

ŽŪB "Delikatėsas" siūlo:

KIEKIŲ SĄRŠAS
ŽŪB "Delikatėsas" siūlo:

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Reikalavimai (techninės specifikacijos)	Tikslūs duomenys apie siūlomą prekę: pavadinimas, gamintojas, maisto produkto sudėtis, įrašymas, duomenys apie atitikties techninėje specifikacijoje nustatytiems reikalavimams	Mato vnt.	Kiekis	Siūloma mato vnt. kama, Eur be PVM	Siūloma mato vnt. kama, Eur su PVM	Suma, Eur be PVM
Gyvaninės kilmės produktai, mėsa ir mėsos produktai								
1510000-9								
1	Viščiukų broilerių šlaunelės	Susaldytos -12°C iki -18° C, fasuotos maišeliuose ar indeliuose iki 10 vnt.	Viščiukų broilerių šlaunelės, susaldytos -12C iki -18 C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 10 vnt.	kg	550	1,90	2,30	1045,00
2	Viščiukų broilerių blauzdelės	Susaldytos -12°C iki -18° C, fasuotos maišeliuose ar indeliuose iki 10 vnt.	Viščiukų broilerių blauzdelės, susaldytos -12C iki -18 C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 10 vnt.	kg	300	1,70	2,06	510,00
3	Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa be kaulo, be odos	Susaldytos -12°C iki -18° C, fasuotos maišeliuose ar indeliuose iki 2 kg.	Viščiukų broilerių šlaunelių mėsa be kaulo, be odos, susaldytos -12C iki -18 C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 2 kg.	kg	3400	4,00	4,84	13600,00
4	Viščiukų broilerių filė be kaulo ir odos	Susaldyta -12°C iki -18° C, sufasuotos ne daugiau kaip po 2,0 kg, be kaulo ir odos.	Viščiukų broilerių filė be kaulo, be odos, susaldytos -12C iki -18 C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 2 kg.	kg	6400	4,90	5,93	31360,00
5	Viščiukų broilerių filė be kaulo ir odos	Atvėsinta nuo -1°C iki 4°C, negali turėti jokių ankstesnio jos susaldymo pėdsakų, filė turi būti be kaulo, odos, sufasuota ne daugiau kaip 2,0 kg.	Viščiukų broilerių filė be kaulo, be odos, atvėsinta nuo -1C iki 4C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 2 kg.	kg	1500	4,90	5,93	7350,00
6	Kalakiutenos filė	Susaldyta -12° C iki -18° C, sufasuota ne daugiau kaip po 2,0 kg. Filė turi būti be kaulo, odos.	Kalakiutenos filė be kaulo, be odos, susaldyta -12C iki -18 C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 2 kg.	kg	2700	6,80	8,23	18360,00
7	Kalakiutų šlaunelių mėsa	Susaldyta -12° C iki -18° C, sufasuota ne daugiau kaip po 2,0 kg, be kaulų ir odos.	Kalakiutenos šlaunelių mėsa be kaulo, be odos, susaldyta -12C iki -18 C, gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", įrašymas maišeliuose arba padėkliniuose iki 2 kg.	kg	1500	6,30	7,62	9450,00
8	Kiaulienos kumpinė	Atvėsinta iki 0-4° C vidurinė kumpinė, be kaulų ir be odos, sufasuota vakuumu iki 2 kg. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	Kiaulienos kumpinė, atvėsinta iki 0-4C, vidurinė kumpinė,gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg, be kaulo ir odos. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	kg	4200	3,60	4,36	15120,00
9	Kiaulienos kumpinė	Susaldyta -12°C iki -18° C, vidurinė kumpinė, sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2,0 kg, be kaulo ir odos. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	Kiaulienos kumpinė, susaldyta -12C iki -18C, vidurinė kumpinė,gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg, be kaulo ir odos. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	kg	500	3,60	4,36	1800,00
10	Kiaulienos sprandinė	Atvėsinta iki 0-4° C., be kaulų, be lašinių ir be odos, lygi, vienantis, kokybiškai išpjauta, be stambių sausgyslių, sufasuota vakuumu iki 2,0 kg. Raumeningumo klasė ne žemesnė kaip "E". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	Kiaulienos sprandinė, atvėsinta iki 0-4C, be lašinių ir odos, lygi vienantis, kokybiškai išpjauta, be stambių sausgyslių,gamintojas ŽŪB " Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 paros.	kg	7200	4,50	5,45	32400,00

11	Kiaulienos nugarinė	Atvesinta iki 0-4° C., be kaulų, be lašinių ir be odos, natūralios formos, košybiškai išpjauta, sufasuota vakuumu iki 2,0 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "E".	Kiaulienos nugarinė, atvesinta iki 0-4°C, be kaulų, be lašinių ir odos, natūralios formos, košybiškai išpjauta, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "E". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	3500	5,00	6,05	17500,00
12	Lašiniai kiaulienos	Atvesinti iki 0-4° C., pagaminti iš kiaulienos šoninės, nevandeningi, nesusūdyti, be priekonių, be kaulo, be odos, sufasuoti vakuumu iki 2,0 kg. Lašinių storis ne mažesnis kaip 4 cm. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	Kiaulienos lašiniai, atvesinti iki 0-4°C, pagaminti iš kiaulienos šoninės, nevandeningi, nesusūdyti, be priekonių, be kaulo, be odos, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg. Lašinių storis ne mažesnis kaip 4 cm. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	900	1,80	2,18	1620,00
13	Šoninė kiaulienos šviežia	Atvesinta iki 0-4° C, nukaupuota, be papildvės, nesusūdyta, be priekonių, sufasuota vakuumu iki 2,0 kg. Liesoji dalis turi būti ne mažiau kaip 30% bendros masės. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	Šviežia kiaulienos šoninė, atvesinta iki 0-4°C, nukaupuota, be papildvės, nesusūdyta, be priekonių, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg. Liesoji dalis ne mažiau kaip 30% bendros masės. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	800	4,70	5,69	3760,00
14	Jautilenos kumpis	Atvesintas, iki 0-4° C, be kaulų, limfmazgių, plėvų, gyvulių ir sausgyslių, sufasuota vakuumu iki 2,0 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "C". Riebumo klasė ne žemesnė kaip "1". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	Jautilenos kumpis, atvesintas iki 0-4°C, be kaulų, limfmazgių, plėvų, gyvulių ir sausgyslių, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 2 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "C", riebumo klasė ne žemesnė kaip "1". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	650	9,00	10,89	5850,00
15	Trušienos priekinės ir užpakalinės dalies kumpeliai	Atvesinta iki 0-4° C, be kaulų, limfmazgių, gyvulių ir sausgyslių, sufasuota vakuumu iki 1,0 kg. Aukštos raumenininkumo klasės.	Trušienos priekinės ir užpakalinės dalies kumpeliai, atvesinta iki 0-4°C, be kaulų, limfmazgių, gyvulių ir sausgyslių, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 1 kg. Aukštos raumenininkumo klasės. Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	60	11,00	13,31	660,00
16	Veršienos kumpinė	Atvesinta iki 0-4° C, be kaulų, limfmazgių, gyvulių ir sausgyslių, sufasuota vakuumu iki 1,0 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "U". Riebumo klasė ne žemesnė kaip "1". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	Veršienos kumpinė, atvesinta iki 0-4°C, be kaulų, limfmazgių, plėvų, gyvulių ir sausgyslių, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 1 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "U", riebumo klasė ne žemesnė kaip "1". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	950	12,00	14,52	11400,00
17	Veršienos nugarinė	Atvesinta iki 0-4° C, be kaulų, limfmazgių, gyvulių ir sausgyslių, sufasuota vakuumu iki 1,0 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "U". Riebumo klasė ne žemesnė kaip "1".	Veršienos nugarinė, atvesinta iki 0-4°C, be kaulų, limfmazgių, plėvų, gyvulių ir sausgyslių, gaminiuojas ŽŪB "Delikatėsas", sufasuota vakuumu ne daugiau kaip po 1 kg. Raumenininkumo klasė ne žemesnė kaip "U", riebumo klasė ne žemesnė kaip "1". Pristatymo dieną iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti ilgė ne mažiau kaip 3 paros.	kg	100	14,00	16,94	1400,00

Produktų fasavimo svorį paklauda gali būti ± 20 %

35210	Bendra pasidarymo kaina Eur be PVM	173 185,00
	Bendra pasidarymo kaina Eur su PVM	36 368,85
	Bendra pasidarymo kaina Eur su PVM	209 553,85

Bendra pasidarymo suma su PVM: 209553,85 eurų (Du šimtai devyni tūkstančiai penki šimtai penkiasdešimt tryis eurai ir 85 ct.)

