

PASŪLYMAS

2021
(Data)
Klaipėda
(Vieta)

Tiekėjo pavadinimas	UAB AUGMA
Tiekėjo adresas	
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Žuvėdų g. 4, Vydmantai, Kretingos raj. Artūnas Pipiras
Telefono numeris	865512517
Fakso numeris	
El. pašto adresas	paulius@augma.lt

1) Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis,

Mes siūlome šias *prekes/paslaugas*:

DARŽOVĖS IR PANAŠŲ PRODUKTŲ KODAS 15300000

Eil. Nr.	Prekių/Paslaugų pavadinimas	Produktų aprašymas	Mato vnt.	Orientacinis Pirkimo kiekis	Kaina su PVM
1	Bulvės	1. Bulvės turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 1.1. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23d.)): geros kokybės bulvių gumbei (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechanškai) ir spalvos, kieti, nesuvyrę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumby išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemumo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm. 1.2. Pagaidautina paknuotė – tinklo maišai (supakuota po 30 – 50 kg). 1.3. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Kg	50	

		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
2.1	Baltieji gūžiniai kop.	2.1. Kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 2.1.1 Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvylę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdinti, tačiau nepažeisti mechanškai, be pašalinių	kg	350	
2.2	Kopūstai šviežės (šių metų derlius).	2.2. Kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 2.2.1. Kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvylę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdinti, tačiau nepažeisti mechanškai, be pašalinių		100	

1483

		priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. 2.2.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		II KETVIRTIS			
3	Svogūnai (ropiniai)	3. Svogūnai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 3.1. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar nepradėję gesti), švarūs, sausi (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinto kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudyrusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukietėjusių sėklų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų), Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. 3.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	800	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
4	Morkos	4. Morkos turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 4.1. Morkos turi būti geros kokybės (storgalis nepažaliavęs, ne violetinis ar ne raudonas), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų, nepažeisti mechanškai), šviežios išvaizdos (neapšalusios,	kg	50	

		nesuvalytusios, nesupuvusios, nepažeisti puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio, tipinės veislės (lygios, neįskiltusios, neapdaugytos, neaplūžinėjusios, taisyklingos formos, nepažeistos mechaniskai, be jokių matomų pašalinių priedų), išrūšiuotos, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei ir išlaikymui, švariai nuplauto paviršiaus (atitikti I klasę). Morkos skersmuo ne mažiau nei 3 cm ir ne daugiau nei 6 cm, ilgis nuo 17 iki 21 cm.			
		4.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
5	Svogūnų laiškai	5. Svogūnų laiškai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 5.1. Svogūnų laiškai turi būti labai geros kokybės, žali, nesuvyrę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. 5.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	20	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
6	Agurkai (švieži)	6. Agurkai švieži turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 6.1.1. Agurkai švieži. Ilgaavaisiai turi būti švieži, kieti, perinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti lietuvių, nekartus, ne	kg	800	

		per daug drėgni (nesupuvę) pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veisliai. 6.2.1. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 6.3.1. Visu agurkų pakuočių turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. 6.4.1. Ženklিনamos pagal HN 119:2002 kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. 6.5.1. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
		6.1.2. Agurkai švieži. Trumpavaisiai turi būti švieži, kieti, perinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekaršti, ne per daug drėgni (nesupuvę) pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veisliai. 6.2.2. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 6.3.2. Visu agurkų pakuočių turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. 6.4.2. Ženklিনamos pagal HN 119:2002 kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto			

		pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. 6.5.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
7	Pomidorai (švieži)	7. Pomidorai švieži turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 7.1. Pomidorai švieži. Apvalieji, turi būti švarūs, be šakelių, švieži, sveiki (nėsupuvę, nepažeisti mechanškai), sausi, perinkti, pakankamai subrendę (nepermokę ar nesunokę), be pašalinio kvapo, skonio ir prienašių, nepradėję gesti. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odelės defektais ar užgijusiais įtrūkimais, labai mažais suspaudimais. Stuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo nuo 45 mm iki 60 mm. 7.2. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (šviną ir kadmio) kiekio. 7.3. Ženklিনamos pagal HN 119:2002 kiekviena pakuoė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. 7.4. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	1100	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			

8	Česnakai	8. Česnakai (sveriam) turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal privalomuosius česnakų kokybės reikalavimus, pateikimo rinkai standartus patvirtintus (EB) Nr. 920/98/EEC, (EB)Nr.2200/96/EC, HN15:2004, (EB)Nr.1935/2004, HN54:p2003, HN24:2003, HN26:2003, (EB)Nr.1830/2003. 8.1. Česnakai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip nei pirmos klasės reikalavimus: turi būti išrūšiuoti, labai geros kokybės, nesuvytę, skiltelės priglaudusios, šaknys nupjaautos prie ropelės, nepažeisti mechanškai, begedimo žymių, be pašalinių priedų ir ir kvapų, sveiki (be kenkėjų), šviežios išvaizdos (kieti, minkštimas visiškai sveikas), tipingos veislės formos (ropelės pakankamai taisyklingos). Ropelės dydis – ne mažesnės nei 30 mm skersmens. 8.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	40	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
9	Ridikėliai	9. Ridikėliai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 9.1. Ridikėliai turi būti geros kokybės šakniavaisiai, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių matomų pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesukamšiję, nesuvytę, nesudrygę, nepažeisti puvinio ar gedimo), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislės formos (apvalūs), taisyklingi, lygūs, nepažeisti mechanškai, išrūšiuoti be defektų, be lapkočių (nupjauti nepažeidžiant minkštimo), minkštimas turi būti sultingas. Ridikėlių skersmuo ne mažiau nei 20 mm. 9.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei	kg	45	

		importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
10	Salotos	10. Salotos būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 10.1. Salotos turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvyrę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos nesumušti, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, be defektų, švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. Ssalotos svoris – 0,4-08 kg. 10.3. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	20	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
11	Petražolės	11. Petražolės turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 11.1. Petražolės šakelės turi būti labai geros kokybės, švarus, žalios, nesuvyrę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. 11.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	30	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			

		IV KETVIRTIS			
12	Salierai (stebai)	12. Salierų stebai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 12.1. Salierai turi būti labai geros kokybės, žali, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeistų kenkėjų, nepažeistų puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. 12.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės I KETVIRTIS II KETVIRTIS III KETVIRTIS IV KETVIRTIS	kg	15	
13	Salierai (gumbai)	13. Salierų gumbai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 13.1. Salierai turi būti labai geros kokybės, žali, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeistų kenkėjų, nepažeistų puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. 13.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai I KETVIRTIS II KETVIRTIS III KETVIRTIS IV KETVIRTIS	kg	20	
14	Paprika geltona (saldžioji)	14. Paprika geltona turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 14.1. Paprika geltona turi būti labai geros kokybės, subrendusi, nesuvytusi, nesupuvusi, sveikos (be kenkėjų, nepažeistų kenkėjų, nepažeista mechanškai, veisliai ir/arba prekiniam tipui būdingo išsivystymo formos bei spalvos (priklausomai nuo sunokimo laipsnio), tvirtos, beveik nedėmėtos, vaiskočiai gali būti truputį pažeisti ar nupjauti, bet su sveikomis taurelėmis. Paprikos skersmuo nuo 10 cm I KETVIRTIS II KETVIRTIS III KETVIRTIS IV KETVIRTIS	kg	60	

		iki 15 cm. 14.2. Vienoje siuntoje saldžiosios paprikos turi būti vienodos spalvos ir vienodai sunokusi. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. 14.3. Ženklিনamos pagal HN 119:2002, (EB)Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų suskannumo ir ženklinimo reikalavimus. 14.4. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinata etiketė, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (%), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar ipakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. 14.5. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
15	Paprika žalia (saldžioji)	15. Paprika žalia turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 15.1. Paprika žalia turi būti labai geros kokybės, subrendusi, nesuvynusi, nesupuvusi, sveikos (be kenkėjų, nepažeista kenkėjų, nepažeista mechanikai, veislei ir/arba prekiniam tipui būdingo išsivystymo formos bei spalvos (priklausomai nuo sunokimo laipsnio), tvirtos, beveik nedėmėtos, vaiskočiai gali būti truputį pažeisti ar nupjauti, bet su sveikomis taurelėmis. Paprikos skersmuo nuo 10 cm	kg	40	

		iki 15 cm. 15.2. Vienoje siuntoje saldžiosios paprikos turi būti vienodos spalvos ir vienodai sunokusi. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. 15.3. Ženklিনamos pagal HN 119:2002, (EB)/Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susiekamumo ir ženklিনimo reikalavimus. 15.4. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinata etiketė, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (%), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar ipakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. 15.5. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siunčiai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
16	Paprika raudona (saldžioji)	16. Paprika raudona turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 16.1. Paprika raudona turi būti labai geros kokybės, subrendusi, nesuyvusi, nesupuvusi, sveikos (be kenkėjų, nepažeista kenkėjų, nepažeista mechanškai, veislei ir/arba prekiniam tipui būdingo išsivystymo formos bei spalvos (priklausomai nuo sunokimo laipsnio), tvirtos, beveik nedėmėtos, vaiskočiai gali būti truputį pažeisti ar nuįpauti, bet su sveikomis taurelėmis. Paprikos skersmuo nuo 10 cm	kg	60	

16.2. Vienoje siuntoje

16.3. Ženklinamos pagal
HN 119:2002,

16.4.4. Suformuotoje

siuntuoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinama etiketė, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo pavadinimas, sudėtis (%), produkto kokybinių rodiklių, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki [data]“.

16.5. Tiecējas privālo

I KETVIRTIS

II KETVIRTIS

III KETVIRTIS

IV KETVIRTIS

५५

30

17. Cukinijos turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus.

17.1. Cukiniņas turī būti

šviedzi, kietī, perinīkti, pakankamai subrendē (nepemokē ar nesunoķē), nepagatējē ī neapvītē, švātūs, be kenķējū (nepažēisti līgū), nekātūs, ne per daug drēgni (nesupuvē) pašlīnio kvapo, ēkonio īr priemaišū, nepažēist mehaniski, nepradējē gēsti. Spālva būdinga cukinijū

17.2. Cukiniņos privalo būtī

patikrinti dėl sunkių metalų

		(švino ir kadmio) kiekio. 17.3. Visu cukiniųjų pakuočių turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuočės matomoji dalis turi atitikti visą pakuočės turinį. 17.4. Ženklিনamos pagal HN 119-2002 kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. 17.5. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
18	Pekino kopūstai	18.Pekino kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 18.1.Pekino kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislės formos nesumušti, nepažeisti mechanškai, be pašaliniu priedų, be defektų, (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, gūžės tankios ir stipriai susuktos, kietos, taisyklingai nupjautu kotu. Pekino kopūsto svoris – 0,8 -1,2 kg. 18.3. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	220	
		I KETVIRTIS			1

		II KETVIRTIS		
		III KETVIRTIS		
		IV KETVIRTIS		
19	Rauginti kopūstai	19. Rauginti kopūstai (su morkomis, prieskoniais) pagaminti pagal žemės ūkio produktų perdirbimo gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB)Nr.510/2006, galiojančius standartus, higienos normas. 19.1. Rauginti kopūstai turi būti kieti, traškus, susmulkinti, nepertūgę, be pelėsio. Skonis ir kvapas būdingas rauginiems kopūstams. 19.2. Tiekiami supakuoti ne daugiau kaip po 1 kg švarioje, sandarioje vienkartinio naudojimo taroje. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB)Nr.1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. 19.3. Ženkliamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr.1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų suskcamumo ir ženklinimo reikalavimus. 19.4.Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etiketė, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (%), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. 19.5. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	120
		I KETVIRTIS		
		II KETVIRTIS		
		III KETVIRTIS		

		IV KETVIRTIS			
20	Porai	20. Porai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 20.1. Porai turi būti labai geros kokybės, švarus, neaplipę žemėmis, šviežūs, žali, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. Skersmuo iki 40 mm. 20.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. I KETVIRTIS II KETVIRTIS III KETVIRTIS IV KETVIRTIS	kg	80	
21	Krapai	21. Krapai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 21.1. Krapų šakelės turi būti labai geros kokybės, švarus, žalios, nesuvytę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. 21.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. I KETVIRTIS II KETVIRTIS III KETVIRTIS IV KETVIRTIS	kg	50	
22	Molingai	22. Molingai turi būti išaugintos, apdorotos, pareiktos pagal kokybės reikalavimus, parvirtintus galiojančiais ES ((EB)Nr.771/2009, (EB)Nr.2257/94 ir Nr.2898/95, (EB)Nr.46/2003, (EB)Nr.48/2003, (EB)Nr.157/2011, (EB)1221/2008, ir reglamentais, standartais, higienos normomis. 22.1. molingai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antros klasės reikalavimus: turi I KETVIRTIS II KETVIRTIS III KETVIRTIS IV KETVIRTIS	kg	50	

		būti geros kokybės (nepažeisti, nesugedę, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, neapdžiūtę, subrendę, nepernokę), sveiki (be kenkėjų, nepažeista puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui). 22.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.			
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			
23	Burokėliai (raudonieji)	23. Burokėliai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 23.1. Burokėliai turi būti geros kokybės šakniavaisiai, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislei formos (taisyklingi, nepažeisti mechanškai, išrūšiuoti be defektų, be lapkočių (nupjauti nepažeidžiant minkštimo), nepertaugę. 23.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	30	
24	Žiediniai kopūstai (be lapų)	24. Žiediniai kopūstai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 24.1. Žiediniai kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki	kg	300	

	(be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvyrę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislei formos (taisyklingi, nepažeisti mechanškai, išrūšiuoti be defektų, taisyklingsai nupjautu kotu. Žiedinio kopūsto svoris – 0,8 1,2 kg.		
	24.2. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiskiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.		
	I KETVIRTIS		
	II KETVIRTIS		
	III KETVIRTIS		
	IV KETVIRTIS		

IV AIRŪS MAISTO PRODUKTAI KODAS 15800000

Eil. Nr.	Prekių/Paslaugų pavadinimas	Produktų aprašymas	Mato vnt.	Orientacinis Pirkimo kiekis	Kaina su PVM
1	Virti nuvalyti burokėliai	Fasuotas po 0,5 kg arba po 1 kg arba po 2 kg, vakuume	kg	700	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			

Bendra pasiūlymo suma su PVM – 8488,95 Eur.

Į šią sumą įeina visos išlaidos ir visi mokesčiai, taip pat PVM, kuris sudaro 1473.29 Eur.

Siūlomos prekės/paslaugos visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus reikalavimus.

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Registracijos pažymėjimas	1
2	Maisto tvarkymo pažymėjimas	1
3	RVASVT pažyma	1
4	Tiekėjo deklaracija	1

2 pirkimo sąlygų priedas
Forma patvirtinta
Lietuvos Respublikos ūkio ministro
2010 m. kovo 31 d. įsakymu Nr. 4-258

UAB AUGMA
(Tiekėjo pavadinimas)

**TIEKĖJO (JURIDINIO ASMENS, KITOS ORGANIZACIJOS AR JO (JOS) PADALINIO)
SĄŽININGUMO DEKLARACIJA**

2021-08-20, Nr. 1
(Data, numeris)
Klaipėda
(Vieta)

Aš, Artūnas Pipiras
(Tiekėjo vadovo ar jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

vadovaujantis (atstovaujantis) UAB AUGMA
(Tiekėjo pavadinimas)

(toliau – ūkio subjektas), kuris (-i) dalyvauja perkančiosios organizacijos atliekame viešajame pirkime, tvirtinu, kad mano vadovaujamas (atstovaujamas) ūkio subjektas:

1. nedavė ir neketina duoti perkančiosios organizacijos Viešojo pirkimo komisijos nariams, ekspertams, perkančiosios organizacijos (įgaliotosios organizacijos) vadovams, valstybės tarnautojams (darbuotojams) ar kitų tiekėjų atstovams pinigų, dovanų, nesuteikė ir neketina suteikti jokių paslaugų ar kitokio atlygio už sudarytas ar nesudarytas sąlygas, susijusias su palankiais veiksmais laimėti viešąjį pirkimą;
 2. nedalyvauja Lietuvos Respublikos konkurencijos įstatymo (Žin., 1999, Nr. 30-856) 5 straipsnyje nurodytuose draudžiamuose susitarimuose ir susitarimuose, pažeidžiančiuose Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo (Žin., 1996, Nr. 84-2000; 2006, Nr. 4-102) 3 straipsnyje nurodytus principus;
 3. šiame viešajame pirkime veikia nepriklausomai ir jeigu vienas ar keli ūkio subjektai, su kuriais mano vadovaujamas (atstovaujamas) ūkio subjektas yra susijęs Lietuvos Respublikos konkurencijos įstatymo 3 straipsnio 12 dalyje nustatytais būdais, dalyvauja tame pačiame viešajame pirkime ir pateikia savarankišką (-us) pasiūlymą (-us), jie laikytini mano vadovaujamo (atstovaujamo) ūkio subjekto konkurentais;
 4. perkančiosios organizacijos prašymu per jos nustatytą terminą pateiks ūkio subjektų, su kuriais mano vadovaujamas (atstovaujamas) ūkio subjektas yra susijęs Lietuvos Respublikos konkurencijos įstatymo 3 straipsnio 12 dalyje nustatytais būdais, sąrašą.
- Man žinoma, kad jeigu mano pateikta deklaracija yra melaginga, mano vadovaujamas (atstovaujamas) ūkio subjektas atsakys įstatymų nustatyta tvarka.

Direktorius		Artūnas Pipiras
(Deklaraciją teikiančio asmens pareigos)	(Parašas)	(Vardas, pavardė)



LIETUVOS RESPUBLIKA

JURIDINIŲ ASMENŲ REGISTRAS

REGISTRAVIMO PAŽYMĖJIMAS

Pavadinimas: Uždaroji akcinė bendrovė "AUGMA"

Kodas: 1400 51427

Buvęs kodas: 4005142

Teisinė forma: Uždaroji akcinė bendrovė

Įregistravimo data: 1990 m. gruodžio 07 d.

Registro tvarkytojas: Valstybės įmonė Registrų centras

Pažymėjimą išdavė: Valstybės įmonės Registrų centro
Klaipėdos filialas

Juridinių asmenų registro
skyriaus vedėjas
pavaduotojas



Kęstutis Zabukas

Pažymėjimas išduotas: 2004 m. lapkričio 29 d.

Nr. 026853

Kokybės sistemos darbo instrukcijos
KT-2-1-3-D1 „Ūkio subjektų rizikos veiksmų
analizės ir svarbiųjų valdymo taskų sistemos
įvertinimo ir audito atlikimas“
1 priedas

PAŽYMA DĖL ŪKIO SUBJEKTO RIZIKOS VEIKSMŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDymo TASKŲ SISTEMOS ĮVERTINIMO

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kėtingos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
(VMVT teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos pavadinimas)

2017-11-16

(data)

UAB „Aušra“, Žuvėdų g. 4, Vydmantai, Kėtingos r. sav.
(ūkio subjekto pavadinimas, adresas)

Eil. Nr.	RVASVT sistemos reikalavimai	Įvykdyta / neįvykdyta
1.	Parengtas RVASVT sistemos planas	Įvykdyta
2.	SVT nustatyti vadovaujantis patvirtintais analizės metodais	Įvykdyta
3.	Nustatytos SVT kritinės ribos	Įvykdyta
4.	Numatyta SVT stebėsenos procedūra, dažnumas	Įvykdyta
5.	Numatytos koregavimo ir prevencinės priemonės	Įvykdyta
6.	Numatytas laboratorinių tyrimų planas	Įvykdyta
7.	Numatytas RVASVT sistemos vertinimas ir vidaus auditas	Įvykdyta
8.	Aprašytas RVASVT sistemos dokumentų valdymas	Įvykdyta
9.	Parengtos būtiniosios (patalpų ir teritorijų, žaliavų, medžiagų ir gatavos produkcijos, įrangos, darbuotojų higienos, sanitarijos priežiūros, produkcijos sulaikymo ir pašalinimo iš rinkos) programos	Įvykdyta
10.	Parengta išsami sanitarijos standartinė veiklos programa (šis reikalavimas taikomas subjektams, eksportuojantiems maistą į JAV)	Netaikoma
11.	Numatyta aiški atsekamumo sistema	Įvykdyta

Įvertino:

Viršininkas-valstybinis veterinarijos inspektorius

(teritorinės VMVT pareigūno pareigos)

(parašas)

Vytautas Liepinis
(vardas ir pavardė)

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė
(teritorinės VMVT pareigūno pareigos)

(parašas)

Regina Slušnienė
(vardas ir pavardė)