

RÁMCOVÁ DOHODA

uzavřená ve smyslu § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, v platném znění (dále jen „OZ“), a § 131 a násl. zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění (dále jen „zákon“ nebo „ZZVZ“)

Smluvní strany

1. Nemocnice Pardubického kraje, a.s.

Sídlo: Kyjevská 44, 532 03 Pardubice
Zastoupená: MUDr. Tomášem Gottvaldem, MHA, předsedou představenstva
MUDr. Vladimírem Ningerem, Ph.D., MBA, členem představenstva
bankovní spojení: Československá obchodní banka, a.s.
číslo účtu: 280123725/0300
IČO: 27520536
DIČ: CZ27520536
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové, oddíl B, vložka 2629
Kontaktní osoba ve věcech technických: xxxxx, xxxxx, xxxxx,
tel.: xxxxx, mobil.: xxxxx, e-mail: xxxxx
Tel.: xxxxx nebo xxxxx
ID datové schránky: eiefkcs
(dále jen „kupující“) na straně jedné
a

2. Astur&Qanto s.r.o.

Sídlo: Na Slatince 3279/3, 106 00 Praha 10 - Záběhllice
Zastoupená: Ing. Lenkou Rozlívkovou, jednatelem
bankovní spojení: Česká spořitelna, a.s.
číslo účtu: 7477442/0800
IČO: 03392341
DIČ: CZ03392341
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 231019
Kontaktní osoba ve věcech technických:
xxxxx, tel. xxxxx, e-mail: xxxxx
Kontaktní e-mail: xxxxx
ID datové schránky: 27gnu3k
(dále jen „prodávající č. 1“)

3. Bidfood Czech Republic s.r.o.

Sídlo: V Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy nad Vltavou
Zastoupená: Lukášem Dědkem, jednatelem
bankovní spojení: Československá obchodní banka, a.s.
číslo účtu: 8010-616742803/0300
IČO: 28234642
DIČ: CZ28234642
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 134253
Kontaktní osoba ve věcech technických: xxxxx, tel.: xxxxx, e-mail: xxxxx
Kontaktní e-mail: xxxxx

ID datové schránky: eszv5xz
(dále jen „prodávající č. 2“)

4. POTRAVINY VYSOČINA s.r.o.

Sídlo: Horní Holetín 69, 539 71 Holetín
Zastoupená: Miroslavem Kynclem, jednatelem
bankovní spojení: ČNB
číslo účtu: 24639511/0710
IČO: 48152498
DIČ: CZ48152498

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u krajského soudu v Hradci Králové, oddíl C, vložka 3481

Kontaktní osoba ve věcech technických: xxxxx, tel.: xxxxx, e-mail: xxxxx

Kontaktní e-mail: xxxxx

ID datové schránky: f7rt738
(dále jen „prodávající č. 3“)

5. MASO - Francouz s.r.o.

Sídlo: Sobětuchy 101, 537 01 Sobětuchy
Zastoupená: Ladislavem Francouzem, jednatelem
bankovní spojení: Československá obchodní banka, a.s.
číslo účtu: 217543639/0300
IČO: 27524477
DIČ: CZ27524477

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové, oddíl C, vložka 24073

Kontaktní osoba ve věcech technických: xxxxx, tel. xxxxx, e-mail: xxxxx

Kontaktní e-mail: xxxxx

ID datové schránky: g3hke5t
(dále jen „prodávající č. 4“)

6. JIP východočeská, a.s.

Sídlo: Hradištská 407, 533 52 Pardubice - Polabiny
Zastoupená: Janem Plškem, předsedou představenstva
Radkou Nyklovou, členem představenstva
bankovní spojení: Česká spořitelna, a.s.
číslo účtu: 1575922/0800
IČO: 27464822
DIČ: CZ27464822

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové, oddíl B, vložka 2413

Kontaktní osoba ve věcech technických: xxxxx, tel.: xxxxx, e-mail: xxxxx

Kontaktní e-mail: xxxxx

ID datové schránky: 6wsen2g
(dále jen „prodávající č. 5“)

(prodávající č. 1 až prodávající č. 5 společně dále jen jako „prodávající“)

uzavírají
níže uvedeného dne, měsíce a roku
tuto rámcovou dohodu (dále také jen „dohoda“)

Podkladem pro uzavření rámcové dohody jsou nabídky vybraných dodavatelů podané v rámci zadávacího řízení zadávaného v otevřeném nadlimitním řízení na dodávky s názvem „**Dodávky potravin pro stravovací provoz Chrudimské nemocnice – maso a zvěřina**“ (dále jen „veřejná zakázka“) realizovaného v souladu se ZZVZ. Evidenční číslo zakázky ve věstníku veřejných zakázek **Z2025-005278**.

I. Předmět smlouvy

1. Výsledkem výše uvedené veřejné zakázky je uzavření této rámcové dohody s pěti (5) vybranými dodavateli na dodávky masa a zvěřiny.
2. Předmětem rámcové dohody je zajištění průběžných dodávek masa a zvěřiny (dále také „zboží“) pro stravovací provoz Chrudimské nemocnice v požadovaném množství a kvalitě, za podmínek stanovených touto rámcovou dohodou a v souladu se všemi právními normami platnými v České republice, obecně závaznými předpisy, standardy a požadavky kupujícího dle aktuálních potřeb kupujícího.
3. Dílčí plnění budou zadávána jednotlivými dílčími objednávkami, na každý jednotlivý druh zboží, bez obnovení soutěže mezi prodávajícími.
4. Seznam a specifikace konkrétních druhů masa a zvěřiny s jednotkovými cenami každého prodávajícího, tj. s cenami za 1 kg každého druhu zboží, jsou uvedené v příloze č. 1 této dohody. Jednotlivé druhy masa a zvěřiny bude kupující odebírat na základě dílčích objednávek.
5. Kupující bude na základě této dohody odebírat položky uvedené v příloze č. 1 a za jednotkové ceny každého prodávajícího. Veškeré ceny za měrnou jednotku 1 kg (dále jen „jednotkové ceny“) uvedené v položkovém rozpočtu každého prodávajícího jsou pro každého prodávajícího závazné, nepřekročitelné a maximální a tyto ceny prodávající garantuje po celou dobu plnění dle této dohody.
6. Proávající se touto smlouvou zavazuje kupujícímu předávat předmět koupě a umožnit mu nabýt k němu vlastnické právo a kupující se zavazuje předmět koupě převzít a zaplatit prodávajícímu za dodaný předmět koupě kupní cenu specifikovanou v každé dílčí objednávce.
7. Proávající se zavazuje dodávat zboží čerstvé a nezávadné.
8. Zboží bude dodáno včetně potřebných dokladů dle platné legislativy.

II. Platnost rámcové dohody

1. Rámcová dohoda se uzavírá **na dobu jednoho roku** od nabytí účinnosti dohody nebo do vyčerpání limitu předpokládané hodnoty veřejné zakázky.
2. Finanční limit veřejné zakázky je **2 100 000,00 Kč bez DPH**. Kupující si vyhrazuje právo neodebrat zboží v celkovém finančním limitu.

III. Kupní cena

1. Nabídnuté jednotkové ceny prodávajícího č. 1 uvedené v cenové nabídce v příloze č. 1 této dohody jsou pro prodávajícího č. 1 závazné, nepřekročitelné a maximální po celou dobu trvání této rámcové dohody.
2. Nabídnuté jednotkové ceny prodávajícího č. 2 uvedené v cenové nabídce v příloze č. 1 této dohody jsou pro prodávajícího č. 2 závazné, nepřekročitelné a maximální po celou dobu trvání této rámcové dohody.
3. Nabídnuté jednotkové ceny prodávajícího č. 3 uvedené v cenové nabídce v příloze č. 1 této dohody jsou pro prodávajícího č. 3 závazné, nepřekročitelné a maximální po celou dobu trvání této rámcové dohody.

dohody.

4. Nabídnuté jednotkové ceny prodávajícího č. 4 uvedené v cenové nabídce v příloze č. 1 této dohody jsou pro prodávajícího č. 4 závazné, nepřekročitelné a maximální po celou dobu trvání této rámcové dohody.
5. Nabídnuté jednotkové ceny prodávajícího č. 5 uvedené v cenové nabídce v příloze č. 1 této dohody jsou pro prodávajícího č. 5 závazné, nepřekročitelné a maximální po celou dobu trvání této rámcové dohody.
6. Jednotkové ceny budou stanoveny se započtením veškerých nákladů, rizik, zisku a finančních vlivů (např. inflace) a jsou neměnné i ve vztahu k vývoji kurzů české koruny k zahraničním měnám po celou dobu platnosti dohody. Proávající zahrnou do jednotkové nabídkové ceny veškeré náklady, přímé i nepřímé, spojené s plněním předmětu veřejné zakázky včetně dopravy do místa plnění.
7. Kupující si v souladu s § 100 odst. 1 ZZVZ vyhrazuje změnu nabídkové ceny v průběhu trvání dohody v případě změny zákonem stanovené sazby daně z přidané hodnoty dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty. V takovém případě není nutné uzavírat dodatek k rámcové dohodě, cena bude upravena o příslušné navýšení či snížení sazby DPH ode dne účinnosti nové zákonné úpravy DPH.

IV.

Doba a místo plnění

1. Proávající je povinen dodat kupujícímu zboží do **místa plnění**, kterým je pracoviště zadavatele
Chrudimská nemocnice, Václavská 570, 537 27 Chrudim – stravovací provoz
2. **Termín dodání objednaného zboží do místa plnění bude stanovený kupujícím v každé dílčí objednávce. Kupující předpokládá nejčastější termín dodání zboží následující pracovní den po doručení objednávky nebo po dohodě s prodávajícím.**
3. Proávající bude informovat kupujícího o přesném termínu/času dodávky zboží. Kontaktní osoba je uvedena v čl. V. této dohody.
4. Příjem dodávek/závozu zboží v místě plnění:

Dny závozů:	Časy závozů od – do:
PO	6:00-10:00 hod
ÚT	6:00-10:00 hod
ST	6:00-10:00 hod
ČT	6:00-10:00 hod
PÁ	6:00-10:00 hod

V.

Objednávkový systém a výběr prodávajícího

1. Výběr mezi jednotlivými prodávajícími je postupem bez obnovení soutěže mezi účastníky.
2. V průběhu platnosti rámcové dohody bude kupující objednávat jednotlivé druhy zboží od prodávajících formou dílčích objednávek.
3. Dílčí objednávka kupujícího musí přesně specifikovat druh, množství a popř. balení zboží a požadovaný termín dodání, který je pro prodávající závazný. Proávající je povinen takto specifikované dodávky řádně a včas plnit.
4. Výběr prodávajícího bude provedený na základě nejnižší jednotkové nabídkové ceny každého jednotlivého druhu masa nebo zvěřiny. Proávajícímu s nejnižší nabízenou jednotkovou cenou konkrétního požadovaného druhu masa nebo zvěřiny bude zaslána objednávka na požadované množství dle aktuální potřeby kupujícího. V objednávce bude uvedený požadovaný termín dodání.

5. Oslovený prodávající je povinen reagovat buď potvrzením objednávky nebo odmítnutím bez zbytečného odkladu.
6. Pokud prodávající s nejnižší nabízenou jednotkovou cenou konkrétní objednané položky odmítne objednávku nebo není schopen dodat kupujícímu předmět objednávky za nabídkovou cenu nebo v požadovaném termínu dodání, oznámí to neprodleně kupujícímu. Kupující poté zašle objednávku prodávajícímu s druhou nejnižší jednotkovou nabídkovou cenou, popřípadě třetímu prodávajícímu, takto bude kupující postupovat až do splnění objednávky.
7. Potvrzením objednávky ze strany prodávajícího je uzavřen smluvní vztah na koupi objednaného zboží.
8. Kontaktní osobou a odpovědným zaměstnancem kupujícího pro účely objednávky je:

Chrudimská nemocnice

Jméno, příjmení: xxxxx

Tel.: xxxxx, mob. xxxxx

E-mail: xxxxx

9. Kontaktní osobou prodávajícího je pro účely přijímání a vyřizování objednávek určen:

Prodávající č.1 Astur & Quanto s.r.o.

Jméno, příjmení: xxxxx

Tel.: xxxxx

E-mail: xxxxx

Prodávající č.2 Bidfood Czech Republic s.r.o.

Jméno, příjmení: xxxxx

Tel.: xxxxx

E-mail: xxxxx

Prodávající č.3 POTRAVINY VYSOČINA s.r.o.

Jméno, příjmení: xxxxx

Tel.: xxxxx

E-mail: xxxxx

Prodávající č.4 MASO - Francouz s.r.o.

Jméno, příjmení: xxxxx

Tel.: xxxxx

E-mail: xxxxx

Prodávající č.5 JIP východočeská, a.s.

Jméno, příjmení: xxxxx

Tel.: xxxxx

E-mail: xxxxx

10. Dodávky budou realizovány za využití prostředků elektronické komunikace na adresu zástupce prodávajícího pro příjem objednávek uvedenou v odst. 9 tohoto článku či výjimečně telefonicky, bude-li telefonická komunikace předem dohodnuta mezi kupujícím a prodávajícím.

VI.

Dodací podmínky

1. Dodání objednaného zboží bude splněno doručením a převzetím zboží kupujícím v místě plnění.
2. Dodávky objednaného zboží bude zajišťovat prodávající a převzetí předmětu plnění oprávněná osoba kupujícího ve věcech přebírání dodaného předmětu plnění.
3. Doba dodání objednaného zboží bude stanovena kupujícím v objednávce, pokud se kupující a

prodávající nedohodnou jinak.

4. Povinnost prodávajícího dodat zboží je považována za splněnou provedením přejímky zboží kupujícím v místě dodání dle článku IV. této dohody včetně nezbytné průvodní dokumentace.
5. Přejímkou se rozumí předání zboží prodávajícím a jeho převzetí kupujícím, a to:
 - dodání zboží prodávajícím kupujícímu dle požadavků zadavatele na skladování a logistiku vztahujících se na zboží ve vhodném balení a v příslušném množství do místa dodání včetně nezbytné průvodní dokumentace;
 - předání dokladů potřebných k převzetí a užívání zboží, a to v českém jazyce.
6. Dodací list vystaví prodávající a bude obsahovat zejména níže uvedené náležitosti:
 - označení dodacího listu a jeho číslo;
 - název a sídlo prodávajícího a kupujícího;
 - označení dodaného zboží a jeho množství;
 - datum dodání.
7. Dodací list slouží jako doklad o řádném předání a převzetí zboží.
8. Kupující požaduje dodat zboží v prvotřídní kvalitě. Kontrola kvality a úplnosti předmětné dodávky bude provedena při převzetí. Oprávněný pracovník kupujícího je povinen prohlédnout předmět koupě bez zbytečného odkladu po převzetí zboží.
9. Teplota dodávaného zboží:
 - u chlazeného masa a zvěřiny nesmí být teplota vyšší než 4 °C;
 - u mraženého masa a zvěřiny nesmí být teplota méně než -12°C.Teplota bude kupujícím namátkově měřena při dodávce.
10. Pokud bude v objednávce uvedený požadavek kupujícího na velikost balení, je doporučující a nejlépe vyhovuje podmínkám kupujícího. Jestliže prodávající požadovaným balením nedisponuje, může v takové případě nabídnout zboží v jiném balení. Maximální velikost balení zboží je do velikosti 10 kg. Kupující připouští odchylku $\pm 5\%$ od požadované hmotnosti v balení.
11. Proávající je povinen dodat zboží v souladu s ustanovením § 1914 OZ. Pokud kupující při přejímce zboží zjistí, že zboží trpí vadami, není ve stanovených obalech, neodpovídá vystavené objednávce, odmítne převzetí zboží s vytčením vad. O takovém odmítnutí sepíše kupující zápis. Povinnost prodávajícího dodat zboží v termínu uvedeném v objednávce tím není dotčena.

VII.

Platební podmínky

1. Kupní cena bude prodávajícímu uhrazena po dodání zboží kupujícímu. Právo fakturovat dohodnutou cenu má prodávající po předání zboží kupujícímu, na základě účetního a daňového dokladu požadovaného formátu (dále jen „faktura“) vystaveného prodávajícím po dodání zboží a dodacího listu doručeného kupujícímu na základě dílčí objednávky kupujícího.
2. Proávající není oprávněn požadovat jakékoli zálohy.
3. Proávající fakturu doručí kupujícímu elektronicky na adresu xxxxx.cz.
4. K faktuře musí být připojena kopie předávacího protokolu / dodacího listu.
5. Faktura musí obsahovat všechny náležitosti řádného daňového dokladu dle § 29 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a náležitosti stanovené § 435 občanského zákoníku.
6. Faktura se považuje za uhrazenou okamžikem odepsání fakturované částky z účtu kupujícího a jejím směřováním na účet prodávajícího.
7. Kupující si vyhrazuje právo vrátit prodávajícímu do data jeho splatnosti daňový doklad – fakturu, který nebude obsahovat některý údaj nebo přílohu uvedenou ve smlouvě nebo má jiné závady v obsahu. Při vrácení faktury kupující uvede důvod jejího vrácení a v případě oprávněného vrácení prodávající

vystaví fakturu novou. Oprávněným vrácením faktury přestává běžet původní lhůta splatnosti a běží znovu ode dne doručení nové faktury kupujícímu. Prodávající je povinen novou fakturu doručit kupujícímu do 10 dnů ode dne, kdy mu byla doručena oprávněně vrácená faktura.

8. Smluvní strany se dohodly, že kupující je oprávněn pozastavit úhradu faktury prodávajícímu, pokud bude na prodávajícího podán návrh na zahájení insolvenčního řízení. Kupující je oprávněn v těchto případech pozastavit výplatu do doby vydání soudního rozhodnutí ve věci probíhajícího insolvenčního řízení. Pozastavení výplaty faktury z důvodu probíhajícího insolvenčního řízení není prodlením kupujícího. Bude-li insolvenční návrh odmítnut, uhradí kupující fakturu do 30 dnů ode dne, kdy obdrží od prodávajícího rozhodnutí o odmítnutí insolvenčního návrhu s vyznačením právním mocí. V případě, že bude rozhodnuto o způsobu řešení úpadku, bude kupující postupovat v souladu se zákonem 182/2006 Sb., insolvenční zákon, v platném znění.
9. Smluvní strany sjednávají, že prodávající není oprávněn jakékoliv jeho pohledávky vůči kupujícímu, které vzniknou na základě této uzavřené smlouvy, započítat vůči pohledávkám kupujícího vůči prodávajícímu jednostranným právním úkonem.

VIII.

Záruka za jakost a reklamační podmínky

1. Zadavatel požaduje **záruční lhůtu**:
Chlazený výrobek: minimální trvanlivost 3 dny od data převzetí zboží kupujícím v místě plnění.
Mražený výrobek: minimální trvanlivost 30 dní od data převzetí zboží kupujícím v místě plnění.
Záruční lhůta u balených výrobků (které mají na obalu min. datum spotřeby, např. balené sádlo): min. záruční lhůta 21 dní od data převzetí zboží kupujícím v místě plnění.
2. V záruční době je kupující povinen reklamovat vady zboží bez zbytečného odkladu poté, co tyto vady zjistí (dále jen „reklamace“).
3. V záruční době je prodávající povinen bezplatně odstraňovat reklamované vady, popřípadě uspokojit jiný nárok kupujícího z vadného plnění a to tak, že je prodávající povinen nastoupit k řešení reklamace vadného zboží:
 - u chlazeného výrobku - ve lhůtě nejpozději do 1 pracovního dne
 - u mraženého a baleného výrobku - ve lhůtě nejpozději do 2 pracovních dnůod nahlášení vad zboží kupujícím prodávajícímu telefonicky nebo písemně, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak. Odstranění vad, resp. reklamace v rámci záruční doby může být na základě dohody smluvních stran řešena rovněž výměnou vadného zboží za bezvadné.

IX.

Zvláštní ujednání

1. Prodávající není oprávněn postoupit anebo převést jakákoliv svá práva anebo pohledávky vyplývající z této smlouvy anebo se smlouvou související na třetí osobu bez předchozího písemného souhlasu kupujícího, a to ani částečně.

X.

Sankce

1. V případě prodlení s dodáním předmětu koupě do místa plnění je kupující oprávněn požadovat na prodávající smluvní pokutu ve výši 0,05 % z kupní ceny s DPH nevyřízené dílčí objednávky nebo objednaného zboží, s jehož dodáním je prodávající v prodlení, za každý započatý den prodlení až do úplného splnění závazku nebo do zániku smluvního vztahu. Celková výše smluvní pokuty není omezena.
2. V případě prodlení kupujícího se zaplacením kupní ceny či její části je prodávající oprávněn požadovat na kupujícího úrok z prodlení z dlužné částky ve výši 0,01 % za každý i započatý den prodlení. Smluvní strany se výslovně dohodly, že kupující je oprávněn započíst své i nesplacené pohledávky vzniklé na

základě této smlouvy proti pohledávce prodávajícího na zaplacení kupní ceny rovněž bez ohledu na její splatnost.

3. V případě prodlení prodávajícího s nástupem k řešení reklamace vadného zboží ve lhůtě dle čl. VIII. je kupující oprávněn požadovat smluvní pokutu ve výši 0,05 % z kupní ceny s DPH vadného zboží za každý i započatý den prodlení až do nástupu prodávajícího k řešení reklamace vadného zboží. Ujednáním o smluvní pokutě není dotčeno právo kupujícího na náhradu škody v plné výši.

XI.

Zánik rámcové dohody

1. Tato smlouva zaniká:
 - a) písemnou dohodou smluvních stran,
 - b) jednostranným odstoupením od smlouvy pro její podstatné porušení druhou smluvní stranou, s tím, že podstatným porušením smlouvy se rozumí zejména:
 - opakované nedodání předmětu plnění v požadovaném množství, kvalitě nebo ve stanovené době plnění,
 - nedodržení smluvních ujednání o záruce za jakost,
 - neuhrazení kupní ceny kupujícím po druhé výzvě prodávajícího k uhrazení dlužné částky, přičemž druhá výzva nesmí následovat dříve než 30 dnů po doručení první výzvy,
 - vyčerpáním finančního limitu veřejné zakázky uvedeného v čl. II.
2. Pro účely této smlouvy se pod pojmem „bez zbytečného odkladu“ uvedeným v § 2002 občanského zákoníku rozumí „nejpozději do 30 dnů“.

XII.

Registr smluv – doložka

1. Prodávající tímto uděluje souhlas kupujícímu k uveřejnění všech podkladů, údajů a informací uvedených v této smlouvě, k jejichž uveřejnění vyplývá pro kupujícího povinnost dle právních předpisů.
2. Prodávající je současně srozuměn s tím, že kupující je oprávněn zveřejnit obraz smlouvy a jejich případných změn (dodatků) a dalších dokumentů od této smlouvy odvozených včetně metadat požadovaných k uveřejnění dle zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů.
3. Zveřejnění smlouvy a metadat v registru smluv zajistí kupující, ve lhůtě a za podmínek stanovených dle zákona č. 340/2015 Sb., a to včetně osobních údajů.

XIII.

Závěrečná ustanovení

1. Vztahy mezi smluvními stranami se řídí českým právním řádem. Ve věcech výslovně neupravených touto dohodou a z této dohody vzniklých se smluvní vztah řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění a obecně závaznými právními předpisy.
2. Změny této dohody lze činit pouze po dosažení úplného konsenzu na obsahu, změny či doplnku této dohody, a to formou písemných, vzestupně číslovaných dodatků, podepsaných všemi smluvními stranami.
3. Veškerá komunikace, uplatňování nároků, sdělování, žádosti, předávání informací apod. mezi smluvními stranami musí být učiněna v písemné formě a musí být doručena prostřednictvím doporučené poštovní zásilky nebo datové schránky nebo e-mailem s použitím elektronického podpisu na adresy uvedené v záhlaví této dohody. Jedinou výjimkou jsou dílčí objednávky, jejichž forma je upravena výše v této dohodě a které mohou být činěny též e-mailem bez použití elektronického podpisu či jinou formou sjednanou ad hoc smluvními stranami.
4. Tato dohoda nabývá platnosti dnem podpisu poslední smluvní stranou.

5. Tato dohoda nabývá účinnosti dnem jejího uveřejnění v Registru smluv.
6. Smluvní strany se dohodly, že tato dohoda a všechny vztahy z ní vyplývající a v této dohodě neupravené se řídí OZ. Smluvní strany se dále dohodly, že případné spory budou řešit přednostně smírnou cestou, případně budou řešeny před soudem místně příslušným dle sídla objednatele. Rozhodčí řízení je vyloučeno.
7. V případě, že se některé ustanovení stane v budoucnu neplatným, neúčinným či nevymahatelným nebo bude-li takovým příslušným orgánem shledáno, zůstávají ostatní ustanovení této dohody platná a účinná, pokud z povahy takového ustanovení nebo z jeho obsahu nebo z okolností, za nichž bylo uzavřeno, nevyplývá, že je nelze oddělit od ostatního obsahu této dohody. Smluvní strany se v tomto případě zavazují dohodou nahradit ustanovení neplatné či neúčinné novým ustanovením platným či účinným, které svým obsahem a smyslem nejlépe odpovídá původnímu ustanovení a této dohodě jako celku.
9. Tato dohoda je vyhotovena v 1 originále, který je elektronicky podepsaný všemi smluvními stranami.
10. Smluvní strany prohlašují, že si tuto dohodu přečetly, že ujednání v této dohodě obsažená jsou jim jasná a srozumitelná, jsou jimi míněna vážně a učiněna na základě jejich pravé a svobodné vůle. Na důkaz tohoto tvrzení smluvní strany připojují níže své podpisy.

Součástí smlouvy jsou přílohy:

Příloha č. 1 Cenová nabídka a specifikace produktů - Astur & Qanto s.r.o.

Příloha č. 2 Cenová nabídka a specifikace produktů - Bidfood Czech Republic s.r.o.

Příloha č. 3 Cenová nabídka a specifikace produktů - POTRAVINY VYSOČINA s.r.o.

Příloha č. 4 Cenová nabídka a specifikace produktů - MASO - Francouz s.r.o.

Příloha č. 5 Cenová nabídka a specifikace produktů - JIP východočeská, a.s.

V Pardubicích dne 22.10.2025

Za kupujícího:

.....
MUDr. Tomáš Gottvald, MHA
předseda představenstva

.....
MUDr. Vladimír Ninger, Ph.D., MBA
člen představenstva

a

1. Za prodávajícího 1 - Astur & Qanto s.r.o.:

Ve Praze dne 17.9.2025

.....
Ing. Lenka Rozlívková
jednatel

2. Za prodávajícího 2 - Bidfood Czech Republic s.r.o.:

V Kralupech nad Vltavou dne 3.10.2025

.....
Lukáš Dědek
jednatel

3. Za prodávajícího 3 - POTRAVINY VYSOČINA s.r.o.:

V Holetíně dne 13.10.2025

.....
Miroslav Kyncl
jednatel

4. Za prodávajícího 4 - MASO - Francouz s.r.o.:

V Sobětuchách dne 15.10.2025

.....
Ladislav Francouz
jednatel

5. Za prodávajícího 5 - JIP východočeská, a.s.:

V Pardubicích dne 17.10.2025

.....
Jan Plšek
předseda představenstva

.....
Radka Nyklová
člen představenstva

Příloha č. 1 Cenová nabídka a specifikace produktů - Astur & Qanto s.r.o.

Číslo produktu	Produkt	Popis produktu/ podrobná specifikace - požadavky na kvalitu dodávky	Měrná jednotka	Počet MJ	Cena v Kč bez DPH /MJ	Sazba DPH v %
1.	hovězí dršťky vařené chlazené	Krájené, čištěné	kg	1	75,90	12
2.	hovězí játra	Čerstvé	kg	1	17,90	12
3.	hovězí maso přední bez kosti	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	169,00	12
4.	hovězí maso zadní ořech	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	239,00	12
5.	hovězí maso zadní spodní šál	Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	219,90	12
6.	hovězí roštěná nízká	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	239,00	12
7.	kosti hovězí chlazené	Morkové, harfy	kg	1	37,90	12
8.	vepřová kýta uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	99,90	12
9.	vepřová pečeně uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	114,90	12
10.	vepřový bok uzený bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	129,90	12
11.	uzená krkovice (vepřová)	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	119,90	12
12.	vepřová játra	Vepřové droby světle hnědé barvy, volně ložené.	kg	1	44,90	12
13.	vepřová krkovice bez kosti	Vykoštěná vepřová krkovice, bez lopatkové chrupavky, bez povrchového tuku, bez krevních sraženin, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	104,90	12

14.	vepřová kýta bez kosti	Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	92,90	12
15.	vepřová panenka	Vepřová panenka bez palce, bez tukového krytí, svalovina je z vrchní části kryta pouze blánou, bez hlubokých zářezů do svaloviny. Volně ložená/vakuově balená, mražená.	kg	1	159,00	12
16.	vepřová kotleta bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	104,90	12
17.	vepřová pečeně bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	104,90	12
18.	vepřová plec bez kosti	Kuchyňská úprava, Šalovaná, bez kůže, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	84,90	12
19.	svíčková falešná	Kuchyňská úprava, Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	239,00	12
20.	vepřová žebírka	Vepřová žebírka syrová, vhodné k pečení, s vrstvou masa.	kg	1	26,45	12
21.	vepřové koleno	Kuchyňská úprava, koleno zadní. Volně ložené/ vakuově balené.	kg	1	71,90	12
22.	vepřové srdce	Bez krevních sraženin, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	36,90	12
23.	vepřová játra	Světlé barvy, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	19,90	12
24.	ledvinky (vepřové)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	25,90	12
25.	vepřový bok bez kosti (bůček)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	139,00	12
26.	vepřový výřez	Vepřové pásky s kotlety, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	72,90	12
27.	vepřový jazyk	Volně ložené, vakuově balené.	kg	1	72,90	12
28.	vepřový lalok	Bez hlubokých zářezů do svaloviny a krevních sraženin, volně ložený.	kg	1	44,90	12
29.	vepřové plíce	Bez krevních sraženin, volně ložené.	kg	1	17,90	12
30.	vepřové libové - ořez	Vepřový ořez, tučnost cca 80/20 (80 % maso, 20 % tuk). Vyrobeno z kýty, plece a boku bez kůže. Volně ložený.	kg	1	103,50	12
31.	králíčí stehna	Mražené, zadní stehna kalibrované, kuchyňská úprava.	kg	1	145,00	12



32.	jelení kýta sous-vide	Tepelně upravená metodou sous-vide, vakuově baleno, výpek cca 25%.	kg	1	329,00	12
33.	jelení kýta bez kosti	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	269,00	12
34.	jelení maso kostky na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	165,90	12
35.	jelení maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	213,00	12
36.	zvěřinové maso mleté	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	138,00	12
37.	kančí maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	269,00	12
38.	srnčí maso kostky	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	184,00	12
39.	dančí maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	165,00	12
40.	kančí maso na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	209,00	12
41.	sádlo vepřové škvařené	Vyškvařené jednodruhové sádlo	kg	1	82,00	12
42.	hovězí žebra řezaná	Chlazené/vakuově balené	kg	1	99,00	12
Celková nabídková cena v Kč bez DPH za všechny produkty					5 298,65	

Příloha č. 2 Cenová nabídka a specifikace produktů - Bidfood Czech Republic s.r.o.

číslo produktu	Produkt	Popis produktu/ podrobná specifikace - požadavky na kvalitu dodávky	Měrná jednotka	Počet MJ	Cena v Kč bez DPH /MJ	Sazba DPH v %
1.	hovězí dršťky vařené chlazené	Krájené, čištěné	kg	1	95,60	12
2.	hovězí játra	Čerstvé	kg	1	48,00	12
3.	hovězí maso přední bez kosti	Jalovice, mladý býk, Kuchařská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchařská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	195,00	12
4.	hovězí maso zadní ořech	Jalovice, mladý býk, Kuchařská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchařská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	229,00	12
5.	hovězí maso zadní spodní šál	Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchařská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	229,00	12
6.	hovězí roštěná nízká	Jalovice, mladý býk, Kuchařská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchařská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	195,00	12
7.	kosti hovězí chlazené	Morkové, harfy	kg	1	49,00	12
8.	vepřová kýta uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	132,00	12
9.	vepřová pečeně uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	132,00	12
10.	vepřový bok uzený bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	114,00	12
11.	uzená krkovice (vepřová)	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	132,00	12
12.	vepřová játra	Vepřové droby světle hnědé barvy, volně ložené.	kg	1	39,00	12
13.	vepřová krkovice bez kosti	Vykoštěná vepřová krkovice, bez lopatkové chrupavky, bez povrchového tuku, bez krevních sraženin, začištěná od třásní, kuchařská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	108,00	12

14.	vepřová kýta bez kosti	Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	92,00	12
15.	vepřová panenka	Vepřová panenka bez palce, bez tukového krytí, svalovina je z vrchní části kryta pouze blánou, bez hlubokých zářezů do svaloviny. Volně ložená/vakuově balená, mražená.	kg	1	155,00	12
16.	vepřová kotleta bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	114,00	12
17.	vepřová pečeně bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	114,00	12
18.	vepřová plec bez kosti	Kuchyňská úprava, Šalovaná, bez kůže, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	89,00	12
19.	svíčková falešná	Kuchyňská úprava, Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	229,00	12
20.	vepřová žebírka	Vepřová žebírka syrová, vhodné k pečení, s vrstvou masa.	kg	1	125,00	12
21.	vepřové koleno	Kuchyňská úprava, koleno zadní. Volně ložené/ vakuově balené.	kg	1	71,00	12
22.	vepřové srdce	Bez krevních sraženin, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	36,00	12
23.	vepřová játra	Světlé barvy, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	38,00	12
24.	ledvinky (vepřové)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	59,00	12
25.	vepřový bok bez kosti (bůček)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	130,00	12
26.	vepřový výrez	Vepřové pásky s kotlety, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	105,00	12
27.	vepřový jazyk	Volně ložené, vakuově balené.	kg	1	90,00	12
28.	vepřový lalok	Bez hlubokých zářezů do svaloviny a krevních sraženin, volně ložený.	kg	1	55,00	12
29.	vepřové plíce	Bez krevních sraženin, volně ložené.	kg	1	39,00	12
30.	vepřové libové - ořez	Vepřový ořez, tučnost cca 80/20 (80 % maso, 20 % tuk). Vyrobeno z kýty, plece a boku bez kůže. Volně ložený.	kg	1	115,00	12
31.	králíčí stehna	Mražené, zadní stehna kalibrované, kuchyňská úprava.	kg	1	155,00	12
32.	jelení kýta sous-vide	Tepelně upravená metodou sous-vide, vakuově baleno, výpek cca 25%.	kg	1	310,00	12

33.	jelení kýta bez kosti	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	255,00	12
34.	jelení maso kostky na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	170,00	12
35.	jelení maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	195,00	12
36.	zvěřinové maso mleté	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	136,00	12
37.	kančí maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	220,00	12
38.	srnčí maso kostky	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	260,00	12
39.	dančí maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	220,00	12
40.	kančí maso na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	190,00	12
41.	sádlo vepřové škvařené	Vyškvařené jednodruhové sádlo	kg	1	55,00	12
42.	hovězí žebra řezaná	Chlazené/vakuově balené	kg	1	135,00	12
Celková nabídková cena v Kč bez DPH za všechny produkty					5 654,60	

Příloha č. 3 Cenová nabídka a specifikace produktů - POTRAVINY VYSOČINA s.r.o.

Číslo produktu	Produkt	Popis produktu/ podrobná specifikace - požadavky na kvalitu dodávky	Měrná jednotka	Počet MJ	Cena v Kč bez DPH /MJ	Sazba DPH v %
1.	hovězí dršťky vařené chlazené	Krájené, čištěné	kg	1	100,00	12
2.	hovězí játra	Čerstvé	kg	1	20,00	12
3.	hovězí maso přední bez kosti	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	238,00	12
4.	hovězí maso zadní ořech	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	273,00	12
5.	hovězí maso zadní spodní šál	Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	267,00	12
6.	hovězí roštěná nízká	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	286,00	12
7.	kosti hovězí chlazené	Morkové, harfy	kg	1	45,00	12
8.	vepřová kýta uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	170,00	12
9.	vepřová pečeně uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	199,00	12
10.	vepřový bok uzený bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	161,00	12
11.	uzená krkovice (vepřová)	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	181,00	12
12.	vepřová játra	Vepřové droby světle hnědé barvy, volně ložené.	kg	1	36,00	12

13.	vepřová krkovice bez kosti	Vykoštěná vepřová krkovice, bez lopatkové chrupavky, bez povrchového tuku, bez krevních sraženin, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	129,00	12
14.	vepřová kýta bez kosti	Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	86,00	12
15.	vepřová panenka	Vepřová panenka bez palce, bez tukového krytí, svalovina je z vrchní části kryta pouze blánou, bez hlubokých zářezů do svaloviny. Volně ložená/vakuově balená, mražená.	kg	1	152,00	12
16.	vepřová kotleta bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	119,00	12
17.	vepřová pečeně bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	119,00	12
18.	vepřová plec bez kosti	Kuchyňská úprava, Šalovaná, bez kůže, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	82,00	12
19.	svíčková falešná	Kuchyňská úprava, Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	279,00	12
20.	vepřová žebírka	Vepřová žebírka syrová, vhodné k pečení, s vrstvou masa.	kg	1	108,00	12
21.	vepřové koleno	Kuchyňská úprava, koleno zadní. Volně ložené/ vakuově balené.	kg	1	58,00	12
22.	vepřové srdce	Bez krevních sraženin, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	52,00	12
23.	vepřová játra	Světlé barvy, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	36,00	12
24.	ledvinky (vepřové)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	25,00	12
25.	vepřový bok bez kosti (bůček)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	92,00	12
26.	vepřový výřez	Vepřové pásky s kotlety, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	52,00	12
27.	vepřový jazyk	Volně ložené, vakuově balené.	kg	1	64,00	12
28.	vepřový lalok	Bez hlubokých zářezů do svaloviny a krevních sraženin, volně ložený.	kg	1	60,00	12



29.	vepřové plíce	Bez krevních sraženin, volně ložené.	kg	1	32,00	12
30.	vepřové libové - ořez	Vepřový ořez, tučnost cca 80/20 (80 % maso, 20 % tuk). Vyrobeno z kýty, plece a boku bez kůže. Volně ložený.	kg	1	82,00	12
31.	králíčí stehna	Mražené, zadní stehna kalibrované, kuchyňská úprava.	kg	1	163,00	12
32.	jelení kýta sous-vide	Tepelně upravená metodou sous-vide, vakuově baleno, výpek cca 25%.	kg	1	350,00	12
33.	jelení kýta bez kosti	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	340,00	12
34.	jelení maso kostky na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	208,00	12
35.	jelení maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	235,00	12
36.	zvěřinové maso mleté	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	213,00	12
37.	kančí maso	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	273,00	12
38.	srnčí maso kostky	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	251,00	12
39.	dančí maso	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	217,00	12
40.	kančí maso na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	195,00	12
41.	sádlo vepřové škvařené	Výškvařené jednodruhové sádlo	kg	1	74,00	12
42.	hovězí žebra řezaná	Chlazené/vakuově balené	kg	1	45,00	12
Celková nabídková cena v Kč bez DPH za všechny produkty					6 167,00	

Příloha č. 4 Cenová nabídka a specifikace produktů - MASO - Francouz s.r.o.

číslo produktu	Produkt	Popis produktu/ podrobná specifikace - požadavky na kvalitu dodávky	Měrná jednotka	Počet MJ	Cena v Kč bez DPH /MJ	Sazba DPH v%
1.	hovězí dršťky vařené chlazené	Krájené, čištěné	kg	1	91,00	12
2.	hovězí játra	Čerstvé	kg	1	49,00	12
3.	hovězí maso přední bez kosti	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	229,00	12
4.	hovězí maso zadní ořech	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	259,00	12
5.	hovězí maso zadní spodní šál	Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	259,00	12
6.	hovězí roštěná nízká	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	359,00	12
7.	kosti hovězí chlazené	Morkové, harfy	kg	1	55,00	12
8.	vepřová kýta uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	119,00	12
9.	vepřová pečeně uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	129,00	12
10.	vepřový bok uzený bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	115,00	12
11.	uzená krkovice (vepřová)	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	135,00	12
12.	vepřová játra	Vepřové droby světle hnědé barvy, volně ložené.	kg	1	69,00	12

13.	vepřová krkovice bez kosti	Vykoštěná vepřová krkovice, bez lopatkové chrupavky, bez povrchového tuku, bez krevních sraženin, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	119,00	12
14.	vepřová kýta bez kosti	Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	109,00	12
15.	vepřová panenka	Vepřová panenka bez palce, bez tukového krytí, svalovina je z vrchní části kryta pouze blánou, bez hlubokých zářezů do svaloviny. Volně ložená/vakuově balená, mražená.	kg	1	199,00	12
16.	vepřová kotleta bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	129,00	12
17.	vepřová pečeně bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	129,00	12
18.	vepřová plec bez kosti	Kuchyňská úprava, Šalovaná, bez kůže, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	108,00	12
19.	svíčková falešná	Kuchyňská úprava, Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	159,00	12
20.	vepřová žebírka	Vepřová žebírka syrová, vhodné k pečení, s vrstvou masa.	kg	1	49,00	12
21.	vepřové koleno	Kuchyňská úprava, koleno zadní. Volně ložené/ vakuově balené.	kg	1	75,00	12
22.	vepřové srdce	Bez krevních sraženin, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	59,00	12
23.	vepřová játra	Světlé barvy, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	69,00	12
24.	ledvinky (vepřové)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	59,00	12
25.	vepřový bok bez kosti (bůček)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	129,00	12
26.	vepřový výřez	Vepřové pásky s kotlety, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	79,00	12
27.	vepřový jazyk	Volně ložené, vakuově balené.	kg	1	59,00	12
28.	vepřový lalok	Bez hlubokých zářezů do svaloviny a krevních sraženin, volně ložený.	kg	1	59,00	12

29.	vepřové plíce	Bez krevních sraženin, volně ložené.	kg	1	29,00	12
30.	vepřové libové - ořez	Vepřový ořez, tučnost cca 80/20 (80 % maso, 20 % tuk). Vyrobeno z kýty, plece a boku bez kůže. Volně ložený.	kg	1	82,00	12
31.	králíčí stehna	Mražené, zadní stehna kalibrované, kuchyňská úprava.	kg	1	249,00	12
32.	jelení kýta sous-vide	Tepelně upravená metodou sous-vide, vakuově baleno, výpek cca 25%.	kg	1	699,00	12
33.	jelení kýta bez kosti	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	299,00	12
34.	jelení maso kostky na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	199,00	12
35.	jelení maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	249,00	12
36.	zvěřinové maso mleté	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	149,00	12
37.	kančí maso	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	240,00	12
38.	srnčí maso kostky	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	299,00	12
39.	dančí maso	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	299,00	12
40.	kančí maso na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	249,00	12
41.	sádlo vepřové škvařené	Výškvařené jednodruhové sádlo	kg	1	79,00	12
42.	hovězí žebra řezaná	Chlazené/vakuově balené	kg	1	169,00	12
Celková nabídková cena v Kč bez DPH za všechny produkty					6 747,00	

Příloha č. 5 Cenová nabídka a specifikace produktů - JIP východočeská, a.s.

číslo produktu	Produkt	Popis produktu/ podrobná specifikace - požadavky na kvalitu dodávky	Měrná jednotka	Počet MJ	Cena v Kč bez DPH /MJ	Sazba DPH v %
1.	hovězí dršťky vařené chlazené	Krájené, čištěné	kg	1	128,00	12
2.	hovězí játra	Čerstvé	kg	1	92,00	12
3.	hovězí maso přední bez kosti	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	232,00	12
4.	hovězí maso zadní ořech	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	273,00	12
5.	hovězí maso zadní spodní šál	Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	260,00	12
6.	hovězí roštěná nízká	Jalovice, mladý býk, Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	349,00	12
7.	kosti hovězí chlazené	Morkové, harfy	kg	1	37,00	12
8.	vepřová kýta uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	186,00	12
9.	vepřová pečeně uzená bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	185,00	12
10.	vepřový bok uzený bez kosti	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	199,00	12
11.	uzená krkovice (vepřová)	Minimálně 105g masa na 100g hotového výrobku	kg	1	216,00	12
12.	vepřová játra	Vepřové droby světle hnědé barvy, volně ložené.	kg	1	57,00	12

13.	vepřová krkovice bez kosti	Vykoštěná vepřová krkovice, bez lopatkové chrupavky, bez povrchového tuku, bez krevních sraženin, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	122,00	12
14.	vepřová kýta bez kosti	Kuchyňská úprava. Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, kuchyňská úprava. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	100,00	12
15.	vepřová panenka	Vepřová panenka bez palce, bez tukového krytí, svalovina je z vrchní části kryta pouze blánou, bez hlubokých zářezů do svaloviny. Volně ložená/vakuově balená, mražená.	kg	1	189,00	12
16.	vepřová kotleta bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	111,00	12
17.	vepřová pečeně bez kosti	Zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, kuchyňská úprava. Svalovina je kryta z vrchní části pouze blánou. Podélná část boku a řetízek jsou odděleny. Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	111,00	12
18.	vepřová plec bez kosti	Kuchyňská úprava, Šalovaná, bez kůže, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	97,00	12
19.	svíčková falešná	Kuchyňská úprava, Šalovaná zcela zbavená tukového krytí, začištěná od třásní, bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kloubních pouzder a krevních sraženin, Volně ložená/vakuově balená.	kg	1	292,00	12
20.	vepřová žebírka	Vepřová žebírka syrová, vhodné k pečení, s vrstvou masa.	kg	1	134,00	12
21.	vepřové koleno	Kuchyňská úprava, koleno zadní. Volně ložené/ vakuově balené.	kg	1	83,00	12
22.	vepřové srdce	Bez krevních sraženin, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	76,00	12
23.	vepřová játra	Světlé barvy, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	57,00	12
24.	ledvinky (vepřové)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	57,00	12
25.	vepřový bok bez kosti (bůček)	Kuchyňská úprava, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	137,00	12
26.	vepřový výřez	Vepřové pásky s kotlety, volně ložené, vakuově balené.	kg	1	81,00	12
27.	vepřový jazyk	Volně ložené, vakuově balené.	kg	1	104,00	12
28.	vepřový lalok	Bez hlubokých zářezů do svaloviny a krevních sraženin, volně ložený.	kg	1	84,00	12



29.	vepřové plíce	Bez krevních sraženin, volně ložené.	kg	1	79,00	12
30.	vepřové libové - ořez	Vepřový ořez, tučnost cca 80/20 (80 % maso, 20 % tuk). Vyrobeno z kýty, plece a boku bez kůže. Volně ložený.	kg	1	78,00	12
31.	králičí stehna	Mražené, zadní stehna kalibrované, kuchyňská úprava.	kg	1	222,00	12
32.	jelení kýta sous-vide	Tepelně upravená metodou sous-vide, vakuově baleno, výpek cca 25%.	kg	1	299,00	12
33.	jelení kýta bez kosti	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	272,00	12
34.	jelení maso kostky na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	187,00	12
35.	jelení maso plec	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	213,00	12
36.	zvěřinové maso mleté	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	220,00	12
37.	kančí maso	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	284,00	12
38.	srnčí maso kostky	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	203,00	12
39.	dančí maso	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	205,00	12
40.	kančí maso na guláš	Mražené, kuchyňská úprava	kg	1	242,00	12
41.	sádlo vepřové škvařené	Výškvařené jednodruhové sádlo	kg	1	89,00	12
42.	hovězí žebra řezaná	Chlazené/vakuově balené	kg	1	255,00	12
Celková nabídková cena v Kč bez DPH za všechny produkty					6 897,00	