



www.samsonas.lt

UAB "Samsonas". Įmonės kodas 133140587. PVM mokėtojo kodas LT331405811. Reg. Nr. AB 91-1345. Duomenis apie įmonę tvarko ir registruoja VĮ Registrų centras Kauno fil. A/S LT27 7044 0600 0284 6368 AB SEB bankas. Adresas: Europos pr. 38, LT-46369 Kaunas. Tel.: (8 37)490670. El. paštas: ofisas@samsonas.lt

PASIŪLYMAS

DĖL SUBPRODUKTŲ PIRKIMO

_____2021.12.01_____ Nr. _____

(Data)

_____Kaunas_____

(Sudarymo vieta)

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB "Samsonas"
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Europos pr. 38, LT-46369 Kaunas
Tiekėjo įmonės kodas, PVM mokėt. kodas	įmonės kodas 133140587. PVM mokėtojo kodas LT331405811
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Aistė Bunkevičiūtė-Kazlauskė
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbšta
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	A/S LT27 7044 0600 0284 6368 AB SEB bankas
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Projektų vadybininkė Aistė Bunkevičiūtė-Kazlauskė
Telefono numeris	
Fakso numeris	
El. pašto adresas	konkursai@samsonas.lt

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis neskelbiamos apklausos sąlygomis, nustatytomis pirkimo dokumentuose ir jų prieduose.

1 lentelė

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Pavadinimas	Gamintojas/produkto pavadinimas	Mato vienetas	Orientacinis kiekis	Kaina Eur už vnt. be PVM	Viso kaina Eur be PVM	Viso kaina Eur su PVM
--------------------	-------------	---------------------------------	---------------	---------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------

1.	Kiaulių galvos	Šaldytos kiaulių galvos, UAB SAMSONAS	kg	300	0,68	204,00	246,84
2.	Kiaulių kojos	Šaldytos kiaulių kojos, UAB SAMSONAS	kg	300	0,83	249,00	301,29
3.	Kiaulių kepenys	Šaldytos kiaulių kepenys, UAB SAMSONAS	kg	500	0,80	400,00	484
4.	Kiaulių liežuviai	Šaldyti kiaulių liežuviai, UAB SAMSONAS	kg	300	2,50	750,00	907,5
5.	Vištienos kepenėlės	Šaldytos vištienos kepenėlės, UAB ROMEGA	kg	300	1,75	525,00	635,25
Bendra pasiūlymo vertė Eur su PVM:							2574,88

Tais atvejais, kai pagal galiojančius teisės aktus tiekėjui nereikia mokėti PVM, jis nurodo priežastis, dėl kurių PVM nemoka.

2 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1.	Ilgaliojimas	1

3 lentelė

INFORMACIJA APIE SUBTIEKĖJUS*

Eil. Nr.	Subtiekėjo pavadinimas	Adresas

***Pildyti tuomet, jei pirkimo sutarties vykdymui bus pasitelkti subtiekėjai.**

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali)

Pasiūlymas galioja iki 2022-03-02 Pasiūlymas turi galioti ne trumpiau kaip 90 kalendorinių dienų.

Projektų vadybininkė Aistė Bunkevičiūtė-Kazlauskė

(Tiekėjo

arba jo

igalioto

asmens

pareigų

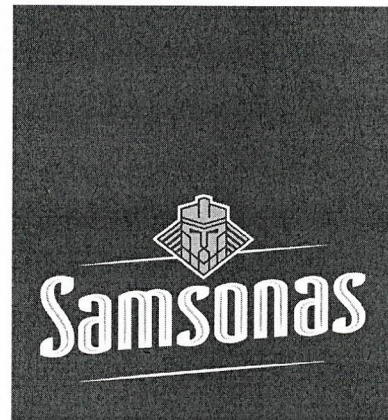
pavadinima

s)

(Parašas)

(Vardas ir
pavardė)

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „SAMSONAS“



www.samsonas.lt

ĮGALIOJIMAS

2021-11-04

Kaunas

Nr. i-14/2021

Įgaliojame AISTĘ BUNKEVIČIŪTĘ-KAZLAUSKĘ, atstovauti bendrovę viešuosiuose pirkimų konkursuose, bendrovės vardu pasirašyti, teikti paraiškas, dokumentus ir duomenis bei atlikti visus kitus su šiuo įgaliojimu susijusius veiksmus.

Šis įgaliojimas galioja vienerius metus nuo jo išdavimo datos.

Generalinis direktorius



Henrikas Urbša



Žaliavos aprašas Nr. 1

Kiaulių subproduktai

(Pavadinimas)

Tiekėjas arba žaliavos pirkimo vieta (kilmė): Žaliava (kiaulės) perkami tik iš patikimų tiekėjų. Gyvuliai priimami su dokumentais užtikrinančiais atsekamumą bei tinkamumą žmonių maistui.

Bendrieji reikalavimai:

► **Kiaulių subproduktai** turi atitikti LST 1245:2008 standarto nustatytus reikalavimus ir turi būti paruošti pagal jų apdorojimo technologijos instrukcijas.

CHARAKTERISTIKA

- **Kiaulių galvos** perkirstos pusiau, be smegenų, švarios, be liežuvių (gali būti su ausim), be degėsių, šerių, kraujo krešulių; gelsvai rudos spalvos.

Transportavimo pakuotė:

► **Kiaulių subproduktai**

- pirminė pakuotė - polietileniniai maišai (gali būti vakuuminė pakuotė), antrinė pakuotė – plastikinės arba kartoninės dėžės.
- tinkamai supakuota, kad būtų tinkamai apsaugota ir išvengta užteršimo;

Transportavimas ir laikymas:

► **Kiaulių subproduktai**

- atšaldyti -1 : + 3°C temperatūroje;
- giliai sušaldyti ne aukštesnėje kaip -18°C temperatūroje;

Galiojimo laikas:

► **Kiaulių subproduktai**

- -1 : +3°C temperatūroje – 5 paros
- -1 : +3°C temperatūroje vakuuminėje pakuotėje – 6 paros
- ne aukštesnėje kaip (-18) °C temp.– 12 mėn

Ženklinimo reikalavimai:

- gamintojo pavadinimas, adresas;
- produkto pavadinimas;
- apdorojimo būdas (atšaldyta, sušaldyta);
- kilmės šalis;
- identifikacinis numeris (gyvulio ID numeris);
- grynasis svoris, kg;
- laikymo sąlygos;
- užrašas „Tinka vartoti iki(data)“;
- sveikumo ženklas;
- pagaminimo data (sušaldytų produktų);
- Jei subproduktai yra sušaldyti, tai turi būti papildomas užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.

Rizikos veiksniai

Mikrobiologiniai					Cheminiai	Fizikiniai
	n	c	m	M		
Enterobakterijos			1,5 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas	2,5 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas	Pesticidų ir sunkiųjų metalų kiekis neturi viršyti leidžiamų normų.	Be pašalinių objektų (kaulų, adatų, metalo detalių ir kt.)
Aerobinių kolonijų skaičius			3,5 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas	5,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas		
Salmonella	50	5	Nėra ištirtame plote, tenkančiame skerdenai			

Kita informacija

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos.

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus.

2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas.

2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų.

2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.

2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.

2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1337/2013

2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.

LR HN 119 „Maisto produktų ženklavimas“.

LR HN 15 „Maisto higiena“.

LR HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“.

Paruošė: technologas Eduardas Dragūnaitis

Patvirtino: viršininkas P.Saqtņkevičius

Paskutinės peržiūros data: 2017-03-23

Kokybės vadovė Danguolė Gavelienė

Žaliavos specifikacija Nr.1774

Leidimo data: 2020.11.06.

Žaliavos pavadinimas: Kiaulienos kepenys (šaldytos)

Gamintojo pavadinimas, identifikavimo ženklas	UAB „SAMSONAS“ 
Normatyvinio dokumento pavadinimas	2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus. 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr.1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. 2008 m. liepos 31 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 839/2008, kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 II, III ir IV priedų nuostatos dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių tam tikruose produktuose arba ant jų. 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007 iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. 2011 m. spalio 25 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr.1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams. 2013 m. gruodžio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1337/2013 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu. LR HN 119 „Maisto produktų ženklavimas“. LR HN 15 „Maisto higiena“.LR HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“.
Transportavimas ir laikymas	(-18 °C)
Galiojimo laikas	Galiojimo laikas sušaldžius (-18 °C) 360 paros
Ženklinimo reikalavimai	➤ Pavadinimas ➤ apdorojimo būdas (atšaldyta; atšaldyta); ➤ gamintojo pavadinimas, adresas; ➤ užauginta/ paskersta/išpjaušta; ➤ grynasis kiekis, kg; ➤ laikymo sąlygos; ➤ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“ ➤ sveikumo ženklas (LT 84-07 EB); ➤ partijos numeris; ➤ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje.

Nefasuotos žaliavos pirminės taros aprašymas	Grynasis kiekis dėžėje, kg: pagal užsakymą iki 20 kg; Tuščios taros svoris, kg: 2,0 Pirminės taros aprašymas: žaliava sudedama į dėžese esantį polietileninį maišelį. 1.Plastmasinė dėžė: raudona; 2.Polietilininis maišelis.
Žaliavos aprašymas:	Gaminio matmenys: Produkto vidutiniai matmenys : 25 cm x 18 cm x 8 cm; Produkto svoris: ~ 2,8kg - 0,6kg ± 0,2 Kiaulienos kepenys šaldytod atitinka Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standartą „Bovine meat – carcasses and cuts“, numeris jame 2146. Kiaulienos kepenys šaldytos taip pat atitinka šaldytai mėsai keliamus reikalavimus. • atskirtos nuo kitų vidaus organų, švarios, pašalinti riebalai, tulžis, tulžies taukai be pašalinio kvapo; • be paviršinių kraujo indų, be pagrindinių limfinių mazgų bei kitų audinių liekanų; • nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos. Kvapas būdingas šviežių kepenų kvapui be pašalinio kvapo. • neinjekuota ; • pH 5,3 – 6,0; • supakuota vakuuminėje arba apsauginių dujų atmosferos pakuotėje.
Priimtinos kokybės rodikliai	Galimi nedideli paviršiaus spalvos netolygumai, tai neturi įtakos produkto saugai ir kokybei. Plėvelės viduje gali susidaryti nedidelės mėsos sulčių sankaupos.
Kokybiniai, mikrobiologiniai rodikliai	Salmonela 25 g- nėra. Koliforminių bakterijų kiekis 1 grame ne didesnis nei 500 ksv/g.
Vartojimo instrukcija	Prieš vartojimą termiškai apdoroti.
Atsekamumas	Partijos Nr.: „Tinka vartoti iki:“(Iš datos „Tinka vartoti iki“ atėmus galiojimo laiko trukmę, gauname pagaminimo datą)
Žaliavos nuotraukos	

Pastaba: esant naujo gaminio specifikacijai, specifikacija gali būti tikslinama trijų mėnesių bėgyje nuo nuolatinio tiekimo pradžios.

Paruošė: Technologė N.Rinkevičienė _____

Suderinta: Vyr.technologė R.Butauskienė _____

Suderinta: Kokybės vadovė D.Gavelienė _____

Tvirtina: Direktorius G.Tilindis _____



Žaliavos aprašas Nr. 1

Kiaulių subproduktai

(Pavadinimas)

Tiekėjas arba žaliavos pirkimo vieta (kilmė): Žaliava (kiaulės) perkama tik iš patikimų tiekėjų. Gyvuliai priimami su dokumentais užtikrinančiais atsekamumą bei tinkamumą žmonių maistui.

Bendrieji reikalavimai:

► **Kiaulių subproduktai** turi atitikti LST 1245:2008 standarto nustatytus reikalavimus ir turi būti paruošti pagal jų apdorojimo technologijos instrukcijas.

CHARAKTERISTIKA

- **Kiaulių ausys** nupjautos ties pagrindu, švarios, be degėsių, šerių ir plaukų, vidinės landos turi būti pašalintos. Odos įplėšos turi neviršyti 15 % paviršiaus.
- **Kiaulių širdys** be širdiplėvės ir paviršinių kraujų indų, be riebalų sluoksnio širdies paviršiuje. Skilveliai išilgai perpjauti, be kraujų krešulių, švarūs.
- **Kiaulių kojos** be plaukų ar šerių ir suragėjusių kanopų, švarios, be degėsių; gelsvos arba rusvos spalvos. odos įplėštos turi neviršyti 15 % paviršiaus.

Transportavimo pakuotė:

► **Kiaulių subproduktai**

- pirminė pakuotė - polietileniniai maišai (gali būti vakuuminė pakuotė), antrinė pakuotė – plastikinės arba kartoninės dėžės.
- tinkamai supakuota, kad būtų reikiamai apsaugota ir išvengta užteršimo;

Transportavimas ir laikymas:

► **Kiaulių subproduktai**

- atšaldyti -1 : + 3°C temperatūroje;
- sušaldyti ne aukštesnėje kaip -18°C temperatūroje;

Galiojimo laikas:

► **Kiaulių subproduktai**

- -1 : +3°C temperatūroje – 5 paros
- -1 : +3°C temperatūroje vakuuminėje pakuotėje – 6 paros
- ne aukštesnėje kaip (-18) °C temp.– 12 mėn

Ženklavimo reikalavimai:

- gamintojo pavadinimas, adresas;
- produkto pavadinimas;
- apdorojimo būdas (atšaldyta, sušaldyta);
- kilmės šalis;
- identifikacinis numeris (partija);
- grynasis kiekis, kg;
- laikymo sąlygos;
- užrašas „Tinka vartoti iki(data)“;
- sveikumo ženklas;
- pagaminimo data (sušaldytų produktų);
- Jei subproduktai yra sušaldyti, tai turi būti papildomas užrašas „Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti“.

Rizikos veiksniai

Mikrobiologiniai					Cheminiai	Fizikiniai
	n	c	m	M		
E.coli (pusgaminiai)	5	2	50 ksv/g arba cm ²	500 ksv/g arba cm ²	Pesticidų ir sunkiųjų metalų kiekis neturi viršyti leidžiamų normų.	Be pašalinių objektų (kaulų, adatų, metalo detalių ir kt.)
Enterobakterijos			2,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas	3,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas		
Aerobinių kolonijų skaičius	5	2	4,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio	5,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio logaritmas		



Žaliavos aprašas Nr. 4
Kiaulių liežuviai
(Pavadinimas)

Tiekėjas arba

žaliavos pirkimo vieta (kilmė):

Žaliava gamybai perkama tik iš įmonių, patvirtintų tiekimui į bendrąją ES rinką. Sąrašas pateiktas Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos tinklapyje.

Charakteristika

Bendrieji reikalavimai:

Kiaulių liežuviai

- ▶ turi būti švarūs;
- ▶ t.b. natūralios formos;
- ▶ be kraujo ir gleivių;
- ▶ be pašalinių priemaišų (t.y. purvo, medžio atplaišų, metalo dalelių)
- ▶ be pašalinio kvapo;
- ▶ be poliežuvinės mėsos arba su ja, be pagrindinių limfinių mazgų, be poliežuvinio kaulo bei ryklės ir gerklų liekanų;

Leidžiama be epitelio ir nedaugiau kaip tris negilias iki 1 cm įpjovas.

Transportavimas ir laikymas:

- ▶ tinkamai supakuota, kad būtų reikiamai apsaugota ir išvengta užteršimo;
- ▶ palaikoma žaliavos temperatūra: atšaldytos – 1 : +3°C; sušaldyta – ne aukštesnė kaip -18°C.

Transportavimo pakuotė:

- ▶ sufasuota polietileniniuose įklotuose plastikinėje ar kartoninėje taroje, sušaldyta žaliava gali būti sufasuota blokais į paletę.

Galiojimo laikas:

ant etikečių turi būti nurodyti galiojimo laikai:

- ▶ -1 : +3°C – 3 paros;
- ▶ ne aukštesnėje kaip -18°C – 12 mėn..
- ▶ pažeidus pakuotę suvartoti per 24 valandas, bet ne vėliau nei nurodyta etiketėje.

Ženklinimo reikalavimai:

- ▶ produkto pavadinimas;
- ▶ gamintojo pavadinimas, adresas;
- ▶ apdorojimo būdas (atšaldyta, sušaldyta);
- ▶ kilmės šalis;
- ▶ neto masė, kg;
- ▶ laikymo sąlygos;
- ▶ užrašas „Tinka vartoti iki(data)“;
- ▶ sveikumo ženklas.

Rizikos veiksniai

Mikrobiologiniai	Cheminiai	Fizikiniai
Iš „Laboratorinių tyrimų ir produkto kokybės tikrinimo procedūros“ PR_37	Pesticidų ir teršalų kiekis neturi viršyti didžiausių leidžiamų koncentracijų(DLK).	Be pašalinių objektų (kaulų, adatų, metalo detalių, stiklo, medžio, akmenų, vabzdžių ir kitų biologinių teršalų, plastmasės, asmeninių daiktų ir kt.)

Kita informacija

Kokio produkto gamybai naudojama, nuoroda į RVASVT planą (-us) Nr.:

PL-04, PL-08

Kokiais normatyviniais dokumentais remtasi:

Valgomieji kiaulių, galvijų, avių ir arklių subproduktai. Bendrieji reikalavimai LST 1245



Žaliavos aprašas Nr. 4
Kiaulių liežuviai
(Pavadinimas)

VIETA NUOTRAUKAI



UAB ROMEGA	MĖSOS ŽALIAVOS SPECIFIKACIJA		PRO3-f15
		Versijos Nr.	1.0
		Data	2020.06.22

VIŠČIUKO BROILERIŲ KEPENĖLĖS (UŽŠALDYTOS)

1. INFORMACIJA APIE ŽALIAVĄ

1.1 Grynasis kiekis, kg/ svorio kalibras	50 g. iki 80g.
1.2 Tinkamumo vartoti terminas	- Ne trumpesnis kaip 12 mėn; - Pristatoma ne su trumpesniu kaip 2/3 tinkamumo vartoti termino.
1.3 Laikymo ir transportavimo sąlygos	-18 °C temperatūra; - Transporto priemonės turi būti skirtos gabenti maisto produktus ir atitikti reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos; - Kaip transportavimo pakuotė negali būti naudojama medinis padėklas.
1.4 Išvaizda	- Natūralios formos; - Be jokių pašalinių priemaišų, kraujo krešulių ar nešvarumų.;
1.5 Kvapas	Budingas šviežiai paukštienai, be pašalinių kvapų.
1.6 Spalva	Raudonai rudos, lygiu blizgančiu paviršiumi.
1.7 Pjūvio išvaizda	Nėra.
1.8 Papildomi reikalavimai	- Tiekiamą žaliavą turi atitikti komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 652/2012; - Tiekiamai žaliavai Halal sertifikatas (pagal poreikį);

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2. MAISTO SAUGOS PARAMETRAI

2.1. Mikrobiologiniai rizikos veiksniai		
Neturi viršyti reglamente (EB) Nr. 1441/2007 ir HN26:2006 nurodytų didžiausių leistinų mikrobiologinių kiekių.		
Mikroorganizmas	Ribos	
	m	M
Bendras mikroorganizmų skaičius	≤ 100 000	≤ 1 000 000
E. coli	≤ 50	≤ 500
Salmonella typhimurium, salmonella enteritidis	25 g neturi būti	
L. monocytogenes	25 g neturi būti	
2.2 Fiziniai rizikos veiksniai		
Pašalinių priemaišų .		
2.3 Cheminiai rizikos veiksniai		

Vadybininkas
Jurijus Fokinas

Teršalų koncentracija negali viršyti reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nurodytų didžiausių leistinų kiekių.
Pesticidai: reglamentas (EB) Nr. 839/2008

2.4. Alergenai

Neturi būti.

3. PRODUKTO ĮPAKAVIMAS

Pakuotė turi būti tinkama maisto produktų pakavimui, sandari ir patikimai sauganti nuo užteršimo.

4. ŽENKLINIMAS

Ant pakuočių nurodyta informacija turi atitikti reglamentą (EB) Nr. 1169/2011.

3. SPECIFIKACIJOS PATVIRTINIMAS

	PARDAVĖJAS
<i>Įmonės pavadinimas</i>	UAB ROMEGA
<i>Adresas</i>	S.Lozoraičio 17E, Garliava, Kauno r.
<i>Telefonas</i>	+370 685 29041
<i>E-mail</i>	romanas@romega.lt
<i>Parašas</i>	
<i>Data</i>	2020.06.22

Vadybininkas
Jurijus Fokinas