

PRIEDAS PRIE SUTARTIES NR. SOT25-06-04

Kauno lopšelis-darželis "Ežiukas"

UAB "SOTĖJA"

4 dalis. Įvairūs maisto produktai 15800000-6

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Reikalavimai	Orientaciniai kiekiai per 12 mėn.*	Mato vnt.	Vieneto kaina, Eur. su PVM	Viso kaina Eur. su PVM
1	Vaistažolių arbata	100 % žolelių arbata (mišinys iš aukščiausios rūšies vaistažolių).	3	kg	28,52	85,56
2	Ramunėlių arbata	100 % ramunėlių arbata (mišinys iš aukščiausios rūšies vaistažolių).	3	kg	28,52	85,56
3	Žolelių mišiniai įvairūs, be druskos	Natūralių džiovintų žolelių mišinys, fasuotos iki 0,5 kg.	5	kg	11,95	59,75
4	Žolelių mišinys žuviai, be druskos	Natūralių džiovintų žolelių mišinys, fasuotos iki 0,5 kg.	2	kg	11,20	22,40
5	Lauro lapai	Fasuoti ne daugiau kaip po 100 g.	1	kg	15,50	15,50
6	Malti lauro lapai	Fasuoti ne daugiau kaip po 100 g.	1	kg	16,00	16,00
7	Druska su jodu	Joduota, turinti 20-40 mg/Kg jodo, rupi, išfasuota po 1 Kg, LST 1930:2003 arba lygiavertis.	100	kg	0,75	75,00
8	Pipirai juodi malti	Fasuoti ne daugiau kaip po 100 g.	8	kg	18,00	144,00
9	Kvapieji pipirai malti	Fasuoti ne daugiau kaip po 100 g.	2	kg	21,20	42,40
10	Pipirai žirneliais	Fasuoti ne daugiau kaip po 100 g.	2	kg	19,90	39,80
11	Kepimo milteliai	Fasuoti iki 0,1 kg.	8	kg	9,00	72,00
12	Kmynai	Subrendę, išdžiovinti, plokščios ovalios pailgos formos.	8	kg	9,50	76,00
13	Ciberžolė	Natūralūs ciberžolės milteliai, fasuoti iki 0,1 kg	1	kg	9,20	9,20
14	Cinamonas	Fasuoti iki 100g.	10	kg	9,20	92,00
15	Vanilininis cukrus	Fasuoti iki 100 g.	2	kg	7,50	15,00
16	Bazilikai džiovinti	Fasuoti iki 100g.	1	kg	15,50	15,50
17	Džiovinti krapai	Fasuoti iki 100g.	2	kg	15,90	31,80
18	Džiovintos petražolės	Fasuoti iki 100g.	2	kg	15,90	31,80
19	Džiovinti raudonėliai	Fasuoti iki 100g.	1	kg	15,50	15,50
20	Ryžių trapučiai	Fasuoti iki 100g.	50	kg	9,98	499,00

21	Burokai, virti, nulupti (vakuuminėje pakuotėje)	Marinuoti burokėliai turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Aukščiausios rūšies, pjaustyti, ne minkšti, saldžiarūgščiai. Skonis ir kvapas – būdingas marinuotiems burokėliams, be pašalinio skonio ir kvapo. Marinatas skaidus. Neturi būti pašalinių priemaišų. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų marinuotiems burokėliams. Tiekiami indeliuose 0,5-1 l. Marinuotų burokėlių (be skysčio) turi būti ne mažiau kaip 75 proc.	500	kg	1,80	900,00
22	Marinuoti agurkai	Taroje su patogiu atidarymu (stiklainiuose atsukamu dangteliu, arba skardinėse dėžutėse su laikikliu atidarymui). Grynas agurkų kiekis ne mažiau 50 proc., nepjaustyti, saldžiai rūgštūs. Išfasavimo svoris nurodytas bendras (produkto ir marinato).	400	kg	2,90	1160,00
23	Pomidorų padažas	Klasikinis. Ne mažiau 45 proc. pomidorų pastos, sausų medžiagų kiekis ne mažiau 27 proc., be saldiklių, be dažiklių, be konservantų, be krakmolo, sterilizuotas.	100	kg	3,85	385,00
24	Pomidorų pasta	Be konservantų, išpilstyta nuo 0.5 iki 1 kg. Be dažiklių, be saldiklių, be krakmolo, sterilizuota.	20	kg	4,85	97,00
25	Alyvuogių aliejus	Aukščiausios rūšies pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus, išgautas tiesiogiai iš alyvuogių ir tik mechaninėmis priemonėmis. Nerafinuotas. Išpilstytas tamsaus stiklo buteliuose ar skardinėse.	100	l	14,15	1415,00
26	Saulėgrąžų aliejus	Pirmo spaudimo, nerafinuotas, tinkantis kepimui arba šalto spaudimo nerafinuotas išgautas iš didelį oleino rūgšties kiekį turinčių saulėgrąžų sėklų.	120	l	3,68	441,60
27	Rapsų aliejus	Pirmo spaudimo, nerafinuotas. Tinkantis kepimui. Iš genetiškai nemodifikuotų augalų.	120	l	3,80	456,00
28	Rauginti agurkai		400	kg	3,30	1320,00
29	Rauginti kopūstai	Smulkiai supjaustyti, saldžiarūgščio skonio, nesuminkštę, be pašalinių kvapų, neperrūgę, pagrindinė produkto sudedamoji dalis (švieži kopūstai). Tiekiami sandarioje, vienkartinio naudojimo taroje, skysčio ne daugiau kaip 50g/1000g. Pagrindinės sudėtinės dalys: kopūstai, morkos, valgomoji druska, cukrus, kmynai, be acto ar kitų konservantų. Išfasavimo svoris nurodytas bendras (produkto ir skysčio).	10	kg	2,10	21,00
Bendra pasiūlymų suma (su PVM, Eur.)						7639,37
PVM suma, Eur.						1325,84

Direktorė Irma Žilinskienė

Direktorė Asta Juknienė