

DODATOK č. 1

k Rámcovej dohode na dodanie potravín

„Dodávka čerstvého mäsa a mäsových výrobkov“

(ďalej len „zmluva“)

uzatvorenej podľa § 409 a § Obchodného zákonníka, zákon č. 513/1991 Zb.
v znení neskorších predpisov medzi týmito zmluvnými stranami!

kupujúci:

Obchodné meno: Centrum sociálnych služieb Park
Sídlo: Hviezdoslavova 918, 02201 Čadca
IČO: 00632520
DIČ: 2020560058
IČ DPH:

Menom organizácie koná: PhDr. Martina Kozáková, riaditeľka
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
IBAN: SK03 8180 0000 0070 0048 0210
BIC: SPSRSKBA

Kontaktná osoba: PhDr. Martina Kozáková
Tel.: 041/ 4335840, 0905571147
E-mail: ddcahviezd@vuczilina.sk

a

predávajúci:

Obchodné meno: ATLANTA Žilina s. r. o.
Sídlo: Veľké Ripňany 616, 956 07 Veľké Ripňany
IČO: 53 054 628

DIČ: 2121246512

IČ DPH: SK2121246512

obchodná spoločnosť je zapísaná v Okresný súd Nitra
Oddiel: s. r. o. vložka č. 51203/N

Menom spoločnosti koná: Jozef Klíneč

Bankové spojenie: UnicreditBank

IBAN: SK74 1111 0000 0017 0347 6018

BIC: UNCRSKBX

Kontaktná osoba: Katarína Krakovská

Tel.: 0918 720 528

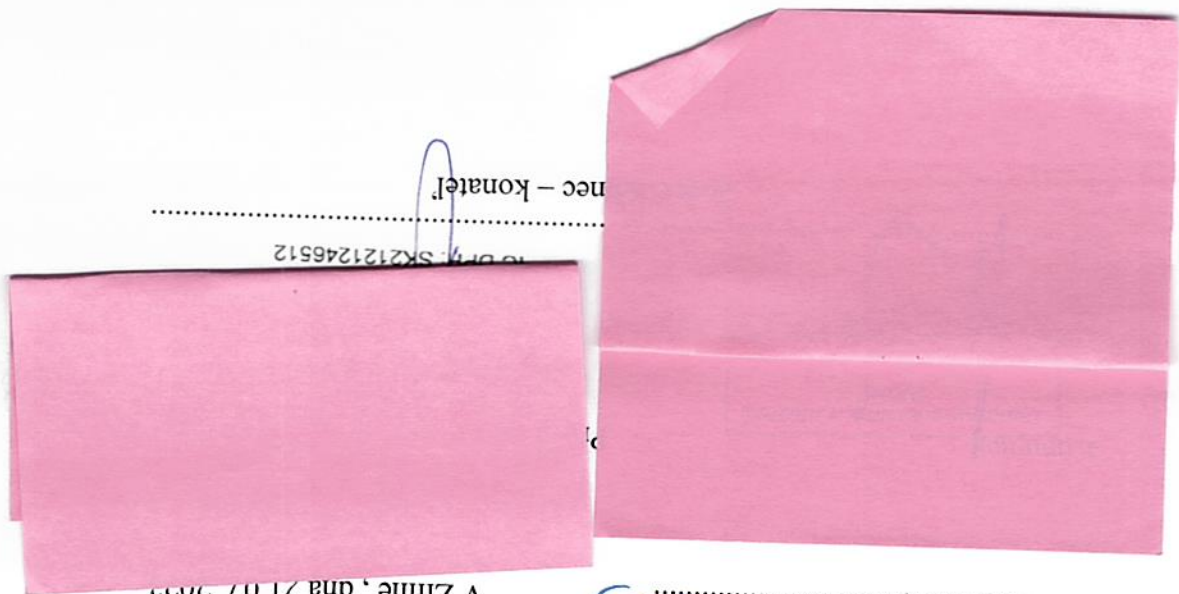
E-mail: unichov@centrum.sk

(ďalej aj len ako „Predávajúci“)

Priloha:
Cennik

V dňa: 16.8.2023

V Ziline, dňa 21.07.2023



no DM: SK2121246512

.....
nec - konateľ

Názov tovaru	M.j.	Predpoklad. ročná spotreba	Jednotková cena bez DPH v EUR	Jednotková cena s DPH v EUR	Celková cena s DPH v EUR
MÄSO					
Bravčové mäso					
Bravčové plece predné bez kosti, kuchynská úprava	kg	850	4,21	4,63	3935,5
Bravčové kare bez kosti, kuchynská úprava	kg	100	4,95	5,44	544
Bravčový bôčik bez kosti, slabina, kuchynská úprava	kg	100	5,03	5,53	553,3
Bravčová krkovička bez kosti, kuchynská úprava	kg	250	4,64	5,1	1275
Bravčové kosti na vyvar	kg	1200	0,11	0,12	14,4
Bravčové srdce čerstvé/vnútornosti	kg	70	1,86	2,04	142,8
Bravčové pľúčka ľahké/vnútornosti	kg	70	1,86	2,04	142,8
Bravčové koleno predné čerstvé s kostou	kg	110	3,23	3,55	390,5
Bravčová pečienka čerstvá/vnútornosť	kg	200	1,57	1,88	376
Bravčové stehno bez kosti, kuchynská úprava	kg	600	4,26	4,69	2814
Hovädzie mäso					
Hovädzie stehno zadné - hovädzi roššenc, kuchynská úprava	kg	200	10,54	11,59	2318
Hovädzie stehno zadné bez kosti, kuchynská úprava, byk	kg	250	8,99	9,89	2472,5
Hovädzie mäso predné, krk bez kosti, kuchynská úprava, byk	kg	350	8,13	8,94	3129
Hovädzie mäso predné bez kosti - hovädzie	kg	450	8,18	9	4050
Hovädzie mäso predné s kostou na polievku	kg	100	6,62	7,29	729
Hovädzie kosti špikové, kuchynská úprava	kg	400	1,53	1,68	6,72
Hovädzie drzky mrazené balenie 1000g/500g	kg	70	3,8	4,18	319,2
Mäsové výrobky					
Saláma trvanlivá polosucha, napr. Inovacká(bravčové mäso min 35%, hydinnové mäso 40%, koreniy)	kg	100	4,8	5,28	576
Jaternice biele (bravčová mäso min. podiel 45 %, ryza min. podiel 25 %, kože, pitná voda, soľ)	kg	150	3,98	4,78	717

Nové ceny

4,37

1434	4,78	3,98	300	kg	Jaternice/kravnice (jaternice tmavé, tepelne upravené bravčové mäso min. podiel 25 %, slanina, ryža, bravčové vnitornosti, bravčové kože, čerstvá krv, vývar, jedlá soľ, koreniny, cibúľa)
957,6	3,42	2,85	280	kg	Jemná hydínová diéta salama, hydínové mäso min. podiel 65 %, kozová emulzia 33%, kuracie kože, pitná voda, soľ)
276	4,6	3,83	60	kg	Slanina údena (bravčová slanina bez kože min. podiel 95 %, soľ, pitná voda)
1204	6,02	5,02	200	kg	Údená bravčová krkovička bez kosti (tepelne upravené bravčové mäso bez kosti min. podiel 65 %, pitná voda, jedlá soľ)
550,8	6,12	5,1	90	kg	Slanina oravská (bravčový bočik min podiel 88,5 %, pitná voda, jedlá soľ, zmes korenin, sójová bielkovina)
1217,5	4,87	4,06	250	kg	Šunková salama (bravčové a hovädzie mäso min. 55 % podiel, pitná voda, bravčové kože, zemiakový škrob, živočíšna bravčová/ bielkovina, jedlá soľ, zmes korenin, mäsová príchut', cesnak)
862,2	4,79	3,99	180	kg	Hydínová šunka (hydínové mäso min. podiel 55 %, pitná voda, bravčové a morčacie kože, jedlá soľ, sójová bielkovina, pšeničná vláknina)
392	4,9	4,08	80	kg	Kolienko v aspiku/bravčové mäso 70%, aspik/
980	4,9	4,08	200	kg	Tlacenka bravčová (varené bravčové mäso min. podiel 38 %, bravčové srdcia 9 %, bravčový jazyk 9 %, bravčové kože, jedlá soľ, pitná voda, zmes korenin)
332,4	5,54	4,62	60	kg	Tlacenka hydínová jemná (tepelne upravené hydínové mäso min. podiel 55 %, hydínové kože, pitná voda, jedlá soľ, prírodné koreniny)
198,6	6,62	5,52	30	kg	Údené stehno bez kosti (tepelne upravené údené bravčové mäso bez kosti min. podiel 70,4 %, pitná voda, sójová bielkovina, jedlá soľ)
501,6	4,18	3,48	120	kg	Pečeňová tehla-syr
1290	5,16	4,3	250	kg	Šunková salama zaúdená (tepelne spracované bravčové stehno min. podiel 55 %, bravčové kože, pitná voda, jedlá soľ)
735	4,9	4,08	150	kg	Tradičné špekáčky, / 82%bravčové mäso, koreniny, slanina, soľ/
660	4,4	3,67	150	kg	Obyčajné párky (hydínové mechanicky separované mäso min. podiel 50 %, kuracie kože, pitná voda, jedlá soľ)
1134	5,4	4,5	210	kg	Telacie párky (telacie mäso min. podiel 41 %, bravčové mäso min. podiel 36 %, hovädzie mäso min. podiel 4 %, pochúťny, koreniny)

876,6	4,87	4,06	180	kg	Párky napr. Viedenské, Frankfurtské (bravčové mäso min. podiel 37%, hovädzie mäso min. podiel 20%, bravčová slanina min. podiel 30%, bravčové kože min. podiel 3%, pitná voda, jedlá soľ, pochutiny
536	5,36	4,47	100	kg	Domáca sekaná (mleté mäso (bravčová sekaná - min. podiel 50% bravčového mäsa a 30% hovädzieho mäsa, tepelne upravené, soľ, zmes korenia)
350	7	5,83	50	kg	Oškarvy bravčové, čerstvé
1425	5,7	4,75	250	kg	Debrčinská šunka (bravčové mäso bez kosti min. podiel 75%, pitná voda, koreniny, jedlá soľ)
774	4,3	3,58	180	kg	Jemné párky so syrom (bravčové mäso min. podiel 35%, hovädzie mäso min. podiel 35%, syr min. podiel 9%, voda, soľ, prísady)
475,2	7,92	6,6	60	kg	Kuracia prsná šunka zaudená (kuracie mäso min. 80% bravčové kože, koreniace pochutiny)
172	4,3	3,58	40	kg	Pečňovky (bravčová pečeň min. podiel 38%, bravčové mäso min. podiel 34%, pitná voda, slanina bravčová, zemiakový škrob, soľ, konzervačné látky)
380	4,75	3,96	80	kg	Šunková saláma bezgluténová napr. Standard (bravčové mäso min. 55%, kože, cesnak, koreniace pochutiny)
707	7,07	5,89	100	kg	Bravčová šunka (bravčové mäso min. podiel 85%, pitná voda, jedlá soľ, koreniny, pochutiny)
529,6	6,62	5,52	80	kg	Pražská šunka (bravčové mäso min. podiel 78%, pitná voda, koreniny, jedlá soľ)
980	4,9	4,08	200	kg	Trvanlivá saláma napr. Turistická, Torádor a pod. (bravčové mäso 61%, bravčová slanina, kože a pochutiny)
1165	4,66	3,88	250	kg	Mäkká saláma napr. Gothaj (hydínové mäso min. 41%, kozová emulzia 33%, kuracie kože, pitná voda, jedlá soľ, zahusťovadlo)
736	3,68	3,07	200	kg	Jemná saláma napr. Junior (bravčové mäso 60%, bravčové kože, pitná voda, jedlá soľ, koreniny, prísady)
760	7,6	6,33	100	kg	Hydínová morčacia šunka (morčacie mäso min. podiel 80%, pitná voda, jedlá soľ, prísady)
2030	4,06	3,38	500	kg	Masť bravčová, čerstvá 500g/1000g
282	5,64	4,7	50	kg	Dusená šunka strojová vyberová napr. Tauris (bravčové mäso min. podiel 71%, koreniace pochutiny)
635	6,35	5,29	100	kg	Domáca klobása /72% bravčové mäso, 13,5% hovädzie mäso, cesnak, koreniny, soľ/
330	5,5	4,58	60	kg	Šunková klobása, ostravská klobása (bravčové mäso min. podiel 56%, soľ, slanina, koreniny)
436,8	5,46	4,55	80	kg	Klobása bravčová (bravčové mäso min. podiel 81%, hovädzie mäso min. podiel 15%, prísady, soľ, voda)

