

Rámcová dohoda č. 1/3/2013 – SÚZA

uzavretá podľa § 260 odsek 2 a § 409 a násl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov (ďalej len ObZ), medzi

Mgr. Emília Achbergerová so sídlom Hlinkova č. 34, 900 27 Bernolákovo

IČO: 17580315

DIČ : 1020235359

IČ DPH: SK 1020235359

Zastúpený: Mgr. Emília Achbergerová

Zapísaný ŽR číslo 108 – 600 vydaný Ob. úradom v Senci

Bankové spojenie

Číslo účtu

ďalej len ako „**predávajúci**“

Správa účelových zariadení so sídlom Drotárska cesta 46, 811 04 Bratislava

IČO: 30 806 101

DIČ: 2020799341

IČ DPH: SK 2020799341

Zastúpený: JUDr. Roman Paldan, riaditeľ SÚZA

Bankové spojenie:

Číslo účtu :

Ďalej len ako „**kupujúci**“

Článok I. Predmet zmluvy

1.1. Predmetom tejto rámcovej dohody je zmluvný záväzok predávajúceho dodať na svoje náklady vlastnými vozidlami kupujúcemu tovar určený v bode 1.2 tohto článku zmluvy a previesť na neho vlastnícke právo k uvedenému tovaru a záväzok kupujúceho dodaný tovar riadne prevziať a zaplatiť zaň kúpnu cenu.

1.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu mäso, mäsové výrobky a vajcia (ďalej len „predmet zákazky“) podľa sortimentu uvedeného v prílohe č. 1 tejto zmluvy v zmysle predloženej ponuky vo verejnom obstarávaní, a to v množstve a skladbe podľa čiastkových objednávok kupujúceho a počas platnosti tejto zmluvy v pracovný deň alebo v sobotu (v prípade potreby) bezodkladne do 60 min. od mailovej objednávky, resp. vo vopred dohodnutom čase na základe mailovej objednávky alebo faxom. Dodaný predmet zákazky bude I. akostnej triedy v zmysle príslušných vnútroštátnych a európskych noriem. Dodávka predmetu zákazky sa riadi príslušnými ustanoveniami Potravinového kódexu, zákonom č. 152/1995 o potravinách a súvisiacimi právnymi predpismi.

Článok II.

Kúpna cena a jej splatnosť, platobné podmienky

2.1. Cena tovaru je určená na základe predloženej cenovej ponuky v elektronickej aukcii v procese verejného obstarávania. Ponuka obsahuje ceny určené na predajnú jednotku vrátane dopravy. Cena predmetu tejto zmluvy je stanovená v zmysle zákona 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov a vyhlášky č. 87/1996 Z.z., ktorou sa vykonáva zákon č. 18/1996 Z.z. o cenách.

2.2. Predávajúci a kupujúci sa dohodli na fakturácii prevzatého predmetu zákazky až po dodaní tovaru, a to na základe faktúry predávajúceho.

2.3. Faktúra musí obsahovať všetky náležitosti daňového dokladu v zmysle platných predpisov a musí mať ako prílohu priložený a potvrdený preberací doklad – kupujúcim podpísaný dodací list fakturovaného predmetu zákazky. Ceny predmetu zákazky budú **uvádzané v EUR** vrátane všetkých nákladov súvisiacich s dodaním a zabezpečením predmetu zákazky.

2.4. Kúpna cena je splatná na základe faktúry vystavenej predávajúcim po dodaní predmetu zákazky kupujúcemu a jej **splatnosť je do 30 dní** odo dňa jej doručenia kupujúcemu.

2.6. V prípade, ak kupujúci neuhradí fakturovanú kúpnu cenu v uvedenej lehote je predávajúci od prvého dňa omeškania oprávnený požadovať od kupujúceho úroku z omeškania vo výške 0,05 % za každý deň omeškania, a to až do zaplatenia kúpnej ceny.

2.7. V prípade, ak predávajúci nedodá predmet zákazky v dohodnutej lehote, je kupujúci od prvého dňa omeškania oprávnený požadovať od predávajúceho zmluvnú pokutu vo výške 20 % z ceny predmetnej objednávky za každý deň omeškania. Zaplatením zmluvnej pokuty nezaniká nárok kupujúceho na prípadnú náhradu škody. V prípade ak dodaniu predmetu zákazky v stanovenom čase nedôjde 3 x po sebe alebo 3 po sebe nasledujúce dni, kupujúci si vyhradzuje právo odstúpiť od zmluvy.

Článok III.

Miesto a čas dodania

3.1. Miesto dodania predmetu zákazky tejto zmluvy je sídlo kupujúceho, SÚZA, Drotárska cesta 46, 811 04 Bratislava, resp. pracovisko SÚZA - Ministerstvo zahraničných vecí a európskych záležitostí Slovenskej republiky, Hlboká cesta č. 2, 833 36 Bratislava. Konkrétne miesto dodania bude vždy uvedené v jednotlivých čiastkových objednávkach kupujúceho.

3.2. Predávajúci je povinný dodať predmet zákazky kupujúcemu na svoje náklady vlastnými vozidlami bezodkladne do 60 min. od mailovej objednávky, resp. vo vopred dohodnutom čase na základe mailovej objednávky alebo faxom na miesto dodania, ktoré je uvedené v zmysle bodu 3.1. v jednotlivých čiastkových objednávkach kupujúceho, a to každý pracovný deň alebo v sobotu, respektíve v dohodnutom čase pri objednávaní predmetu zákazky. Rozvoz mimo uvedených dní bude predávajúci vykonávať podľa vzájomnej dohody s kupujúcim na základe uzavretých čiastkových objednávok. Kupujúci si vyhradzuje právo v prípade potreby

spresniť objednávku ešte v deň dodania predmetu zákazky do 5:45 hod (ráno). Pri objednávke sezónneho tovaru (t.j. diviny a tovaru označeného * v komplexnom cenníku) je potrebné predložiť objednávku 3 dni vopred.

3.3. Predávajúci je povinný dodať predmet zákazky kupujúcemu v požadovanom rozsahu, v termíne, bezchybnom stave v požadovanej úprave a kvalite, v dobe trvanlivosti. Tovar musí byť zabalený spôsobom potrebným na jeho prepravu za účelom uchovania hygienických zásad v súlade s normou Potravinového kódexu SR, podľa zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách a kvalite podľa podnikových noriem. Pri jednotlivých komoditách, kde nie je uvedené, či ide o chladené alebo mrazené mäso, si kupujúci vyhradzuje právo na dodanie len chladeného mäsa.

3.4. Kupujúci nepreberie predmet zákazky, ktorého doba trvanlivosti už uplynula. V takom prípade pôjde o nedodaný tovar s oprávnením požadovať od predávajúceho zmluvnú pokutu vo výške 20 % z ceny predmetnej objednávky za každý deň omeškania podľa bodu 2.7 tejto zmluvy.

3.5. Predávajúci je pri dodaní predmetu zákazky povinný odovzdať dodací list, ktorý sa vzťahuje na predmet zákazky a je vyhotovený v súlade s § 9 zákona 152/1995 Z.z. o potravinách, Potravinovým kódexom SR a podnikovými normami. Dodací list musí obsahovať krajinu pôvodu predmetu zákazky.

Článok IV.

Spôsob objednávania a obal tovaru

4.1. Predávajúci sa zaväzuje dodať predmet zákazky na základe objednávky podanej faxom, mailom a telefonicky (Fax: 02/55575296 ,02/55641168, Telefón: 02/55575296, 02/55641167, 0911/211171, 0911/753 334, e-mail: achberger2@stonline.sk).

4.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať predmet zákazky zabalený spôsobom potrebným na ich prepravu, uchovanie a ochranu. Predmet zákazky bude kupujúcemu dodávaný balený alebo voľne uložený v hygienicky čistých a zdravotne nezávadných prepravných obaloch.

Článok V.

Záruka a akosť

5.1. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu predmet zákazky čerstvý, so zárukou a certifikátmi v zmysle Potravinového kódexu SR.

5.2. Predávajúci sa zaväzuje, že dodaný predmet zákazky bude od dátumu dodania po dobu vyznačenom na tovare, respektíve na dodacom liste ako minimálna doba trvanlivosti v zmysle tejto zmluvy, spôsobilý na obvyklý účel použitia. Minimálna doba trvanlivosti bude vyznačená na viditeľnom mieste alebo na dodacom liste.

5.3. Záručná doba na reklamácie začína plynúť odo dňa dodania predmetu zákazky.

5.4. Predávajúci sa zaväzuje dodať predmet zákazky kupujúcemu v kvalite uvedenej v Potravinovom kódexe SR, zákone 152/1995 Z. z. o potravinách a kvalite podľa podnikových noriem.

5.5 Predávajúci zaručuje, že dodaný predmet zákazky bude spĺňať požadovanú kvalitu po celú dobu minimálnej trvanlivosti. Podľa Potravinového kódexu SR kupujúci nepreberie od predávajúceho predmet zákazky, ktorého doba minimálnej trvanlivosti už uplynula.

5.6. Kupujúci si vyhradzuje právo vykonať pri preberaní predmetu zákazky fyzickú kontrolu mäsa, mäsových výrobkov. Fyzická kontrola mäsa a mäsových výrobkov sa vzťahuje najmä na overenie nepoškodenia obalu, minimálnej doby trvanlivosti, označenie tovaru vsúlade s platnou legislatívou, súlad sortimentu dodaného tovaru s objednávkou tovaru množstva tovaru, pachových vlastností tovaru.

5.7. Predávajúci je povinný mať platné povolenie na predaj mäsa a mäsových výrobkov v súlade s Potravinovým kódexom SR. Dodávka mäsa a mäsových výrobkov sa riadi príslušnými ustanoveniami Potravinového kódexu SR, zákonom č. 152/1995 Z.z. o potravinách a súvisiacimi právnymi predpismi.

5.8 Predávajúci zodpovedá za škody na tovare do doby jeho prevzatia kupujúcim. Kupujúci je povinný tovar prezrieť pri dodávke, najmä čo do sortimentu a množstva, a reklamovať ich pri dodaní tovaru. Reklamačné nároky v prípade vadného plnenia je kupujúci oprávnený uplatňovať do 42 hodín od prevzatia tovaru. V prípade vadného plnenia bude predávajúci reklamáciu riešiť výmenou okamžite bezplatne, chybný kus za bezchybný.

Článok VI.

Reklamácia vád

6.1. Vady predmetu zákazky je kupujúci povinný uplatniť bez zbytočného odkladu ihneď po ich zistení pri ich preberaní, najneskôr do skončenia trvania doby trvanlivosti podľa čl. V tejto zmluvy.

6.2. Kupujúci má právo neprebrať predmet zákazky, ak zistí pri preberaní závady na druhu a kvalite.

6.3. Reklamáciu vád predmetu zákazky je kupujúci povinný uplatniť písomne alebo osobne pri preberaní tovaru u zodpovedného pracovníka predávajúceho.

6.4. Kupujúci môže požadovať odstránenie vád týmto spôsobom:

- výmenou rovnakého tovaru kus za kus okamžite a bezplatne
- dodaním náhradného tovaru,
- dodaním chýbajúceho tovaru,
- dohodnutím primeranej zľavy z tovaru (min. 20%),
- požadovať odstránenie vád opravou, ak sú vady opraviteľné,
- vystavením dobropisu v prospech kupujúceho, ak o to požiada,

- odstúpením od zmluvy z dôvodu vadnej dodávky.

6.5. Zistené vady, čo do množstva a sortimentu, kupujúci vyznačí na doklade „Tovarová návratka“, ktorú má k dispozícii prepravca a je povinný ju poskytnúť kupujúcemu na jeho požiadanie. Reklamačné nároky v prípade vadného plnenia je kupujúci oprávnený uplatňovať do 42 hodín od prevzatia tovaru.

6.6. Uznaná reklamácia bude vysporiadaná podľa dohody zmluvných strán a to opravným dokladom k faktúre /dobropisom/ alebo novou dodávkou reklamovaného tovaru.

6.7. Na všetok tovar a jeho skryté vady sa vzťahujú záruky v zmysle deklarovaných údajov na tovare a akékoľvek narušenie kvality je považované za vadu tovaru a je ho možné reklamovať v zmysle všeobecne platných predpisov. V prípade skrytej vady na tovare má kupujúci nárok na náhradu tovaru, pokiaľ vráti nepredaný tovar alebo jeho časť predávajúcemu.

6.8. Spôsob riešenia reklamácie kupujúceho bude predávajúcim zabezpečený bezodkladne.

Článok VII.

Trvanie rámcovej dohody

7.1. Zmluvné strany sa dohodli, že táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to na 15 mesiacov od podpisu tejto rámcovej dohody s možnosťou predĺženia, max. však do vyčerpania finančného limitu 129.800 EUR bez DPH.

7.2. Vypovedať túto rámcovú dohodu môže ktorákoľvek zmluvná strana bez udania dôvodu a to s dvojmesačnou výpovednou dobou, ktorá začne plynúť od prvého dňa mesiaca nasledujúceho po mesiaci, v ktorom bola písomná výpoveď doručená druhej zmluvnej strane.

7.3 Zmluvný vzťah môže byť ukončený až po vysporiadaní všetkých oprávnených práv a povinností oboch zmluvných strán. V prípade odstúpenia od zmluvy sa zmluvné strany budú riadiť ustanovením § 344 a nasl. Obchodného zákonníka.

Článok VIII.

Ostatné dojednania

8.1 Predávajúci súhlasí so spracovaním svojich osobných údajov v informačnom systéme kupujúceho, za účelom evidencie v počítačovej databáze a na všetky úkony spojené s obchodným stykom a to po dobu trvania vzájomnej spolupráce.

8.2 Kupujúci si vyhradzuje právo odoberať tovar a uzatvárať zmluvy na rovnaký alebo podobný predmet zákazky aj s inými dodávateľmi v súlade s platnými právnymi predpismi.

Článok IX.

Záverečné ustanovenia

9.1 Táto zmluva má jednu neoddeliteľnú prílohu: Príloha č. 1 – ocenenie jednotlivých druhov tovaru. Všetky zmeny a dodatky, ktoré menia obsah tejto dohody, musia byť vyhotovené v číslovanej písomnej forme a podpísané oboma zmluvnými stranami.

9.2 Ak niektoré ustanovenia tejto dohody nie sú celkom alebo sčasti účinné alebo neskôr stratia účinnosť, nie je tým dotknutá platnosť ostatných častí dohody. Na neplatné časti dohody musí byť vypracovaný dodatok, ktorý bude podpísaný obidvoma zmluvnými stranami na znak súhlasu so zmenou podmienok dodávok tovaru. Strany sa zaväzujú urovnať všetky spory vzniknuté v súvislosti s touto zmluvou predovšetkým dohodou. V sporných prípadoch sa zmluvné strany riadia ustanoveniami Obchodného zákonníka a všeobecne záväznými právnymi predpismi na území Slovenskej republiky. Týmto predpismi sa riadia aj vzťahy, ktoré nie sú upravené touto dohodou.

9.3 Rámcová dohoda je vyhotovená v troch rovnopisoch, z ktorých dve vyhotovenia obdrží kupujúci a jedno vyhotovenie predávajúci. Táto zmluva nadobúda platnosť 1.marca 2013 a účinnosť dňom nasledujúcim po dni zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv.

9.4 Zmluvné strany prehlasujú, že si túto dohodu prečítali, jej obsahu porozumeli a na znak toho, že obsah dohody zodpovedá ich skutočnej a slobodnej vôli, ju podpísali.

V Bratislave dňa

V Bratislave dňa

.....

za predávajúceho

Mgr. Emília Achbergerová

konateľ

.....

za kupujúceho

JUDr. Roman Paldan

riaditeľ SÚZA

Príloha k Rámcovej dohode **1/3/2013 – SÚZA**

Názov	MJ	Jednotková cena v EUR (s DPH)	Predpokladané množstvo spolu (15 mesiacov)
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	17,59	4,5
Bravčová krkovička s.k. - br. krkovička min 80%, voda a soľ max do 0,5%, stabilizátor, antioxidant, dextróza, zahusťovadlo, regulátory kyslosti chladené do 4°C	kg	3,29	22,5
Bravčová krkovička b.k. - br. krkovička min 80%, voda a soľ max do 0,5%, stabilizátor, antioxidant, dextróza, zahusťovadlo, regulátory kyslosti chladené do 4°C	kg	4,49	607,1
Bravčové karé s.k. - br. karé s.k. 100% chladené do 4°C	kg	4,29	43,5
Bravčové karé b.k. - bravčové karé b.k. chladené do 4°C	kg	4,99	2 463,8
Bravčová panenka - br. panenka 100% chladené do 4°C	kg	0,01	1 515,9
Bravčové stehno k.ú.b.k. - br. stehno 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty , chladené do 4°C	kg	4,49	1 540,5
Bravčové stehno s.k.údené - br. stehno 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo, konzervanty	kg	4,99	153,2
Brav.karé s.k.údené - br. karé tepelne opracované, solené, dextróza, stabilizátor, konzervanty, antioxidanty, korenie, škrob, farbivo, zahusťovadlo, voda	kg	4,49	12,0
Brav. karé b.k.údené - br. karé tepelne opracované, solené, dextróza, stabilizátor, konzervanty, antioxidanty, korenie, škrob, farbivo, zahusťovadlo, voda	kg	4,99	103,4
Bravčový bok b.k - br. bok b.k. 90%, voda a soľ do 3%, stabilizátor, antioxidant, konzervant	kg	2,39	266,6
Bravčová pečeň - vnútornosť chladená kvalita - v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	1,59	90,0
Bravčová pečeň mrazená - vo všetkých častiach teplota -12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	1,59	10,5

Brav.krkvíčka s.k.údená - br. krkvíčka 64%,voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, stabilizátor, regulátor kyslosti, dextróza, antioxidant, sójový proteín	kg	3,39	9,0
Brav.krkvíčka b.k.údená br. krkvíčka 95%, voda, soľ, konzervanty	kg	3,99	244,4
Brav.lahôd.karé údené b.k - br. karé b.k. 62%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, stabilizátor, dextróza, antioxidant, aróma, živ. bielkovina	kg	4,99	22,5
Bravčová panenka k.ú. - br. panenka 95%, voda, soľ, konzervanty	kg	7,29	840,0
Bravčová panenka mraz. - vo všetkých častiach teplota -12°C a viac ako 18°C	kg	7,29	37,5
Bravčové pliecko b.k. - br. pliecko 100% chladené do 4°C	kg	3,99	45,0
Brav.koleno bavorské - br. koleno s. k. min 80%, voda, soľ, škrob, konzervanty, zahusťovadlá, dextróza, antioxidanty	kg	4,2	62,4
Brav.kol. bavor.údené b.k. - br. koleno b.k., 90%, soľ do 3,5%, stabilizátory, antioxidanty, zahusťovadlo,konzervanty	kg	3,99	18,6
Kosti na hov. vývar - čerstvé , v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,1	512,1
Oškvarky kombinácia loja s mäsom, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,5	88,2
Moravské mäso údené - br. stehno 66%, voda, soľ, konzervanty, škrob, zahusťovadlo, živ. bielkovina, stabilizátor, regulátor kyslosti, dextróza, antioxidant, koreniny, aróma, zem. škrob, maltodextrín farbivo	kg	4,49	6,0
Slanina údená s kožou - br. chrbtová slanina tepelne opracovaná, E 250	kg	2	112,5
Oravská slanina - br. bok 85%,voda, soliaci zmes, E - 250,1442,450,451,407,621,301,415, minimálny obsah soli	kg	3,99	556,1
Anglická slanina - br. bok b.k. 60%,voda a soľ do 3,3%, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo,cukry, antioxidanty, aroma, konzervanty	kg	2,29	10,5
Bravčová šunka dusená štandard tepelne opracovaná - br. stehno 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, maltodextrín, živočíšna bielkovina, antioxidant	kg	3,99	588,0

Debrecínská šunka - br. stehno 50%, voda, soľ, konzervanty, škrob, dextróza, zahusťovadlo, stabilizátor, bielkoviny, antioxidanty, aróma, vlákniny, farbivo	kg	4,99	49,5
Brav.klobása úd.Stupavská v br. čreve - zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zreteľné znenie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika zrn so 10 mm, chudeé zrná 35%, vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, konzistencia súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, vôňa po čerstvej údenine, korenená, mierne páľivá, po ohriatí šťavnatá	kg	3,9	423,0
Maďarská klobása - br. mäso, koreniny, tuk, soľ, extrakty, dextróza, stimulátor, antioxidant, cesnak, stabilizátor, konzervant na 100 g hotového výrobku použitie 108 g mäsa	kg	3,5	15,0
Domáca klobása údená v br. čreve - zlatohnedej až tmavohnedej farby , povrch nerovný zreteľné znenie, ružovočervená farba, nepravidelná mozaika zrn so 10 mm, chudeé zrná 35%, vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, konzistencia súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, vôňa po čerstvej údenine, korenená, mierne páľivá, po ohriatí šťavnatá	kg	3,99	235,1
Čabajská klobása - br. mäso 75%, hov. mäso 21%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, antioxidant	kg	6,99	10,5
Spišské párky - br. mäso min 40%, hov. mäso min 5%, br. kože, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, cukry, antioxidanty, aroma, konzervanty	kg	2,99	327,8
Viedenské párky - br. mäso 51%, br. kože, voda, soľ, konzervanty, škrob, sójová bielkovina, stabilizátor, antioxidant, zvýrazňovač chuti, dextróza, koreniny, farbivá, aróma	kg	3,99	33,0
Malokarpatská saláma - br. mäso, slanina, hov. mäso, soľ, koreniny, dextróza, stabilizátor, konzervant, antioxidant, koreniny, farbivá, na 100 g hotového výrobku použitie 105 g mäsa	kg	5,49	63,5
Salám Nitran - br. mäso 69%, hov. mäso 27%, soľ, konzervanty, koreniny, dextróza, cukor, antioxidanty	kg	4,69	10,5
Tirolska sunka 1kg - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	35	5,2
Parmská šunka - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	48,5	7,5
Šunka prosciutto - PH 5,5-6,2 sušené, pomer vody - bielkoviny do 3,4, vodná aktivita do 0,90	kg	20,75	30,2
Slanina pancetta - chrptová slanina bez kože, 90%, soľ, konzervanty	kg	30,99	6,0

Br. tlacienka 1kg - domáca, br. mäso,tuk, kože, vnútornosti, soľ, cesnak, koreniny, stabilizátor, dextróza, škrob, cukor, konzervanty	kg	2,12	8,5
Jaternice - br. mäso 39%, br. koža 9%,br. pečeň 8%, br. pľúca 7%,vývar, žemle, sol, korenie, krupy, obsah tuku 35%	kg	1,75	148,4
Hoväd. sviečkovica k.ú - hov. sviečkovica 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	27,9	138,0
Hov.sviečkovica mraz.k.ú. - bez retiazky vákuum, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	22	132,2
Hov. roštenka k.ú - hov. roštenka 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	11,99	1 058,3
Hov.roštenka nízka b.k. - hov. roštenka 100% chladená do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,99	108,0
Hov.zadné b.k. k.ú. -hov. zadné 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	7,49	1 507,5
Hov.zadné b.k. - hov. zadné 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	0,01	1 515,8
Hov. výrez na guláš - hov. výrez 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,4	145,5
Hov.močing - hov. močing 100% chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,2	55,5
Hov.držky predvarené - hov držky 99%, stabilizátor, antioxidanty	kg	2,99	45,0
Hov.držky predvar.mrazené, krájané 1 kg vrecko	kg	2,99	411,0
Hov. jazyk údený - vnútornosť chladená kvalita - v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	6,39	5,0
Teľacia sviečková k.ú. - teľ sviečkovica 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	32	10,5
Teľacia panenka k.ú. - teľ. panenka 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	32	12,0
Teľacie stehno k.ú. - teľ. stehno 100%, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	17,99	19,5
Hus celá kŕmná pit.mrazená - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,49	7,1
Husacie prsia b.k. s kožou - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	11,05	10,5
Husacia pečeň nekŕmn.husi - tmavá cca 1kg, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,9	3,0
Husacia pečeň kŕmn.husi - 600-700g vákuum, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	26,5	6,2

Husacie stehná mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,5	10,5
Kačacie stehno mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,9	204,6
Kačacia pečeň s kŕmn.kač. - tmavá 1 kg vákuum, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	26,5	4,5
Kačacia pečeň s nekŕmn.kač. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,9	150,2
Kačacie prsia s kožou - voľne ložené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	11,6	18,0
Kačacie prsia b.k. - voľne ložené, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	11,6	395,3
Kačica očistená bez drobov - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,5	34,7
Kuracie pečene - 1 kg vákuum, chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,6	379,5
Kuracie stehná b.k.spod. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	3,49	577,5
Kuracie stehná celé.kalibr. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,49	3 055,5
Kuracie krídla - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	1,99	100,8
Kuracie prsia b.k.bez kože - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,99	2 707,5
Kuracie prsia - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,99	2 009,0
Kuracie stehná horné - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	2,99	18,0
Morčacie prsia - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	5,99	2 396,4
Morčacie stehno b.k. chlad. - chladené do 4°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	4,5	45,9
Jahňacie stehno b.k.mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	14,9	12,5
Jahňací chrbát b.k. mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	29	12,0
Jeleň stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	14,9	132,0
Jeleň sviečková mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	25	15,0
Jeleň chrbát b.k. mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	29	12,0
Jeleň guláš, mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	8,5	11,3
Srnie stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	18,75	10,0
Srnie guláš, mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	9,99	15,0

Diviak stehno b.k. mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	13,99	69,6
Diviak stehno s kosťou mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	13,99	18,8
Danielia sviečkovica k.ú.mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	33,39	10,5
Kráľčie mäso v celosti mraz. - 12°C a viac ako 18°C, v súlade s organoleptickými vlastnosťami	kg	8,7	10,5
Vajíčka stredne veľké - bielkoviny 6,5 g, uhľovodíky z toho škroby a cukry 0,7 g , tuky 5,8 g, sodík 0,072 g, chov v obohatených kliečkach	kg	0,15	88 560,0
Debrecínska pečienka - br. karé min 80%, soľ, voda, stabilizátor, bielkoviny, škrob, zahusťovadlo, dextróza, koreniny, konzervanty	ks	4,99	9,7
Špekačky - br. masť 26%,br. mäso 25%, hov. mäso 15%, br. koža,voda, škroby, stabilizátory, zahusťovadlá, barvivá, konzervanty, obsah tuku 39%	kg	2,8	5,5
Šunka - br. stehno bez kosti 70%, voda, soľ, škrob, stabilizátor, zahusťovadlo, dextróza, konzervanty, aróma, koreniny, farbivo ,antioxidant	kg	4,3	6,0
Prasiatko 1 kg - 100% čerstvé	kg	4,9	21,1
Prepelica 1ks - mrazené -12°/-18°C, množstvo kolagénu z celkových bielkovín do 11hmotnostných %,voda do 1,8%, tuk do 2,3%, hodnota aktivity vody do 0,89,	kg	7,9	14,3
Bravčové črevá vyčistené - solené, 15% soli, schladené najviac na 3° C	m	0,17	0,3