

Veisiejų socialinės globos namai
(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS
DĖL DUONOS GAMINIŲ, ŠVIEŽIŲ KEPINIŲ IR PYRAGO GAMINIŲ PIRKIMO
2017 m. gruodžio mėn. 13 d. Nr. 357974

(Data)

Lazdijai

(Vieta)

Tiekėjo pavadinimas ir įmonės kodas	Egidijaus Jurkevičiaus įmonė, Įm. k. 165176495
Tiekėjo adresas ir pašto indeksas	Dariaus ir Girėno g. 4, LT-67103 Lazdijai
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Egidijus Jurkevičius
Telefono numeris	8-318 51646
Fakso numeris	8-318 51646
El. pašto adresas ir interneto svetainės adresas	ad.lazdijuduona@gmail.com

* Jeigu pasiūlymą teikia ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai ir adresai.

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad išanalizavome ir sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).

Siūlomi duonos gaminiai, švieži kepiniai ir pyrago gaminiai atitinka pirkimo dokumentuose nustatytus reikalavimus.

Mes siūlome duonos gaminius, šviežius kepinius ir pyrago gaminius tokiomis kainomis eurais:

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
1.	Duona juoda raikyta "Kauno" 0,8 kg; "Dzūkų" 0,8 kg; Tamsi "Mėgėjų" 0,8 kg	Svoris 0,8 kg - 1 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai pasijoti miltai 70%-75%, kvietiniai miltai 20% - 25%, ruginis salyklos 5%, cukrus, joduota druska, mielės, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – ovalo formos, kepalų skersmuo 19 cm, aukštis – 11 cm, plutos storis – 1,5 mm 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimų žymių, lygus 3. Minkštumas: minkštumo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas turi atgauti formą. 4. Pfaustant riekę turi nesusirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklos aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip	1050 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM;				
2.	Duona juoda kepta ant ajerų lapų (raikyta) 0,8 kg	Svoris 0,8 kg - 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai pasijoti miltai 80% - 85%, kvietiniai miltai 10% - 15%, ruginis salykla 5%, juodota druska, mielės, kmynai, cukrus, ajerai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – ovalo formos, kepalų skersmuo 19 cm, aukštis – 11 cm, plutos storis – 1,5 mm 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimų žymių, lygus 3. Minkštumas: minkštumo akytumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas turi atgauti formą. 4. Pjaustant riešą turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklos aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM	1500 kg			
3.	Batonas raikytas "Suvalkiečių" 0,4 kg	Svoris 0,4 kg - 0,5 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai a/r miltai 100%, cukrus 2%, mielės, augalinis aliejus 1,5%, joduota druska. Batonas elastingas, akytas, be tuštymių ir neišmaišymų. Batonų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO.. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Batono gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Batono forma taisyklinga. Batonas turi būti pailgos formos. Batono ilgis – 29 cm., plotis – 11 cm., aukštis – 6 cm., plutelės storis – 1,0 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, nesutrūkinėjęs, 12 skersinių pjūvių, plutelė traškanti; 3. Minkštumas: iškepęs, nedrėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti pirmyktę būklę, akytas, be ženklių tuštymių ir sutankėjimų; 4. Skonis – be pašalinio skonio ir kvapo; 5. Pjaustant riešą turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 6. Batone negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne	1700 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		daugiau 44%; 8. Minkštimo akytumas ne mažiau kaip 65%; 9. Batono sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 0-30%; 10. Batono sausosios medžiagos sacharozės kiekis – 0-30%; 11. Tiekiami batonai iškepti, raikyti ir įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM.				
4.	Pagerintas batonas raikytas "Mokinukų" 0,4 kg	Svoris $\geq 0,400$ kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai a/r miltai 100%, augalinis aliejus 4%, cukrus, mielės, joduota druska. Batonas elastingas, akytas, be tuštymų ir neišmaišymų. Batonų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO.. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Batono gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Batono forma taisyklinga. Batonas turi būti pailgos formos. Batono ilgis – 29 cm., plotis – 11 cm., aukštis – 6 cm., plutelės storis – 1,0 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, nesutrūkinėjęs, 12 skersinių pjūvių, plutelė traškanti; 3. Minkštumas: iškepus, nedrėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti pirmąją būklę, akytas, be ženklių tuštymų ir sutankėjimų; 4. Skonis – be pašalinio skonio ir kvapo; 5. Pjaustant riekę turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 6. Batone negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 7. Minkštimo drėgmė ne daugiau 44%; 8. Minkštimo akytumas ne mažiau kaip 65%; 9. Batono sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 0-30%; 10. Batono sausosios medžiagos sacharozės kiekis – 0-30%; 11. Tiekiami batonai iškepti, raikyti ir įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM	3200 kg			
5.	Balta plikyta duona raikyta "Palangos" 0,7 kg; "Pajūrio" 0,7 kg; "Dainavos" 0,7 kg	Svoris $\geq 0,700$ kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai sijoti miltai 80 % - 90%, kvietiniai miltai 20% - 10%, joduota druska, mielės, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – padinė, pailgo ovalo formos, plotis 14 cm, ilgis 24 cm., aukštis – 7 cm, plutos storis – 1,5 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimų žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštimo akytumas vienodas visame pjūvio plote. Iškepus, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti formą; 4. Pjaustant riekę turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei sėklų aromatu, be	1100 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.				
6.	Balta duona su saulėgrąžomis (raikyta) 0,7 kg	Svoris 0,9 – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai sijoti miltai 55 % - 60%, kvietiniai miltai 45 % - 40 %, juduota druska, mielės, marmeladas, saulėgrąžos 15%, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – padinė, pailgo ovalo formos, plotis 14 cm, ilgis 24 cm., aukštis – 7 cm, plutos storis – 1,5 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštimo akytumas vienodas visame pjūvio plote. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų, saulėgrąžų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti formą; 4. Pjaustant riekę turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.	1800 kg			
7.	Duona su moliūgų sėklomis „Moliūgėlis“ 0,8 kg	Svoris 0,8 kg – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, moliūgų sėklos, juduota druska, kmynai, mielės. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – padinė, pailgo ovalo formos, plotis 14 cm, ilgis 24 cm., aukštis – 7 cm, plutos storis – 1,5 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštimo akytumas vienodas visame pjūvio plote. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų, sėklų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti formą; 4. Pjaustant riekę turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir	1000 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		<i>kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.</i>				
8.	Duona 7 grūdų (su skaldytais grūdais ir sėklomis) „Sveikuolių“ 0,8 kg	Svoris 0,8 kg – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, įvairūs grūdai ir sėklos, cukrus, salykla, joduota druska, mielės, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – ovalo formos, kepalo skersmuo 19 cm, aukštis – 11 cm, plutos storis – 1,5 mm 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštimo akytumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų, įvairių grūdų ir sėklų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas turi atgauti formą. 4. Pjaustant riekė turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.	800 kg			
9.	Juoda duona su saulėgrąžomis raikyta 0,8 kg	Svoris 0,8 kg – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai sijoti miltai, kvietiniai miltai, joduota druska, mielės, cukrus, saulėgrąžos, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – ovalo formos, kepalo skersmuo 19 cm, aukštis – 11 cm, plutos storis – 1,5 mm 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštimo akytumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų, saulėgrąžų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas turi atgauti formą. 4. Pjaustant riekė	1000 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kumyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo akytumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM				
10.	Trupininis pyragas su pertepimu "Trapus"	Fasuota 1 kg - 2 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): kvietiniai a/r miltai, cukrus, gyvulinės kilmės riebalai, kiaušinių masė, kepimo milteliai, džemas. Pyragų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Pyrago gaminių pagrindiniai reikalavimai: 1. Ant kiekvienos pyrago pakuotės turi būti pažymėta: pyrago pavadinimas, gamintojo pavadinimas, adresas, prekės ženklas, svoris, sudėtis, užrašas „Tinka vartoti iki. (nurodant datą), maistingumas (baltymų, riebalų, angliavandenių kiekis 100 g produkto) ir 100 g energetinė vertė Kcal ir kJ; 2. Pyragai gabenami švarioje plastmasinėje taroje (dėžėse), įvynioti į polipropileno maišelius leistus SAM; 3. Trupininis pyragas tiekiamas šviežias.	400 kg			
11.	Pyragas tinginys	Fasuota 1 kg - 2 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Sausainiai, kondensuotas pienas, kakava, sviestas. Pyragų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Pyrago gaminių pagrindiniai reikalavimai: 1. Ant kiekvienos pyrago pakuotės turi būti pažymėta: pyrago pavadinimas, gamintojo pavadinimas, adresas, prekės ženklas, svoris, sudėtis, užrašas „Tinka vartoti iki. (nurodant datą), maistingumas (baltymų, riebalų, angliavandenių kiekis 100 g produkto) ir 100 g energetinė vertė Kcal ir kJ; 2. Pyragai gabenami švarioje plastmasinėje taroje (dėžėse), įvynioti į polipropileno maišelius leistus SAM; 3. Pyragas tiekiamas šviežias.	300 kg			
12.	Bandelės (sluoksniuotos tešlos su marmelado, aguonų, cinamono, varškės įdaru) 0,06 kg	Vienos bandelės svoris 0,045 - 0,06 kg Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai miltai a/r, margarinas, cukrus, cukraus pudra, mielės, kiaušinių masė, druska, įdaru. Bandelių gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR	400 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. <i>Bandelių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Apvalios formos. Plutelės storis – 1,0cm. 2. Bandelės svoris – 0,070 kg.; 3. Paviršius: neapdegęs, rusvas; 4. Minkštumas: iškepęs, nedirgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas; 5. Skonis – salstelėjęs, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Bandelėje negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 7. Minkštimo drėgmė ne daugiau 38%; 8. Minkštimo rūgštingumas ne daugiau 1,9 laipsnių; 9. Minkštimo akytumas ne mažiau 2,5%; 10. Bandelės sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 30%; 11. Bandelės sausosios medžiagos sacharozės kiekis - 30%; 12. Tiekiamos bandelės šviežiai iškeptos ir įpakautos į polipropileno maišelius, leistus SAM.</i>				
13.	Bandelės (mielinės tešlos su marmelado, aguonų, cinamono, varškės įdaru) 0,05 kg	Vienos bandelės svoris 0,045 - 0,05 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai a/r miltai, cukrus, augalinis aliejus, kiaušiniai, mielės, joduota druska, įdarai. Bandelių gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. <i>Bandelių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Apvalios arba ovalios formos. Plutelės storis – 1,0cm. 2. Paviršius: neapdegęs, rusvas; 3. Minkštumas: iškepęs, nedirgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas; 4. Skonis – salstelėjęs, be pašalinio skonio ir kvapo; 5. Bandelėje negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 6. Minkštimo drėgmė ne daugiau 38%; 7. Minkštimo rūgštingumas ne daugiau 1,9 laipsnių; 8. Minkštimo akytumas ne mažiau 2,5%; 9. Bandelės sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 30%; 10. Bandelės sausosios medžiagos sacharozės kiekis - 30%; 11. Tiekiamos bandelės šviežiai iškeptos ir įpakautos į polipropileno maišelius, leistus SAM</i>	500 kg			
14.	Kūčiukai 0,35 kg	Fasuoti 0,3 kg – 0,5 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): A/r kvietiniai miltai, mielės, margarinas, cukrus, aguonos, joduota druska. Kūčiukų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. <i>Kūčiukų pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Kūčiukų forma apvali arba kvadratinė; 2. Minkštumas iškepęs, nedirgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių; 3. Skonis – salstelėjęs, be pašalinio skonio ir kvapo; 4. Kūčiukuose negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 5. Tiekiami kūčiukai švieži, įpakuoti ar įvynioti į polimerinę plėvelę leistą SAM; 6. Ant kiekvienos kūčinukų pakuotės turi būti pažymėta: pavadinimas,</i>	15 kg			

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg kaina, Eur (be PVM)	1 kg kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		gamintojo pavadinimas, adresas, prekės ženklas, vieneto svoris, sudėtis, užrašas „Tinka vartoti iki...(nurodant datą), maistingumas (baltymų, riebalų, angliavandenių kiekis 100 g produkto) ir 100 g energetinė vertė Kcal ir kJ; 7. Kūčiukai gabenami švarioje plastmasinėje taroje (dėžėse), sudėti viena arba dviem eilėmis. 8. Tiekiami įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM.				
IŠ VISO (bendra pasiūlymo kaina)						13650,00

Lentelės pastabos:

- kainos (įkainiai) pasiūlyme nurodomos, paliekant du skaitmenis po kablelio;
- bendra kaina turi atitikti pateiktų jos sudėtinių dalių sumą.

Informacija apie subtiekejus (jei bus pasitelkiamas):

Eil.Nr.	Subtiekėjų pavadinimas, telefono numeris, fakso numeris

Ši pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali:

Eil.Nr.	Pateikto dokumento pavadinimas (rekomenduojame pavadinime vartoti žodį „konfidencialu“)
1	Konfidencialia informacija laikyti pasiūlymo kainos sudedamąsias dalis

Įmonės savininkas

(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens pareigų pavadinimas)

(Parašas)

Egidijus Jurkevičius

(Vardas ir pavardė)