

PASIŪLYMAS
DĖL VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRKIMO

2018-09-13 Nr.P01/1-180913

(Data)
Kaunas
(Sudarymo vieta)

1 lentelė

TIEKĖJO REKVIZITAI

Tiekėjo pavadinimas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/	UAB „Samsonas
Tiekėjo adresas /Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/	Europos pr. 38, 46369 Kaunas
Įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas	Įm.k. 133140587, PVM mok. k. LT331405811
Atsiskaitomosios sąskaitos numeris, bankas, banko kodas	A/s LT27 7044 0600 0284 06368 AB SEB bankas
Įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė	Generalinis direktorius Henrikas Urbša
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Andrius Lepinaitis
Už sutarties vykdymą atsakingo asmens pareigos, vardas, pavardė	Gen. direktoriaus pavaduotojas Andrius Lepinaitis
Telefono numeris	(8 37) 490670
Fakso numeris	
El. pašto adresas	ofisas@samsonas.lt

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis:

- 1) supaprastinto atviro konkurso skelbime, paskelbtame Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka;
- 2) kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

Pasirašydamas CVP IS priemonėmis pateiktą pasiūlymą saugiu elektroniniu parašu, patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos ir elektroninėmis priemonėmis pateikti duomenys yra tikri.

2 lentelė

SUBTIEKĖJO REKVIZITAI

Eil. Nr.	Subtiekėjo (-ų) pavadinimas (-ai), adresas (-ai)

*Pastaba: pildoma, jei tiekėjas ketina pasitelkti subtiekėją (-us)

PASIŪLYMO KAINA

Pirkimo dalies Nr.	Produktų pavadinimas, gamintojas	Kiekis (orientacinis)	Mato vnt.	Vieneto kaina, EUR (be PVM)	Kaina EUR VISO (be PVM)	Kaina EUR VISO (su PVM)
1.	<i>Valytos daržovės ir vaisiai:</i>					
1.1.	Valytos bulvės (kiekis per 1 metus)	104000	kg	0,40	41 600,00	50 336,00
1.2.	Valytos morkos nesmulkintos (kiekis per 1 metus)	25000	kg	0,55	13 750,00	16 637,50
1.3.	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais (kiekis per 1 metus)	20000	kg	0,54	10 750,00	13 007,50
	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais (kiekis per I ketvirtį)	5000	kg	0,50	2 500,00	3 025,00
	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais (kiekis per II ketvirtį)	5000	kg	0,50	2 500,00	3 025,00
	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais (kiekis per III ketvirtį)	5000	kg	0,65	3 250,00	3 932,50
	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais (kiekis per IV ketvirtį)	5000	kg	0,50	2 500,00	3 025,00
1.4.	Kopūstai, pjaustyti šiaudeliais (kiekis per 1 metus)	30000	kg	0,42	12 450,00	15 064,50
	Kopūstai, pjaustyti šiaudeliais (kiekis per I ketvirtį)	7500	kg	0,38	2 850,00	3 448,50
	Kopūstai, pjaustyti šiaudeliais (kiekis per II ketvirtį)	7500	kg	0,46	3 450,00	4 174,50
	Kopūstai, pjaustyti šiaudeliais (kiekis per III ketvirtį)	7500	kg	0,44	3 300,00	3 993,00
	Kopūstai, pjaustyti šiaudeliais (kiekis per IV ketvirtį)	7500	kg	0,38	2 850,00	3 448,50
1.5.	Brokoliai, pjaustyti (kiekis per 1 metus)	8000	kg	1,90	15 200,00	18 392,00
	Brokoliai, pjaustyti (kiekis per I ketvirtį)	2000	kg	2,20	4 400,00	5 324,00
	Brokoliai, pjaustyti (kiekis per II ketvirtį)	2000	kg	2,20	4 400,00	5 324,00
	Brokoliai, pjaustyti (kiekis per III ketvirtį)	2000	kg	1,60	3 200,00	3 872,00
	Brokoliai, pjaustyti (kiekis per IV ketvirtį)	2000	kg	1,60	3 200,00	3 872,00
1.6.	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais (kiekis per 1 metus)	40000	kg	0,39	15 400,00	18 634,00
	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais (kiekis per I ketvirtį)	10000	kg	0,36	3 600,00	4 356,00
	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais (kiekis per II ketvirtį)	10000	kg	0,36	3 600,00	4 356,00
	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais (kiekis per III ketvirtį)	10000	kg	0,36	3 600,00	4 356,00
	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais (kiekis per IV ketvirtį)	10000	kg	0,46	4 600,00	5 566,00
1.7.	Vaisiai smulkinti, su užpilu (kiekis per 1 metus)	4000	kg	1,95	7 800,00	9 438,00

Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 1						156 090,00
2.	<i>Nevalytos daržovės:</i>					
2.1.	Cukinija (kiekis per 1 metus)	9000	kg	1,00	9 000,00	10 890,00
2.2.	Moliūgai (kiekis per 1 metus)	3000	kg	0,80	2 400,00	2 904,00
2.3.	Česnakai (kiekis per 1 metus)	300	kg	1,40	420,00	508,20
2.4.	Trumpavaisiai agurkai (kiekis per 1 metus)	2100	kg	0,90	1 890,00	2 286,90
2.5.	Ilgavaisiai agurkai (kiekis per 1 metus)	2300	kg	1,40	3 220,00	3 896,20
Bendra pasiūlymo kaina Eur pirkimo daliai Nr. 2						20 485,30
BENDRA PRELIMINARI KAINA EUR SU PVM						175 621,82

4 lentelė

SIŪLOMŲ PREKIŲ CHARAKTERISTIKŲ ATITIKIMAS REIKALAUJAMOMS

Eil. Nr.	Reikalaujamos prekės charakteristikos	Siūloma prekės charakteristikos
1.1	Valytos bulvės 1.1.1 Valytos bulvės, apdorotos, pateiktos pagal (EB) Nr. 1333/2008 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.1.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.1.3 Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (ŽŪM Įsakymas Nr. 193/2002, su visais galiojančiais pakeitimais). 1.1.4 Aprašymas: bulvės švariai nuvalytos, įvairaus dydžio, paruoštos tolimesniam apdorojimui. 1.1.5 Išvaizda: švarios be kenkėjų, nepažeistos mechanškai, be pašalinių svetimkūnių, nepažeistos puvinio ar pradėję gesti. 1.1.6 Spalva: būdinga šviežioms bulvėms - gelsva, be tamsių dėmių. 1.1.7 Kvapas: būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas sulfito likučių kvapas. 1.1.8 Skonis: būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas kartumas. Priklausomai nuo bulvių veislės, gali būti saldokos. 1.1.9 Tekstūra: būdinga šviežioms bulvėms, sultinga, stangri. 1.1.10 Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN	Valytos bulvės, apdorotos. Atitinkančios visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Atitinka I-mos klasės reikalavimus. Švariai nuvalytos, įvairaus dydžio, paruoštos tolimesniam apdorojimui. <u>Išvaizda:</u> švarios, be kenkėjų, mechanškai nepažeistos, be pašalinių svetimkūnių, nepažeistos puvinio ar pradėję gelsti. <u>Spalva:</u> būdinga šviežioms bulvėms - gelsva, be tamsių dėmių. <u>Kvapas:</u> būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas sulfito likučių kvapas. <u>Skonis:</u> būdingas šviežioms bulvėms, gali būti juntamas kartumas. Priklausomai nuo bulvių veislės, gali būti saldokos. <u>Tekstūra:</u> būdinga šviežioms bulvėms, sultinga, stangri. Sufasuota vakuuminėje pakuotėje po 5 kg.

	16:201 1 „Medžiagų ir gaminių, skirtu liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai", patvirtinta 2011m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos bulvių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.1.11 Ženklėjimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklėjimas", patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
1.2	Valytos morkos nesmulkintos. 1.2.1 Valytos morkos nesmulkintos, pateiktos pagal (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena". Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.2.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.2.3 Aprašymas: Švariai nuvalytos morkos, įvairaus dydžio, nesmulkintos, paruoštos tolimesniam apdorojimui. 1.2.4 Išvaizda: sveikos, nepažeistos kenkėjų, šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeistos puvinio, nepradėję gesti, be perteklinės išorinės drėgmės). 1.2.5 Spalva: oranžinė. Priklausomai nuo sezono, galimi nežymūs paviršiaus spalvos defektai, nekenkiantys išvaizdai, kokybei, išsilaikymui. 1.2.6 Kvapas: būdingas morkų rūšiai, be pašalinio kvapo. 1.2.7 Skonis: būdingas morkų rūšiai, be pašalinio skonio. 1.2.8 Tekstūra: būdinga šviežioms morkoms, sultinga, stangri, traški. 1.2.9 Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtu liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktu nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtu liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai", patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari,	Valytos morkos, nesmulkintos. Atitinkančios visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančius maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Švariai nuvalytos morkos, įvairaus dydžio, nesmulkintos, paruoštos tolimesniam apdorojimui. <u>Išvaizda:</u> sveikos, nepažeistos kenkėjų, šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeistos puvinio, nepradėję gesti, be perteklinės išorinės drėgmės). <u>Spalva</u> oranžinė. Priklausomai nuo sezono, galimi nežymūs paviršiaus spalvos defektai, nekenkiantys išvaizdai, kokybei, išsilaikymui. <u>Kvapas:</u> būdingas morkų rūšiai, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas morkų rūšiai, be pašalinio skonio. <u>Tekstūra:</u> būdinga šviežioms morkoms, sultinga, stangri, traški. Sufasuota vakuuminėje pakuotėje po 5 kg.

	neturinti neigiamos įtakos valytų morkų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.2.10 Ženklėjimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 19:2014 „Maisto produktų ženklėjimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
1.3	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais. 1.3.1 Valyti svogūnai pjaustyti kubeliais, pateikti pagal (EB) Nr. 543/2001 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.3.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.3.3 Aprašymas: švariai nuvalyti svogūnai, pjaustyti kubeliais 6x6mm dydžio tolimesniam apdorojimui. 1.3.4 Išvaizda: švarūs (nepažeisti kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų) šviežios išvaizdos, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti, be perteklinės išorinės drėgmės. 1.3.5 Spalva: būdinga šviežiems svogūnams - gelsvai žalia, be tamsių dėmių. 1.3.6 Kvapas: būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio kvapo. 1.3.7 Skonis: būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio prieskonio. 1.3.8 Tekstūra: būdinga šviežiems svogūnams, sultinga, stangri, traški. 1.3.9 Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktu nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos valytų svogūnų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.3.10. Ženklėjimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos	Valyti svogūnai, pjaustyti kubeliais. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Švariai nuvalyti svogūnai, pjaustyti kubeliais 6x6mm dydžio tolimesniam apdorojimui. <u>Išvaizda:</u> švarūs (nepažeisti kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų) šviežios išvaizdos, nepažeisti puvinio, nepradėję gesti, be perteklinės išorinės drėgmės. <u>Spalva</u> : būdinga šviežiems svogūnams - gelsvai žalia, be tamsių dėmių. <u>Kvapas:</u> būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiems svogūnams, be pašalinio prieskonio. <u>Tekstūra:</u> būdinga šviežiems svogūnams, sultinga, stangri, traški. Sufasuota vakuuminėje pakuotėje po 5 kg.

	normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1 169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
1.4	Kopūstai pjaustyti šiaudeliais. 1.4.1 Kopūstai pjaustyti šiaudeliais, pateikti pagal (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.4.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.4.3 Aprašymas: švariai nuvalyti kopūstai, pjaustyti šiaudeliais, storis 2-3 mm, ilgis 60-90 mm, tolimesniam apdorojimui. 1.4.4 Išvaizda: vyrauja šiaudelių forma, gali pasitaikyti stambesnių ir smulkesnių kopūstų likučių, spalva tolygi visame gaminyje, be gedimo požymių. 1.4.5. Spalva: būdinga šviežiems kopūstams - gelsva, be tamsių dėmių. 1.4.6 Kvapas: būdingas šviežiems kopūstams, be pašalinio kvapo. 1.4.7 Skonis: būdingas šviežiems kopūstams, be pašalinio prieskonio. 1.4.8 Tekstūra: būdinga šviežiems kopūstams, sultinga, stangri, traški. 1.4.9 Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktu nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos kopūstų pjaustytų šiaudeliais kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.4.10 Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m.	Kopūstai pjaustyti šiaudeliais. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. švariai nuvalyti kopūstai, pjaustyti šiaudeliais, storis 2-3 mm, ilgis 60-90 mm, tolimesniam apdorojimui. <u>Išvaizda:</u> vyrauja šiaudelių forma, gali pasitaikyti stambesnių ir smulkesnių kopūstų likučių, spalva tolygi visame gaminyje, be gedimo požymių. <u>Spalva</u> : būdinga šviežiems kopūstams - gelsva, be tamsių dėmių. <u>Kvapas:</u> būdingas šviežiems kopūstams, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiems kopūstams, be pašalinio prieskonio. <u>Tekstūra:</u> būdinga šviežiems kopūstams, sultinga, stangri, traški. Sufasuota vakuuminėje pakuotėje po 5 kg.

	spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1 169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
1.5	Brokoliai, pjaustyti. 1.5.1 Brokoliai pjaustyti kubeliais, pateikti pagal (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučiai kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.5.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.5.3 Aprašymas: švariai nuvalyti brokoliai. Brokolių žiedynas ir žiedynų prilaikantys koteliai pjaustyti kubeliais, paruošti tolimesniam apdorojimui. Galimi kubelių dydžiai 10x10 mm. Kubeliai gali būti netaisyklingi, gali pasitaikyti smulkesniu brokolio žiedyno, kotelio likučių. 1.5.4 Išvaizda: švarūs (be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedu, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti) kubeliai. 1.5.5 Spalva: būdinga brokoliams- nuo šviesiai žalios iki tamsiai žalios arba žalios su violetiniu atspalviu spalvos. 1.5.6 Kvapas: būdingas brokoliams, be pašalinių kvapų. 1.5.7 Skonis: būdingas šviežiems brokoliams, be pašalinio prieskonio. 1.5.8 Tekstūra: būdinga šviežiems brokoliams, sultinga, stangri, traški, skaidosi į žiedynus. 1.5.9 Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių , skirtu liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktu nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai", patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos pjaustytų brokolių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.5.10. Ženklėjimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 1 19:2014 „Maisto produktu ženklėjimas", patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m.	Brokoliai, pjaustyti. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Švariai nuvalyti brokoliai. Brokolių žiedynas ir žiedynų prilaikantys koteliai pjaustyti kubeliais, paruošti tolimesniam apdorojimui. Galimi kubelių dydžiai 10x10 mm. Kubeliai gali būti netaisyklingi, gali pasitaikyti smulkesniu brokolio žiedyno, kotelio likučių. <u>Išvaizda:</u> švarūs (be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedu, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti) kubeliai. <u>Spalva:</u> būdinga šviežiems kopūstams - gelsva, be tamsių dėmių. <u>Kvapas:</u> būdingas brokoliams, be pašalinių kvapų. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiems brokoliams, be pašalinio prieskonio. <u>Tekstūra:</u> būdinga šviežiems brokoliams, sultinga, stangri, traški, skaidosi į žiedynus. Sufasuota vakuuminėje pakuotėje po 5 kg.

	spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1 169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
1.6	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais. 1.6.1 Virti burokėliai pjaustyti kubeliais, pateikti pagal (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.6.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.6.3 Aprašymas: virti burokėliai, pjaustyti kubeliais, paruošti tolimesniam apdorojimui. Galimi kubelių dydžiai 8x8 mm. Gali pasitaikyti smulkesnių burokėlių likučių. 1.6.4 Išvaizda: sveiki, švarūs, nepažeisti kenkėjų, šviežios išvaizdos (neapšalę, nesukamštę, nesuvytę, nesugedę, nepažeisti puvinio ar gedimo) virti burokėlių kubeliai. 1.6.5 Spalva: įvairių atspalvių raudona spalva, kai kuriuose kubeliuose matomi neryškūs koncentriniai žiedai. Priklausomai nuo sezono galimi nežymūs paviršiaus spalvos defektai (patamsėjimai), nekenkiantys išvaizdai, kokybei, išsilaikymui. 1.6.6 Kvapas: būdingas burokėlių rūšiai, be pašalinių kvapų. 1.6.7 Skonis: būdingas burokėlių rūšiai, be pašalinio skonio. 1.6.8 Tekstūra: būdinga viršiams burokėliams, minkšta. 1.6.9 Sufasuota po 5 kg. Vakuuminė pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktu nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos virti, kubeliais pjaustytų burokėlių kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.6.10. Ženklavimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 1 19:2014 „Maisto produktu ženklavimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro	Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančius maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Virti burokėliai, pjaustyti kubeliais, paruošti tolimesniam apdorojimui. Galimi kubelių dydžiai 8x8 mm. Gali pasitaikyti smulkesnių burokėlių likučių. <u>Išvaizda:</u> sveiki, švarūs, nepažeisti kenkėjų, šviežios išvaizdos (neapšalę, nesukamštę, nesuvytę, nesugedę, nepažeisti puvinio ar gedimo) virti burokėlių kubeliai. <u>Spalva:</u> įvairių atspalvių raudona spalva, kai kuriuose kubeliuose matomi neryškūs koncentriniai žiedai. Priklausomai nuo sezono galimi nežymūs paviršiaus spalvos defektai (patamsėjimai), nekenkiantys išvaizdai, kokybei, išsilaikymui. <u>Kvapas:</u> būdingas burokėlių rūšiai, be pašalinių kvapų. <u>Skonis:</u> būdingas burokėlių rūšiai, be pašalinio skonio. <u>Tekstūra:</u> būdinga viršiams burokėliams, minkšta. Sufasuota vakuuminėje pakuotėje po 5 kg

	2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
1.7	Vaisiai smulkinti, su užpilu. 1.7.1 Vaisių miškas su užpilu, pateiktas pagal (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 1.7.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 1.7.3 Sudedamosios dalys: obuoliai, melionai, kriaušės, ananasai, užpilas (1 kg sirupo turėtų sudaryti ne mažiau 88% vandens, ne mažiau kaip 12% cukraus, antioksidantas askorbo rūgštis E 300). 1.7.4. Aprašymas: vaisiai švariai nuplauti, nuvalyti ir supjaustyti kubeliais. Vyraujantis 20x25 mm kubelių dydis. Smulkinti vaisiai su užpilu paruošti tiesioginiam vartojimui. 1.7.5. Išvaizda: vaisiai švarūs, nepažeisti kenkėjų, šviežios išvaizdos, be pašalinių priedų. 1.7.6. Spalva: būdinga vaisių rūšiai. 1.7.7 Kvapas: būdingas vaisių rūšiai, be pašalinių kvapų. 1.7.8 Skonis: būdingas vaisių rūšiai, saldžiarūgštis, be pašalinio prieskonio. 1.7.9 Tekstūra: minkšta, sultinga, būdinga vaisių rūšiai. 1.7.10. Sufasuota po 5 kg. Grynasis vaisių kiekis turi būti 3-4 kg (ne mažiau 3 kg), užpilas. Bus vertinama 1 kg grynojo svorio kaina. Vakuuminė pakuotė (produktas gali būti sufasuotas ir vienkartinėje taroje) turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos smulkintų vaisių su užpilu kokybei ir išvaizdai bei neperduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. 1.7.11 Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos	Vaisiai smulkinti, su užpilu. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Sudedamosios dalys: obuoliai, melionai, kriaušės, ananasai, užpilas (vanduo, cukrus, antioksidantas askorbo rūgštis E 300). Vaisiai švariai nuplauti, nuvalyti ir supjaustyti kubeliais. Vyraujantis 20x25 mm kubelių dydis. Smulkinti vaisiai su užpilu paruošti tiesioginiam vartojimui. <u>Išvaizda:</u> vaisiai švarūs, nepažeisti kenkėjų, šviežios išvaizdos, be pašalinių priedų. <u>Spalva:</u> būdinga vaisių rūšiai. <u>Kvapas:</u> būdingas vaisių rūšiai, be pašalinių kvapų. <u>Skonis:</u> būdingas vaisių rūšiai, saldžiarūgštis, be pašalinio prieskonio. <u>Tekstūra:</u> minkšta, sultinga, būdinga vaisių rūšiai. Sufasuota pakuotėje po 5 kg. Grynasis vaisių kiekis ne mažiau kaip 3 kg.

	normą HN 1 19:2014 „Maisto produktu ženklina- mas”, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos regla- mentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais.	
2.1	Cukinija. 2.1.1 Cukinijos pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/201 1 kokybės reikalavimus su visais galiojan- čiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto hi- giena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EURO- POS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLA- MENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 2.1.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 2.1.3 Aprašymas: cukinijos turi būti geros koky- bės, su ne ilgesniu kaip 3 cm koteliu. Cukinijos svoris nuo 0,4 - iki 1 kg. 2.1.4 Išvaizda: nepažeistos kenkėjų, nepažeistos pu- vinio, nepradėję gesti, švarios, subrendusios, be prinokusių sėklų, sausos. 2.1.5 Spalva: nuo šviesiai iki tamsiai žalios, be tamsių dėmių. 2.1.6 Kvapas: būdingas cukiniųjų, be pašalinio kvapo. 2.1.7 Skonis: būdingas šviežiai cukinijai, be paša- linio skonio. 2.1.8 Tekstūra: šviežia, kieta, stangri, traški. 2.1.9 Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminų , skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pa- kuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojan- čius teisės ak-tų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gami- nių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai", patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos mi- nistro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos cukiniųjų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti joms pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jo- kių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios koky- bės, klasės ir dydžio kategorijos cukinijos. Kiek- vienoje pakuotėje arba bendroje pakuotėje cukini- jos turi būti panašios spalvos ir sunokimo. 2.1.10. Ženklিনimas turi atitikti reikalavimus, nus- tatytus teisės aktuose: Lietuvos higienos norma HN 1 19:2014 „Maisto produktų ženklিনimas", patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr.	Cukinija Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės ak- tus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Aprašymas: cukinijos turi būti geros kokybės, su ne ilgesniu kaip 3 cm koteliu. Cukinijos svoris nuo 0,4 - iki 1 kg. <u>Išvaizda:</u> nepažeistos kenkėjų, nepažeistos pu- vinio, nepradėję gesti, švarios, subrendusios, be prinokusių sėklų, sausos. <u>Spalva:</u> nuo šviesiai iki tamsiai žalios, be tam- sių dėmių. <u>Kvap̄as:</u> būdingas cukiniųjų, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiai cukinijai, be pašali- nio skonio. <u>Tekstūra:</u> šviežia, kieta, stangri, traški.

	1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Ant kiekvienos cukinijų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi į-rašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntė-jų identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).	
2.2	Moliūgai. 2.2.1 Moliūgai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidu likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 2.2.2 Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 2.2.3 Aprašymas: moliūgai turi būti geros kokybės. Moliūgo svoris 1 — 5 kg. 2.2.4 Išvaizda: švarūs, visiškai subrendę, su susiformavusia kieta, vienos spalvos žieve, nepernokę, nepažeisti mechaniškai, ligų ar puvinio. 2.2.5 Spalva: minkštumas ryškiai geltonas arba oranžinis, moliūgo žievė be tamsių dėmių. 2.2.6 Kvapas: būdingas moliūgų, be pašalinio kvapo. 2.2.7. Skonis: būdingas šviežiam moliūgui, be pašalinio skonio. 2.2.8. Tekstūra: moliūgo išorė šviežia, kieta, stangri, traški. Moliūgo vidus sultingos struktūros. 2.2.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos moliūgų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės klasės ir dydžio kategorijos moliūgai. Kiekvienoje pakuotėje arba bendroje pakuotėje moliūgai turi būti panašios spalvos ir sunokimo. 2.2.10 Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos	Moliūgai Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančius maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Aprašymas: moliūgai turi būti geros kokybės. Moliūgo svoris 1 — 5 kg. <u>Išvaizda:</u> švarūs, visiškai subrendę, su susiformavusia kieta, vienos spalvos žieve, nepernokę, nepažeisti mechaniškai, ligų ar puvinio. <u>Spalva:</u> minkštumas ryškiai geltonas arba oranžinis, moliūgo žievė be tamsių dėmių. <u>Kvapas:</u> būdingas moliūgų, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiam moliūgui, be pašalinio skonio. <u>Tekstūra:</u> moliūgo išorė šviežia, kieta, stangri, traški. Moliūgo vidus sultingos struktūros.

	normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Ant kiekvienos moliūgų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi į-rašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntė-jų identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės kokybės klasė, dydis (svoris).	
2.3	Česnakai. 2.3.1. Česnakai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 2.3.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 2.3.3. Aprašymas: česnakai sveriami . Pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip pirmos klasės reikalavimus . Dydis – 50–80 mm. 2.3.4. Išvaizda: česnakai turi būti išrūšiuoti, labai geros kokybės, nesuvytę, skiltelės prigludusios, šaknys nupjautos prie ropelės, nepažeisti mechanškai, be gedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, sveiki, be kenkėjų, be perteklinės išorinės drėgmės. 2.3.5. Spalva: baltos spalvos. 2.3.6. Kvapas: būdingas česnakų, be pašalinio kvapo. 2.3.7. Skonis: būdingas šviežiam česnakui, be pašalinio skonio. 2.3.8. Tekstūra: šviežios išvaizdos (kieti, minkštimas visiškai sveikas), tipingos veislei formos (ropelės pakankamai taisyklingos). 2.3.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos česnakų kokybei ir išvaizdai bei neprisidurti jiems	Česnakai. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančius maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Aprašymas: česnakai sveriami . Pagal kokybę atitinka ne žemesnius kaip pirmos klasės reikalavimus. Dydis – 50–80 mm. <u>Išvaizda:</u> česnakai išrūšiuoti, labai geros kokybės, nesuvytę, skiltelės prigludusios, šaknys nupjautos prie ropelės, nepažeisti mechanškai, be gedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, sveiki, be kenkėjų, be perteklinės išorinės drėgmės. <u>Spalva:</u> baltos spalvos. <u>Kvapas:</u> būdingas česnakų, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiam česnakui, be pašalinio skonio. <u>Tekstūra:</u> šviežios išvaizdos (kieti, minkštimas visiškai sveikas), tipingos veislei formos (ropelės pakankamai taisyklingos).

	pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės klasės ir dydžio kategorijos česnakai. 2.3.10. Ženklėjimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklėjimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklėjimo reikalavimus. Ant kiekvienos česnakų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).	
2.4	Trumpavaisiai agurkai. 2.4.1. Trumpavaisiai agurkai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 2.4.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr. 2073/2005 reikalavimus. 2.4.3. Aprašymas: agurkai turi būti geros kokybės. Trumpavaisiai agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 2.4.4. Išvaizda: švarūs, perrinkti, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per drėgni (nesupuvę), be priemaišų, pakankamai subrendę, bet sėklos dar minkštos, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija, 2.4.5. Spalva: būdinga agurkų veislei, leistinas nedidelis spalvos defektas. 2.4.6. Kvapas: būdingas agurkų, be pašalinio kvapo. 2.4.7. Skonis: būdingas šviežiam agurkui be pašalinio skonio. 2.4.8. Tekstūra: sveiki, švieži, kieti. 2.4.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pa-	Trumpavaisiai agurkai. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančius maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Aprašymas: agurkai turi būti geros kokybės. Trumpavaisiai agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. <u>Išvaizda:</u> švarūs, perrinkti, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per drėgni (nesupuvę), be priemaišų, pakankamai subrendę, bet sėklos dar minkštos, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija, <u>Spalva:</u> būdinga agurkų veislei, leistinas nedidelis spalvos defektas. <u>Kvapas:</u> būdingas agurkų, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiam agurkui be pašalinio skonio. <u>Tekstūra:</u> sveiki, švieži, kieti.

	kuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos agurkų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės, klasės ir dydžio kategorijos agurkai. Visų agurkų pakuočių turinys turi būti vienodas. Agurkai turi būti įpakuoti plasmasinėje arba gofruoto kartono taroje taip, kad būtų tinkamai apsaugoti. Agurkus būtina įpakuoti pakankamai kietai, kad transportuojant jiems nebūtų padaryta žalos. 2.4.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Ant kiekvienos trumpavaisių agurkų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).	
2.5	Ilgavaisiai agurkai. 2.5.1. Ilgavaisiai agurkai pagal kokybę turi atitikti (EB) Nr. 543/2011 kokybės reikalavimus su visais galiojančiais pakeitimais. Produkcija gaminama laikantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“. Pesticidų likučių kiekis turi atitikti EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (EB) NR. 396/2005 reikalavimus. 2.5.2. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti (EB) Nr.2073/2005 reikalavimus. 2.5.3. Aprašymas: ilgavaisiai agurkai turi būti geros kokybės. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. 2.5.4. Išvaizda: švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), perrinkti, pakankamai subrendę, nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę),	Ilgavaisiai agurkai. Atitinkantys visus galiojančius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, reikalavimus bei normas, nustatančias maisto produktų kokybinius parametrus, saugą ir vartotojų informavimą. Aprašymas: ilgavaisiai agurkai turi būti geros kokybės. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. <u>Išvaizda:</u> švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), perrinkti, pakankamai subrendę, nepageltę ir neapvytę, nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), ir nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti, be priemaišų, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija. Agurkai, sveriantys daugiau kaip 500 g, turi būti ne trumpesni kaip 30 cm

ir nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti, be priemaišų, gerai išsivystę, tipingos formos, tiesūs (maksimalus išlinkimo dydis – 10 mm per 10 cm agurko ilgį), leistina nedidelė deformacija. Agurkai, sveriantys daugiau kaip 500 g. turi būti ne trumpesni kaip 30 cm ilgio, sveriantys 250 - 500 g. - ne trumpesni kaip 25 cm ilgio. 2.5.5. Spalva: būdinga agurkų veislei, leistinas nedidelis spalvos defektas. 2.5.6. Kvapas: būdingas agurkų, be pašalinio kvapo. 2.5.7. Skonis: būdingas šviežiam agurkui be pašalinio skonio. 2.5.8. Tekstūra: sveiki, švieži, kieti. 2.5.9. Pakuotė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamento (EB) 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Pakuotė turi atitikti Lietuvos Respublikos galiojančius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta 2011 m. gegužės 2 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-417, su visais pakeitimais. Pakuotė turi būti švari, neturinti neigiamos įtakos agurkų kokybei ir išvaizdai bei nepriduoti jiems pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotėse neturi būti jokių priemaišų. Pakuotėje turi būti tos pačios kokybės, klasės ir dydžio kategorijos agurkai. Visų agurkų pakuočių turinys turi būti vienodas. Agurkai turi būti įpakuoti plasmasinėje arba gofruoto kartono taroje taip, kad būtų tinkamai apsaugoti. Agurkus būtina įpakuoti pakankamai kietai, kad transportuojant jiems nebūtų padaryta žalos. 2.5.10. Ženklinimas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiuose teisės aktuose: Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677; 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, su visais pakeitimais. (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Ant kiekvienos ilgavaisių agurkų pakuotės turi būti įskaitomi, lengvai nenutrinami ir matomi įrašai, kuriuose nurodoma: pakuotojo ir/arba siuntėjo pavadinimas ir	ilgio, sveriantys 250 - 500 g. - ne trumpesni kaip 25 cm ilgio. <u>Spalva:</u> būdinga agurkų veislei, leistinas nedidelis spalvos defektas. <u>Kvapas:</u> būdingas agurkų, be pašalinio kvapo. <u>Skonis:</u> būdingas šviežiam agurkui be pašalinio skonio. <u>Tekstūra:</u> sveiki, švieži, kieti.
---	---

	adresas arba pakuotojo ir/arba siuntėjo identifikavimo kodas, produkcijos pavadinimas, kilmės šalis, kokybės klasė, dydis (svoris).	
--	---	--

**Pastabos: Lentelė privalo būti pildoma pagal visus pirkimo dokumentuose nurodytus klausimus/reikalavimus („Techninė specifikacija“) jų eilės tvarka, būtina išsamiai aprašyti siūlomos prekės visas savybes pagal visus techninės specifikacijos reikalavimų punktus, nurodant konkrečias siūlomos prekės charakteristikas. Rašyti „Taip“, „Atitinka“ ar nukopijuoti ir įrašyti perkančiosios organizacijos konkursui parengtus specialiuosius reikalavimus neleidžiama.*

5 lentelė

PATEIKIAMŲ DOKUMENTŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius	Failo, kuriame yra dokumentas, pavadinimas
1.	JAR elektroninio išrašo kopija		
2.	Maisto tvarkytojo pažymėjimo kopija	1	
3.	Įgaliojimas išduotas Andriui Lepinaičiui	1	

Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose: **2018-12-15.**

Pasiūlymo konfidencialią informaciją sudaro (tiekėjai turi nurodyti, kokia pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali):

Andriaus Lepinaičio asmens kodas, nurodytas įgaliojime.



A.V.

Andrius Lepinaitis

(tiekėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė, parašas)