1 priedas

Tauragės šeimos gerovės centrui

PASIŪLYMAS
GYVŪNINĖS KILMĖS, MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ
PIRKIMUI

Mes siūlome šias prekes:

Pateiktų atskirų produktų sudėtinės kainos – **konfidenciali informacija**.

Eil. Nr.	**Produkto reikalavimas**	**Reikalavimai**	**Mato vnt.**	**Kiekis**
1	Atšaldyta (atvėsinta) kiaulienos nugarinė	Kvapas - būdingas kiaulienos mėsai; Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.Spalva - šviesiai rausva.Paviršius - švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių; Negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų; Matomos pavienės kraujosrūvos, ne didesnės kaip 5 mm. Raumenų konsistencija - raumenys stangrūs; Paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Riebumas nedaugiau 5-10 %.Atšaldyta, fasuota vakuume, be kaulų ir odos. Išfasavimas 1,5-2 kg. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino.Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, terminė būklė (atvėsinta/atšaldyta), grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	120
2	Atšaldyta (atvėsinta) kiaulienos kumpinė		kg	250
3	Atšaldyta (atvėsinta) kiaulienos sprandinė		kg	200
4	Atšaldyta (atvėsinta) jautienos kumpinė	Kvapas - būdingas jautienos mėsai; Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.Spalva - tamsiai rausva.Paviršius - švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių; Negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų; Matomos pavienės kraujosrūvos, ne didesnės kaip 5 mm. Raumenų konsistencija - raumenys stangrūs; Paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Riebumas nedaugiau 5-10 %.Atšaldyta, fasuota vakuume, be kaulų ir odos. Išfasavimas 1,5-2 kg. Supakuota saugiai vakuume - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino.Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, terminė būklė (atvėsinta/atšaldyta), grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	50
5	Šviežiai kiaulienos	Kvapas - būdingas kiaulienos lašiniams; Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo.Spalva - rausvai	kg	20

Administratorė/
personalo vadybininkė
Eglė Daukšienė

	lašiniai	balta.Paviršius - švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių; Negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų;Lašinių konsistencija - stangrūs; Paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s.Atšaldyta, fasuota vakuume, be kaulų ir odos. Išfasavimas 0,3 - 0,4 kg. Supakuota saugiai - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino.Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, terminė būklė (atvėsinta/atšaldyta), grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.		
6	Šviežios dešrelės	Aukščiausios rūšies šviežios dešrelės turi būti gaminamos tik iš mėsos žaliavos, be GMO. Jų gamyboje neleidžiama naudoti kraujo, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų bei mechaniškai atskirtos mėsos. Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g. Cukraus kiekis ne didesnis nei 3 g/100 g. Dešrelės forma tiesi, vienos siuntos dešrelės turi būti vienodo ilgio ir vienodo skersmens. Svoris - ne mažiau 60 g. ir ne daugiau 70 g. Konsistencija - stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be konservantų, stabilizatorių ir sojos. Skonis ir kvapas būdingas tos rūšies mėsai. Paviršius - sausas, švarus. Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 50 %, kiauliena ne daugiau 50 % (be paukštienos). Išfasavimas 0,5 - 0,6 kg. Supakuota saugiai - 10 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino.Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (0 - +6)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, terminė būklė (šviežį) grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	30
7	Virta dešra ''Daktariška" B (aukščiausia rūšis)	Aukščiausios rūšies virta dešra turi būti gaminama tik iš mėsos žaliavos, be GMO. Jų gamyboje neleidžiama naudoti kraujo, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų bei mechaniškai atskirtos mėsos. Riebalų negali būti daugiau kaip 22%, drėgmė negali būti didesnė kaip 69%, o mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų kiekis negali būti mažesnis kaip 8%. Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g. Cukraus kiekis ne didesnis nei 3 g/100 g. Dešros forma tiesi su lengvai nusilupančiu apvalkalu. Konsistencija - stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be matomų riebalų, skonis ir kvapas būdingas tos rūšies mėsai. Paviršius - sausas, švarus. Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 30 %, kiauliena ne daugiau 65 % (be paukštienos), Ne daugiau kaip 0,2 proc. užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų likutiniai kiekiai. Taip pat ne daugiau kaip 3 proc. pieno ir kiaušinių miltelių. Išfasavimas 0,5 - 0,6 kg. Supakuota saugiai poliamidiniame apvalkale, visas galiojimo terminas apie 60 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino.Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (0 - +6)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	170
8	Virtos pieniškos dešrelės ''Mėsininkų pieniškos''BE/ET (aukščiausia rūšis)	Aukščiausios rūšies virtos pieniškos dešrelės turi būti gaminamos tik iš mėsos žaliavos, be GMO. Jų gamyboje neleidžiama naudoti kraujo, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų bei mechaniškai atskirtos mėsos. Riebalų negali būti daugiau kaip 24%, drėgmė negali būti didesnė kaip 68%, o mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų kiekis negali būti mažesnis kaip 9%. Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g. Cukraus kiekis ne didesnis nei 3 g/100 g. Dešrelės skersmuo iki 38 mm, forma tiesi, ilgis ne mažiau 8 cm ir ne daugiau 10 cm. Svoris - ne mažiau 50 g. ir ne daugiau 65 g. Konsistencija - stangri, pjūvyje faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be matomų riebalų, skonis ir kvapas būdingas tos rūšies mėsai. Paviršius - sausas, švarus. Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 30 %, kiauliena ne daugiau 65 % (be paukštienos). Jų gamyboje leidžiami ne daugiau kaip 0,2 proc. užpildų ir baltyminių	kg	200

Administratorė/
personalo vadybininkė
Eglė Daukšienė

		mėsos pakaitalų likutiniai kiekiai. Taip pat ne daugiau kaip 3 proc. pieno ir kiaušinių miltelių. Išfasavimas 0,5 - 0,6 kg. Supakuota saugiai poliamidiniame apvalkale, visas galiojimo terminas apie 60 parų, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino.Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (0 - +6)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.		
9	Karšto rūkymo kiaulienos kumpelis''Mažeikių'' file B	Aukščiausios rūšies karšto rūkymo kiaulienos kumpelis turi būti gaminamas tik iš mėsos žaliavos, be GMO. Riebalų kiekis neribojamas, drėgmė negali būti didesnė kaip 75%. Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g. Cukraus kiekis ne didesnis nei 3 g/100 g. Konsistencija - stangrūs, nevandeningi, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be matomų riebalų, skonis ir kvapas būdingas tos rūšies mėsai. Paviršius - sausas, švarus. Receptūrinė sudėtis: iš kumpio ar mentės raumenų ir kitų sudedamųjų dalių. Formoje ar apvalkale pagamintas gaminys. Išfasavimas 0,5 - 0,6 kg. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (0 - +6)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	30
10	Karšto rūkymo kiaulienos dešra (Mažeikių servelatas'' B	Aukščiausios rūšies karšto rūkymo kiaulienos dešra turi būti gaminamas tik iš mėsos žaliavos, be GMO. Jų gamyboje neleidžiama naudoti kraujo, baltyminių mėsos pakaitalų, maisto užpildų bei mechaniškai atskirtos mėsos. Riebalų negali būti daugiau kaip 28%, drėgmė negali būti didesnė kaip 60%, o mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų kiekis negali būti mažesnis kaip 11%. Druskos kiekis ne didesnis nei 1,7 g/100 g. Cukraus kiekis ne didesnis nei 3 g/100 g. Dešrų forma tiesi, ilgis ne mažiau 35 cm. ir ne daugiau 45cm, skersmuo ne mažiau 65 mm. ir nedaugiau 75 mm. Konsistencija - stangri, pjūvyje faršas tolygiai sumaišytas, rausvos spalvos be pilkų dėmių ir tuštumų, be matomų riebalų, skonis ir kvapas būdingas tos rūšies mėsai. Paviršius - sausas, švarus. Receptūrinė sudėtis: I kategorijos jautiena ne mažiau 40 %, kiauliena ne daugiau 50% (be paukštienos), lašiniai ne daugiau 10% Formoje ar apvalkale pagamintas gaminys. Jų gamyboje leidžiami ne daugiau kaip 0,2 proc. užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų likutiniai kiekiai. Išfasavimas 0,5 - 0,6 kg. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (0 - +6)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	50
11	Atvėsinta vištienos krūtinėlės file	Kvapas - būdingas atitinkamos rūšies paukštienai, be pašalinių kvapų. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva - balsvai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius - švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosrūvos, ne didesnės kaip 5 mm. Nėra paviršinio vandens ar vandens išsiskyrimo požymių. Raumenų konsistencija - raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Atvėsinta/atšaldyta be odos, be kaulo. Riebumas iki 5%. Išfasavimas 1,5 - 2 kg. Supakuota vakuume - 7 paros, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Pakuotė - supakuota saugiai, apsaugant žaliavą nuo galimos taršos iš išorės, pakavimo medžiaga pritaikyta pakuoti maisto produktus (esant poreikiui pateikti atitikties deklaraciją). Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, terminė būklė (atvėsinta/atšaldyta), grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	80
12	Atvėsinta vištienos kumpelių file (Šlauneliu mesa)		kg	280
13	Atvėsinta kalakutienos file		kg	50
14	Atvėsinti kalakutienos kumpelių mėsa (šlauneliu mesa)		kg	50

Administratorė/
personalo vadybininkė
Eglė Daukšienė

15	Atvėsinti vištienos ketvirčiai	Kvapas - būdingas atitinkamos rūšies paukštienai, be pašalinių kvapų. Nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva - balsvai gelsvos spalvos su rausvu atspalviu. Paviršius - švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų. Matomos pavienės kraujosrūvos, ne didesnės kaip 5 mm. Nėra paviršinio vandens ar vandens išsiskyrimo požymių. Raumenų konsistencija - raumenys stangrūs, paspaudus paviršių, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Atvėsinta/atšaldyta be stuburinės dalies. Riebumas iki 5%. Išfasavimas 1,5 - 2 kg. Supakuota vakuume - 7 paros, pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Pakuotė - supakuota saugiai, apsaugant žaliavą nuo galimos taršos iš išorės, pakavimo medžiaga pritaikyta pakuoti maisto produktus (esant poreikiui pateikti atitikties deklaraciją). Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Žaliavos ženklinimo etiketėje turi būti pateikta privaloma informacija: pavadinimas, terminė būklė (atvėsinta/atšaldyta), grynasis kiekis, tinkamumo vartoti terminas, mėsos kilmės vieta, laikymo sąlygos, gamintojas (pardavėjas), jo adresas, gamintojo ar pakuotojo indentifikavimo ženklas.	kg	50	
		Iš viso (be PVM)			**5426,70**
		PVM			**1139,61**
		Iš viso (su PVM)			**6566,31**

Bendra pirkimo objektos kaina su PVM – šeši tūkstančiai penki šimtai šešiasdešimt šeši eurai ir 31 ct.

UAB „Mažeikių mėsinė“
Admnistratorė/personalo vadybininkė

LIETUVOS UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ MAŽEIKIŲ MĖSINĖ REŠPUBLIKA

Eglė Daukšienė