

2025 m. rugsėjo mėn. 10 d.

BĮ Valakampių socialinių paslaugų namai (toliau - Pirkėjas), juridinio asmens kodas 190998090, kurios registruota buveinė yra Rukeliškių g. 44, atstovaujamas direktorės Viktorijos Grežėnienės, veikiančios pagal nuostatus, ir **UAB „Mažeikių mėsinė“**, juridinio asmens kodas 166427573, kurio registruota buveinė yra Troškučių g. 2, Mažeikiai (toliau – Pardavėjas), atstovaujama pardavimų vadovo Evaldo Lindos, veikiančio pagal įstatus, toliau kartu Sutartyje vadinamos „Šalimis“, sudarė šią Pirkimo-pardavimo sutartį (toliau – Sutartis):

1. SUTARTIES OBJEKTAS

1.1. Šia sutartimi Pardavėjas įsipareigoja tiekti šios Sutarties 1 priede nurodytus **mėsos ir mėsos produktus (toliau - Prekės)**, o Pirkėjas įsipareigoja priimti ir apmokėti už gautas Prekes šioje Sutartyje numatytomis sąlygomis ir tvarka.

1.2. Šia Sutartimi yra nustatoma tvarka ir sąlygos, pagal kurią Pardavėjas įsipareigoja parduoti Prekes Pirkėjo nuosavybėn, o Pirkėjas įsipareigoja Prekes priimti ir už jas apmokėti. Prekių asortimentas ir kaina yra nurodyti Sutarties priede (Sutarties priedas Nr. 1), kuris yra neatskiriama šios Sutarties dalis.

1.3. Pardavėjas garantuoja, kad parduodamos Prekės yra kokybiškos, atitinka nustatytus standartus.

1.4. Prekių nuosavybės teisė Pirkėjui perduodama nuo prekių faktinio perdavimo Pirkėjui momento.

2. PREKIŲ KIEKIAI IR KAINA

2.1. Pirkėjas perka Prekes pagal poreikį ir neįsipareigoja išpirkti (Sutarties priede Nr. 1) nurodytų kiekių.

2.2. Į Prekių kainą yra įskaičiuoti visi mokesčiai (PVM, akcizo, maito mokesčiai ir kt.), transporto paslaugos ir papildomos išlaidos (pristatymo, sandėliavimo išlaidos ir pan.).

2.3. Sutarties kaina Sutarties galiojimo metu gali būti keičiama tais atvejais, jei įstatymais bus pakeisti tiesioginiai su kaina susiję mokesčiai (PVM ir pan.), atsižvelgiant į rinkos pokyčius ar įvesti nauji, kainą keičiant atitinkama dalimi, atsižvelgiant į kainos sudėtyje esančio mokesčio dalį ar pridėdant naują mokesť. Tokiu atveju Sutarties kaina koreguojama proporcingai pasikeitusio pridėtinės vertės mokesčio (ar kito kainai darančio mokesčio įtaka) dydžiui (didėjimui ar mažėjimui), nuo jo įsigaliojimo datos.

3. PREKIŲ KOKYBĖ

3.1. Pardavėjas garantuoja, kad parduodamų Prekių kokybė atitinka gamintojo techninius standartus, Lietuvoje patvirtintus ir galiojančius standartus, higienos reikalavimus. Pardavėjas užtikrina Prekių kokybės atitikimą visą Prekių tinkamumo vartoti laikotarpį.

3.2. Pardavėjas įsipareigoja savo sąskaita ir per protingą terminą pakeisti nekokybiškas prekes kokybiškomis.

4. PREKIŲ UŽSAKYMAS IR PRISTATYMAS

4.1. Prekes Pirkėjas užsako telefonu: +370 68605947 arba pateikia užsakymą elektroniniu paštu: mesine.vilnius1@gmail.com iki 17.00 val. sekančiais dienais.

4.2. Pardavėjas įsipareigoja pateikti Pirkėjui Prekes darbo dienomis iki 16 val. pagal Pirkėjo užsakymus savo transportu, skirtu maisto produktams gabenti, šiuo adresu: Kojelavičiaus g. 129, Vilniuje.

4.3. Iškilus būtinybei pateikti Prekes kitu laiku nei aukščiau nurodyta, šią galimybę Pirkėjas derina su Pardavėju kiekvienu konkrečiu atveju.

4.4. Pardavėjas privalo informuoti (telefonu, el. paštu) Pirkėją, jeigu laiku negali pateikti užsakytų Prekių (ar jų dalies) ir suderina su Pirkėju naują užsakymo (ar dalies užsakymo) pristatymo datą ir laiką.

5. PREKIŲ PERDAVIMAS-PRIĖMIMAS

5.1. Pirkėjo užsakytos Prekės perduodamos Pirkėjo įgaliotam atstovui, kuris patvirtina tinkamų Prekių gavimo faktą savo parašu PVM sąskaitoje faktūroje.

5.2. Prekių kiekį, asortimentą ir kokybę Pirkėjas kruopščiai patikrina priimdamas Prekes. Apie Prekių priėmimo metu nustatytus Prekių kiekio ir kokybės trūkumus Pirkėjas privalo informuoti Pardavėją Prekių priėmimo dieną, o Pardavėjas privalo užtikrinti Prekių, neatitinkančių kiekio ir kokybės reikalavimų, pakeitimą. Visas pastabas dėl akivaizdžių Prekių trūkumų Pirkėjas privalo pareikšti priimdamas Prekes. Pretenzijas dėl paslėptų trūkumų Pirkėjas gali pareikšti raštu – el. paštu mesine.vilnius1@gmail.com, arba tel. +370 68605947 ne vėliau kaip per 2 (dvi) darbo dienas nuo Prekių gavimo dienos.

Pardavėjui negavus pretenzijų dėl Prekių kokybės per 2 (dvi) darbo dienas nuo Prekių gavimo dienos laikoma, kad Prekės yra kokybiškos ir neturi trūkumų.

5.3. Pardavėjas nėra atsakingas už Prekių kokybės pablogėjimą, jei Pirkėjas ar asmenys, kuriems Pirkėjas perdavė Prekes, jas naudojo ne pagal paskirtį, nesilaikė instrukcijose nurodytų reikalavimų, pažeidė Prekių transportavimo, laikymo, naudojimo, sandėliavimo taisykles, taip pat jeigu matomi Prekių įpakavimo ar kiti išoriniai defektai, raštu neaptarti Prekių perdavimo metu, ar Prekių kokybės pablogėjimas yra sukeltas Pirkėjo ar kitų asmenų, kuriems Pirkėjas perdavė Prekes, veiksmų.

5.4. Jei dėl nuo Pardavėjo nepriklausančių aplinkybių Pardavėjas negali pristatyti Sutarties priede Nr.1 nurodytos Prekės, nekeičiant Pardavėjo pasiūlyme nurodytos Prekės kainos, Pardavėjas gali pristatyti Sutarties 1 priede įtvirtintus reikalavimus atitinkančią ir ne blogesnių nei pasiūlyme nurodytoji techninių charakteristikų lygiavertę Prekę.

6. ATSISKAITYMO SĄLYGOS IR TERMINAI

6.1. Už gautas Prekes Pirkėjas atsiskaito per 30 kalendorinių dienų nuo Prekių pristatymo dienos pagal pateiktą PVM sąskaitą faktūrą.

6.2. Sąskaitas faktūras Pardavėjas pateikia per sąskaitų administravimo bendrąją informacinę sistemą (SABIS).

7. ŠALIŲ ATSAKOMYBĖ

7.1. Šalys atsako už tai, kad Sutartyje nustatyti įsipareigojimai būtų vykdomi tinkamai ir laiku Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

7.2. Sutartyje numatytais terminais Pirkėjui neatsiskaičius už pristatytas Pardavėjo prekes, Pirkėjas moka 0,02 proc. delspinigių už kiekvieną pavėluotą dieną.

8. FORCE MAJEURE

8.1. Šalis atleidžiama nuo atsakomybės už Sutarties neįvykdymą, jeigu ji įrodo, kad Sutartis neįvykdyta dėl aplinkybių, kurių ji negalėjo kontroliuoti bei protingai numatyti Sutarties sudarymo metu ir kad negalėjo užkirsti kelio šių aplinkybių ir jų pasekmių atsiradimui (Force majeure aplinkybės). Force majeure nelaikoma tai, kad rinkoje nėra reikalingų prievolei įvykdyti prekių, Šalis neturi reikiamų finansinių išteklių arba Šalies kiti partneriai pažeidžia savo prievoles.

9. SUTARTIES GALIOJIMAS

9.1. Sutartis įsigalioja nuo 2025-09-20 ir galioja 3 mėnesius (iki 2025-12-19). Šalių finansiniai įsipareigojimai pagal šią Sutartį lieka galioti iki pilno atsiskaitymo pagal ją.

9.2. Vienašališkai, neteismine tvarka, nukentėjusi Šalis turi teisę nutraukti Sutartį, jeigu kita Šalis iš esmės pažeidžia sutartines prievoles. Esminiai Sutarties pažeidimai yra:

9.2.1. Šiurkštus Sutarties sąlygų pažeidimas. Šiuo atveju nukentėjusi Šalis raštu praneša kitai Šaliai apie vienašališką Sutarties nutraukimą prieš 30 dienų;

9.2.2. jeigu kita Šalis per papildomai nustatytą 15 dienų terminą Sutarčiai įvykdyti jos neįvykdo pilnai ar dalinai. Tokiu atveju Sutartis laikoma vienašališkai nutraukta nuo papildomo termino sutarčiai įvykdyti pasibaigimo dienos.

9.3. Sutartis gali būti nutraukta Šalių susitarimu.

10. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

10.1. Visi su šia Sutartimi susiję ginčai sprendžiami derybų keliu. Nesusitarus, ginčai sprendžiami Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

10.2. Visi šios Sutarties sąlygų pakeitimai ir papildymai galioja tik tuo atveju, jei jie yra įforminami raštu ir pasirašyti abiejų Šalių.

10.3. Nė viena šalių neturi teisės perduoti trečiajam asmeniui šios Sutarties teisių ir įsipareigojimų be raštiško kitos šalies sutikimo.

10.4. Ši Sutartis sudaryta dviem originaliais egzemplioriais lietuvių kalba, po vieną kiekvienai Šaliai. Šalys pasirašo kiekviename Sutarties lape. Sutarties priedai yra neatskiriama šios Sutarties dalis.

10.5. Pasirašydamas šią sutartį Vykdytojas patvirtina, kad buvo supažindintas su informacija apie asmens duomenų tvarkymą, kuri yra skelbiama Užsakovo interneto svetainėje: <https://www.valakampiuspn.lt/wp-content/uploads/2020/04/Informacinis-prane%C5%A1imas-partneriams-tiek%C4%97jams.pdf>.

10.6. Vykdam Sutartį vadovaujamosi Lietuvos Respublikos Aplinkos ministro 2011 m. birželio 28 d. įsakymo Nr. D1-508 „Dėl aplinkos apsaugos kriterijų taikymo, vykdam žaliuosius pirkimus, tvarkos aprašo patvirtinimo“ nuostatomis, bei tiekti teikti paslaugas užtikrinant kuo mažesnę poveikį aplinkai viename, keliuose ar visuose paslaugos gyvavimo ciklo etapuose.

11. SUTARTIES PRIEDAI

11.1. Priedas Nr. 1

12. ŠALIŲ JURIDINIAI ADRESAI

PIRKĖJAS

BĮ Valakampių socialinių paslaugų namai
Rukeliškių g. 44, Vilnius
Įmonės kodas 190998090
PVM mokėtojo kodas ---
A. s. LT264010042403952660
AB DNB bankas
Tel. +37052777838
Elektroninis paštas: valakampiai@vspn.lt

PARDAVĖJAS

UAB „Mažeikių mėsinė“
Troškučių g. 2, Mažeikiai
Juridinio asmens kodas 166427573
PVM kodas LT664275716
A/s LT037300010002545573
AB Swedbank, banko kodas 73000
Tel. +370 616 16627
Elektroninis paštas: mesine@mesine.lt

Direktorė Viktorija Grežėnienė

Pardavimų vadovas Evaldas Linda

A.V.

A.V.

**MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ MAŽOS VERTĖS PIRKIMO
TECHNINĖ SPECIFIKACIJA**

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Prekės savybės	Matavimo vnt.	Orientacinis pirkimo kiekis 3 mėn., kg	Tiekėjo pasiūlytos prekės pavadinimas, savybės	Vieneto (4 stulp.) kaina su visais įskaičiuotais mokesčiais, €	Suma su visais įskaičiuotais mokesčiais (5 x 7), €
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Dešrelės karštai rūkytos „Medžiotojų“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11 %, riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	3.3	MEDŽIOTOJŲ	6.64	21.91
2	Karštai rūkytos dešrelės „Kumpinės“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11 %, riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	8.3	BOČIŲ B	3.53	29.30
3	Mažai rūkytos dešrelės „Vokiškos“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11 %, riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	16.7	KAIMIŠKOS MM	2.66	44.42
4	Virtos dešrelės kepimui	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11 %, riebalų kiekis ne daugiau kaip 28% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	5	VIRTOS DEŠRELĖS BE KONSERVANTŲ	3.62	18.10
5	Galvijų tiežuviai	Šaldyti, švieži, aukščiausios rūšies. Subproduktai turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip +3 °C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	1.7		8.46	14.38
6	Jautienos kumpis	Atšaldytas, šviežias, išpjauštas iš žemo riebumo skerdienos, be kaulų, gyslų ir sausgyslių, aukščiausios rūšies, atitinkantis kokybės reikalavimus. Atvėsintas iki 0 – 4° C temperatūros. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	100		14.5	1450.00
7	Jautienos nugarinė	Atvėsinta, šviežia, be odos, kaulų ir lašinių, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldyta skerdena ir išpjaušta šviežia mėsa turi būti laikoma 0 – 40 C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	10		18.09	180.90
8	Kalakutų file	Atšaldyta, šviežia, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldyta paukščių mėsa ne aukštesnėje kaip + 4 °C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	33.3		10.22	340.33
9	Karštai rūkyta šoninė	Aukščiausios rūšies. Baltymų ne mažiau kaip 7% produkto masės. Drėgnis ~55%. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	8.3	K/R ŠONINĖ B	6.47	53.70
10	Virta dešra „Daktariška su jautiena“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11%; riebalų ne daugiau kaip 28% gaminio masės. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	6.7	DAKTARIŠKA SU JAUTIENA	3.52	23.58
11	Karštai rūkytas servelatas EKSTRA arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11%; riebalų ne daugiau kaip 28% gaminio masės. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	3.3	GURMANŲ SERVELATAS	4.05	13.37
12	Lengvai parūkyta virta dešra „Daktariška džūku“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11%; riebalų ne daugiau kaip 28% gaminio masės. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	10	LENGVAI PARŪKYTA DAKTARIŠKA	3.73	37.30
13	Mažai rūkyta „Kaimiška nugarinė“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11%; riebalų ne daugiau kaip 28% gaminio masės. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	5	M/R KAIMIŠKA NUGARINĖ	7.89	39.45
14	Šaltai rūkyta dešra „Lietuva“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11%; riebalų ne daugiau kaip 28% gaminio masės. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	8.3	Š/R LIETUVIŠKA DEŠRA	2.46	20.42
15	Vytinta dešra su kietuoju sūriu arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 11%; riebalų ne daugiau kaip 28% gaminio masės. Drėgnis ~ 55%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	5	VYTINTA DEŠRA SU KIETUOJU SŪRIU	2.84	14.20



16	Karštai rūkyta "šoninė" spirgučiams	44 % . Drėgnis ~ 65 % . Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	5		3.38	16.90
17	Virta dešra "ekstra su lašinukais"	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis – neribojamas; riebalų kiekis 24 % - 44 % . Drėgnis ~ 65 % . Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	11.7	EKSTRA SU LAŠINUKAIS	3.41	39.90
18	Kepenų vyniotinis virtas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis – neribojamas; riebalų kiekis 24 % - 44 % . Drėgnis ~ 65 % . Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	2.5	KEPENŲ VYNIOTINIS MM	3.9	9.75
19	Kiaulienos išpjova	Atšaldytas, šviežias, be paviršinių lašinių, aukščiausios rūšies, atitinkantis kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldyta skerdena ir išpjaukta šviežia mėsa turi būti laikoma 0 - 4° C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	1.7		8.45	14.37
20	Kiaulienos kumpis	Atšaldytas, šviežias, be paviršinių lašinių, aukščiausios rūšies, atitinkantis kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldyta skerdena ir išpjaukta šviežia mėsa turi būti laikoma 0 - 4° C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	31.7	KUMPIS B	4.99	158.18
21	Kiaulienos nugarinė	Atšaldyta, šviežia, be odos, kaulų ir lašinių, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	50		5.76	288.00
22	Atšaldyta smulkinta kiauliena (15%rieb.)	Konsistencija - susmulkinta sieteliu 3-5 mm dydžio, riebumas ne didesnis kaip 5 % . Naudojama filė, kumpio, mentės dalies mėsa ne vėliau kaip 3 dienos po jų paskerdimo. Nenaudojamos odelės, vanduo, be maisto priedų, druskos iki 1g/100g. Tinkamumo vartoti terminas - supakuota dujose - 5 paros. Pristatoma ne su trumpesniu nei 2/3 viso termino. Pakuotė - supakuota saugiai, apsaugant žaliavą nu galimo taršos iš šorės. Pakavimo medžiaga pritaikyta pakuoti maisto produktus (esant poreikiui pateikti atitiktis deklaraciją). Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C; Transportuojama švariomis, maisto produktams pritaikytomis, reikalingą temperatūrą palaikančiomis transporto priemonėmis. Išsivimas 1.5-2 kg.	kg	30	NAMINIS FARŠAS	4.39	131.70
23	Kiaulienos sprandinė	Neriebi, atšaldyta, šviežia, be kremzlių, plevių ir sausgyslių, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldyta skerdena ir išpjaukta šviežia mėsa turi būti laikoma 0 - 4° C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	7.5		6.04	45.30
24	Panevėžio filė karštai rūkyta arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų ne mažiau kaip 17% produkto masės. Drėgnis ~75%. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	13.3	K/R MAŽEIKIŲ FILE B	5.78	76.87
25	Veršienos kumpis	Šaldytas, šviežias, išpjauktytas iš žemo riebumo skerdienos, be kaulų, gyslų ir sausgyslių, aukščiausios rūšies, atitinkantis kokybės reikalavimus. Šviežios užšaldytos mėsos laikymo temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip - 18 °C. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	20		16.88	337.60
26	Vyniotinis natūralus višienos virtas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau nei 14% gaminio masės. Drėgnis ~ 73%. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	4.2		6.04	25.37
27	Virta dešra „Mažylių“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 8 % ; riebalų kiekis ne daugiau kaip 22 % visos gaminio masės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 69 %. Fasuoja po ~300 gr. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	15	SUMUŠTINIŲ B	1.04	15.60
28	Keptas vyniotinis "Kaimiškas" arba lygiavertis produktas	Aukščiausios rūšies. Baltymų kiekis ne mažiau nei 17% gaminio masės. Drėgnis ~ 75%. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	8.3	KAIMIŠKAS B	4.79	39.76
29	Virtas liežuvis vyniotinis	Aukščiausia rūšis. Baltymų kiekis ne mažiau kaip 14% gaminio masės. Drėgnis ~75 %. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78. „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	8.3	Liežuvinis slėgtajais	6.44	53.45



30	Virtos dešrelės "Kiaulienos" arba lygiavertis dokumentas	Aukščiausia rūšis. Baltymų kiekis: ne mažiau kaip 14% gaminio masės. Drėgnis ~75 %. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų pėdsakų. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011, reikalavimus.	kg	13.3	PIENIŠKOS MM	3.57	47.48
31	Virtos pieniškos dešrelės „Klaipėdos“ arba lygiavertis produktas	Aukščiausias rūšies. Baltymų kiekis: ne mažiau kaip 9 %; riebalų kiekis: ne daugiau kaip 24% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 68%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	33.3	KLAIPĖDOS PIENIŠKOS	3.53	117.55
32	Virtos sardelės "Premium" arba lygiavertis produktas	Aukščiausias rūšies. Baltymų kiekis: ne mažiau kaip 9 %; riebalų kiekis: ne daugiau kaip 24% visos gaminio vertės. Neturi būti baltyminių mėsos pakaitalų ir krakmolo pėdsakų. Drėgnis ~ 68%. Patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Mėsos gaminių techninis reglamentas“. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011.	kg	20	PREMIUM	4.26	85.20
33	Viščiukų broilerių filė	Atšaldyta, šviežia, be kaulų ir odos, aukščiausios rūšies, atitinkanti kokybės reikalavimus. Šviežia atšaldyta paukštiena laikoma ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	55		7.85	431.75
34	Viščiukų broilerių ketvirčiai	Šaldyti, šviežūs, aukščiausios rūšies, atitinkantis kokybės reikalavimus. Užšaldytos paukštienos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip -12 °C. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	5		3.62	18.10
35	Viščiukų broilerių krūtinėlės	Šaldytos, šviežios, aukščiausios rūšies, atitinkančios kokybės reikalavimus. Užšaldytos paukštienos vidaus temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip -12 °C. Vyniojimo ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 reikalavimus.	kg	5		1.49	7.45
Iš viso bendra pasiūlymo vertė, įskaitant visus mokesčius (Eurais):						4261.64	
keturi tūkstančiai du šimtai šešiasdešimt vienas Eur 64 ct							
Pasiūlymą parengė:		Administratorė/personalo vadybininkė Jūstė Monvydienė (Pareigos, Vardas, Pavardė)					

