

PIRKIMO - PARDAVIMO SUTARTIS

Nr. 2017-15

2017 m. gruodžio 29 d.

Ryto g. 15, Kailinių k., Veisiejų sen., Lazdijų r.

Egidijaus Jurkevičiaus įmonė (toliau sutartyje vadinama PARDAVĖJU), įmonės kodas 165176495, atstovaujama savininko Egidijaus Jurkevičiaus, veikiančio pagal įmonės įstatus, (toliau sutartyje vadinama PARDAVĖJU) ir Veisiejų socialinės globos namai, (toliau sutartyje vadinama PIRKĖJAS), įmonės kodas 188720212, atstovaujami direktoriaus Vygando Mozerio, veikiančio pagal nuostatus, sudarėme šią sutartį:

1. Sutarties objektas:

1.1. Sutarties objektas - Duonos gaminiai, švieži kepiniai ir pyrago gaminiai.

1.2. Šia Sutartimi Pardavėjas įsipareigoja Sutartyje numatytomis sąlygomis tiekti Pirkėjui į jo nurodytą vietą prekes, nurodytas 1 priede, toliau vadinamas Prekėmis, o Pirkėjas įsipareigoja priimti Prekes ir Sutartyje nustatyta tvarka už jas apmokėti.

2. Prekių asortimentas, kokybė, kiekis, kaina.

2.1. Pirkimo objekto apibūdinimas, savybės: perkamų prekių apibūdinimas ir savybės nurodytos šios sutarties 1 priede. Perkančioji organizacija neįsipareigoja išpirkti 1 priede nurodytų kiekių. Pasikeitus gyventojų maitinimo normoms ir gyventojų faktiniam skaičiui, numatomas kiekvieno maisto produktų kiekis bus keičiamas, tai priklausys ir nuo globos namų poreikio. Pirkimo kiekis ir asortimentas metų eigoje gali svyruoti +/- 10 % priklausomai nuo įstaigos poreikio.

2.2. Prekių kainos, nurodytos PARDAVĖJO PVM sąskaitose-faktūrose, turi atitikti sutartinėms kainoms, o prekių asortimentas ir kiekis - PIRKĖJO pateiktą prekių pirkimo užsakymą.

2.3. Preliminari sutarties vertė - 13650,00 Eur (trylika tūkstančių šeši šimtai penkiasdešimt eurų, 00 euro centų) su PVM.

2.4. Tiekėjas garantuoja, kad parduodamų prekių kokybė atitinka gamintojo šalies standartus, gamintojo techninius standartus, Lietuvoje patvirtintus ir galiojančius standartus, higienos reikalavimus, tarptautinius LR galiojančius normatyvinius dokumentus. Duonos gaminių, šviežių kepinų ir pyrago gaminių viešojo pirkimo dokumentų nuostatos, susijusios su sutarties vykdymu, bei Pardavėjo pirkimo komisijai pateiktas pasiūlymas yra neatskiriamos šios sutarties dalys.

2.5. Visos siūlomos Prekės atitinka Žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymo Nr. 3D-794 „Dėl duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ reikalavimus.

2.6. Jeigu tiekėjo kvalifikacija dėl teisės verstis atitinkama veikla nebuvo tikrinama arba tikrinama ne visa apimtimi, tiekėjas perkančiajai organizacijai įsipareigoja, kad pirkimo sutartį vykdys tik tokią teisę turintys asmenys.

2.7. Esant abejonų dėl tiekiamų duonos gaminių, šviežių kepinų ir pyrago gaminių atitikimo reikalaujamam standartui, receptūrai, prekinės išvaizdos ar skonio, Perkančioji organizacija gali reikalauti, kad, dalyvaujant Tiekėjo atstovui, šis gaminys būtų plombuojamas pagal pavyzdžių paėmimo taisykles ir pateikiamas Lietuvos Respublikos Nacionalinei Veterinarijos Laboratorijai dėl abejonų keliančio gaminio standarto, receptūros patikrinimo. Tokio gaminio pristatymu į Lietuvos Respublikos Nacionalinę Veterinarijos Laboratoriją ir tyrimų išlaidas prisiima Tiekėjas. Tyrimų rezultatų pažymą Perkančiajai organizacijai Tiekėjas pateikia per 14 (keturiolika) dienų nuo pavyzdžių paėmimo datos. Per minimą laikotarpį Tiekėjui nepateikus pažymos apie tyrimų rezultatus, arba jeigu pateiktoje pažymoje gaminio receptūra neatitinka pirkimo dokumentų reikalavimų, arba jei Tiekėjas atsisakė pateikti pavyzdžius Lietuvos Respublikos Nacionalinei

Veterinarijos Laboratorijai, Perkančioji organizacija sutartį nutraukia vienašališkai be išankstinio įspėjimo apie sutarties nutraukimą.

3. Pristatymo sąlygos, prekių priėmimas, grąžinimas.

3.1. Prekės turi būti pristatomos adresu Ryto g. 15, Kailinių k., Veisiejų sen., Lazdijų r., LT -67336. Duonos gaminiai, švieži kepiniai ir pyrago gaminiai - tiekiami nuo pirmadienio iki sekmadienio (7 dienas per savaitę). Prekės pristatomos nuo 6.30 val. iki 9.00 val. Duonos gaminiai, švieži kepiniai ir pyrago gaminiai turi būti vežami specialiu transportu, kurį naudoti kitiems tikslams draudžiama. Kėbulo sienos, lubos, grindys turi būti išklotos lygia, lengvai plaunama, atsparia dezinfekcijos medžiagoms danga.

3.2. Prekių priėmimas vyksta adresu: Veisiejų socialinės globos namai, Ryto g. 15, Kailinių k., Veisiejų sen., Lazdijų r.

3.3. PARDAVĖJAS prekes tiekia pagal PIRKĖJO pateiktus užsakymus. Pirkėjo užsakymai priimami darbo dienomis nuo 8:00 iki 16:00 valandos. Užsakymus PIRKĖJAS pateikia ne vėliau kaip prieš 24 (dvidešimt keturias) valandas.

3.4. Prekes gali priimti tik PIRKĖJO įgaliotas atstovas. Po to, kai PIRKĖJO atstovas pasirašo prekių perdavimo-priėmimo dokumentuose, prekės tampa PIRKĖJO nuosavybe.

3.5. Šalims susitarus PIRKĖJAS gali grąžinti prekes PARDAVĖJUI.

3.6. Visais prekių grąžinimo atvejais PIRKĖJAS grąžina tik nepraradusias prekinės išvaizdos, nepažeistus įpakavimus prekes, kainomis, kokiomis jas gavo iš PARDAVĖJO.

3.7. Prekių grąžinimas įforminamas pagal galiojančius Lietuvos Respublikos norminių dokumentų reikalavimus.

3.8. Prekės su pasibaigusiu galiojimo terminu negrąžinamos.

3.9. Prekės pristatomos nemokamai Pardavėjo transportu. Už Prekių pakrovimo ir iškrovimo darbų saugą atsakingas krovinio pervežėjas.

4. Atsiskaitymo sąlygos ir tvarka.

4.1. Perkančioji organizacija už faktiškai pateiktas Prekes, apmoka, gavus PVM sąskaitą – faktūrą per 60 (šešiasdešimt) dienų nuo sąskaitos išrašymo dienos. Visi mokėjimai laikomi atlikti nuo pinigų įskaitymo į tiekėjo banko sąskaitą dienos. Tiekėjas sąskaitas–faktūras privalo pateikti naudojantis elektronine paslauga „E.sąskaita“ (elektroninės paslaugos „E.sąskaita“ svetainė pasiekama adresu www.esaskaita.eu).

5. Kainodaros taisyklės.

5.1. Sutarčiai taikomas fiksuoto įkainio kainos apskaičiavimo būdas. Sutartyje fiksuojami tiekėjo skelbiamos apklausos būdu viešojo pirkimo pasiūlyme nurodyti įkainiai. Pasikeitus PVM tarifui, kainos bus perskaičiuojamos pagal Lietuvos Respublikos teisės aktais patvirtintą naują PVM tarifą. Padidėjus arba sumažėjus pridėtinės vertės mokesčio (PVM) tarifui Sutarties kaina atitinkamai didinama arba mažinama. Pagal kainodaros taisykles perskaičiuotos kainos (įkainis) įforminamos rašytiniu šalių susitarimu ir įsigalioja nuo rašytinio susitarimo pasirašymo dienos. Už iki Susitarimo pasirašymo dienos pristatytas prekes bus atsiskaitoma senosiomis kainomis, o perskaičiuotomis kainomis bus atsiskaitoma už prekes, pristatytas šalių susitarimo pasirašymo dieną ir vėliau. Pasikeitus kitiems mokesčiams (ne PVM), sutarties įkainis nebus perskaičiuojamas.

6. Šalių atsakomybė.

6.1. Tiekėjas įsipareigoja:

6.1.1. Pristatyti Prekę Pirkėjui Sutartyje nurodytu terminu į Sutartyje nurodytą vietą;

6.1.2. Pristatyti Prekę, atitinkančią specifikacijoje nurodytą Prekės būklę užtikrinant atitikimą tokios rūšies ir tokio naudojimo laiko daiktams įprastai keliamiems reikalavimams;

6.1.3. Prisiimti Prekės žuvimo ar sugedimo riziką iki Prekės perdavimo Pirkėjui momento;

6.1.4. Tinkamai vykdyti kitus įsipareigojimus, numatytus Sutartyje.

6.2. Perkančioji organizacija įsipareigoja:

6.2.1. Priimti šalių sutartu laiku pristatytą Prekę, jeigu ji atitinka Sutarties ir prekei taikomus kokybės reikalavimus;

6.2.2. Priėmimo metu patikrinti perduodamą Prekę bei po patikrinimo pasirašyti Prekės gavimo dokumentus;

6.2.3. sumokėti už perduotą Prekę Sutartyje nustatyta tvarka ir terminais;

6.2.4. tinkamai vykdyti kitus įsipareigojimus, numatytus Sutartyje.

6.3. Šalys neatsako už visišką ar dalinį savo įsipareigojimų pagal šią sutartį nevykdymą, jeigu tai įvyksta dėl nenugalimos jėgos aplinkybių veikimo ir šalys vadovaujasi Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1996 m. liepos 15 d. nutarimu Nr. 840 patvirtintomis „Atleidimo nuo atsakomybės, esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms“ taisyklėmis.

6.4. Šalis, negalinti vykdyti savo įsipareigojimų dėl nenugalimos jėgos aplinkybių veikimo, privalo apie tai pranešti kitai šaliai per 5 (penkias) dienas nuo tokių aplinkybių atsiradimo pradžios.

7. Sutarties galiojimas.

7.1. Sutartis įsigalioja 2018-01-01 ir galioja iki 2018-12-31.

7.2. Pirkimo sutarties nutraukimo tvarka:

7.2.1. Jeigu viena šalių atsisako vykdyti arba netinkamai vykdo sutarties sąlygas (Pirkėjo netenkina Tiekėjo tiekama produkcijos kokybė; Pirkėjo netenkina Tiekėjo produkcijos tiekimas-vėlavimas pateikti prekes daugiau kaip 12 val.; kita šalis turi teisę vienašališkai nutraukti sutartį apie tai prieš 20 (dvidešimt) kalendorinių dienų raštu pranešdama kitai sutarties šaliai.

7.2.2. Šalių susitarimu ar vienos iš šalių iniciatyva, apie tai raštu informavus kitą šalį ne vėliau kaip prieš 20 (dvidešimt) kalendorinių dienų.

7.3. Sutarties nutraukimas neatleidžia vienos šalies nuo įsipareigojimų kitai šaliai, kuriuos ji prisiėmė pagal sutartį iki sutarties nutraukimo dienos.

8. Kitos sąlygos.

8.1. Visi sutarties pakeitimai ar papildymai daromi raštu ir tinkamai pasirašomi šalių įgaliotų atstovų.

8.2. Bet kokie nesutarimai ar ginčai, kylantys tarp Šalių dėl Sutarties, sprendžiami abipusiu susitarimu. Šalims nepavykus susitarti, bet kokie ginčai, nesutarimai ar reikalavimai, kylantys iš Sutarties ar susiję su ja, jos pažeidimu, nutraukimu ar galiojimu, neišspręsti Šalių susitarimu, sprendžiami kompetentingame Lietuvos Respublikos teisme.

8.3. Visi kiti šia sutartimi nereguliuoti sutarties vykdymo klausimai sprendžiami, vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais.

8.4. Ši sutartis sudaryta dviem egzemplioriais po vieną kiekvienai šaliai.

Pardavėjas

Egidijaus Jurkevičiaus įmonė
Įmonės kodas 165176495
PVM kodas LT651764917
Dariaus ir Girėno 4, Lazdijai
A/S LT137300010002538700
„SWEDBANK“, AB
Banko kodas 73000
Tel.8-318-51645,51005,51646.
Fax:8-318-51646

Savininkas Egidijus Jurkevičius



Pirkėjas

Veisiejų socialinės globos namai
Įmonės kodas 188720212
Ryto g. 15, Kailinių k., Lazdijų r.
A/S LT707300010002540196
„SWEDBANKAS“, AB
Banko kodas 73000
Tel. 8-318-56 286, fax. 8 318 56 723

Direktorius Vygandas Mozeris



Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg
1.	Duona juoda raikyta „Kauno“, „Dzūkų“, „Mėgėjų“	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. <i>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, nedirgnas, 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM;</i>	1050 kg
2.	Duona juoda kepta ant ajerų lapų (raikyta)	Svoris 0,8 kg - 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai pasijoti miltai 80% - 85%, kvietiniai miltai miltai 10% - 15%, ruginis salyklos 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. <i>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, nedirgnas, 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir</i>	1500 kg

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg
		<i>įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM</i>	
3.	Batonas raikytas "Suvalkiečių"	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 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. <i>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 pirmąją būklę, akytas, be ženklių tuštymų 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. 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.</i>	1700 kg
4.	Pagerintas batonas raikytas "Mokinkų"	Svoris ≥ 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. <i>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 pirmąją būklę, akytas, be ženklių tuštymų 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. 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</i>	3200 kg

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg
		<i>batonai iškepti, raikyti ir įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM</i>	
5.	Balta plikyta duona raikyta "Palangos", "Pajūrio", "Dainavos"	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 plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštumo aktyumas vienodas visame pjūvio plote. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti formą; 4. Pjaustant riešė turi nesusirti, 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekiamą duoną šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.	1100 kg
6.	Balta duona su saulėgrąžomis (raikyta)	Svoris 0,9 – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai sijoti miltai 55 % - 60%, kvietiniai miltai 45 % - 40 %, joduota 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: minkštumo aktyumas 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 riešė turi nesusirti, 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10.	1800 kg

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg
		<i>Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.</i>	
7.	Duona su moliūgų sėklomis „Moliūgėlis“	Svoris 0,8 kg – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, moliūgų sėklos, joduota 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: minkštumo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų, 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.	1000 kg
8.	Duona 7 grūdų (su skaldytais grūdais ir sėklomis) „Sveikuolių“	Svoris 0,8 kg – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, įvairūs grūdai ir sėklos, cukrus, salyklas, 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 plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštumo aktyumas 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir	800 kg

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg
		<i>įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.</i>	
9.	Juoda duona su saulėgrąžomis raikyta	Svoris 0,8 kg – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai sijoti miltai, kvietiniai miltai, juduota 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: minkštumo aktyumas 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 riešė turi nesusirti, 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 aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekiamą duoną šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM	1000 kg
10.	Trupiniai 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 (murodant 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	300 kg

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg
		<i>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 (dėžėje), įvynioti į polipropileno maišelius leistus SAM; 3. Pyragas tiekiamas šviežias.</i>	
12.	Bandelės (sluoksniuotos tešlos su marmeladu, aguonų, cinamono, varškės įdaru)	Vienos bandelės svoris 0,045 - 0,06 kg Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai miltai a/r, margarinas, cukrus, cukraus pudra, mielės, kiaušinių masė, 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 formos. Plutelės storis – 1,0cm. 2. Bandelės svoris – 0,070 kg.; 3. Paviršius: neapdeges, rusvas; 4. Minkštumas: iškepęs, nedrėgnas, 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 įpakuotos į polipropileno maišelius, leistus SAM.</i>	400 kg
13.	Bandelės (mielinės tešlos su marmeladu, aguonų, cinamono, varškės įdaru)	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: neapdeges, rusvas; 3. Minkštumas: iškepęs, nedrėgnas, 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 įpakuotos į polipropileno maišelius, leistus SAM</i>	500 kg

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir aprašymas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg
14.	Kūčiukai	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, nedrėgnas, 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 kūčiukų pakuotės turi būti pažymėta: pavadinimas, 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.</i>	15 kg

Savininkas Egidijus Jurkevičius



E. Jurkevičius

Direktorius Vygandas Mozeris



V. Mozeris