

MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO – PARDAVIMO SUTARTIS NR. *VPS-113*

2023 m. rugpjūčio mėn. 2 d.

Gražiškiai

Vilkaviškio r. Gražiškių gimnazija, atstovaujama direktorės, Gritos Launikonės veikiančios pagal įstaigos nuostatus (toliau – Pirkėjas), ir UAB „Bolagri“, atstovaujama direktorės Gretos Barkauskaitės, (toliau – Tiekėjas), toliau kartu šioje maisto produktų viešojo pirkimo – pardavimo sutartyje vadinami Šalimis, o kiekvienas atskirai – Šalimi, vadovaudamiesi maisto produktų pirkimo dokumentais ir Tiekėjo pasiūlymu, sudarė šią maisto produktų viešojo pirkimo – pardavimo sutartį, toliau vadinamą Sutartimi, ir susitarė dėl toliau išvardintų sąlygų.

1 Sutarties vertė

1.1. Sutarties vertė 6646,87 Eur su PVM.

1.2. Sutarties dalykas – maisto produktų, nurodytų Sutarties 1 priede (toliau – Prekės), pirkimas – pardavimas, įskaitant jų pristatymą ir iškrovimą Pirkėjo nurodytoje vietoje. Sutarties 1 priede nurodyti Prekių kiekiai, kuriuos Pirkėjas turi teisę įsigyti Sutarties galiojimo metu. Pirkėjas neįsipareigoja nupirkti visų maksimalių prekių kiekių, perkamų Prekių kiekis priklausys nuo Pirkėjo poreikio. Esant poreikiui, prekių metinis kiekis gali kisti $\pm 30\%$ priklausomai nuo perkančiosios organizacijos poreikio.

2 Prekių tiekimas

2.1. Tiekėjas įsipareigoja tiekti Prekes Pirkėjui pagal Pirkėjo pateiktus užsakymus. Užsakymą Pirkėjas pateikia Šalims priimtinu būdu (telefonu, elektroniniu paštu ar kitu būdu) likus ne mažiau kaip 1 (vienai) dienai iki užsakymo įvykdymo dienos, jeigu Šalys konkrečiu atveju nesusitarė kitaip. Užsakyme Pirkėjas nurodo reikiamas Prekes ir jų kiekį, Prekių pristatymo dieną, laiką, vietą ir kitą būtiną informaciją. Pirkėjas turi teisę patikslinti užsakymą likus 1 (vienai) dienai iki užsakymo įvykdymo dienos. Prekės turi būti pristatomos, ne rečiau kaip tris kartus per savaitę pagal Pirkėjo pateiktus užsakymus, pirmadieniais, trečiadieniais ir penktadieniais.



2.2. Tiekėjas įsipareigoja Pirkėjo užsakyme nurodytą dieną ne vėliau kaip iki 8.00 val. savo transportu, atitinkančiu pristatomų Prekių laikymui ir gabenimui keliamas sąlygas, pristatyti visas Pirkėjo užsakyme nurodytas Prekes į Pirkėjo nurodytą vietą, savo jėgomis Prekes iškrauti Pirkėjo nurodytoje vietoje ir nugabenti į Pirkėjo darbuotojų nurodytas patalpas. Tiekėjas yra atsakingas už Prekes iki Prekių perdavimo Pirkėjui (įskaitant Prekių saugumą jų gabenimo ir iškrovimo metu), todėl Pirkėjas turi teisę nepriimti pažeistų ar sugedusių Prekių.

2.3. Prekių pristatymo vietos – Sūduvos g. 21A, jeigu užsakyme Pirkėjas nenurodo kitos Prekių pristatymo vietos.

2.4. Pirkėjas garantuoja, kad pristatomos Prekės yra kokybiškos, nepažeistos, nesugedusios, atitinka Sutarties 1 priede nustatytus reikalavimus, taip pat visus su jų tiekimu ir kokybe susijusių Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus.

2.5. Pristatomos Prekės turi atitikti Sutarties 1 priede nurodytus Prekių pavadinimus ir gamintojus. Kitas, nei nurodyta Sutartyje, prekes Tiekėjas gali pristatyti tik suderinęs su Pirkėju ir tik tuo atveju, jei tenkinamos abi sąlygos – kitos prekės atitinka visus Sutarties 1 priede nustatytus reikalavimus (atitinka nurodytą sudėtį, svorį, išvaizdą, pakuotę ir kt. reikalavimai) ir yra tiekiamos už tą pačią Sutartyje nurodytą kainą. Pirkėjas turi teisę nepriimti kitų prekių, jei Tiekėjas jas pristatė be Pirkėjo sutikimo. Pirkėjas, norėdamas įsitikinti kitų prekių atitikimu Sutarties 1 priede nustatytiems reikalavimams, turi teisę reikalauti, kad Tiekėjas pateiktų prekių tinkamumą įrodančius dokumentus.

2.6. Tiekėjas, Pirkėjui pareikalavus, įsipareigoja kartu su Prekėmis pateikti Sutarties 1 priede nurodytus dokumentus.

2.7. Tiekėjui pristačius ir iškrovus Prekes, Pirkėjas turi teisę patikrinti, ar tiekėjas pristatė visas užsakyme nurodytas Prekes ir visą nurodytų Prekių kiekį, ar pristatytos Prekės atitinka visus Sutartyje nustatytus reikalavimus, ir įforminti Prekių priėmimą – perdavimą. Prekių priėmimas – perdavimas įforminamas Pirkėjui pasirašius ant Tiekėjo pateiktos sąskaitos – faktūros ar kito priėmimą – perdavimą patvirtinančio dokumento. Nuo šio dokumento pasirašymo momento Prekės tampa Pirkėjo nuosavybe. Tiekėjas pateiktoje sąskaitoje – faktūroje turi nurodyti Prekių partijos numerį, Prekių galiojimo terminą, kuris turi sutapti su duomenimis, pateiktais ant Prekių etikečių.

2.8. Jei Tiekėjas pristato ne visas Pirkėjo užsakyme nurodytas Prekes ir/ar ne visą nurodytų Prekių kiekį, ir/ar Sutarties reikalavimų neatitinkančias Prekes, Pirkėjas turi teisę nepriimti Prekių ir nepasirašyti ant sąskaitos – faktūros ar kito priėmimą – perdavimo patvirtinančio dokumento iki

kol Tiekėjas pristatys visas užsakyme nurodytas Prekes ir/ar visą nurodytą Prekių kiekį ir/ar pakeis Prekes tinkamomis. Jei Prekių trūkumai paaiškėja Pirkėjui priėmus Prekes, Pirkėjas turi teisę nemokėti už Prekes, grąžinti Prekes Tiekėjui ir reikalauti pakeisti Prekes tinkamomis. Netinkamos Prekės turi būti pakeistos į atitinkančias Sutarties reikalavimus, trūkstamos Prekės ir/ar trūkstamas Prekių kiekis pristatytas Tiekėjo sąskaita tą pačią dieną iki Pirkėjo darbo laiko pabaigos.

2.9. Šalys įsipareigoja bendradarbiauti viena su kita Sutarties vykdymo metu, suteikti viena kitai visą Prekių teikimui būtiną informaciją ir (ar) dokumentus, nedelsiant informuoti viena kitą apie bet kokias kliūtis, trukdančias vykdyti Sutartyje numatytus įsipareigojimus.

2.10. Šalys įsipareigoja užtikrinti Sutarties vykdymo metu viena iš kitos gautos ir su jos vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą ir apsaugą, išskyrus atvejus, kai informacijos atskleidimas yra privalomas pagal Lietuvos Respublikos teisės aktus.

2.11. Pirkėjas pirs prekes pagal poreikį. Pirkėjas pasilieka sau teisę didinti arba mažinti įsigyjamų prekių kiekį iki 30 (trisdešimt) procentų ir 10 (dešimt) procentų keisti turimą asortimentą.

3 Kainodaros taisyklės, atsiskaitymo ir mokėjimo tvarka

3.1. Sutarties kaina nustatyta remiantis apklausos rezultatais. Sutartyje nustatyti fiksuoti Prekių įkainiai, nurodyti Sutarties 1 priede.

3.2. Į Prekių įkainius yra įskaičiuoti visi mokesčiai ir visos Tiekėjo išlaidos, būtinos tinkamam Sutarties įvykdymui (Prekių pristatymo, iškrovimo ir kt.).

3.3. Pirkimo sutarties kaina sutarties galiojimo metu gali būti keičiama tais atvejais, jei įstatymais bus pakeisti tiesioginiais su kaina susiję mokesčiai, kurie turi tiesioginę įtaką sulygintinai kainai (PVM, kuo akcizas ir pan.) ar įvesti nauji. Kaina kinta tiek kiek kaina pakinta rinkoje (pagal Statistikos departamento prie LR vyriausybės pažymą) Perskaičiuojami įkainiai įforminami Pardavėjo ir Pirkėjo atstovų pasirašomu protokolu, kuris nuo abiejų šalių pasirašymo dienos tampa neatskiriama pirkimo sutarties dalimi. Pirkimo kainos galės būti derinamos kiekvieną ketvirtį abiejų šalių susitarimu. Nesutarus dėl kainų didinimo, bus nutraukiama sutartis.

3.4. Pirkėjas įsipareigoja sumokėti už laiku pristatytas Sutarties reikalavimus atitinkančias Prekes per 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų nuo Prekių perdavimo ir sąskaitos – faktūros gavimo apmokėjimui dienos.



3.5. Pirkėjas už Prekes atsiskaito mokėjimo pavedimu į Tiekėjo Sutartyje nurodytą sąskaitą. Mokėjimas laikomas įvykdytu, kai pinigai patenka į Tiekėjo Sutartyje nurodytą sąskaitą.

4 Šalių atsakomybė

4.1. Jei Tiekėjas dėl savo kaltės vėluoja pristatyti visas Pirkėjo užsakyme nurodytas Prekes ir/ar visą nurodytų Prekių kiekį ar jų dalį, ir/ar pristato Sutarties reikalavimų neatitinkančias Prekes, Pirkėjas turi teisę be oficialaus įspėjimo ir neprarasdamas kitų savo teisių gynimo būdų pradėti skaičiuoti 0,02 % dydžio delspinigius nuo Prekių kainos už kiekvieną termino praleidimo dieną iki kol Tiekėjas pristatys visas Prekes ir/ar pakeis Sutarties reikalavimų neatitinkančias Prekes tinkamomis.

4.2. Be pateisinamų priežasčių Pirkėjui laiku nesumokėjus už priimtas tinkamas, atitinkančias Sutartyje nustatytus reikalavimus Prekes, Tiekėjas gali pareikalauti mokėti 0,02 % dydžio delspinigius nuo vėluojamos sumokėti sumos už kiekvieną termino praleidimo dieną.

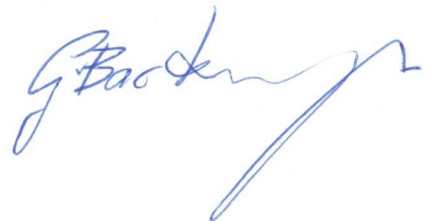
4.3. Netesybos gali būti išskaičiuojamos iš Tiekėjui pagal Sutartį mokėtinų sumų.

4.4. Delspinigių sumokėjimas neatleidžia Šalies nuo pareigos vykdyti šia Sutartimi prisiimtus įsipareigojimus.

4.5. Tiekėjas įsipareigoja atlyginti Pirkėjo ar trečiosios šalies patirtą žalą, atsiradusią dėl netinkamų Prekių ar Tiekėjui nesilaikant teisės aktų reikalavimų.

5 Nenugalima jėga

5.1. Nė viena Šalis nėra laikoma pažeidusia šią Sutartį arba nevykdančia savo įsipareigojimų pagal šią Sutartį, jei įsipareigojimus vykdyti jai trukdo nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės, atsiradusios po Sutarties įsigaliojimo dienos. Nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybių sąvoka apibrėžiama ir Šalių teisės, pareigos ir atsakomybė esant šioms aplinkybėms reglamentuojamos Lietuvos Respublikos civilinio kodekso 6.212 straipsnyje bei „Atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms taisyklėse“ (1996 m. liepos 15 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas Nr. 840 “Dėl atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms taisyklių patvirtinimo”).



6 Ginčų sprendimo tvarka

6.1. Sutartis aiškinama, visi joje neaptarti klausimai ir visi ginčai, kylantys iš Sutarties ar su ja susiję, sprendžiami remiantis Lietuvos Respublikos teise.

6.2. Visi ginčai, kylantys iš Sutarties ar su ja susiję, sprendžiami derybų būdu. Jei Šalims nepavyksta išspręsti ginčo derybų būdu, ginčas sprendžiamas kompetentingame Lietuvos Respublikos teisme. Teritorinis teismingumas nustatomas pagal Pirkėjo buveinės vietą.

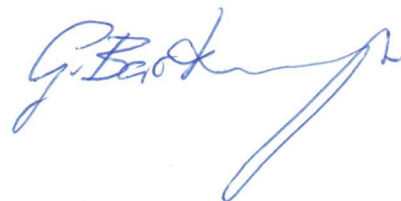
7 Sutarties keitimas

7.1. Sutarties sąlygos Sutarties galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Viešųjų pirkimų įstatymo 3 straipsnyje nustatyti principai ir tikslai bei tokiems Sutarties sąlygų pakeitimams yra gautas Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimas (jei toks reikalingas pagal Viešųjų pirkimų įstatymą), taip pat išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurioms pagal Viešųjų pirkimų tarnybos direktoriaus 2009 m. gegužės 5 d. įsakymą Nr. 1S-43 „Dėl viešojo pirkimo–pardavimo sutarčių sąlygų keitimo rekomendacijų patvirtinimo“ nereikalingas Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimas.

7.2. Tais atvejais, kai Sutarties sąlygų keitimo būtinybės nebuvo įmanoma numatyti rengiant pirkimo sąlygas ar/ir Sutarties sudarymo metu, Sutarties Šalys gali keisti tik neesmines Sutarties sąlygas. Neesminės Sutarties sąlygos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos Viešųjų pirkimų tarnybos direktoriaus 2009 m. gegužės 5 d. įsakyme Nr. 1S-43 „Dėl viešojo pirkimo–pardavimo sutarčių sąlygų keitimo rekomendacijų patvirtinimo“.

7.3. Sutarties sąlygų keitimu nebus laikomas Sutarties sąlygų koregavimas joje numatytais aplinkybėmis, jei šios aplinkybės nustatytos aiškiai ir nedviprasmiškai bei buvo pateiktos pirkimo sąlygose.

7.4. Sutarties sąlygų keitimą gali inicijuoti kiekviena Šalis, pateikdama kitai Šaliai atitinkamą prašymą bei jį pagrindžiančius dokumentus. Šalis, gavusi tokį prašymą, privalo jį išnagrinėti ir kitai Šaliai pateikti raštišką atsakymą. Šalių nesutarimo atveju sprendimo teisė priklauso Pirkėjui. Šalims sutarus dėl Sutarties sąlygų keitimo, Pirkėjas nedelsdamas Viešųjų pirkimų tarnybai pateikia prašymą dėl Sutarties sąlygų keitimo (išskyrus Sutartyje numatytas išimtis, kada Sutarties sąlygos yra keičiamos Sutartyje numatytais aplinkybėmis, taip pat tuos atvejus, kada pagal Sutarties



sąlygas Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimas nereikalingas). Gavus Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimą, atitinkamų Sutarties sąlygų keitimas įforminamas Šalių rašytiniu sutarimu, kuris tampa neatskiriama Sutarties dalimi.

7.5. Visi Sutarties pakeitimai įforminami raštiškais Šalių susitarimais, kurie tampa neatskiriama šios Sutarties dalimi.

8 Sutarties, nutraukimas ir galiojimas

8.1. Sutartis gali būti nutraukta bet kuriuo metu abipusiu raštišku Šalių susitarimu arba vienos iš Šalių iniciatyva raštu informavus kitą Šalį, jei:

8.1.1. kita Šalis bankrutuoja arba yra likviduojama, sustabdo ūkinę veiklą arba įstatymuose ir kituose teisės aktuose numatyta tvarka susidaro analogiška situacija;

8.1.2. keičiasi kitos Šalies organizacinė struktūra – juridinis statusas, pobūdis ar valdymo struktūra ir tai gali turėti įtakos tinkamam Sutarties įvykdymui;

8.1.3. kita Šalis nevykdo ar netinkamai vykdo savo sutartinius įsipareigojimus ir tai yra esminis Sutarties pažeidimas. Esminiu Tiekėjo Sutarties pažeidimu bus laikomas įsipareigojimų, numatytų Sutarties 2 straipsnyje, nevykdymas arba netinkamas vykdymas.

8.1.4. Sutartis gali būti nutraukta Pirkėjo iniciatyva ir dėl kitų, Sutarties 8.1 punkte nenurodytų priežasčių, prieš ne mažiau kaip 30 dienų raštu informavus Tiekėją. Tiekėjas turi teisę nutraukti Sutartį ne mažiau kaip 30 dienų raštu informavęs Pirkėją tik dėl svarbių priežasčių

8.2. Sutartis galioja 12 mėn. nuo jos pasirašymo datos.

9 Subtiekėjai ir jų keitimo tvarka

9.1. Sutartyje numatytų įsipareigojimų vykdymui Tiekėjas subtiekėjo (-ų) nepasitelks.

10 Baigiamosios nuostatos

10.1. Sutartis įsigalioja, kai ją pasirašo abi Sutarties šalys

10.2. Jei pasikeičia Šalies adresas ir / ar kiti duomenys, tokia Šalis turi informuoti kitą Šalį pranešdama ne vėliau, kaip prieš 10 dienų. Jei Šaliai nepavyksta laikytis šių reikalavimų, ji neturi



teisės į pretenziją ar atsiliepiamą, jei kitos Šalies veiksmai, atlikti remiantis paskutiniais žinomais jai duomenimis, prieštarauja Sutarties sąlygoms arba ji negavo jokio pranešimo, išsiųsto pagal tuos duomenis.

10.3. Sutartis sudaryta lietuvių kalba, dviem vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais – po vieną kiekvienai Šaliai.

10.4. Tiekėjo pasiūlymas yra neatskiriama sutarties dalis.

11 Šalių rekvizitai ir parašai

PIRKĖJAS

Vilkaviškio r. Gražiškių gimnazija
Sūduvos g. 21A, Gražiškių mstl.
Vilkaviškio r. sav.
Įstaigos kodas 190486624
Tel. Nr. +37034243695
El.p. rastine@graziskiugimnazija.lt

Direktorė

Grita Launikonė



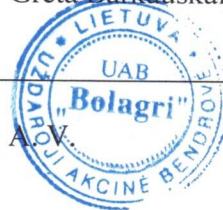
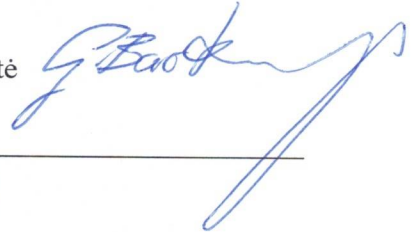
A. V.

TIEKĖJAS

UAB „Bolagri“
Pumpurų g. 14, LT-70129 Vilkaviškis
Įmonės kodas 302476905
Bankas Luminor, Kodas 40100
A.s. LT424010040800436545
Tel. Nr. +37060397714
El.p. bolagrisandelys@gmail.com

Direktorė

Greta Barkauskaitė



UAB „BOLAGRI“

(Tiekėjo pavadinimas)

(Juridinio asmens teisinė forma, buveinė, kontaktinė informacija, registro, kuriame kaupiami ir saugomi duomenys apie tiekėją, pavadinimas, juridinio asmens kodas, pridėtinės vertės mokesčio mokėtojo kodas, jei juridinis asmuo yra pridėtinės vertės mokesčio mokėtojas)

PASIŪLYMAS DĖL MAISTO PRODUKTŲ PIRKIMO

2023-07-26 Nr. _____

(Data)

Vilkaviškis

(Sudarymo vieta)

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB „Bolagri“
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Pumpurų g. 14, Vilkaviškis
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Greta Barkauskaitė
Telefono numeris	+370 60450950
Fakso numeris	
El. pašto adresas	vadyba@bolagri.lt

1. Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis maisto produktų pirkimo sąlygomis,

2. Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Mes siūlome žemiau išvardintus produktus, kurie atitinka visus pirkimo dokumentuose nustatytus reikalavimus:

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (su PVM)	Bendra kaina, Eur (su PVM)
1	2	3	4	5	6	7
Pieno produktai						
1.	Pienas 2,5 proc. riebumo fasuotas	Pienas turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.) bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011 nuostatas, turi būti: pasterizuotas iš pieno žaliavų. Spalva balta arba gelsvo atspalvio. Konsistencija – vienalytis skystis dribsnių ir nuosėdų. Skonis ir kvapas – būdingas pienui, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis – ne mažiau nei 1028 kg/m³. Švarumo laipsnis ne žemesnis kaip I grupės. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto pieno temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po 1 l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus.	Kg.	20	1,500	30,00

		Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsk. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną pieno siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
2.	Kefyras 2,5 proc. riebumo	Kefyras turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011 nuostatas: Spalva – pieno baltumo, truputį kreminė. Konsistencija – vienalytė, su suardyta sutrauka. Skonis ir kvapas – grynas, pienarūgštis, gaivinantis, truputį aštrokas, specifinis kefyrai, be pašalinių, nebūdingų kefyrai prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis - ne mažiau nei 1028 kg/m³. Fosfatazės – neturi būti. Atvežto kefyro temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po 1 l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną pieno siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	Kg.	70	1,720	120,40
3.	Grietinėle 35 proc. „Dvaro“ arba lygiavertė	Grietinėle turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004 nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, patvirtintas 2004-04-29, Europos parlamento ir tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, patvirtintas 2004 04 29. Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimai patvirtinti ŽŪM 2005-04-18 įsakymu Nr. 3D-225. Pasterizuota. Spalva – balta arba gelsvo atspalvio. Konsistencija – vienalytis skystis be dribsnių ir nuosėdų. Skonis ir kvapas – būdingas grietinėlei, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų kiekis– ne mažiau nei 35 proc. Atvežta grietinėlės temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagaminta, išpilstyta po 0,20–0,50 l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus.	Kg.	40	7,550	302,00

		Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną grietinėlės siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
4.	Grietinė 30 proc. (fasuota)	Grietinė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-225 (2005 m. balandžio 18 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga grietinei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – vienalytė, klampoka, pakankamai tiršta, blizgančios išvaizdos. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, būdingas pasterizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų grietinei prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 30 proc. Rūgštingumas – 60–100 °T. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežtos grietinės temperatūra 0–6 °C. Tiekama šviežiai pagaminta, išpilstyta nuo 0,5 kg iki 1 kg. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną grietinės siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	Kg.	10	6,180	61,80
5.	Varškė 9 proc. riebumo	Varškė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-259 (2005 m. gegužės 6 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga varškei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – švelni, vienalytė, puri, kruopėta. Skonis ir kvapas – pienarūgštis (ne per rūgšti), būdingas pasterizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų varškei prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 9 proc. (pusriebė). Drėgmė – ne daugiau nei 73 proc. Rūgštingumas – ne daugiau nei 220 °T. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežtos varškės temperatūra 0–6 °C. Tiekama šviežiai pagaminta, supakuota po 0,5–1,5 kg sandarioje pakuotėje. Pakavimo	Kg.	25	6,990	174,75

		medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, neto ir bruto masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną varškės siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
6.	Natūralus jogurtas (be priedų) be cukraus arba su mažai cukraus	<u>Natūralus jogurtas</u> be cukraus arba su mažai cukraus (<2,5 g/100 ml produkto) turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Natūralus jogurtas gali būti praturtintas kalciumu ir vitaminu C, be konservantų, sintetinių ir modifikuotų priedų. Konsistencija – vienalytė, klampi. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, be pašalinio prieskonio. Riebalų kiekis – 2,0 iki 3,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto jogurto temperatūra 0–6 °C. Jogurtas turi būti supakuotas į hermetiškai uždarytus polimerinių medžiagų indelius po 100–150 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas prekės pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", produkto sudėtis, 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną jogurto siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	Kg.	10	6,570	65,70
7.	Jogurtas su vaisiais	<u>Jogurtas su vaisiais</u> be cukraus arba su mažai cukraus (<2,5 g/100 ml produkto) turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: jogurtas gali būti praturtintas kalciumu ir vitaminu C, be konservantų, sintetinių ir modifikuotų priedų. Konsistencija – vienalytė, klampi. Riebalų kiekis – 2,0 iki 3,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto jogurto temperatūra 0–6 °C.	Kg.	20	6,570	131,40

		Jogurtas turi būti supakuotas į hermetiškai uždarytus polimerinių medžiagų indelius po 100–150 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas prekės pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", produkto sudėtis, 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną jogurto siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
8.	Plėšomos sūrio lazdelės	Plėšomos sūrio lazdelės turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Forma – pailgas cilindras. Konsistencija – vienalytė, su ar be oro akučių. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui. Riebalų kiekis – riebus, ne mažiau nei 40 proc. riebalų sausos medžiagos. Drėgmė – neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis 54–69 proc. Druska – 1,3–2,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas vienkartinėje pakuotėje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženkinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, kiekis (kg), sudėtis, riebalai sausojoje medžiagoje (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną sūrio siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	Kg.	15	18,630	279,45
9.	Natūralus fermentinis sūris 45–50 proc. riebumo (sveriamas)	Natūralus fermentinis sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Forma – žemas cilindras su lengvai papūstu šoniniu paviršiumi. Konsistencija – vienalytė, su ar be oro akučių. Spalva – geltona su oranžiniu atspalviu. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui. Riebalų kiekis – riebus, ne mažiau nei 45	Kg.	14	12,420	173,88

		proc. riebalų sausos medžiagos. Drėgmė – neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis 54–69 proc. Druska – 1,3–2,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas polimerinėje plėvelėje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, kiekis (kg), sudėtis, riebalai sausojoje medžiagoje (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną sūrio siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
10.	Sviestas 82 proc. riebumo, fasuotas po 200 g	<u>Sviestas turi atitikti A klasės</u> reikalavimus pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.) bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011 nuostatas: Konsistencija ir išvaizda – vienalytė masė, pjūvio paviršius truputį žvilgantis, sausas arba su pavieniais skysčio lašeliais. Skonis ir kvapas – būdingas sviestui, be pašalinių, nebūdingų sviestui prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau kaip 80 proc. Drėgmė – ne daugiau nei 16 proc. Sausųjų medžiagų kiekis – ne daugiau nei 2 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sviesto temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas supakuotas po 200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotės bei dėžės, kuriose atvežamas sviestas, turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos, veterinarijos priežiūros žymuo. Kiekvieną sviesto siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	Kg.	9	16,490	148,41
Aliejus						
Eil. Nr.	Prekių pavadinimas		Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur	Bendra kaina, Eur (su

	(nurodyti rūšį/pavadinimą)				(su PVM)	PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Saulėgrąžų aliejus	Saulėgrąžų aliejus turi atitikti privalomuosius maistinio aliejaus kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 1999 m. balandžio 15 d. įsakymu Nr. 155, direktyva (76/621/EEB): Aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų ir konservantų. Turi būti rafinuotas, tinkantis kepimui, virimui, salotoms. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekama produkcija turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, kiekis (l), gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis (proc.), apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Aliejus turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku	Kg.	20	3,560	71,20
2.	Alyvuogių aliejus	Alyvuogių aliejus turi atitikti privalomuosius maistinio aliejaus kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 1999 m. balandžio 15 d. įsakymu Nr. 155, direktyva (76/621/EEB): Aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų ir konservantų. Turi būti pirmo, šalto spaudimo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekama produkcija turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, kiekis (l), gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis (proc.), apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Aliejus turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku	Kg.	25	9,210	230,25

Grūdų malūno produktai

Ei. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (su PVM)	Bendra kaina, Eur (su PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kvietiniai miltai aukščiausios rūšies 550D	Miltai turi būti: Kvietiniai aukščiausios rūšies, atitinkantys patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Peleningumas – 550 (0,51–0,63 proc.). Glitimas – D (25–27 proc.). Skonis – būdingas kvietiniams miltams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapaspas - būdingas kvietiniams miltams, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi grikšėti. Drėgmė ne daugiau 15 proc. Baltymų sausosiose medžiagose ne mažiau 7 proc. Tiekiami fasuoti po 1–2 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu	Kg.	35	1,420	49,70
2.	Bulvių krakmolos	Bulvių krakmolos turi būti gaminamas laikantis reikalavimų, nurodytų LR HN 15:2005. Aukščiausios rūšies, pagamintas tik iš bulvių. Sausas, baltos spalvos su kristaliniu blizgesiu. Kvapaspas būdingas bulvių krakmolai. Drėgmė ne daugiau 20 proc. Be sunkiųjų metalų, laisvųjų mineralinių rūgščių ir chloro. Be kitų rūšių krakmolo priemaišų. Netirpus šaltame vandenyje. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų sausam bulvių krakmolai. Tiekiamas sveriamas supakuotas į polietilenuinius pakelius po 0,5–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus.	Kg.	30	2,260	67,60

		Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Krakmolas turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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				
3.	Grikių kruopos	Grikių kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: be luobelės, sveiki grikių branduoliai. Spalva – įvairių atspalvių ruda. Skonis – būdingas grikių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas grikių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 14 proc. Negali būti nenulukštėtų, nekokybiškų ir sugedusių grūdų, šiukšlinių, mineralinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų grikių kruopoms. Tiekiamos grikių kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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	3,220	128,80
4.	Manų kruopos	Manų kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: atrenkamos kvietinių miltų gamybos metu. Visiškai be lukštų, smulkios. Spalva, išvaizda – baltos, kreminio arba gelsvo atspalvio miltingos kruopelės. Kvapas – būdingas kviečių kruopoms, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas kviečių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kramtant kruopos neturi	Kg.	20	1,370	27,40

		grikšėti. Drėgmė ne daugiau kaip 15,5 proc. Peleningumas ne daugiau kaip 0,6–0,85 proc. Neturi būti pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų manų kruopoms. Tiekiamos manų kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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				
5.	Avižiniai dribsniai	Avižiniai dribsniai turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš aukščiausios rūšies avižinių kruopų. Spalva – balta, su kreminiu baltu atspalviu. Kvapas – būdingas avižų kruopoms, be suplėkusio, sudususio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas avižų kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 12,5 proc. Rūgštingumas – ne daugiau negu 90 mg KOH g 100 g produkto. Peleningumas – ne daugiau nei 2,1 proc. Neturi būti nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Avižiniai dribsniai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų avižiniams dribsniams. Tiekiami avižiniai dribsniai polietileno maišeliuose po 0,4–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui	Kg.	20	1,650	33,00

		dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
6.	Penkių grūdų dribsniai	<u>Penkių grūdų dribsniai</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš aukščiausios javų... Drėgmė ne daugiau 12,5 proc. Rūgštingumas – ne daugiau negu 90 mg KOH g 100 g produkto. Peleningumas – ne daugiau nei 2,1 proc. Neturi būti nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Penkių grūdų dribsniai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų avižiniams dribsniams. Dribsniai tiekiami polietileno maišeliuose po 0,4–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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.	15	2,600	39,00
7.	Perlinės kruopos	<u>Perlinės kruopos</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pagamintos iš miežių (nulukštentas miežio grūdąs), 1-os rūšies. Išvaizda – pailgi, apvaliais galais be žiedažvynių grūdų branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Negali būti nenulukštentų ir sugedusių branduolių, šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 proc. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 proc. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų perlinėms kruopoms. Tiekiamos perlinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677.	Kg.	25	1,390	34,75

		Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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				
8.	Miežinės kruopos	Miežinės kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Šiukšlių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 proc. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 proc. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miežinėms kruopoms. Tiekiamos miežinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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.	35	1,380	48,30
9.	Ryžiai (plikyti)	Ryžiai turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.), LST ISO 7301:2004 reikalavimus: aukščiausios rūšies, ilgagrūdžiai plikyti (0,6–1,0 cm), cilindro formos, šlifuoti, neskaldyti grūdai. Spalva – gelsvo atspalvio, pusiau skaidrūs. Kvapas – būdingas ryžių kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas ryžių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 15,5 proc. Neturi būti neišlukštentų nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų ryžių kruopoms.	Kg.	25	1,680	42,00

		Tiekiamos ryžių kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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				
10.	Kvietinės kruopos	Kvietinės kruopos turi būti: pagamintos iš susmulkintų kviečių (kviečių kruopos pirmo numerio), atitinkančios privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52. Spalva – geltona. Skonis – būdingas kvietinėms kruopoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kvietinėms kruopoms, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau 14 proc. Neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kvietinėms kruopoms. Tiekiamos kvietinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsk. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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	1,340	26,80
11.	Skaldyti žirniai	Skaldyti žirniai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus.	Kg.	20	1,580	31,60

		Skaldyti, nepoliruoti, be luobelės, išdžiovinti ir išvalyti. Sveiki, neperkaitę, nesupeliję, nepažeisti grūdų kenkėjų, vienos veislės, vienodo dydžio. Be mineralinių ir organinių priemaišų. Kvapas – būdingas žirniams, be pelėsių bei kitų pašalinių kvapų. Drėgmė ne daugiau 14,5 proc. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų žirniams. Tiekiami fasuoti švariose sandariuose vienkartinuose polipropileno maišuose po 0,8–1 kg. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklinti pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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				
12.	Kukurūzų kruopos	Kukurūzų kruopos turi atitikti reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52: kukurūzų kruopoms būdingos formos, be luobelės. Spalva – geltona. Skonis – būdingas kukurūzų kruopoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kukurūzų kruopoms, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kukurūzų kruopoms. Tiekiamos kukurūzų kruopos išfasuotos švariose, sandariuose polietileno maišeliuose po 0,5–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto	Kg.	10	2,000	20,00

		masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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				
13.	Kuskuso kruopos	kuskuso kruopos pagamintos iš aukščiausios rūšies kruopų. Kvapas- būdingas kruopoms, be suplėkusio, sudususio ar kito pašalinio kvapo. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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	4,240	84,80
14.	Bulgur kruopos	Bulgur kruopos pagamintos iš aukščiausios rūšies kruopų. Kvapas- būdingas kruopoms, be suplėkusio, sudususio ar kito pašalinio kvapo. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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	10	3,220	32,20
15.	Viso grūdo Spelta šviesūs miltai	Viso grūdo Spelta šviesūs miltai turi būti: aukščiausios rūšies, atitinkantys patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi grikšėti. Drėgmė ne daugiau 15 proc. Baltymų sausosiose medžiagose ne mažiau 7 proc. Tiekiami fasuoti po 1–2 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas	Kg.	20	2,960	59,20

		LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkejo pareikalavimu				
16.	Lešiai	Lešiai neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų. Tiekiami išfasuoti švariuose, sandariuose polietileno maišeliuose po 0,5–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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.	25	3,750	93,75
17.	Linų sėmenys	Linų sėmenyse neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų. Tiekiami išfasuoti švariuose, sandariuose polietileno maišeliuose po 0,5–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui	Kg.	15	9,070	136,05

		dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
18.	Kukurūzų miltai	<u>Kukurūzų miltai</u> turi būti: aukščiausios rūšies, atitinkantys patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi grikšėti. Drėgmė ne daugiau 15 proc. Baltymų sausosiose medžiagose ne mažiau 7 proc. Tiekiami fasuoti po 1–2 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu	Kg.	20	1,730	34,60

Ivairūs maisto produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminar us kiekis	Vieneto kaina, Eur (su PVM)	Bendra kaina, Eur (su PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Makaronai	<u>Makaronai iš kietagrūdžių kviečių, aukščiausios rūšies miltų</u> turi būti pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją, atitinkančią HN 15:2004, HN 16:2001, HN 53, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus: makaronai turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kietagrūdžių kviečių miltų. Drėgmė ne daugiau nei 13 proc. Rūgštingumas ne daugiau nei 4 laipsniai. Skonis ir kvapas turi būti tipingi makaronams, be pašalinio skonio ir kvapo Spalva – gelsva. Forma – atitinkanti pavadinimą (figūriniai rageliai, spiralės, kriaukleliai ir pan.) Neturi būti deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių makaronų, jie negali būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Virti makaronai turi išlaikyti savo formą, nesulipti, nesusokti į gabalus, neišsileisti.	Kg.	25	2,860	71,50

		Tiekiami fasuoti po 0,4–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677, (EB) Nr. 1830/2003. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), sudėtis, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Makaronai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu				
2.	Pilno grūdo batonas	Pilno grūdo batonai turi atitikti standarto LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN 53:2010, (EB) Nr.1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, nustatytus reikalavimus.. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišsimaišymo žymių ir oro tarpų, elastingas – lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą, minkštimas baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuoti arba neįpakuoti batonai kraunami į duonai laikyti skirtas dėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808 reikalavimus. Batonai ženklinami pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje teikimui siuntoje atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), kiekviena tara (dėžė ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, akytumas, rūgštingumas, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę, riebalai perskaičiuoti į sausąsias medžiagas), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Batonai laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1808:2003/1K:2006, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiaverčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje	Kg.	15	1,510	22,65

3.	Juoda duona „Bočių“ arba lygiavertė	Juoda duona turi atitikti standarto LST 1129:2003/1K:2006 reikalavimus ir pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN53, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. Juodos duonos gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., sijoti ruginiai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,61 proc. ir ne daugiau kaip 0,90 proc., natūralus salyklos, kmynai, cukrus (santykinis saldumas lygus 1), presuotos kepimo mielės, joduota druska, kad 100 g juodos duonos minkštimo drėgnumas būtų ne daugiau kaip 49 proc., minkštimo akytumas ne mažiau kaip 48 proc. Neturi būti naudojama maisto priedai, kepimo priedai, saldikliai, konservantai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. Produkto minkštimo 100 g energinė vertė turi būti 259–272 kcal, baltymų 7,0–8,0 g, riebalų 1,5–2,0 g, angliavandenių 52–57 g, iš jų skaidulinių medžiagų 5–11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip 7 laipsniai. Forma turi būti taisyklinga, padinė, pailgai ovali, neraikyta, be nusmailėjusių galų, lygi (nesutrūkinėjusi), atitinkanti šiuos matmenis: svoris 0,9 kg (+/- 3,5 proc.), ilgis – 24 cm (+/- 5 proc.) plotis 13 cm (+/- 5 proc.), aukštis 7 cm (+/- 5 proc.). Paviršius (pluta) neapdegęs, be didelių pūlių (pluta turi būti neatšokusi), nesubliuškęs, rusvas (pluta ne blyški), blizgantis, gali būti šiurkštoka, šiek tiek miltuota ir sutrūkinėjęs duonos paviršius. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišmaišymo žymių ir oro tarpų (be tamsių dėmių arba sukiutėjimų), purus, elastingas – lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą (nelipnus) minkštumas rusvos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo, minkštume gali būti matomi birių žaliavų (kmynų) intarpai. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuota arba neįpakuota duona kraunama į dėžes skirtas duonos transportavimui, pagal LST 1129 reikalavimus. Ženklinama pagal HN 119 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje, tiek atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), tiek kiek kiekviena tara (dėžė, ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, akytumas, rūgštingumas), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1129, (EB) Nr.852/2004 reikalavimus. Tiekėjas privalo	Kg.	50	2,070	103,50
----	-------------------------------------	---	-----	----	-------	--------

		pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiavertio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
4.	Batonai (neraikyti)	Batonai turi atitikti standarto LST 1808:2003/1K:2006 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN 53:2010, (EB) Nr.1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, nustatytus reikalavimus. Batonų gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., cukrus (santykinis saldumas lygus 1), presuotos kepimo mielės, margarinas (ne mažiau kaip 80 proc. ir ne daugiau kaip 90 proc. augalinių ar gyvūninių riebalų) ar nerafinuotas aliejus, joduota druska, kad 100 g batono minkštimo drėgnumas būtų ne mažiau kaip 30 proc. ir ne daugiau kaip 45 proc., minkštimo aktyvumas ne mažiau kaip 65 proc. Neturi būti naudojami maisto priedai, kepimo priedai, saldikliai, konservantai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. Produkto minkštimo 100 g energinė vertė turi būti 260–275 kcal, baltymų 7,0–7,5 g, riebalų 4,0–5,0 g, angliavandenių 45–55 g, iš jų skaidulinių medžiagų 5–11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau 2,5 laipsnio, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal saharozę) 5,9–6,1 proc., riebalai perskaičiuoti į sausąsias 6,0–6,2 proc. Forma turi būti taisyklinga, pailgai ovali, be nusmailėjusių galų, neišsklidusi, lygi (nesutrūkinėjusi) atitinkanti šiuos matmenis: svoris 0,5 kg (+/- 3 proc.), ilgis 28 cm (+/- 5 proc.), plotis 11 cm (+/- 5 proc.), aukštis 7 cm (+/- 5 proc.). Paviršius neapdeges (šviesiai gelsvas, rusvas), miltuotas arba blizgantis, su įpjovų žymėmis, šiek tiek sutrūkinėjęs. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišsimaišymo žymių ir oro tarpų, elastingas – lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą, minkštumas baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuoti arba neįpakuoti batonai kraunami į duonai laikyti skirtas dėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808 reikalavimus. Batonai ženklinami pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje teikimui siuntoje atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), kiekviena tara (dėžė ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, akytumas, rūgštingumas, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę, riebalai	Kg.	40	1,820	72,80

		perskaičiuoti į sausąsias medžiagas), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Batonai laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1808:2003/1K:2006, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiaverčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
5.	Nerafinuota s cukrus	<u>Nerafinuoto cukraus</u> kristalai turi būti rupūs, birūs, nesusokę. Skonis ir kvapas – būdingas cukrui. Supakuota po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Druska turi būti laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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.	15	2,600	39,00
6.	Kakava natūrali (kakavos milteliai)	<u>Natūrali kakava</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr.3D-325 (2007 m. liepos 9 d.) bei HN 54:2008 (patvirtintos LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884) reikalavimus: kakavos milteliai turi būti pagaminti iš kakao pupų, sausi, birūs, be kruopelių, nesusokę, šviesiai rudos spalvos, be pilko atspalvio, be pašalinių priedų ir priemaišų. Gali būti alkalizuota. Skonis ir kvapas – būdingas kakao milteliams. Riebumas – mažesnio riebumo (10–15 proc.). Supakuoti po 0,1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto energinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. 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.	1	10,40	10,40
7.	Druska	<u>Druskos su jodu</u> kristalai turi būti rupūs, birūs, nesusokę, turintys 20-40 mg/kg jodo, natrio	Kg.	35	0,730	25,55

	juoduota	chlorido kiekis ne mažiau nei 98,3 proc., be pašalinių priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 0,7 proc. Skonis ir kvapas – būdingas joduotai druskai. Spalva – balta, su atspalviais: pilkšva, gelsva ir pan., priklausomai nuo druskos kilmės. Supakuota po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Druska turi būti laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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				
8.	Pipirai juodieji malti	<u>Juodieji pipirai (malti)</u> turi būti sausi, birūs, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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.	1	11,330	11,33
9.	Pipirai juodieji žirneliais	<u>Juodieji pipirai (žirneliais)</u> turi būti sausi, aštraus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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.	1	11,330	11,33
10.	Kvapieji	<u>Kvapnieji pipirai (malti)</u> turi būti sausi, birūs, būdingo kvapniesiems pipirams aromato, be	Kg.	0,5	11,330	5,67

	pipirai malti	pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 50–100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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				
11.	Kvapieji pipirai žirneliais	Kvapnieji pipirai (žirneliais) turi būti sausi, būdingo kvapniesiems pipirams aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 50–100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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.	0,5	11,330	5,67
12.	Kmynai	Kmynai turi būti tipingi su veislei būdingais požymiais, labai geros kokybės (sausai, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų), negali būti šakelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų. Supakuota po 0,2–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Kmynai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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.	1	7,700	7,70
13.	Lauro lapeliai	Lauro lapai turi būti tipingi su veislei būdingais požymiais, labai geros kokybės (sausai, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų).	Kg.	1	13,310	13,31

		negali būti lapų, šakelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų. Supakuota po 100–200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Lauro lapai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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				
14.	Vanilinis cukrus	Vanilinio cukraus kristalai turi būti birūs, nesušokę. Skonis ir kvapas – būdingas vaniliniam cukrui. Supakuota po 0,1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Druska turi būti laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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.	0,5	5,820	2,91
15.	Džiovinotos spanguolės	Džiovinotos spanguolės turi būti labai geros kokybės (sausios, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų), negali būti pašalinių priemaišų. Supakuota po 100–200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Lauro lapai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. 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.	1	11,000	11,00
16.	Majonezas	Majonezas (pusriebis, be priedų) turi atitikti	Kg.	24	4,110	98,64

		ES privalomuosius reikalavimus, HN 53:2003, būti be sintetinių maisto priedų, konservantų, saldiklių ir skonio stipriklių, be GMO: Skonis ir kvapas - švelnus, su truputį rūgštoku ir aštriu prieskoniu, be pašalinio prieskonio ir aliejaus kvapo. Konsistencija – vienalytė, panaši į grietinės, nesisluoksniuojanti. Spalva – gelsvai balta. 100 g. produkto energinė vertė 300–450 kcal, riebalų 35–61 proc., aliejaus ne daugiau nei 60 proc. Majonezas turi būti supakuotas po 250–700 g stiklinėje ar plastmasinėje taroje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Majonezo realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizavimo terminų. Tinkamas mokinių maitinimui. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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				
17.	Pomidorų padažas	Pomidorų padažas turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Be krakmolo, sintetinių dažiklių, aromato ir skonio stipriklių, GMO. Pomidorų pastos – ne mažiau nei 45 proc. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–600 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. 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	3,440	103,20
18.	Pomidorų pasta	Pomidorų pasta turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Be krakmolo, sintetinių dažiklių, aromato ir skonio stipriklių. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–600 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr.	Kg.	3	5,030	15,09

		1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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				
19.	Pomidorai savo sultyse	Pomidorų savo sultyse turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–2000 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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.	10	2,320	23,20
20.	Konservuoti žirneliai	Konservuoti žirneliai turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–600 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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.	10	2,080	20,80
21.	Konservuoti kukurūzai	Konservuoti kukurūzai turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–600 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti	Kg.	10	3,00	30,00

		paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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				
22.	Ciberžolė	Ciberžolė džiovinta, malta, fasuota po 100 g.	Kg.	1	14,120	14,12
23.	Džiovintas raudonėlis	Birus, sausas, be priemaišų, nesutrupėjęs, nesudrėkęs, aromatingas, be druskos, fasuotos po 100 g.	Kg.	1	37,750	37,75
24.	Džiovinti krapai	Birūs, sausi, be priemaišų, nesutrupėję, nesudrėkę, aromatingi, be druskos, fasuotos po 100 g.	Kg.	1	14,130	14,13
25.	Džiovintos petražolės	Birios, sausos, be priemaišų, nesutrupėję, nesudrėkę, aromatingos, be druskos, fasuotos po 100 g.	Kg.	1	15,370	15,37
26.	Džiovinti bazilikai	Birūs, sausi, be priemaišų, nesutrupėję, nesudrėkę, aromatingi, be druskos, fasuotos po 100 g.	Kg.	1	28,230	28,23
27.	Arbata vaisinė	Vaisinė arbata pakeliuose	vnt	10x20g	2,840	28,40
28.	Arbata vaistažolių	Biri be dulkių stambių lapų, nesudrėkusi nesupelijusi, be skonio ir kvapo stipriklių, fasuota ne daugiau 250 g.	vnt	10x50g	2,000	20,00
29.	Vaisių sultys	Įvairių vasių 100 proc.sultys. fasuotos po 1 l.	Ltr.	10	1,760	17,60
30.	Negazuotas mineralinis vanduo	Fasuotas po 0,5 l.	Ltr.	20	1,210	24,20
31.	Saulėgrąžos	Ekologiškos, fasuotos. 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.	5	4,600	23,00
32.	Kiaušiniai	Lietuviški, A klasė, rudu lukštu, realizacija 25 paros, veterinarinis pažymėjimas	Vnt.	500	0,250	125,00

Žuvis ir žuvies produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (su PVM)	Bendra kaina, Eur (su PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Jūros lydeka	Jūros lydeka be odos, nesmulki, veterinarinis pažymėjimas, realizacijos laikas ir kilmės šalis pažymėta ant įpakavimo	Kg.	20	8,470	169,40

2.	Lašiša	Lašišos gabaliukai, veterinarijos pažymėjimas, realizacijos laikas ir kilmės šalis pažymėta ant įpakavimo	Kg.	20	22,000	440,00
----	--------	---	-----	----	--------	--------

Bulvės ir daržovės

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (su PVM)	Bendra kaina, Eur (su PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Citrinos	Citrinos turi būti išaugintos, apdorotos, pateiktos pagal kokybės reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008), LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Citrinos pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antros klasės reikalavimus: turi būti geros kokybės (nepažeistos, nesugedę, švarios, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, neapdžiūvę, subrendę), sveikos (be kenkėjų, nepažeistos puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuotos, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui). Citrinos svoris 120–150 g. 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.	33	2,610	86,13
2.	Bulvės I–VI mėn.	Bulvės turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR, kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechanškai) ir spalvos, kieti, nesuvytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėtumo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm. Pageidautina pakuotė – tinklo maišai (supakuota po 30–50 kg). 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.	250	0,800	200,00
3.	Bulvės IX–XII mėn.	Bulvės turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Bulvės pagal kokybę turi atitikti	Kg.	240	0,800	192,00

		pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechaniškai) ir spalvos, kieti, nesuvytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėtumo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm. po 30–50 kg). 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				
4.	Rauginti kopūstai	<u>Rauginti kopūstai (su morkomis, prieskoniais)</u> pagaminti pagal žemės ūkio produktų perdirbimo gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 510/2006, galiojančius standartus, higienos normas. Rauginti kopūstai turi būti kieti, traškūs, susmulkinti, neperrūgę, be pelėsio. Skonis ir kvapas būdingas raugintiems kopūstams. 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. Ženklina pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, receptūrinė sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal) ar (kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 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.	50	1,720	86,00
5.	Kopūstai (balta-gūžiai) I–IV mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozinti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. Kopūsto svoris turi būti ne mažesnis nei 2,5 kg, ne didesnis nei 4 kg, skersmuo ne mažiau nei 19 cm.	Kg.	40	0,800	32,00

		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				
6.	Kopūstai (balta- gūžiai) V–VI mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdingti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. Kopūsto svoris turi būti ne mažesnis nei 0,5 kg, ne didesnis nei 2 kg, skersmuo ne mažiau nei 19 cm. 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	1,500	30,00
7.	Kopūstai (balta- gūžiai) IX–XII mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdingti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. Kopūsto svoris turi būti ne mažesnis nei 2,5 kg, ne didesnis nei 4 kg, skersmuo ne mažiau nei 19 cm. 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.	60	0,800	48,00
8.	Pekino kopūstai	<u>Pekino kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Pekino kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių 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.	Kg.	60	1,700	102,00

		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				
9.	Svogūnai I–VI mėn.	Svogūnai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti), švarūs, sausi (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudygusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukietėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. 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	1,500	60,00
10.	Svogūnai IX–XII mėn.	Svogūnai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti), švarūs, sausi (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudygusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukietėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. 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.	50	1,500	75,00
11.	Morkos I–VI mėn.	Morkos turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Morkos turi būti: geros kokybės (storgalis nepažaliavęs, ne violetinis ar ne raudonas), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų), šviežios išvaizdos (neapšalusios, nesuvytusios, nesupuvusios, nepažeistos puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio, tipingos veislei (lygios, neįskilusios, neapdaužytos, neaplūžinėjusios, taisyklingos formos, nepažeistos mechaniškai, 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 17–21 cm.	Kg.	50	1,250	62,50

		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				
12.	Morkos IX–XII mėn.	Morkos turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Morkos turi būti: geros kokybės (storgalis nepažaliavęs, ne violetinis ar ne raudonas), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų), šviežios išvaizdos (neapšalusios, nesuvytusios, nesupuvusios, nepažeistos puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio, tipingos veislei (lygios, neįskilusios, neapdaužytos, neaplūžinėjusios, taisyklingos formos, nepažeistos mechaniškai, 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 17–21 cm. 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.	80	1,250	100,00
13.	Agurkai marinuoti	Marinuoti agurkai turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal privalomuosius konservuotų agurkų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM įsakymu Nr. 436 (2002 m. lapkričio 11 d.), (EB) Nr. 920/98/EEC, (EB) Nr. 2200/96/EC, HN 15:2004, (EB) Nr. 1935/2004, HN 54:2003, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 1830/2003. Marinuoti agurkai turi būti tiekiami stiklinėje taroje po 0,7–3 l nelupti, nepjaustyti. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, masė (brutto, neto), sudėtis, gamintojo rekvizitai, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. 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.	5	2,250	11,25
14.	Agurkai švieži I–III mėn. (ilgavaisiai)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei.	Kg.	40	4,700	188,00

		Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų 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. Ženklinama 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. 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				
15.	Agurkai švieži IV–V mėn. (ilgavaisiai)	<u>Švieži agurkai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama 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. 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.	35	3,150	110,25
16.	Agurkai švieži VI mėn. (trumpavaisiai)	<u>Švieži agurkai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Trumpavaisiai. Ilgis 10–12 cm, skersmuo 3–5 cm. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų 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. Ženklinama 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. 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	2,200	66,00

17.	Agurkai švieži VII–IX mėn. (trumpavaisiai)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Trumpavaisiai. Ilgis 10–12 cm, skersmuo 3–5 cm. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų 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. Ženklinama 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. 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	2,200	44,00
18.	Agurkai švieži X–XII mėn. (ilgavaisiai)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų 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. Ženklinama 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. 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	3,150	126,00
19.	Pomidorai švieži I–III mėn.	Švieži pomidorai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechanškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. 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. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų	Kg.	60	3,000	180,00

		vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama 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. 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				
20.	Pomidorai švieži IV– V mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. 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. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama 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. 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	3,000	90,00
21.	Pomidorai švieži VI mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. 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. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama 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. 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	Kg.	20	2,100	42,00

		produkcijos kokybės				
22.	Pomidorai švieži VII–IX mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. 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. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama 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. 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	2,100	42,00
23.	Pomidorai švieži X–XII mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. 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. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. 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.	70	3,000	210,00
24.	Mėlynieji svogūnai	<u>Svogūnai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti), švarūs, sausi (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudygusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukiėtėjusių	Kg.	15	1,500	22,50

	stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. 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				
Bendra kaina be PVM Eur					5493,28
PVM (21 proc.)					1153,59
Bendra kaina su PVM Eur					6646,87

Mūsų bendra pasiūlymo kaina su PVM yra: **6646,87 Eur** (šeši tūkstančiai šeši šimtai keturiasdešimt šeši eur, 87 ct).

Į šią sumą įeina visos išlaidos ir visi mokesčiai, taip pat ir PVM, kuris sudaro 1153,59 Eur, (viena tūkstantį šimtą penkiasdešimt tris eurus 59 ct).

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

Siūlomos prekės visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus reikalavimus.

3. Vykdam sutartį pasitelksiu šiuos subtiekejus:

Eil. Nr.	Prekės, numatytos vykdyti subtiekimu pagrindais	Subtiekejo pavadinimas ir adresas	Procentinė subtiekimu vertė nuo pasiūlymo kainos, ..%

Pildyti tuomet, jei bus sutarties vykdymui bus pasitelkti subtiekejai.

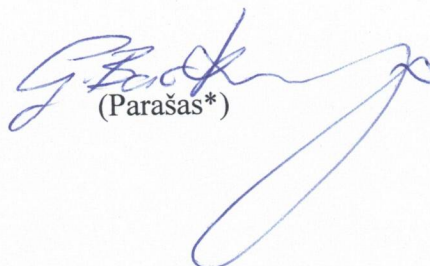
Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai (pasirašydamas pasiūlymą ar kiekvieną dokumentą saugiu elektroniniu parašu patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos yra tikros):

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1.	Įmonės registracijos pažymėjimas	1 psl.
2.	Maisto tvarkymo pažymėjimas	2 psl.

/Tais atvejais, kai perkančioji organizacija reikalauja pasiūlymo galiojimo užtikrinimo:/
Pasiūlymo galiojimo užtikrinimui pateikiame (jei taikoma) _____

Pasiūlymas galioja iki 2023 m. rugpjūčio 31 d. _____

Direktorė
(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens pareigų pavadinimas*)


(Parašas*)

Greta Barkauskaitė
(Vardas ir pavardė*)