MINISTERSTVO OBRANY SR
Akvizičný úrad

Č. p.: AkvÚ – 6782

Výtlačok číslo: 4
Počet listov : 4
Prílohy: 1/ 4

J- 4 633/700

KÚPNA ZMLUVA č.21/2044

uzatvorená v zmysle ustanovenia § 409 a násl. Obchodného zákonníka

4502 00 1718

Článok I.
Zmluvné strany

1.1. Kupujúci : **Slovenská republika**
Ministerstvo obrany SR
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava

Zastúpený: **Ing. Petrom HARUŠTIAKOM**
riaditeľom Akvizičného úradu MO SR

Vybavuje : **Ing. Jana KAVČIAKOVÁ** **tel.: 07/44250320 kl.313031**
pplk. Ing. Dušan KUSENDA **kl.313022**
fax.: 07/44452074

I Č O : **30845572**

Bankové spojenie: **Národná banka Slovenska Bratislava**
č. účtu: 42130-882/0720

1.2. Predávajúci: **Marián Paksi, BITÚNOK MASOVÝROBA - PM**

935 55 Zbrojníky 270

Zastúpený : **Mariánom PAKSIM**

Vybavuje : **Marián PAKSI**

I Č O : **17712726**

Bankové spojenie : **Istrobanka Levice**
č.ú.: 10006-5022903/4900

Článok II.
Predmet kúpnej zmluvy

2.1. Predmetom tejto kúpnej zmluvy je dodávka trvanlivého proviantu do miesta plnenia kupujúceho.

2.2. Predávajúci sa zaväzuje dodať kupujúcemu predmet zmluvy v druhoch a počtoch takto:

Por. č.	*VČM*	*Druh*	*množst. (ks)*	*cena za kus bez DPH*	*cena za kus s DPH*	*cena spolu s DPH*
1.	0701001911000	konzervový komplet bravčový (KDP-typ B)	36 463	68,00	74,80	2 727 432,40
2.	0701001911000	konzervový komplet hovädzí (KDP typ H)	27 560	68,40	75,24	2 073 614,00
Cena za predmet zmluvy celkom vrátane DPH						4 801 046,40

Bližšia špecifikácia dodávaných tovarov je uvedená v prílohe 1 zmluvy., ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy.

2.3. Kupujúci sa zaväzuje zaplatiť za predmet zmluvy cenu uvedenú v článku III. tejto kúpnej zmluvy.

2.4. Nedodržanie záväzku dodania tovaru v dohodnutom množstve, kvalite a termíne zo strany predávajúceho budú zmluvné strany považovať za podstatné porušenie kúpnej zmluvy (§ 345 odst.2 Obchodného zákonníka).

Článok III.
Cena

3.1. Cena za predmet zmluvy je stanovená dohodou v zmysle zákona NR SR č.18/1996 Z.z. o cenách v znení zákona NR SR č. 196/2000 v celkovej výške **4 801 046,40** Sk vrátane DPH (slovom štyrimiliónyosemstojedentisícštyridsaťšesť 40/100 Slovenských korún).

3.2. V celkovej cene sú zahrnuté všetky náklady predávajúceho súvisiace s dodávkou tovaru v mieste plnenia vrátane nákladov na zabezpečenie veterinárneho dozoru.

Článok IV.
Miesto a spôsob plnenia, dodacia lehota a dodacie podmienky

4.1. Miestom plnenia predmetu zmluvy je VÚ 6780, Železničiarska 2, Nitra.

4.2. Predávajúci je povinný dodať predmet zmluvy do miesta plnenia do 29.9. 2001. Zmluvné strany sa dohodli na možnosti čiastkového plnenia predmetu zmluvy.

4.3. Dopravu predmetu zmluvy do miesta plnenia zabezpečí predávajúci na vlastné náklady.

4.4. Prevzatie predmetu zmluvy v mieste plnenia bude potvrdené zástupcom kupujúceho na dodacom liste a preberacom zápise, v ktorom bude uvedená jednotková cena predmetu zmluvy i jej celková hodnota.

4.5. Zástupcom kupujúceho na prevzatie predmetu zmluvy v mieste plnenia a na podpis dodacieho listu a preberacieho zápisu len pre účely tejto zmluvy je pplk. Ing. Štefan BÓRIK, tel. 0960375000 – VÚ 6780 Nitra. Zástupcom kupujúceho na zabezpečenie a vykonanie veterinárneho dozoru a vydanie certifikátu kvality je plk. MVDr. Marián ŠMIRJÁK,CSc., alebo ním poverený pracovník - Vojenský veterinárny ústav Košice (ďalej iba VVU Košice) , tel. 0960515 302.

4.6. Predávajúci je povinný vyrozumieť o termíne dodania predmetu zmluvy zástupcu kupujúceho najmenej 5 pracovných dní vopred. Uvedený zástupca kupujúceho vykoná kontrolu kvality a úplnosti dodávaného predmetu zmluvy a potvrdí preberací zápis a dodací list.

Článok V.
Kvalita tovaru

5.1. Predávajúci je povinný dodať predmet zmluvy v množstve a vo vyhotovení podľa článku II. tejto zmluvy. Špecifikácia predmetu zmluvy vrátane jeho balenia je uvedená v prílohe 1 zmluvy, ktorá je jej neoddeliteľnou súčasťou.

Predávajúci najneskôr 14 dní pred uskutočnením výroby predmetu zmluvy oznámi VVU Koši-

ce, termín začatia výroby a umožní na svoje náklady činnosť veterinárnemu dozoru v počte 2 osôb počas celej výroby (vrátane nákladov na dopravu z miesta sídla VVÚ Košice do miesta veterinárneho dozoru a späť, ubytovanie a stravovanie).

5.2. Na dodávaný predmet zmluvy predávajúci poskytuje záruku *3 roky.* odo dňa prevzatia predmetu zmluvy zástupcom kupujúceho.

5.3. Predávajúci sa zaručuje, že tovar je vyrobený za stáleho vojenského veterinárneho dozoru a zodpovedá požiadavkám Potravinového kódexu SR v zdravotnej neškodnosti, hygienickej bezchybnosti a kvalite. Predávajúci je povinný z každej výrobnej série poskytnúť vzorky na laboratórne vyšetrenie na VVÚ Košice. Vzorky odoberú pracovníci vykonávajúci veterinárno hygienický dozor. VVÚ na základe získaných výsledkov laboratórnych vyšetrení a celkového posúdenia priebehu výroby vystaví predávajúcemu príslušné certifikáty kvality, ktoré tento predloží kupujúcemu.

5.4. Záručná doba začína plynúť nasledujúci deň po dni prevzatia predmetu zmluvy zástupcom kupujúceho a podpisom preberacieho zápisu.

5.5. Kupujúci je povinný vady písomne oznámiť predávajúcemu bez zbytočného odkladu po ich zistení, najneskôr do uplynutia dohodnutej záručnej doby. V prípade uplatnenia reklamácie zo strany kupujúceho záručná doba prestáva plynúť a začína znova plynúť od nasledujúceho dňa po dni odovzdania vymeneného predmetu zmluvy.

5.6. Oznámenie o vadách musí obsahovať:
- číslo zmluvy,
- názov a typ reklamovaného výrobku,
- miesto uloženia,
- popis vady,
- číslo dodacieho listu.

5.7. Predávajúci sa zaväzuje vyriešiť oprávnenú reklamáciu do 30 dní odo dňa uplatnenia reklamácie.

5.8. Nároky kupujúceho z vád tovaru budú uplatňované v súlade s § 436 a nasl. Obchodného zákonníka.

5.9. Výskyt vád pre uplatnenie reklamácie užívateľ uplatňuje podľa záručných podmienok. Záručné podmienky sú zahrnuté v „Technických podmienkach“,ktoré sú uložené na Hlavnom úrade logistiky Armády SR v Trenčíne. Zároveň oznámi uplatnenie reklamácie Akvizičnému úradu MO SR.

Článok VI.
Nadobudnutie vlastníckeho práva

6.1. Kupujúci nadobúda vlastnícke právo dňom prevzatia v mieste plnenia zástupcom kupujúceho a podpisom dodacieho listu (preberacieho zápisu).

Článok VII.
Platobné podmienky

7.1 Právo na zaplatenie ceny vzniká predávajúcemu riadnym splnením (i čiastkovým) jeho záväzku spôsobom a v mieste plnenia v súlade s touto zmluvou.

7.2 Zmluvné strany sa dohodli, že platba bude vykonaná po podpise preberacieho zápisu zástupcom kupujúceho v mieste plnenia (po zdaniteľnom plnení predávajúceho).

7.3 Predávajúci vystaví faktúru na dohodnutú cenu po dodaní predmetu zmluvy v mieste plnenia a podpísaní dodacieho listu a preberacieho zápisu

7.4 Faktúru zašle predávajúci kupujúcemu vo dvoch vyhotoveniach. K faktúre je predávajúci povinný priložiť potvrdené kópie dodacieho listu, preberacieho zápisu a certifikátov kvality VVÚ Košice podľa čl. IV. tejto zmluvy.

7.5 Kupujúci uhradí oprávnene účtovanú sumu do 21 dní odo dňa obdržania faktúry. Pre tento účel sa za deň úhrady považuje dátum odpisu z účtu kupujúceho.

7.6 Kupujúci je oprávnený vrátiť bez zaplatenia faktúru, ktorá je nesprávna a to do dátumu jej splatnosti. Oprávneným vrátením faktúry prestáva plynúť lehota splatnosti, táto začína plynúť znova odo dňa doručenia opravenej faktúry.

Článok VIII.
Zmluvné pokuty a úrok z omeškania

8.1. V prípade, že predávajúci nedodrží termín splnenia predmetu zmluvy dohodnutý v tejto zmlu-

ve, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,05 % z ceny nedodaného predmetu kúpnej zmluvy za každý deň omeškania, najviac však do výšky 5 % z ceny nedodaného predmetu.

8.2. V prípade omeškania kupujúceho s úhradou DD-F uhradí tento predávajúcemu úrok z omeškania vo výške 0,05 % z neuhradenej sumy za každý deň omeškania, najviac však do výšky 5 % z neuhradenej sumy.

8.3. V prípade, že predávajúci nevybaví uplatnenú reklamáciu v lehote dohodnutej v článku V. tejto zmluvy, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 250,00 Sk za každý deň omeškania.

8.4. Zmluvné pokuty a úrok z omeškania dohodnuté touto zmluvou hradí povinná strana nezávisle na tom, či a v akej výške vznikne druhej strane škoda.

8.5. Dohodnuté zmluvné pokuty a úrok z omeškania je povinná strana zaplatiť strane oprávnenej do 14 dní odo dňa ich uplatnenia.

Článok IX.
Záverečné ustanovenia

9.1. Zmeny a doplnky tejto zmluvy je možno vykonávať iba formou písomnej dohody zmluvných strán, ktoré budú neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy.

9.2. Ak nie je dohodnuté v tejto zmluve inak, riadia sa právne vzťahy z nej vyplývajúce a vznikajúce ustanoveniami Obchodného zákonníka, Občianskeho zákonníka a súvisiacimi právnymi predpismi.

9.3. Táto zmluva nadobúda platnosť jej podpísaním zástupcami obidvoch zmluvných strán.

9.4. Zmluva je vyhotovená v piatich vyhotoveniach, štyri vyhotovenia obdrží kupujúci, jedno vyhotovenie predávajúci.

Zbrojníky, dňa

Bratislava, dňa 18 JÚN 2001

Za predávajúceho:

Marián PAKSI

MARIAN PAKSI
BITÚNOK - MÄSOVÝROBA PM
935 55 ZBROJNÍKY 270
IČO: 17 712 726
DRČ: 6608316990/623

MINISTERSTVO OBRANY SR

Za kupujúceho:

Ing. Peter HARUŠTIAK

MINISTERSTVO OBRANY SR
Akvizičný úrad

Č. p.: AkvÚ – 6781

Príloha 1
Výtlačok číslo: ϟ
Počet listov : ϟ

Špecifikácia predmetu zmluvy

HOVÄDZIE MÄSO VO VLASTNEJ ŠŤAVE

1. Suroviny

Hovädzie mäso zadné výrobné	podľa STN 57 6099
Hovädzie mäso predné výrobné	podľa STN 57 6099
Hovädzie šľachy	podľa STN 57 6099

2. Prísady a pomocné látky

Jedlá soľ	podľa STN 58 0910
Čierne korenie mleté	podľa STN 58 0510

3. Obaly

Plechovky EC obojstranne lakované objemu 250 ml

4. Požiadavky na senzorické vlastnosti hotového výrobku

- povrchový vzhľad - plechovka obsahu 250 ml, striebristej farby, hladká, bez deformácií, korózie, alebo iných poškodení povrchu, označená signom na viečku
- vzhľad pod obalom - nepravidelná mozaika chudých a tučnejších častí / s prevažujúcim chudým mäsom /, aspiku a vytaveného loja, kúsky kostí a tvrdých tkanív sú neprípustné
- vôňa - príjemná, po hovädzom varenom mäse a koreninách, bez cudzích pachov
- chuť - jemná, primerane slaná, po hovädzom mäse a čiernom korení, bez cudzích príchutí

5. Fyzikálne a chemické požiadavky

Podiel mäsovej zložky min. 56 %
Obsah tuku max. 16 %
Obsah NaCl max. 1,6 %
Obsah sušiny min. 35 %

6. Mikrobiologické požiadavky

Výrobok musí zodpovedať Potravinovému kódexu SR, bodu IV. 1. prílohy č. 1 k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu.

7. Pokyny pre výrobu

Konzervy sa tepelne opracujú sterilizáciou pri teplote 121°C a tlaku 1,1 Mpa.

8. Dátum najneskoršej spotreby

Dátum najneskoršej spotreby je 3 roky od dátumu výroby.

Vypracoval : Marián Paksi
Bitúnok - Mäsovýroba PM
935 55 Zbrojníky 270

BRAVČOVÉ MÄSO VO VLASTNEJ ŠŤAVE

1. Suroviny

Bravčové mäso chudé	podľa STN 57 6099
Bravčové mäso výrobné bez kože	podľa STN 57 6099
Bravčové mäso výrobné s kožou	podľa STN 57 6099
Bravčové kože	podľa STN 57 6099

2. Prísady a pomocné látky

Jedlá soľ	podľa STN 58 0910
Čierne korenie mleté	podľa STN 58 0510
Rasca mletá	podľa STN 58 0515

3. Obaly

Plechovky EC obojstranne lakované objemu 250 ml

4. Požiadavky na senzorické vlastnosti hotového výrobku

- povrchový vzhľad - plechovka obsahu 250 ml, striebristej farby, hladká, bez deformácií, korózie, alebo iných poškodení povrchu, označená signom na viečku
- vzhľad pod obalom - nepravidelná mozaika chudých a tučnejších častí, aspiku a vytaveného tuku, kúsky kostí a tvrdých tkanív sú neprípustné
- vôňa - príjemná, po bravčovom varenom mäse a koreninách, bez cudzích pachov
- chuť - jemná, primerane slaná, po bravčovom mäse, rasci a čiernom korení, bez cudzích príchutí

5. Fyzikálne a chemické požiadavky

Podiel mäsovej zložky min. 58 %
Obsah tuku max. 35 %
Obsah NaCl max. 1,6 %
Obsah sušiny min. 40 %

6. Mikrobiologické požiadavky

Výrobok musí zodpovedať Potravinovému kódexu SR, bodu IV. 1. prílohy č. 1 k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu.

7. Pokyny pre výrobu

Konzervy sa tepelne opracujú sterilizáciou pri teplote 121°C a tlaku 1,1 Mpa.

8. Dátum najneskoršej spotreby

Dátum najneskoršej spotreby je 3 roky od dátumu výroby.

Vypracoval : Marián Paksi
Bitúnok - Mäsovýroba PM
935 55 Zbrojníky 270

LUNCHEON MEAT PORK

1. Suroviny

Hovädzie mäso predné výrobné	podľa STN 57 6099
Bravčové mäso chudé	podľa STN 57 6099
Bravčové mäso výrobné bez kože	podľa STN 57 6099
Bravčové kože	podľa STN 57 6099

2. Prísady a pomocné látky

Dusitanová soliaca zmes	rozhodnutie MZ SR č. 5351/99-SOZO/ŠZÚ
Čierne korenie mleté	podľa STN 58 0510
Muškátový orech	podľa STN 58 0510
Nové korenie	podľa STN 58 0510
Koriander	podľa STN 58 0515
Pitná voda	podľa STN 75 7111

3. Obaly

Plechovky EC obojstranne lakované 73x53 mm

4. Požiadavky na senzorické vlastnosti hotového výrobku

- povrchový vzhľad - plechovka obsahu 250 ml, striebristej farby, hladká, bez deformácií, korózie, alebo iných poškodení povrchu, označená signom na viečku
- vzhľad pod obalom - kompaktná mäsovoružová hmota tvorená jemnou spojkou a nepravidelnou mozaikou drobných/ do 10 mm/ chudých častí, po okrajoch tenká vrstva aspiku a vytaveného tuku. Kúsky tvrdých tkanív sú neprípustné
- vôňa - príjemná, po bravčovom varenom mäse a koreninách, bez cudzích pachov
- chuť - jemná, primerane slaná, po bravčovom mäse, novom a čiernom korení, bez cudzích príchutí

5. Fyzikálne a chemické požiadavky

Obsah tuku max. 34 %
Obsah NaCl max. 1,6 %
Obsah sušiny min. 42 %

6. Mikrobiologické požiadavky

Výrobok musí zodpovedať Potravinovému kódexu SR, bodu IV. 1. prílohy č. 1 k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu.

7. Pokyny pre výrobu

Konzervy sa tepelne opracujú sterilizáciou pri teplote 121°C a tlaku 1,1 Mpa.

8. Dátum najneskoršej spotreby

Dátum najneskoršej spotreby je 3 roky od dátumu výroby.

PEČEŇOVÁ PAŠTÉTA LAHÔDKOVÁ

1. Suroviny

Hovädzie mäso predné výrobné	podľa STN 57 6099
Vnútornosti I/a	podľa STN 57 6099
Bravčové mäso výrobné bez kože	podľa STN 57 6099
Bravčové kože	podľa STN 57 6099

2. Prísady a pomocné látky

Dusitanová soliaca zmes	rozhodnutie MZ SR č. 5351/99-SOZO/ŠZÚ
Čierne korenie mleté	podľa STN 58 0510
Nové korenie	podľa STN 58 0510
Cibuľa smažená	rozhodnutie MZ SR č. SOZO-11295/99/ŠZÚ
Pitná voda	podľa STN 75 7111
Zemiakový škrob	rozhodnutie MZ SR č. 7627/97-SOZO/ŠZÚ
Mliečny cukor Roladit	rozhodnuti MZ SR č. 572/98-SOZO/ŠZÚ

3. Obaly

Plechovky EC obojstranne lakované 73x53 mm

4. Požiadavky na senzorické vlastnosti hotového výrobku

- povrchový vzhľad - plechovka striebristej farby, hladká, bez deformácií, korózie, alebo iných poškodení povrchu, označená signom na viečku
- vzhľad pod obalom - kompaktná svetlohnedá hmota jemného krému, po okrajoch tenká vrstva aspiku a vytaveného tuku. Kúsky tvrdých tkanív sú neprípustné
- vôňa - príjemná, po bravčovom varenom mäse, koreninách a cibuli, bez cudzích pachov
- chuť - jemná, primerane slaná, po bravčovom mäse a smaženej cibuli, bez cudzích príchutí

5. Fyzikálne a chemické požiadavky

Obsah tuku max. 28 %
Obsah NaCl max. 1,6 %
Obsah sušiny min. 35 %

6. Mikrobiologické požiadavky

Výrobok musí zodpovedať Potravinovému kódexu SR, bodu IV. 1. prílohy č. 1 k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu.

7. Pokyny pre výrobu

Konzervy sa tepelne opracujú sterilizáciou pri teplote 121°C a tlaku 1,1 Mpa.

8. Dátum najneskoršej spotreby

Dátum najneskoršej spotreby je 3 roky od dátumu výroby.

Zdigitalizovaná zmluva sa zhoduje s podpísaným originálom.

Bratislava 05. Septembra 2011 Lucia Vadovzová