

2025-08-26
(Data)
Vydmantai, Kretingos r.
(Vieta)

Tiekėjo pavadinimas	UAB „Augma“
Tiekėjo adresas	Žuvėdrų g. 4, Vydmantų k, Kretingos r.
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Aidas Bakutis
Telefono numeris	+370 667 05006
Fakso numeris	
El. pašto adresas	aidas.bakutis@augma.lt

DARŽOVĖS IR PANAŠŲS PRODUKTAI KODAS 03221000-6

Eil. Nr.	Prekių/Paslaugų pavadinimas	Produktų aprašymas	Mato vnt.	Orientacinis Pirkimo kiekis	Kaina su PVM
1	Bulvės	1. Bulvės turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 1.1. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įsk.Nr.193 (2002 m. gegužės 23d.)): 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. 1.2.Pageidautina pakuotė – tinklo maišai (supakuota po 30 – 50 kg).	Kg	100	
		I KETVIRTIS			0.58
		II KETVIRTIS			0.58
		III KETVIRTIS			0.58
		IV KETVIRTIS			0.58
2.1	Baltieji gūžiniai kop.	2.1. Kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 2.1.1 Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio	kg	400	

		kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdinti, 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 2500g, ne didesnis nei 4000 g, skersmuo ne mažau nei 19 cm.			
		I KETVIRTIS			0.75
		II KETVIRTIS			0.75
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			0.75
2.2	Kopūstai šviežės (šių metų derlius).	2.2. Kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 2.2.1. Kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdinti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu.	kg	100	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			1.09
		III KETVIRTIS			1.09
		IV KETVIRTIS			
2.3	Raudonieji gūžiniai kop.	2.1. Kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 2.1.1 Raudonieji kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdinti, 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 2500g, ne didesnis nei 4000 g, skersmuo ne mažau nei 19 cm.	kg	70	
		I KETVIRTIS			1.08

		II KETVIRTIS			1.08
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			1.08
3	Svogūnai (ropiniai)	3. Svogūnai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 3.1. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar nepradėję 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 suketėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų)., Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm.	kg	900	
		I KETVIRTIS			0.87
		II KETVIRTIS			0.87
		III KETVIRTIS			0.87
		IV KETVIRTIS			0.87
4	Morkos	4. Morkos turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 4.1. Morkos turi būti geros kokybės (storgalis nepažaliavęs, ne violetinis ar ne raudonas), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai), šviežios išvaizdos (neapšalusios, nesuvytusios, nesupuvusios, , nepažeisti puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio, tipinės veislei (lygios, neįskilusios, neapdaužytos, neaplužinėjusios, taisyklingos formos, nepažeistos mechaniškai, be jokių matomų pašalinių priedų), išrūšiuotos, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei ir išlaikymui, švariai nuplauto paviršiaus (atitikti 1 klasę). Morkos skersmuo ne mažiau nei 3 cm ir ne daugiau nei 6 cm, ilgis nuo 17 iki 21 cm..	kg	180	
		I KETVIRTIS			0.86
		II KETVIRTIS			0.86
		III KETVIRTIS			0.86
		IV KETVIRTIS			0.86
5	Svogūnų laiškai	5. Svogūnų laiškai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 5.1. Svogūnų laiškai turi būti labai geros kokybės, žali, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio.	kg	10	
		I KETVIRTIS			7.87
		II KETVIRTIS			7.87

		III KETVIRTIS			7.87
		IV KETVIRTIS			7.87
6	Agurkai (švieži)	6. Agurkai švieži turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 6.1.1. Agurkai švieži. Ilgavaisiai turi būti švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę) pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veisliai. 6.2.1. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 6.3.1. Visu 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. 6.4.1. Ženklinamos 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.	kg	VISO: 1150 6.1.1. 900	
		I KETVIRTIS			2.18
		II KETVIRTIS			2.18
		III KETVIRTIS			
		IV KETVIRTIS			2.18
		6.1.2. Agurkai švieži. Trumpavaisiai turi būti švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę) pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veisliai. 6.2.2. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 6.3.2. Visu 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. 6.4.2. Ženklinamos 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.		6.2.1. 250	
		I KETVIRTIS			
		II KETVIRTIS			
		III KETVIRTIS			2.54
		IV KETVIRTIS			
7	Pomidorai (švieži)	7. Pomidorai švieži turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 7.1. Pomidorai švieži. Apvalieji, turi	kg	450	

		būti švarūs, be šakelių, švieži, sveiki (nesupuvę, nepažeisti mechaniškai), sausi, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepradėję gesti. 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 nuo 45 mm iki 60 mm. 7.2. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 7.3. Ženklina 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.			
		I KETVIRTIS			2.78
		II KETVIRTIS			2.78
		III KETVIRTIS			2.78
		IV KETVIRTIS			2.78
8	Česnakai	8. Česnakai (sveriami) turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal privalomuosius česnakų kokybės reikalavimus, pateikimo rinkai standartus patvirtintus (EB) Nr.920/98/EEC, (EB)Nr.2200/96/EC, HN15:2004, (EB)Nr.1935/2004, HN54:p2003, HN24:2003, HN26:2003, (EB)Nr.1830/2003. 8.1. Česnakai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip nei pirmos klasės reikalavimus: turi būti išrūšiuoti, labai geros kokybės, nesuvytę, skiltelės prigludusios, šaknys nupjautos prie ropelės, nepažeisti mechaniškai, begedimo žymių, be pašalinių priedų ir ir kvapų, sveiki (be kenkėjų), šviežios išvaizdos (kieti, minkštimas visiškai sveikas), tipingos veislei formos (ropelės pakankamai taisyklingos). Ropelės dydis – ne mažesnės nei 30 mm skersmens.	kg	40	
		I KETVIRTIS			4.63
		II KETVIRTIS			4.63
		III KETVIRTIS			4.63
		IV KETVIRTIS			4.63
9	Ridikėliai raudoni	9. Ridikėliai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 9.1. Ridikėliai turi būti geros kokybės šakniavaisiai, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių matomų pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesukamštėję, nesuvytę, nesudygę, nepažeisti puvinio ar gedimo), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislei formos (apvalūs), taisyklingi, lygūs, nepažeisti mechaniškai, išrūšiuoti be defektų, be lapkočių	kg	80	

		(nupjauti nepažeidžiant minkštimo), minkštimas turi būti sultingas. Ridikėlių skersmuo ne mažiau nei 20 mm.			
		I KETVIRTIS			2.42
		II KETVIRTIS			2.42
		III KETVIRTIS			2.42
		IV KETVIRTIS			2.42
10	Petražolės	10. Petražolės turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 10.1. Petražolės šakelės turi būti labai geros kokybės, švarus, žalios, nesuvytę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio.	kg	25	
		I KETVIRTIS			4.96
		II KETVIRTIS			4.96
		III KETVIRTIS			4.96
		IV KETVIRTIS			4.96
11	Salierai (stebai)	11. Salierų stebai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 11.1. Salierai turi būti labai geros kokybės, žali, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio.	kg	55	
		I KETVIRTIS			3.02
		II KETVIRTIS			3.02
		III KETVIRTIS			3.02
		IV KETVIRTIS			3.02
12	Salierai (gumbai)	12. Salierų gumbai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 12.1. Salierai turi būti labai geros kokybės, žali, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio.	kg	50	
		I KETVIRTIS			2.54
		II KETVIRTIS			2.54
		III KETVIRTIS			2.54
		IV KETVIRTIS			2.54
13	Paprika saldžioji (įvairių spalvų)	13. Paprika saldžioji turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 13.1. Paprika geltona turi būti labai geros kokybės, subrendusi, nesuvytusi, nesupuvusi, sveikos (be kenkėjų, nepažeista kenkėjų, nepažeista mechaniškai, veislei ir/arba prekiniam tipui būdingo išsivystymo formos bei spalvos (priklausomai nuo sunokimo laipsnio), tvirtos, beveik nedėmėtos, vaiskočiai gali būti truputį pažeisti ar nupjauti, bet su sveikomis taurelėmis. Paprikos skersmuo nuo 10 cm iki 15 cm. 13.2. Vienoje siuntoje saldžiosios paprikos turi būti vienodos spalvos ir vienodai sunokusi. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės	kg	650	

		turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. 13.3.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. 13.4.Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etiketė, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (%), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.			
		I KETVIRTIS			3.94
		II KETVIRTIS			3.94
		III KETVIRTIS			3.94
		IV KETVIRTIS			3.94
14	Pomidorai (vyšniniai; slyviniai)	14. Pomidorai vyšniniai švieži turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 14.1.Pomidorai vyšniniai švieži. Apvalieji, turi būti švarūs, be šakelių, švieži, sveiki (nesupuvę, nepažeisti mechaniškai), sausi, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepradėję gesti. 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. 14.2. Pomidorai vyšniniai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 14.3.Ženklinamos 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.	kg	350	
		I KETVIRTIS			4.39
		II KETVIRTIS			4.39
		III KETVIRTIS			4.39

		IV KETVIRTIS			4.39
15	Pekino kopūstai	15.Pekino kopūstai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 15.1.Pekino kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio), 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	150	
		I KETVIRTIS			1.94
		II KETVIRTIS			1.94
		III KETVIRTIS			1.94
		IV KETVIRTIS			1.94
16	Rauginti kopūstai	16. Rauginti kopūstai (su morkomis, prieskoniais) pagaminti pagal žemės ūkio produktų perdirbimo gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB)Nr.510/2006, galiojančius standartus, higienos normas. 16.1. Rauginti kopūstai turi būti kieti, traškus, susmulkinti, neperrūgę, be pelėsio. Skonis ir kvapas būdingas raugintiems kopūstams. 16.2.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. 16.3. 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. 16.4.Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etiketė, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (%), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“.	kg	80	
		I KETVIRTIS			2.72
		II KETVIRTIS			2.72
		III KETVIRTIS			2.72
		IV KETVIRTIS			2.72
17	Porai	17.Porai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 17.1. Porai turi būti labai geros kokybės, švarus, neaplipę žemėmis, šviežūs, žali, nesuvytę, sveiki (be	kg	60	

		kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. Skersmuo iki 40 mm.			
		I KETVIRTIS			3.03
		II KETVIRTIS			3.03
		III KETVIRTIS			3.03
		IV KETVIRTIS			3.03
18	Krapai	18. Krapai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 18.1. Krapų šakelės turi būti labai geros kokybės, švarus, žalios, nesuvytę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio.	kg	60	
		I KETVIRTIS			7.56
		II KETVIRTIS			7.56
		III KETVIRTIS			7.56
		IV KETVIRTIS			7.56
19	Mėtos šviežios	19. Mėtos turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 19.1. Mėtos šakelės turi būti labai geros kokybės, švarus, žalios, nesuvytę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio.	kg	25	
		I KETVIRTIS			14.76
		II KETVIRTIS			14.76
		III KETVIRTIS			14.76
		IV KETVIRTIS			14.76
20	Burokėliai nevalyti	20. Burokėliai turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 20.1. Burokėliai pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įsk.Nr.193 (2002 m. gegužės 23d.)): 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 40 mm, ir ne daugiau nei 90 mm. 20.2. Pageidautina pakuotė – sveriami kg pagal poreikį.	Kg	45	
		I KETVIRTIS			0.70
		II KETVIRTIS			0.70
		III KETVIRTIS			0.70
		IV KETVIRTIS			0.70
21	Žiediniai kopūstai (be lapų)	21. Žiediniai kopūstai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas.	kg	200	

		21.1. Žiediniai kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislei formos (taisyklingi, nepažeisti mechaniškai, išrūšiuoti be defektų, taisyklingai nupjautu kotu. Žiedinio kopūsto svoris – 0,8 1,2 kg.			
		I KETVIRTIS			3.69
		II KETVIRTIS			3.69
		III KETVIRTIS			3.69
		IV KETVIRTIS			3.69
22	Cukinijos	22. Cukinijos turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. 22.1. Cukinijos turi būti geros kokybės (storas galas nepageltonavęs), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų, nepažeisti mechaniškai), šviežios išvaizdos (neapšalusios, nesuvytusios, nesupuvusios, , nepažeisti puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio, tipinės 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). Cukinijos skersmuo ne mažiau nei 4 cm ir ne daugiau nei 10 cm, ilgis nuo 17 iki 25 cm..	kg	300	
		I KETVIRTIS			2.05
		II KETVIRTIS			2.05
		III KETVIRTIS			2.05
		IV KETVIRTIS			2.05
23	Šparaginės pupelės	23. Šparaginės pupelės šviežios turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus kokybės reikalavimus. 23.1. Šparaginės pupelės šviežios. Pailgos, turi būti švarios, be šakelių, šviežios, sveikos (nesupuvusios, nepažeistos mechaniškai), sausos, perrinktos, subrendusios, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepradėję gesti. Šparaginės pupelės turi būti geros kokybės, turėti veislei būdingus požymius, neįtrūkusius, be rudų dėmių, žalios arba geltonos. 23.2. Šparaginės pupelės privalo būti patikrinti dėl sunkųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 23.3. Ženklinamos pagal HN	kg	80	

		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.			
		I KETVIRTIS			12.54
		II KETVIRTIS			12.54
		III KETVIRTIS			12.54
		IV KETVIRTIS			12.54

24	Virti nuvalyti burokėliai	Fasuotas po 0,5 kg arba po 2 kg arba po 2.5 kg, vakuume	kg	500	
		I KETVIRTIS			1.52
		II KETVIRTIS			1.52
		III KETVIRTIS			1.52
		IV KETVIRTIS			1.52

Bendra pasiūlymo suma su PVM – 14961,20 Eur.

Į šią sumą įeina visos išlaidos ir visi mokesčiai, taip pat PVM, kuris sudaro 2596,57 Eur.

Siūlomos prekės/paslaugos visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus reikalavimus.

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1 ir t.t.	Pasiūlymas	11

Vakarų Lietuvos regiono vadovas
Valentinas Poliščiukas

(parašas)



Direktoriaus pavaduotoja ugdymui
laikinais atliekanti direktorės funkcijas
Jolita Fetinytė-Astrauskienė

(parašas)

