24.	Bravčová pečeň	kg	120,00	1,20
25.	Koleno zadné vykostené čerstvé	kg	30,00	2,00
26.	Čerstvé koleno predné	kg	0,00	1,79
27.	Čerstvé rebro bravčové	kg	0,00	2,10
28.	Bravčové kosti	kg	300,00	0,12
29.	Údená krkovička bez kosti	kg	100,00	4,39
30.	Údené plece bez kosti	kg	100,00	3,49
31.	Údené stehno bez kosti	kg	150,00	3,99
32.	Údené rebrá	kg	100,00	2,29
33.	Údené koleno zadné vykostené	kg	100,00	3,99
34.	Dusená šunka bravčová	kg	50,00	3,79
35.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Šunková saláma	kg	100,00	3,19
36.	Mäkký mäsový výrobok – napríklad Liptovská saláma, Jemná saláma a pod.	kg	100,00	2,69
37.	Mäkký mäsový výrobok - Parížska saláma	kg	100,00	3,79
38.	Mäkký mäsový výrobok - Jemná hydínová saláma	kg	0,00	3,19
39.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Bratislavské párky	kg	100,00	2,79
40.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Spišské, Viedenské párky	kg	100,00	3,99
41.	Párky obyčajné	kg	100,00	2,59
42.	Hydínové párky	kg	0,00	3,59
43.	Hydínová šunka	kg	0,00	4,39
44.	Mäkký mäsový výrobok –Špekačky	kg	100,00	2,44
45.	Mäkký mäsový výrobok –Kabanos, cesnaková a pod.	kg	50,00	3,39
46.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napríklad Inovecká saláma, Turistická a pod.	kg	30,00	3,59
47.	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok - salámy - napríklad saláma Nitran, Malokarpatská, Lovecká a podobné tepelne neopracované salámy	kg	30,00	4,90
48.	Klobása domáca	kg	100,00	3,39
49.	Klobása grilovacia	kg	50,00	3,49
50.	Klobása Pohronská	kg	50,00	3,49
51.	Farmárska klobása	kg	0,00	3,59
52.	Oravská údená slanina	kg	30,00	4,20
53.	Údená slanina bez kože	kg	50,00	2,15

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

54.	Anglická slanina	kg	20,00	4,49
55.	Gazdovská slanina	kg	50,00	4,30
56.	Škvarená bravčová masť	kg	20,00	1,90
57.	Varený mäsový výrobok - Paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	40,00	2,99
58.	Varený mäsový výrobok -Tlačienka bravčová	kg	50,00	2,75
59.	Bravčová sekaná	kg	50,00	3,49
60.	Domáce jaternice	kg	0,00	2,55
61.	Varený mäsový výrobok - Hydinová tlačienka	kg	0,00	4,49
62.	Škvarky	kg	50,00	3,40
63.	Bravčové srdce	kg	100,00	1,75
64.	Králík stehná zadné	kg	0,00	4,00
65.	Hov. držky mrazené predvar.	kg	150,00	2,80
66.	Plnené mäso - surový bravčový bôčik plnený klobásovou zmesou	kg	0,00	4,20

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo upraviť požadované množstvá jednotlivých typov tovarov na základe potrieb 22. mechanizovaného práporu Michalovce

V Michalovciach dňa \_\_\_\_\_

V Michalovciach dňa \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
kupujúci

Za 22.mpr Michalovce: pplk. Ing. Vincent CSERY  
(VVP)

v zastúpení

mjr. Ing. Maroš ŽOFFČÁK

\_\_\_\_\_  
predávajúci

Za Mäso ZEMPLÍN a.s. : Luca ZANINY

Podpis osoby oprávnenej podpisovať zmluvu za obstarávateľa: major. Ing. Maroš ŽOFFČÁK.....

