

Sutarties Nr. 0711-46/3.67
1 priedas

KIEKIŲ SARAŠAS
Žuvis ir žuvis produktai

UAB „Sanitex“
(Tiekėjo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimas	Reikalavimai (techninės specifikacijos)	Tikslūs duomenys apie siūlomą prekę: pavadinimas, gamintojas, fasavimas, duomenys apie atitiktį techninėje specifikacijoje nustatytiems reikalavimams	Mato vnt.	Kiekis	Siūloma mato vnt. kaina, Eur be PVM	Siūloma mato vnt. kaina, Eur su PVM	Suma, Eur be PVM
					2018-03-01-2019-02-28			

1520000-0 Sušaldyta, atvėsinta žuvis, žuvis filė ir kiti žuvis produktai

1	Jūros lydekos filė	Šaldyta, be odos, fasuota iki 3 kg		kg	200			
2	Jūros lydekos filė	Šaldyta, be odos, fasuota iki 1 kg		kg	500			
3	Jūros lydekos filė	Šaldyta, be odos, fasuota ne mažiau kaip 7 kg		kg	900			
4	Tilapijos filė	Šaldyta, be odos, fasuota iki 5 kg		kg	500			
5	Ledjūrio menkės filė	Šaldyta, be odos, fasuota nuo 5-7 kg		kg	200			
6	Lašišų kepsniai	Šaldyti, termo plėvelėje, fasuoti nuo 0,15-0,25 kg		kg	50			
7	Lašišos filė su oda	Šaldyta, be glazūros, fasuota iki 2 kg, termo plėvelėje		kg	100			

8	Laišos filė su oda	Atvėsinta, fasuota iki 3 kg					
9	Laišų medalionai	Šaldyti, fasuoti iki 1kg			kg	100	
10	Menkės filė	Šviežia, fasuota iki 3kg			kg	50	
11	Šamo filė	Šviežia, fasuota iki 3kg			kg	50	
					Iš viso:	2750	
					Bendra pasiūlymo suma eurais be PVM		12856,50
					PVM 21 %		2699,87
					Bendra pasiūlymo suma eurais su PVM		15556,37

Pastaba: Pateikti šaldytos žuvies kainą be glazūros

Visos prekės privalo atitikti Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (aktuali redakcija), bei kitose teisės aktuose įtvirtintus reikalavimus.

Kokybės reikalavimai. Šviežios žuvies niekaip nepapdorotos, o tik atšaldytos ledų, kuris gaminamas iš švaraus ar geriamojo vandens ir laikomos tirpstantio ledo temperatūroje stekiant sustabdyti gedimo procesus. Šviežia žuvis neturi turėti pašalinio kvapo, nebent jūros ir jodo. Jeigu jaučiamas amoniako kvapas, vadinasi, žuvis nešviežia ir pradeda gesti. Šviežių žuvų akys išspūnustos, švarios, ragena skaidri, žiaunos nuo šviežiai iki tamsiai raudonos spalvos, žiauniniai dangteliai standžiai suglausti, nesulipę, oda blizganti ir stangri, gleivės skaidrios, žvynai tvirtai laikosi, pelekai ir uodega nepadžiuvę, raumenys standūs, elastingi, sunkiai atsiskiria nuo ašakų, žuvis nelinksta, paspaudus pirštu duobutė nedelsiant išsilygina. Neskrostant žuvų vidaus organai neišūžę, nesušilę ir gerai matyti, juos galima laisvai atskirti. Sušaldytos žuvys, jų filė ar kiti gaminiai turi būti gaminami tik iš kokybiškų šviežių žuvų. Sušaldytų žuvų produktai turi būti natūralios spalvos, kietos konsistencijos ir turi blizgėti. Apdžiūtę krašteliai, išblukusi ar pageltusi spalva rodo, kad žuvis pasenusi ir tai yra nekokybiškas produktas. Žuvis ir žuvies gaminiai turi atitikti maisto kodekso komisijos paruoštos rekomendacijos CAC/RCP 52-2003 (su keitimais) CODE OF PRACTICE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS arba higienavertis. Cheminių teršalų didžiausios leistinos koncentracijos turi atitikti Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006 su pakeitimais ir papildymais, reikalavimus. Bendrų lakiųjų azoto bazių (L.AB-N) kiekis turi neviršyti ribinių verčių, nurodytų Komisijos reglamente.

Pardavėjas



Rūta Varanavičė

Gripoldas Karklelis