



Vilnius

Viešoji įstaiga Vilniaus universiteto ligoninė Santaros klinikos (toliau – **Pirkėjas**), atstovaujama generalinio direktoriaus Felikso Jankevičiaus, veikiančio pagal įmonės įstatus, ir UAB „Riamona“ (toliau – **Pardavėjas**), atstovaujama direktoriaus Martyno Urbaičio, veikiančio pagal įmonės įstatus, laimėjusi atviro konkurso būdu vykusį „Mėsos pirkimas (5321)“ viešąjį pirkimą (pirkimo skelbimo Nr. 615968) (toliau – Pirkimas), sudarė šią sutartį:

1. SUTARTIES OBJEKTAS

1.1. Pardavėjas įsipareigoja parduoti Pirkėjui mėsą ir mėsos gaminius (toliau – **Prekės**), o Pirkėjas įsipareigoja priimti juos ir už juos sumokėti šioje sutartyje nurodytą kainą sutarties 6 p. numatyta tvarka.

2. SUTARTIES VERTĖ

2.1. Sutarčiai taikomas **fiksuoto įkainio kainodaros metodas**. Sutartyje nustatyti **fiksuoti prekių įkainiai ir perkamų prekių preliminarūs kiekiai**, kurie nurodyti šios sutarties priede Nr. 1.

2.2. Pradinė sutarties vertė be PVM 72737,61 Eur (septyniasdešimt du tūkstančiai septyni šimtai trisdešimt septyni eurai 61 ct).

PVM suma 15274,90 Eur (penkiolika tūkstančių du šimtai septyniasdešimt keturi eurai 90 ct.).

Pradinė sutarties vertė su PVM 88012,51 Eur (aštuoniasdešimt aštuoni tūkstančiai dvylika eurų 51 ct.).

Maksimali sutarties vertė be PVM (12 mėnesių) 145475,22 Eur (šimtas keturiasdešimt penki tūkstančiai keturi šimtai septyniasdešimt penki eurai 22 ct.).

PVM suma 30549,80 Eur (trisdešimt tūkstančių penki šimtai keturiasdešimt devyni eurai 80 ct).

Maksimali sutarties vertė su PVM (12 mėnesių) 176025,02 Eur (šimtas septyniasdešimt šeši tūkstančiai dvidešimt penki eurai 02 ct.).

2.3. Į Prekių įkainius įskaityti visi Pardavėjo mokami mokesčiai, prekės pristatymo ir kitos išlaidos.

2.4. Prekių kainos (įkainiai) indeksuojami, jei Prekių kainų (įkainio) pokytis, lyginant einamojo mėnesio kainas su mėnesio kainomis, kurį pateikti pasiūlymai, yra didesnis arba mažesnis daugiau kaip 10 (dešimt) procentų. Šiuo atveju Sutarties Prekių įkainiai gali būti perskaičiuojami ne dažniau kaip vieną kartą per 3 mėnesius ir ne anksčiau kaip po 3 mėnesių nuo pasiūlymo pateikimo dienos. Praėjus 3 (trims) mėnesiams po pasiūlymų pateikimo dienos, kitą kalendorinį mėnesį Prekių įkainiai gali būti perskaičiuojami pagal paskutinę Statistikos departamento prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės paskelbtą prekių vartotojų vidutinę kainą už 3 (tris) kalendorinius mėnesius Lietuvos Respublikoje. Nauji įkainiai apskaičiuojami, Sutarties įkainius dauginant iš perskaičiavimo koeficiento. Perskaičiavimo koeficientas - paskutinės paskelbtos einamųjų mėnesio prekių vartotojų vidutinės kainos santykis su prieš tris mėnesius buvusia vartotojų vidutine kaina. Peržiūrint įkainius antrą kartą, nauji įkainiai apskaičiuojami pirmą kartą perskaičiuotus įkainius dauginant iš perskaičiavimo koeficiento. Įkainių peržiūrėjimas taikomas tik neišpirktiems pagal Sutartį Prekių kiekiams.

2.5. Įkainių pakeitimas įforminamas papildomu susitarimu prie šios Sutarties, pasirašomu abiejų Sutarties Šalių ir įsigalioja sekančią darbo dieną nuo pasirašymo datos (šalys pasirašydamos papildomą susitarimą būtinai privalo nurodyti pasirašymo datą, nes paskutinės Šalies pasirašymo data laikoma papildomo susitarimo įsigaliojimo data).

2.6. Įkainiai Sutarties vykdymo laikotarpiu galės būti keičiami, jei pasikeičia pridėtinės vertės mokestis (PVM). Perskaičiavimas vykdomas po Lietuvos Respublikos pridėtinės vertės mokesčio įstatymo, kuriuo keičiasi mokesčio tarifas, įsigaliojimo dienos. Pasikeitus PVM tarifo dydžiui, nepateiktų Prekių įkainiai keičiami (mažinama ar didinama) proporcingai PVM pasikeitusio tarifo dydžiui. Įkainių pakeitimas įforminamas papildomu rašytiniu šalių susitarimu.

2.7. Sutarties kaina – už prekes pagal Sutartį tiekėjo gaunama ekonominė nauda.

2.8. Pirkimo sutarties sąlygos sutarties galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias pirkimo sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Viešųjų pirkimų įstatymo 17 straipsnyje nustatyti principai ir tikslai, bei esant Viešųjų pirkimų įstatymo 89 straipsnyje nustatytoms sąlygoms.

3. PERKAMOS PREKĖS

3.1. Šia Sutartimi Pardavėjas įsipareigoja perleisti prekes, kurių detali specifikacija ir įkainiai nustatyti šios Sutarties priede Nr. 1. Perkamų pagal Sutartį prekių vertė negali viršyti atskirų sutarties dalių pradinių verčių, nurodytų šios Sutarties priede Nr. 1, ir pradinės sutarties vertės arba, jei sutartis bus pratęsta, atskirų sutarties dalių maksimalių verčių ir maksimalios sutarties vertės, nustatytos Sutarties 2.2 p. Sutarties vykdymo metu įsigijami prekių kiekiai

priklauso nuo faktinių Pirkėjo užsakymų, preliminarūs prekių kiekiai nelaikomi maksimaliais kiekiais, Pirkėjas gali išpirkti mažesnę arba didesnę kiekį nei preliminarus kiekis.

3.2. Pirkėjas, esant poreikiui, gali pagal šią Sutartį įsigyti iš Pardavėjo Sutarties priede Nr. 1 nenurodytų, tačiau su pirkimo objektu susijusių prekių, kurių bendra vertė ne didesnė nei 10% pradinės (maksimalios) sutarties vertės. Pirkėjas už tokias prekes apmoka ne didesnę nei užsakymo dieną Pardavėjo prekybos vietoje, kataloge ar interneto svetainėje nurodytomis galiojančiomis šių prekių kainomis arba, jei tokios kainos neskelbiamos, Pardavėjo pasiūlytomis, konkurencingomis kainomis. Bendra Sutarties priede Nr. 1 nurodytų prekių ir šiame priede nenurodytų prekių, įsigyjamų šiame punkte nustatytą tvarką, vertė negali viršyti šios Sutarties 2.2 punkte nurodytos pradinės sutarties vertės.

3.3. Jei dėl nuo Pardavėjo nepriklausančių aplinkybių, kurių nebuvo įmanoma numatyti rengiant pirkimo dokumentus ir/ar sutarties sudarymo metu, Pardavėjas negali pristatyti pasiūlyme nurodytų prekių, sutarties šalims išreiškus sutikimą, nekeičiant sutarties kainos, Pardavėjas gali pristatyti kitas prekes su sąlyga, kad naujos prekės visiškai atitiks pirkimo dokumentuose ir sutarties priede keliamus reikalavimus ir bus pristatomas už tą pačią kainą.

4. PREKIŲ PRISTATYMO TVARKA

4.1. Pardavėjas įsipareigoja pristatyti prekes savo transportu, kuris atitinka Sutarties priede Nr. 1 nurodytus reikalavimus. Prekės turi būti pristatytos Sutarties priede Nr. 1 nustatyta tvarka, terminais ir adresais.

4.2. Paskirtas atsakingas asmuo už sutarties vykdymą:

4.3. Paskirtas atsakingas asmuo už sutarties ir pakeitimų paskelbimą:

5. PREKIŲ KOKYBĖ IR GARANTIJA

5.1. Pardavėjas garantuoja, kad parduodamos Prekės yra be defektų ir jų kokybė, žymėjimas, informacija vartotojui atitinka Pirkimo dokumentų nuostatas, galiojančius standartus, technines sąlygas ar kitus norminius aktus.

5.2. Pristatant prekes Pardavėjas pateikia prekės vartotojo instrukcijas lietuvių kalba (arba/ir anglų kalba, jei tai nustatyta pirkimo sąlygose). Prekių žymėjimas ant pakuotės turi būti lietuvių kalba (jei prekės gamintojo nėra žymimos valstybine kalba – pasitelkiant lipdukus ar kt. priemones).

6. ATSISKAITYMAS TARP ŠALIŲ

6.1. Pirkėjas apmoka Pardavėjui už prekes pagal gautas PVM sąskaitas faktūras per 30 dienų nuo prekių gavimo ir sąskaitos faktūros pateikimo dienos. Jei mokėjimai pagal sutartis visiškai arba iš dalies atliekami iš tarpinių finansuojančių organizacijų gautomis lėšomis, taip pat kitomis objektyviai pagrįstomis aplinkybėmis atsiskaitymo terminas Pirkėjo gali būti pratęstas iki 60 dienų nuo prekių/paslaugų/darbų gavimo ir sąskaitos faktūros pateikimo dienos.

6.2. Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitos faktūros, sąskaitos faktūros, kreditiniai ir debetiniai dokumentai bei avansinės sąskaitos turi būti teikiami naudojantis informacinės sistemos „E. sąskaita“ priemonėmis. Mokėjimo dokumentų nepateikus „E. sąskaita“ priemonėmis, Pirkėjas turi teisę neatlikti mokėjimo.

7. SUTARTIES ĮVYKDYMO UŽTIKRINIMAS, ATSAKOMYBĖ

7.1. Sutarties įvykdymo užtikrinimo priemonė yra netesybos. Jei tiekėjas dėl savo kaltės vėluoja pristatyti Prekes, Pirkėjas turi teisę be rašytinio įspėjimo ir nesumažindamas kitų savo teisių gynimo priemonių, numatytų sutartyje, pradėti skaičiuoti delspinigius už kiekvieną vėluojamą prekių pristatymo dieną. Pardavėjo vėluojamų pristatyti prekių kaina mažinama 0,02 % nuo vėluojamų pristatyti prekių vertės už kiekvieną termino praleidimo dieną. Delspinigių suma gali būti išskaičiuojama iš Pardavėjui mokėtinų sumų.

7.2. Jei Pardavėjas iš esmės pažeidžia Sutartį 9.2.p. nurodytais atvejais, Pirkėjas turi teisę taikyti 10 % sutarties pradinės vertės baudą.

7.3. Jei Pirkėjas dėl savo kaltės vėluoja atsiskaityti su Pardavėju per sutarties 6.1. p. numatytą terminą, jis įsipareigoja sumokėti 0,02 % dydžio delspinigius nuo nesumokėtos sumos.

8. FORCE MAJEURE

8.1. Force Majeure sąlygos taikomos vadovaujantis LR Vyriausybės 1996 m. liepos 15 d. nutarimu Nr. 840 patvirtintomis „Atleidimo nuo atsakomybės dėl nenugalimos jėgos (Force majeure) aplinkybėmis“, taisyklėmis.

9. SUTARTIES GALIOJIMAS IR NUTRAUKIMAS

- 9.1. Sutartis įsigalioja 2022 m. lapkričio 3 d. ir galioja 6 (šešis) mėnesius, šalių susitarimu Sutartis gali būti pratęsta du kartus po 3 (tris) mėnesius.
- 9.2. Pirkėjas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį įspėjęs Pardavėją prieš 15 darbo dienų, jeigu Pardavėjas ją iš esmės pažeidė:
- 9.2.1. parduota prekė yra netinkamos kokybės ir jos trūkumų neįmanoma pašalinti per protingą ir Pirkėjui priimtina terminą;
- 9.2.2. Pardavėjas prekių nepristatė per Sutartyje nustatytą bei Pirkėjo nurodytą papildomą protingą terminą.
- 9.3. Pardavėjas turi teisę vienašališkai nutraukti Sutartį įspėjęs Pirkėją prieš 15 darbo dienų, jeigu Pirkėjas ją iš esmės pažeidė:
- 9.3.1. Pirkėjas daugiau kaip du kartus laiku nesumokėjo už Prekes, kai jos buvo perduotos nustatytais terminais;
- 9.3.2. Pirkėjas daugiau kaip du kartus nepriėmė tinkamoms kokybės Prekių, kai jos buvo perduotos nustatytais terminais.
- 9.4. Sutartis taip pat gali būti nutraukta Šalių raštišku susitarimu.

10. KITOS SĄLYGOS

- 10.1. Pardavėjas įsipareigoja išrašomoje sąskaitoje-faktūroje vartoti tuos pačius prekių pavadinimus ir mato vnt., kokie yra pridedamoje specifikacijoje. Taip pat ant sąskaitos faktūros privalo užrašyti sutarties numerį ir datą, pagal kurią parduodamos prekės.
- 10.2. Sutarties vykdymo metu Pardavėjo gauta informacija ir dokumentai yra konfidencialūs. Be išankstinio raštiško Pirkėjo leidimo Pardavėjas neskelbia ir neatskleidžia jokių sutarties nuostatų, išskyrus atvejus, kai tai būtina vykdant sutartį.
- 10.3. Sudarius Sutartį, tačiau ne vėliau negu Sutartis pradeda vykdyti, Pardavėjas įsipareigoja pranešti tuo metu žinomų subtiekių pavadinimus, kontaktinius duomenis ir jų atstovus. Pirkėjas taip pat reikalauja, kad Pardavėjas informuotų apie minėtos informacijos pasikeitimus visu Sutarties vykdymo metu, taip pat apie naujus subtiekius, kuriuos jis ketina pasitelkti vėliau. Pasiūlyme Pardavėjas nenurodė, kad pasitelks subtiekius.
- 10.4. Pardavėjas gali keisti Sutartyje nurodytus subtiekius tik prieš tai raštu pranešęs Pirkėjui apie tokio keitimo būtinybę ir gavęs jo raštišką sutikimą.
- 10.5. Pardavėjas Sutarties vykdymo metu gali inicijuoti subtiekių, numatyto Sutartyje, pakeitimą, nurodydamas tokio keitimo motyvus.
- 10.6. Pirkėjui sutikus su subtiekių pakeitimu, Pirkėjas kartu su Pardavėju raštu sudaro susitarimą dėl subtiekių pakeitimo, kurį pasirašo Šalys. Šis susitarimas yra neatskiriama Sutarties dalis.
- 10.7. Pirkėjas numato tiesioginio atsiskaitymo su subtiekių galimybę, vadovaujantis šiame punkte nustatyta tvarka. Pirkėjas ne vėliau kaip per 3 darbo dienas nuo šios Sutarties 10.3 punkte nurodytos informacijos gavimo raštu informuoja subtiekius apie tiesioginio atsiskaitymo galimybę, o subtiekių, norėdamas pasinaudoti tokia galimybe, raštu pateikia prašymą Pirkėjui. Tais atvejais, kai subtiekių išreiškia norą pasinaudoti tiesioginio atsiskaitymo galimybe, turi būti sudaroma trišalė sutartis tarp Pirkėjo, Pardavėjo ir jo subtiekių, kurioje aprašoma tiesioginio atsiskaitymo su subtiekių tvarka, kurioje numatoma teisė Pardavėjui prieštarauti nepagrįstiems mokėjimams subtiekių.
- 10.8. Ginčai, kylantys tarp šalių, sprendžiami šalių derybomis, o nepavykus jų išspręsti – teismine tvarka Lietuvos Respublikos teismuose.
- 10.9. Sutartis sudaryta dviem egzemplioriais, po vieną šalis, lietuvių kalba. Abu egzemplioriai turi vienodą juridinę galią.
- 10.10. Pardavėjas patvirtina, kad į parduodamas prekes tretieji asmenys neturi jokių teisių.

PRIDEDAMA. Specifikacija ir įkainiai.

11. ŠALIŲ ADRESAI IR REKVIZITAI

Pardavėjas

UAB „Riamona“
Verebių km., Taikos g. 94, LT-64353 Alytaus r.
Juridinio asmens kodas 149723538
PVM mokėtojo kodas LT497235314
LT77 7044 0600 0198 6533 AB SEB bankas
Tel.: +370 685 00

Pirkėjas

VšĮ Vilniaus universiteto ligoninė Santaros klinikos
Santariškių g. 2, LT-08661 Vilnius
Įmonės kodas 124364561
PVM mok. kodas LT243645610
A. s. LT71 7300 0100 0249 2260
AB „Swedbank“ b. k. 73000

El.p.: info@riamona.lt

Direktorius
Martynas Urbai



Tel. (8 5) 236 5000, faks. (8 5) 236 5111

Generalinis direktorius
Feliksas Jankevičius





22-C-3043 2022-10-06

Sutarties priedas

SPECIFIKACIJA IR ĮKAINIAI

1. Visi maisto produktai turi atitikti 2019 metų PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ASMENS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO reikalavimus PATVIRTINTUS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000 / 2019 m. gruodžio 20 d. Nr. V-1498 (aktuali redakcija)
2. Perkančiajai organizacijai pareikalavus, Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu.
3. Visi maisto produktai turi atitikti HN15:2005; HN54:2008; HN26:2006; HN24:2003; HN16:2011; HN119:2002 ir Europos bendrijos nustatytus reikalavimus.
4. Visi maisto produktai turi atitikti galiojančius Lietuvos Respublikos ir ES nustatytus kokybės reikalavimus.
5. Kiekviena pakuotė privalo būti su etiketėmis. Etiketėje turi būti nurodytas gamintojas, gaminio pavadinimas, standartas, kokia rūšis, produkto sudėtis, maistinė ir energinė vertė, galiojimo laikas.
6. Visuose maisto produktuose neturi būti GMO pėdsakų.
7. Pristatytų maisto produktų galiojimo laikas turi būti likęs ne mažesnis nei pusė viso galiojimo laiko. Laikas nustatomas pagal ant pakuotės nurodytą pagaminimo datą ir galiojimo termino pabaigos datą.
8. Produktų pristatymo grafikas ir vieta pateikti lentelėje. Produktai turi būti pristatyti nuo 06:00 iki 10:00 val. Pristatymo adresas nurodytas lentelėje.
9. Maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai turi būti švarūs, geros būklės ir gerai prižiūrimi tam, kad maisto produktai būtų apsaugoti nuo užteršimo. Transportavimo metu pervežami maisto produktai tokiu būdu, kad nebūtų pažeidžiamas pakuočių vientisumas, būtų išvengta pakuočių deformacijų, dūžių, išsiliejimo. Kur būtina, maisto produktams pervežti naudojamos priemonės ir (ar) konteineriuose turi būti palaikoma maisto produktams laikyti tinkama temperatūra bei juose turi būti temperatūros valdymo įrenginys. Transporto priemonė gabenami tik transporto priemonės temperatūros charakteristikas atitinkantys maisto produktai: pvz: greitai gendantys maisto produktai negali būti gabenami be šaldio, negali būti gabenami metu sušaldyti; užšaldyti maisto produktai gabenami ne mažesne kaip minus 18°C temperatūroje.
10. Maisto produktų fasuotė turi atitikti žemiau lentelėje pateiktus reikalavimus ir turi būti suderinta su perkančiąja organizacija prieš vykdant užsakymą.
11. Teikiant pasiūlymą maisto produktuose negali būti neleistinų maisto priedų, nurodytų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymo Nr. V-1000 "Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo" 4 - 5 priedų reikalavimuose.

[illegible]

1	Viščiukų broilerių blauzda su kaulu	Viščiukų broilerių blauzda atšaldyta, turi būti nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	2000	2,65	3,21	Viščiukų broilerių blauzdelės, atšaldytos. Nepažeistos, kokybiškai išpjautos, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	2 kartus per savaitę, Santariškių g. 2, Vilnius
2	Atvėsinti vištienos ketvirčiai	Viščiukų broilerių ketvirčiai atšaldyti, turi būti be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	3000	2,30	2,78	Viščiukų broilerių ketvirčiai, atšaldyti. Be nugaros dalies, nepažeisti, kokybiškai išpjauti, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	

3	Atvėsinti vištienos kumpeliai	Viščiukų broilerių kumpeliai atšaldyti, turi būti be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos mėsa), švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	3000	2,66	3,22	Viščiukų broilerių kumpeliai, atšaldyti. Be nugaros dalies, nepažeisti, kokybiškai išpjauti, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švarūs, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".
---	-------------------------------	---	----	------	------	------	--

4	Viščiukų broilerių kulšelių mėsa be kaulo ir odos greitai užšaldyta	Viščiukų broilerių kulšelių mėsa greitai užšaldyta, be kaulo ir odos turi būti visiškai išdarinėtos, mėsa turi būti raumuo be kaulo, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), be stambių sausgyslių, švari, be pašalinių kvapų, kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus.	kg	2000	4,20	5,08	Viščiukų broilerių kulšelių mėsa, greitai užšaldyta. Be kaulo ir odos visiškai išdarinėtos, mėsa yra raumuo be kaulo, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), be stambių sausgyslių, švari, be pašalinių kvapų, kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	
Pradinė 5 pirkimo dalies vertė Eur be PVM								
21% PVM suma Eur								
Pradinė 5 pirkimo dalies vertė Eur su PVM								
Eil. Nr.	Prekės pavadinimas	Reikalavimai produktams	Mato vnt.	Perkamas kiekis (preliminarus 6 mėn)	Mato vnt. įkainis EUR be PVM	Mato vnt. įkainis EUR su PVM	Maisto produkto pavadinimas, gamintojas, atitikimas reikalavimams (pildyti privaloma)	Preliminarus produktų pristatymo grafikas, pristatymo adresas
	6 PIRKIMO DALIS							
	Vištiena (Druskininkai, Valkininkai)							

1	Viščiukų broilerių blauzda su kaulu	Viščiukų broilerių blauzda atšaldyta, turi būti nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, be kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	800	2,80	3,39	Viščiukų broilerių blauzdelės, atšaldytos. Nepažeistos, kokybiškai išpjautos, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	2 kartus per savaitę, Vytauto g. 2, Druskininkai, Vilties g. 2, Naujieji Valkininkai, Varėnos raj.
2	Atvėsinti vištienos ketvirčiai	Viščiukų broilerių ketvirčiai atšaldyti, turi būti be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	1000	2,50	3,03	Viščiukų broilerių ketvirčiai, atšaldyti. Be nugaros dalies, nepažeisti, kokybiškai išpjauti, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švart, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsa būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	

3	Atvėsinti vištienos kumpeliai	Viščiukų broilerių kumpeliai atšaldyti, turi būti be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	500	2,80	3,39	Viščiukų broilerių kumpeliai, atšaldyti. Be nugaros dalies, nepažeisti, kokybiškai išpjauti, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsa), švarūs, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".
---	-------------------------------	---	----	-----	------	------	--

4	Viščiukų broilerių kulšelių mėsa be kaulo ir odos greitai užšaldyta	Viščiukų broilerių kulšelių mėsa greitai užšaldyta, be kaulo ir odos turi būti visiškai išdarinėtos, mėsa turi būti raumuo be kaulo, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsei), be stambių sausgyslių, švari, be pašalinių kvapų, kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	400	4,60	5,57	Viščiukų broilerių kulšelių mėsa, greitai užšaldyta. Be kaulo ir odos visiškai išdarinėta, mėsa yra raumuo be kaulo, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos vištienos šlaunelių mėsei), be stambių sausgyslių, švari, be pašalinių kvapų, kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir vištienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".		8000,00	1680,00	9680,00	Preliminarus produktų pristatymo grafikas, pristatymo adresas	
Pradinė 6 pirkimo dalies vertė Eur be PVM													
21% PVM suma Eur													
Pradinė 6 pirkimo dalies vertė Eur su PVM													
Eil. Nr.	Prekės pavadinimas	Reikalavimai produktams	Mato vnt.	Perkamas kiekis (preliminarus 6 mėn)	Mato vnt. įkainis EUR be PVM	Mato vnt. įkainis EUR su PVM	Maisto produkto pavadinimas, gamintojas, atitikimas reikalavimams (pildyti privaloma)			Preliminarus produktų pristatymo grafikas, pristatymo adresas			
7 PIRKIMO DALIS													
	Kalakutiena (Vilnius)												

1	Atvėsinta smulkinta kalakutienos krūtinėlės mėsa vakuume	Kalakutienos filė (krūtinėlės mėsa) turi būti visiškai išdarinėtos, mėsa turi būti raumuo be kaulo, be odos kokybiškai išpjauta ir susmulkinta po 30-40 g gabalėliais, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos krūtinėlės mėsei), be pašalinių kvapų, be stambių sausgyslių, švori, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Pakuotė turi būti nepažeista.	kg	1800	6,40	7,74	Kalakutienos filė (krūtinėlės mėsa) visiškai išdarinėta, mėsa yra raumuo be kaulo, be odos kokybiškai išpjauta ir susmulkinta po 30-40 g gabalėliais, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos krūtinėlės mėsei), be stambių sausgyslių, švori, be pašalinių kvapų, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Pakuotė nepažeista. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	2 kartus per savaitę, Santariškių g. 2, Vilnius
2	Kalakutienos šlaunelės	Kalakutienos šlaunelės atšaldytos, turi būti be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsei), švori, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švori, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	400	6,00	7,26	Kalakutienos šlaunelės, atšaldytos. Be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjautos, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsei), švori, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švori, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	

3	Kalakutienos šlaunelės greitai užšaldytos	Kalakutienos šlaunelės greitai užšaldytos, turi būti nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsai), švari, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	kg	500	5,90	7,14	Kalakutienos šlaunelės, greitai užšaldytos. Nepažeistos, kokybiškai išpjautos, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsai), švarios, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	
				Pradinė 7 pirkimo dalies vertė Eur be PVM				16887,61
				21% PVM suma Eur				3546,40
				Pradinė 7 pirkimo dalies vertė Eur su PVM				20434,01
Eil. Nr.	Prekės pavadinimas	Reikalavimai produktams	Mato vnt.	Perkamas kiekis (preliminarus 6 mėn)	Mato vnt. įkainis EUR be PVM	Mato vnt. įkainis EUR su PVM	Preliminarus produktų pristatymo grafikas, pristatymo adresas	
8 PIRKIMO DALIS								
Kalakutiena (Druskininkai, Valkininkai)								

1	Atvėsinta smulkinta kalakutienos krūtinėlės mėsa vakuume	Kalakutienos filė (krūtinėlės mėsa) turi būti visiškai išdarinėtos, mėsa turi būti raumuo be kaulo, be odos kokybiškai išpjauta ir susmulkinta po 30-40 g gabalėliais, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos krūtinėlės mėsei), be pašalinių kvapų, kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Pakuotė turi būti nepažeista.	kg	1200	5,90	7,14	Kalakutienos filė (krūtinėlės mėsa) visiškai išdarinėta, mėsa yra raumuo be kaulo, be odos kokybiškai išpjauta ir susmulkinta po 30-40 g gabalėliais, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos krūtinėlės mėsei), be stambių sausgyslių, švari, be pašalinių kvapų, kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Pakuotė nepažeista. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	2 kartus per savaitę, Vytauto g. 2, Druskininkai, Vilties g. 2, Naujieji Valkininkai, Varėnos raj.
2	Kalakutienos šlaunelės	Kalakutienos šlaunelės atšaldytos, turi būti be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsai), švari, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	300	5,70	6,90	Kalakutienos šlaunelės, atšaldytos. Be nugaros dalies, nepažeistos, kokybiškai išpjautos, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsai), švarios, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios, šviežio pjūvio paviršius nelipnus. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įstatyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".	

3	Kalakutienos šlaunelės greitai užšaldytos	Kalakutienos šlaunelės greitai užšaldytos, turi būti nepažeistos, kokybiškai išpjauta, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsai), švari, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios. Jusliniai rodikliai turi atitikti tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai turi atitikti šviežiai paukštienai būdingus požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo neturi viršyti LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija turi būti pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga.	kg	300	5,70	6,90	Kalakutienos šlaunelės, greitai užšaldytos. Nepažeistos, kokybiškai išpjautos, rausvos spalvos (būdingos kalakutienos mėsai), švarios, be kraujosrūvų ar kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų, sultys skaidrios. Jusliniai rodikliai atitinka tipinius požymius, priskirtus šviežiai paukštienai. Cheminiai rodikliai atitinka šviežiai paukštienai būdingus cheminių reakcijų požymius. Mikrobiologiniai užterštumo rodikliai atitinka šviežiai paukštienai keliamus reikalavimus. Mėsa švari, be kraujosrūvų, kraujo likučių, natūralaus mėsos kvapo, be pašalinių kvapų. Po terminio paruošimo pasižymi švelniu ir kalakutienos mėsai būdingu skoniu. Nuostolių normos po šiluminio paruošimo neviršija LR SAM 2010-07-19 įsakyme Nr. V-640 numatytų normų. NEINJEKUOTA. Produkcija pristatoma specializuotu transportu su šaldymo įranga. Gamintojas UAB "Riamona".
				Pradinė 8 pirkimo dalies vertė Eur be PVM			10500,00
				21% PVM suma Eur			2205,00
				Pradinė 8 pirkimo dalies vertė Eur su PVM			12705,00
				Pradinė sutarties vertė Eur be PVM			72737,61
				21% PVM suma Eur			15274,90
				Pradinė sutarties vertė Eur su PVM			88012,51

Pardavėjas

UAB „Riamona“

Verebių km., Taikos g. 94, LT-64353 Alytaus r.

Juridinio asmens kodas 149723538

PVM mokėtojo kodas LT497235314

LT77 7044 0600 0198 6533 AB SEB

Tel.: +370 685 00779

El.p.: info@riamona.lt

Direktorius Martynas Urbaitis



Pirkėjas

VšĮ Vilniaus universiteto ligoninė Santaros klinikos

Santariškių g. 2, LT-08661 Vilnius

Įmonės kodas 124364561

PVM mok. kodas LT243645610

A. s. LT71 7300 0100 0249 2260

AB „Swedbank“ b. k. 3000

Tel. (8 5) 236 5000, faks. (8 5) 236 5001

Generalinis direktorius Feliksas Jankevičius



Direktorė valdymui
Jolita Jakutienė