

MAISTO PRODUKTŲ VIEŠOJO PIRKIMO – PARDAVIMO SUTARTIS NR VPS-76

2019 m. rugpjūčio mėn. 6 d.

Gražiškiai

Vilkaviškio r. Gražiškių gimnazija, atstovaujama direktorės Gritos Launikonės, veikiančios pagal gimnazijos nuostatus (toliau – Pirkėjas), ir UAB „Bolagri“, atstovaujama direktoriaus Arūno Petrausko, veikiančio pagal bendrovės įstatus (toliau – Tiekėjas), toliau kartu šioje maisto produktų viešojo pirkimo – pardavimo sutartyje vadinami Šalimis, o kiekvienas atskirai – Šalimi, vadovaudamiesi viešojo pirkimo „Maisto produktų pirkimas“ pirkimo dokumentais ir Tiekėjo pasiūlymu, sudarė šią maisto produktų viešojo pirkimo – pardavimo sutartį, toliau vadinamą Sutartimi, ir susitarė dėl toliau išvardintų sąlygų.

1 Sutarties dalykas

1.1. Sutarties dalykas – maisto produktų, nurodytų Sutarties 1 priede (toliau – Prekės), pirkimas – pardavimas, įskaitant jų pristatymą ir iškrovimą Pirkėjo nurodytoje vietoje.

Sutarties 1 priede nurodyti Prekių kiekiai, kuriuos Pirkėjas turi teisę įsigyti Sutarties galiojimo metu. Pirkėjas neįsipareigoja nupirkti visų maksimalių prekių kiekių, perkamų Prekių kiekis priklausys nuo Pirkėjo poreikio. Esant poreikiui, prekių metinis kiekis gali kisti $\pm 20\%$ priklausomai nuo perkančiosios organizacijos poreikio.

2 Prekių tiekimas

2.1. Tiekėjas įsipareigoja tiekti Prekes Pirkėjui pagal Pirkėjo pateiktus užsakymus. Užsakymą Pirkėjas pateikia Šalims priimtinu būdu (telefonu, elektroniniu paštu ar kitu būdu) likus ne mažiau kaip 1 (vienai) dienai iki užsakymo įvykdymo dienos, jeigu Šalys konkrečiu atveju nesusitarė kitaip. Užsakyme Pirkėjas nurodo reikiamas Prekes ir jų kiekį, Prekių pristatymo dieną, laiką, vietą ir kitą būtiną informaciją. Pirkėjas turi teisę patikslinti užsakymą likus 1 (vienai) dienai iki užsakymo įvykdymo dienos. Prekės turi būti pristatomos pagal Pirkėjo pateiktus užsakymus antradieniais, ketvirtadieniais.

2.2. Tiekėjas įsipareigoja Pirkėjo užsakyme nurodytą dieną ne vėliau kaip iki 8.30 val. savo transportu, atitinkančiu pristatomų Prekių laikymui ir gabenimui keliamas sąlygas, pristatyti visas Pirkėjo užsakyme nurodytas Prekes į Pirkėjo nurodytą vietą, savo jėgomis Prekes iškrauti Pirkėjo nurodytoje vietoje ir nugabenti į Pirkėjo darbuotojų nurodytas patalpas. Tiekėjas yra atsakingas už Prekes iki Prekių perdavimo Pirkėjui (įskaitant Prekių saugumą jų gabenimo ir iškrovimo metu), todėl Pirkėjas turi teisę nepriimti pažeistų ar sugedusių Prekių.

2.3. Prekių pristatymo vietos – Sūduvos g. 21A, jeigu užsakyme Pirkėjas nenurodo kitos Prekių pristatymo vietos.

2.4. Pirkėjas garantuoja, kad pristatomos Prekės yra kokybiškos, nepažeistos, nesugedusios, atitinka Sutarties 1 priede nustatytus reikalavimus, taip pat visus su jų tiekimu ir kokybe susijusių Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus.

2.5. Pristatomos Prekės turi atitikti Sutarties 1 priede nurodytus Prekių pavadinimus ir gamintojus. Kitas, nei nurodyta Sutartyje, prekes Tiekėjas gali pristatyti tik suderinęs su Pirkėju ir tik tuo atveju, jei tenkinamos abi sąlygos – kitos prekės atitinka visus Sutarties 1 priede nustatytus reikalavimus (atitinka nurodytą sudėtį, svorį, išvaizdą, pakuotę ir kt. reikalavimus) ir yra tiekiamos už tą pačią Sutartyje nurodytą kainą. Pirkėjas turi teisę nepriimti kitų prekių, jei Tiekėjas jas pristatė be Pirkėjo sutikimo. Pirkėjas, norėdamas įsitikinti kitų prekių atitikimu Sutarties 1 priede nustatytiems reikalavimams, turi teisę reikalauti, kad Tiekėjas pateiktų prekių tinkamumą įrodančius dokumentus.

2.6. Tiekėjas, Pirkėjui pareikalavus, įsipareigoja kartu su Prekėmis pateikti Sutarties 1 priede nurodytus dokumentus.

2.7. Tiekėjui pristačius ir iškrovus Prekes, Pirkėjas turi teisę patikrinti, ar tiekėjas pristatė visas užsakyme nurodytas Prekes ir visą nurodytą Prekių kiekį, ar pristatytos Prekės atitinka visus Sutartyje nustatytus

reikalavimus, ir įforminti Prekių priėmimą – perdavimą. Prekių priėmimas – perdavimas įforminamas Pirkėjui pasirašius ant Tiekėjo pateiktos sąskaitos – faktūros ar kito priėmimą – perdavimą patvirtinančio dokumento. Nuo šio dokumento pasirašymo momento Prekės tampa Pirkėjo nuosavybe. Tiekėjas pateiktoje sąskaitoje – faktūroje turi nurodyti Prekių partijos numerį, Prekių galiojimo terminą, kuris turi sutapti su duomenimis, pateiktais ant Prekių etikečių.

2.8. Jei Tiekėjas pristato ne visas Pirkėjo užsakyme nurodytas Prekes ir/ar ne visą nurodytų Prekių kiekį, ir/ar Sutarties reikalavimų neatitinkančias Prekes, Pirkėjas turi teisę nepriimti Prekių ir nepasirašyti ant sąskaitos – faktūros ar kito priėmimą – perdavimo patvirtinančio dokumento iki kol Tiekėjas pristatys visas užsakyme nurodytas Prekes ir/ar visą nurodytų Prekių kiekį ir/ar pakeis Prekes tinkamomis. Jei Prekių trūkumai paaiškėja Pirkėjui priėmus Prekes, Pirkėjas turi teisę nemokėti už Prekes, grąžinti Prekes Tiekėjui ir reikalauti pakeisti Prekes tinkamomis. Netinkamos Prekės turi būti pakeistos į atitinkančias Sutarties reikalavimus, trūkstamos Prekės ir/ar trūkstamas Prekių kiekis pristatytas Tiekėjo sąskaita tą pačią dieną iki Pirkėjo darbo laiko pabaigos.

2.9. Šalys įsipareigoja bendradarbiauti viena su kita Sutarties vykdymo metu, suteikti viena kitai visą Prekių teikimui būtiną informaciją ir (ar) dokumentus, nedelsiant informuoti viena kitą apie bet kokias kliūtis, trukdančias vykdyti Sutartyje numatytus įsipareigojimus.

2.10. Šalys įsipareigoja užtikrinti Sutarties vykdymo metu viena iš kitos gautos ir su jos vykdymu susijusios informacijos konfidencialumą ir apsaugą, išskyrus atvejus, kai informacijos atskleidimas yra privalomas pagal Lietuvos Respublikos teisės aktus.

2.11. Pirkėjas pirs prekes pagal poreikį. Pirkėjas pasilieka sau teisę didinti arba mažinti įsigyjamų prekių kiekį iki 20 (dvidešimt) procentų ir 20 (dvidešimt) procentų keisti/didinti turimą asortimentą.

3 Kainodaros taisyklės, atsiskaitymo ir mokėjimo tvarka

3.1. Sutarties kaina nustatyta supaprastinto atviro konkurso rezultatais. Sutartyje nustatyti fiksuoti Prekių įkainiai, nurodyti Sutarties 1 priede.

3.2. Į Prekių įkainius yra įskaičiuoti visi mokesčiai ir visos Tiekėjo išlaidos, būtinos tinkamam Sutarties įvykdymui (Prekių pristatymo, iškovimo ir kt.).

3.3. Pirkimo sutarties kaina sutarties galiojimo metu gali būti keičiama tais atvejais, jei įstatymais bus pakeisti tiesioginiai su kaina susiję mokesčiai, kurie turi tiesioginę įtaką sulygintinai kainai (PVM, kuo akcizas ir pan.) ar įvesti nauji. Kaina kinta tiek kiek kaina pakinta rinkoje (pagal Statistikos departamento prie LR vyriausybės pažymą) Perskaičiuojami įkainiai įforminami Pardavėjo ir Pirkėjo atstovų pasirašomu protokolu, kuris nuo abiejų šalių pasirašymo dienos tampa neatskiriama pirkimo sutarties dalimi. Supirkimo kainos galės būti derinamos kiekvieną ketvirtį abiejų šalių susitarimu. Nesutarus dėl kainų didinimo, bus nutraukiama sutartis.

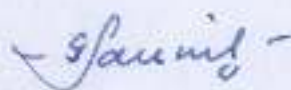
3.4. Pirkėjas įsipareigoja sumokėti už laiku pristatytas Sutarties reikalavimus atitinkančias Prekes per 30 (trisdešimt) kalendorinių dienų nuo Prekių perdavimo ir sąskaitos – faktūros gavimo apmokėjimui dienos.

3.5. Pirkėjas už Prekes atsiskaito mokėjimo pavedimu į Tiekėjo Sutartyje nurodytą sąskaitą. Mokėjimas laikomas įvykdytu, kai pinigai patenka į Tiekėjo Sutartyje nurodytą sąskaitą.

4 Šalių atsakomybė

4.1. Jei Tiekėjas dėl savo kaltės vėluoja pristatyti visas Pirkėjo užsakyme nurodytas Prekes ir/ar visą nurodytų Prekių kiekį ar jų dalį, ir/ar pristato Sutarties reikalavimų neatitinkančias Prekes, Pirkėjas turi teisę be oficialaus įspėjimo ir neprarasdamas kitų savo teisių gynimo būdų pradėti skaičiuoti 0,02 % dydžio delspinigius nuo Prekių kainos už kiekvieną termino praleidimo dieną iki kol Tiekėjas pristatys visas Prekes ir/ar pakeis Sutarties reikalavimų neatitinkančias Prekes tinkamomis.

4.2. Be pateisinamų priežasčių Pirkėjui laiku nesumokėjus už priimtas tinkamas, atitinkančias Sutartyje nustatytus reikalavimus Prekes, Tiekėjas gali pareikalauti mokėti 0,02 % dydžio delspinigius nuo vėluojamos sumokėti sumos už kiekvieną termino praleidimo dieną.



- 4.3. Netesybos gali būti išskaičiuojamos iš Tiekėjui pagal Sutartį mokėtinų sumų.
- 4.4. Delspinigių sumokėjimas neatleidžia Šalies nuo pareigos vykdyti šia Sutartimi prisiimtus įsipareigojimus.
- 4.5. Tiekėjas įsipareigoja atlyginti Pirkėjo ar trečiosios šalies patirtą žalą, atsiradusią dėl netinkamų Prekių ar Tiekėjui nesilaikant teisės aktų reikalavimų.

5 Nenugalima jėga

5.1. Nė viena Šalis nėra laikoma pažeidusia šią Sutartį arba nevykdančia savo įsipareigojimų pagal šią Sutartį, jei įsipareigojimus vykdyti jai trukdo nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybės, atsiradusios po Sutarties įsigaliojimo dienos. Nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybių sąvoka apibrėžiama ir Šalių teisės, pareigos ir atsakomybės esant šioms aplinkybėms reglamentuojamos Lietuvos Respublikos civilinio kodekso 6.212 straipsnyje bei „Atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms taisyklėse“ (1996 m. liepos 15 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas Nr. 840 „Dėl atleidimo nuo atsakomybės esant nenugalimos jėgos (force majeure) aplinkybėms taisyklių patvirtinimo“).

6 Ginčų sprendimo tvarka

- 6.1. Sutartis aiškinama, visi joje neaptarti klausimai ir visi ginčai, kylantys iš Sutarties ar su ja susiję, sprendžiami remiantis Lietuvos Respublikos teise.
- 6.2. Visi ginčai, kylantys iš Sutarties ar su ja susiję, sprendžiami derybų būdu. Jei Šalims nepavyksta išspręsti ginčo derybų būdu, ginčas sprendžiamas kompetentingame Lietuvos Respublikos teisme. Teritorinis teismingumas nustatomas pagal Pirkėjo buveinės vietą.

7 Sutarties keitimas

- 7.1. Sutarties sąlygos Sutarties galiojimo laikotarpiu negali būti keičiamos, išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurias pakeitus nebūtų pažeisti Viešųjų pirkimų įstatymo 3 straipsnyje nustatyti principai ir tikslai bei tokiems Sutarties sąlygų pakeitimams yra gautas Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimas (jei toks reikalingas pagal Viešųjų pirkimų įstatymą), taip pat išskyrus tokias Sutarties sąlygas, kurioms pagal Viešųjų pirkimų tarnybos direktoriaus 2009 m. gegužės 5 d. įsakymą Nr. 1S-43 „Dėl viešojo pirkimo-pardavimo sutarčių sąlygų keitimo rekomendacijų patvirtinimo“ nereikalingas Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimas.
- 7.2. Tais atvejais, kai Sutarties sąlygų keitimo būtinybės nebuvo įmanoma numatyti rengiant pirkimo sąlygas ar/ir Sutarties sudarymo metu, Sutarties Šalys gali keisti tik neesmines Sutarties sąlygas. Neesminės Sutarties sąlygos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos Viešųjų pirkimų tarnybos direktoriaus 2009 m. gegužės 5 d. įsakyme Nr. 1S-43 „Dėl viešojo pirkimo-pardavimo sutarčių sąlygų keitimo rekomendacijų patvirtinimo“.
- 7.3. Sutarties sąlygų keitimu nebus laikomas Sutarties sąlygų koregavimas joje numatytomis aplinkybėmis, jei šios aplinkybės nustatytos aiškiai ir nedviprasmiškai bei buvo pateiktos pirkimo sąlygose.
- 7.4. Sutarties sąlygų keitimą gali inicijuoti kiekviena Šalis, pateikdama kitai Šaliai atitinkamą prašymą bei jį pagrindžiančius dokumentus. Šalis, gavusi tokį prašymą, privalo jį išnagrinėti ir kitai Šaliai pateikti raštišką atsakymą. Šalių nesutarimo atveju sprendimo teisė priklauso Pirkėjui. Šalims sutarus dėl Sutarties sąlygų keitimo, Pirkėjas nedelsdamas Viešųjų pirkimų tarnybai pateikia prašymą dėl Sutarties sąlygų keitimo (išskyrus Sutartyje numatytas išimtis, kada Sutarties sąlygos yra keičiamos Sutartyje numatytomis aplinkybėmis, taip pat tuos atvejus, kada pagal Sutarties sąlygas Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimas nereikalingas). Gavus Viešųjų pirkimų tarnybos sutikimą, atitinkamų Sutarties sąlygų keitimas įforminamas Šalių rašytiniu sutarimu, kuris tampa neatskiriama Sutarties dalimi.

7.5. Visi Sutarties pakeitimai įforminami raštiškais Šalių susitarimais, kurie tampa neatskiriama šios Sutarties dalimi.

8 Sutarties nutraukimas

8.1. Sutartis gali būti nutraukta bet kuriuo metu abipusiu raštišku Šalių susitarimu arba vienos iš Šalių iniciatyva raštu informavus kitą Šalį, jei:

8.1.1. kita Šalis bankrutuoja arba yra likviduojama, sustabdo ūkinę veiklą arba įstatymuose ir kituose teisės aktuose numatyta tvarka susidaro analogiška situacija;

8.1.2. keičiasi kitos Šalies organizacinė struktūra – juridinis statusas, pobūdis ar valdymo struktūra ir tai gali turėti įtakos tinkamam Sutarties įvykdymui;

8.1.3. kita Šalis nevykdo ar netinkamai vykdo savo sutartinius įsipareigojimus ir tai yra esminis Sutarties pažeidimas. Esminiu Tiekėjo Sutarties pažeidimu bus laikomas įsipareigojimų, numatytų Sutarties 2 straipsnyje, nevykdymas arba netinkamas vykdymas.

8.2. Sutartis gali būti nutraukta Pirkėjo iniciatyva ir dėl kitų, Sutarties 9.1 punkte nenurodytų priežasčių, prieš ne mažiau kaip 30 dienų raštu informavus Tiekėją. Tiekėjas turi teisę nutraukti Sutartį ne mažiau kaip 30 dienų raštu informavęs Pirkėją tik dėl svarbių priežasčių.

9 straipsnis. Subtiekejai ir jų keitimo tvarka

10.1. Sutartyje numatytų įsipareigojimų vykdymui Tiekėjas subtieško (-ų) nepasitelks.

10 straipsnis. Baigiamosios nuostatos

10.1. Sutartis įsigalioja, kai ją pasirašo abi Sutarties šalys.

10.2. Sutartis galioja 12 (dvylika) mėnesių su galimybe sutartį pratęsti du kartus po 12 mėnesių.

10.3. Jei pasikeičia Šalies adresas ir / ar kiti duomenys, tokia Šalis turi informuoti kitą Šalį pranešdama ne vėliau, kaip prieš 10 dienų. Jei Šaliai nepavyksta laikytis šių reikalavimų, ji neturi teisės į pretenziją ar atsiliepiamą, jei kitos Šalies veiksmai, atlikti remiantis paskutiniais žinomais jai duomenimis, prieštariauja Sutarties sąlygoms arba ji negavo jokio pranešimo, išsiųsto pagal tuos duomenis.

10.4. Sutartis sudaryta lietuvių kalba, dviem vienodą juridinę galią turinčiais egzemplioriais – po vieną kiekvienai Šaliai.

10.5. Šią Sutartį sudaro Sutartis ir jos priedai:

10.5.1. Tiekėjo pasiūlymas (1 priedas).

11 straipsnis. Šalių rekvizitai ir parašai

TIEKĖJAS

UAB „Boagri“

Kodas 302476905

Pumpurų g. 14 LT 70129 Vilkaviškis

Tel. 8 603 97714

El. p. vadyba @boagri.lt

Direktorius

Arūnas Petrauskas

A.V.



(parašas)

PIRKĖJAS

Vilkaviškio r. Gražiškių gimnazija

Kodas 190486624

Sūduvos g. 21A, Gražiškių mstl.,

Vilkaviškio r. sav.

Tel. (8 342) 43695

El. p. gimnazija.graziskiai@vilkaviskis.lt

Direktorė

Gita Launikonė



(parašas)

Priedas prie
Pirma pirkimo dalis. Pieno produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Pienas 2,5 proc. riebumo fasuotas	Pienas turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.) bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011 nuostatas, turi būti pasterizuotas iš pieno žaliavų. Spalva balta arba gelsva atspalvio. Konsistencija – vienaalytis skystis dribsnių ir nuosėdų. Skonis ir kvapas – būdingas pienui, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis – ne mažiau nei 1028 kg/m³. Švarumo laipsnis ne žemesnis kaip I grupės. Mikrobiologiniai rodikliai – atitiktį HN 26:2006. Atvežto pieno temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po I l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną pieno šuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	kg	40	0,82	32,80
2.	Kefyras 2,5 proc. riebumo	Kefyras turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011 nuostatas. Spalva – pieno baltumo, truputį kremine. Konsistencija – vienalytė, su suardyta sutrauka. Skonis ir kvapas – grynas, pienarūgštis, gaivinantis, truputį aštrokas, specifinis kefyrai, be pašalinių, nebūdingų kefyrai priekonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis – ne mažiau nei 1028 kg/m³. Fosfatazės – neturi būti. Atvežto kefyro temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po I l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų	kg	870	0,98	852,6

		reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119/2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną pieno siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo poreikavimu)				
3.	Grietinė 35 proc. „Dvaro“ arba lygiavertė	Grietinė turi atitikti Europos parlamento ir tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004 nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, patvirtintas 2004-04-29, Europos parlamento ir tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, patvirtintas 2004-04-29. Grietinės ir jos gaminių kokybės reikalavimai patvirtinti ŽŪM 2005-04-18 įsakymu Nr. 3D-225. Pasterizuota. Spalva – balta arba gelsva atspalvio. Konsistencija – vienalytis skystis be dribsnių ir nusėdų. Skonis ir kvapas – būdingas grietinei, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 35 proc. Atvežta grietinės temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagaminta, išpilstyta po 0,20–0,50 l. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119/2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, kiekis (l), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną grietinės siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo poreikavimu)	kg	50	6,07	303,5
4.	Grietinė 30 proc. (fasuota)	Grietinė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-225 (2005 m. balandžio 18 d.), taip pat atitikti	kg	20	4,05	81,00

		kokybės reikalavimus, patvirtintus ES reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga grietinei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – vienaalytė, klampoka, pakankamai tiršta, blizgančios išvaizdos. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, būdingas pasteurizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų grietinei prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 30 proc. Rūgštingumas – 60-100 °T. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežtos grietinės temperatūra 0-6 °C. Tiekama šviežiai pagaminta, išpilstyta nuo 0,5 kg iki 1 kg. Tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas pavadinimas, masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną grietinės siuntą turi lydeti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmąją pirkėjo pareikalavimu).				
5.	Varškė 9 proc. riebumo	Varškė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-259 (2005 m. gegužės 6 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga varškėi: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – švelni, vienaalytė, puri, kremėta. Skonis ir kvapas – pienarūgštis (ne per rūgštis), būdingas pasteurizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų varškėi prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 9 proc. (pusriebė). Dregmė – ne daugiau nei 73 proc. Rūgštingumas – ne daugiau nei 220 °T. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežtos varškės temperatūra 0-6 °C. Tiekama šviežiai pagaminta, supakuota po 0,5-1,5 kg sandarioje pakuotėje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, neto	kg	60	4,67	280,20

		ir bruto masė (kg), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną varškės siuntą turi lydyti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekejas privalo išduoti su pirmoju pirkėjo pareikalavimu)				
6.	Natūralus jogurtas (be priedų) be cukraus arba su mažai cukraus	<u>Natūralus jogurtas</u> be cukraus arba su mažai cukraus (<2,5 g/100 ml produkto) turi būti pagamintas pagal LR ŽCM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentu (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011. Natūralus jogurtas gali būti praturtintas kalciumu ir vitaminu C, be konservantų, sintetinių ir modifikuotų priedų. Konsistencija – vienalytė, klampė. Skonis ir kvapas – pienerūgštis, be pašalinio prieskonių. Riebalų kiekis – 2,0 iki 3,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto jogurto temperatūra 0–6 °C. Jogurtas turi būti supakuotas į hermetiškai uždarytus polimerinių medžiagų indelius po 100–150 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tara turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽCM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas prekės pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", produkto sudėtis, 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną jogurto siuntą turi lydyti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekejas privalo išduoti su pirmoju pirkėjo pareikalavimu)	kg	43	2,12	91,16
7.	Natūralus fermentinis sūris 45–50 proc. riebumo (sveriamas)	<u>Natūralus fermentinis sūris turi būti</u> pagamintas pagal LR ŽCM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentu (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011. Forma – žemas cilindras su lengvai papūstu šoniniu paviršiumi. Konsistencija – vienalytė, su ar be oro akucių. Spalva – geltona su oranžiniu atspalviu. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui.	kg	24	8,94	214,56

		Riebalų kiekis – riebus, ne mažiau nei 45 proc. riebalų sausos medžiagos. Drėgmė – neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis 54–69 proc. Druska – 1,3–2,5 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas polimerinėje pleveleje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM Įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, kiekis (kg), sudėtis, riebalai sausojoje medžiagoje (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną sūrio siuntą turi lydyti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba užrašas sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymų tiekėjas privalo išdinti su pirmuoju pirkėju pareikalavimu).				
8.	Sviestas 82 proc. riebumo, fasuotas po 200 g	<u>Sviestas turi atitikti A klasės reikalavimus pagal LR ŽŪM Įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.) bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011 nuostatas:</u> Konsistencija ir išvaizda – vienaalytė masė, pilno paviršiaus truputį žvilganti, sausa arba su pavieniais skysčio lašeliais. Skonis ir kvapas – būdingas sviestui, be pašalinių, nebūdingų sviestui prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau kaip 80 proc. Drėgmė – ne daugiau nei 16 proc. Sausųjų medžiagų kiekis – ne daugiau nei 2 proc. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sviesto temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas supakuotas po 200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotės bei dėžės, kuriose atvežamas sviestas, turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM Įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, masė (g), riebumas (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos, veterinarijos priežiūros žymuo.	kg	9	11,40	102,60

		Kiekvieną sviesto siuntą turi lydeti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
9	Kietasis sūris	<u>Kietasis sūris turi būti</u> pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentais (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011; Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto sūrio temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, supakuotas polimerinėje plevėleje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinamos pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119-2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, kiekis (kg), sudėtis, riebalai sausosios medžiagoje (proc.), gamintojo rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną sūrio siuntą turi lydeti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)	kg	2	22,84	45,68
Bendra kaina* be PVM Eur						2004,10
PVM (21 proc.)						480,98
Bendra kaina* su PVM Eur						2485,08

Antra pirkimo dalis. Gyvūninės kilmės produktai, mėsa ir mėsos produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kiaulienos kumpis be kaulo ir odos, atvėsintas	<u>Kiaulienos skerdena turi būti</u> gauta iš moteriškos ar vyriškos (kastruotos) lyties skersinių mėsinių veislių arba jų mišrinių kiaulių, atitinkančių Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jų dalys UNECE/AGRI/2006 reikalavimus, LR ŽŪ ministro įsak. Nr. 3D-158/2004, (EB) Nr. 1249/2008, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2010, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006,	kg	320	3,10	992,00

		(EB) Nr. 3954/87 nustatytas reikalavimas. Atvesintas iki 0-4 °C temperatūros kiaulienos kumpis turi būti be kaulų ir odos, supakuotas po 1,5-2 kg. Kiaulienos kumpio lašinių storis 15-20 mm. Vandens ne daugiau nei 10-15 proc. Mėsos spalva – šviesiai rausva. Pakavimo medžiagas ir bendroji pakuotė turi atitikti EN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos etiketė bei reikiama žymėmis ant skerdenos pagal NH 119:2002 ženklinimo reikalavimus (Skerdenos identifikavimas pagal (EB) Nr. 1249/2008 bei (EB) Nr. 1234/2007 ženklinimo reikalavimus naudojant žymę, kurioje nurodoma kategorija, raumeningumas. Spaudus deda ir etiketės tvirtina skerdenų vertintojai. Spaudas turi būti atsparus išoriniams poveikiams, kad neišbluktu, o naudojamas rašalas negali būti toksiškas. Raidžių ir skaičių aukštis turi būti ne mažesnis kaip 2 cm. Žymenys turi būti aiškūs, įskaitomi, neblunkantys. Tiek suformuota siunta, tiek atskirai supakuotas kumpis turi būti paženklintas etikete, kurioje lietuvių kalba nurodoma gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (kategorija, raumeningumo ir riebumo klasės pagal SEUROP kokybės vertinimo sistemą), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vienetų skaičius, skerdenos masė (kg), įpakavimo masė (kg), paskerdimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 17/2005, direktyvos 92/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas, (EB) Nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, pirmai kiaulienos siuntai bei tuo atveju, kai parsiškiamos porcijinės produkcijos kokybės				
2.	Kiaulienos lašiniai	<u>Kiaulienos skerdenos nugaros lašiniai</u>, atkaldyti, be odos, lašinių storis 3-4 cm, Jungtinių tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standartas „Pork meat – carcasses and cuts“ arba lygiavertis. Atvesinti iki 0-4 °C temperatūros, švelniai.	kg	12	1,26	15,12

		Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinami etiketė bei reikiama žymėmis ant skerdenos pagal HN 119:2002 ženklinimo reikalavimus (Skerdenos identifikavimas pagal (EB) Nr. 1249/2008 bei (EB) Nr. 1234/2007 ženklinimo reikalavimus naudojant žymę, kurioje nurodoma kategorija, raumeningumas, Spaudus deda ir etiketės tvirtina skerdenų vertintojai. Spaudas turi būti atsparus išoriniams poveikiams, kad neišblukytų, o naudojamas rašalas negali būti toks toks. Raidžių ir skaičių aukštis turi būti ne mažesnis kaip 2 cm. Žymenys turi būti aiškūs, įskaitomi, neblunkantys. Tiek suformuota siunta, tiek atskirai supakuotas kumpis turi būti paženklintas etikete, kurioje lietuvių kalba nurodoma gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (kategorija, raumeningumo ir riebumo klasės pagal SEUROP kokybės vertinimo sistemą), terminio bei technologinio apdorojimo būdai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, vieneto skaičius, skerdenos masė (kg), įpakavimo masė (kg), paskerdimą data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Gabenami ir laikomi pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/116B reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas, (EB) nr. 599/2004) arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopija, išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinamas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardinu spaudu ir parašu, pirmai kiaušienos siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
3.	Viščiukų broilerių atvėsinta filė	<u>Viščiukų broilerių atvėsinta filė</u> turi atitikti ES Tarybos reglamente (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus: pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15:2004, HN 53:2010, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003, HN 26:2006(EB) Nr. 3954/87 nustatytų reikalavimų. Viščiukų broilerių filė turi būti visiškai išdarinėtos, nepažeistos, švarios (išorinis ir vidinis paviršius be	kg	70	3,73	261,10

		pašalinių priedų, kraujosevų), masė ne mažiau kaip 1,1 kg ir ne daugiau kaip 1,5 kg, šviežiai atšaldytos temperatūroje – 1 iki 4 °C). Šviežia paukštiena negali turėti jokių ankstesnio jos sušaldymo pėdsakų. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų suskannumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminio bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė gr., energinė vertė kcal arba kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, tūris ir įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“, Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Vitšinių broilerių skerdenėles turi būti pristatomos per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas, (EB) Nr.599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinamas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardinia spauda ir parašu, pirmą paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
4.	Kalakutienos šlaunelių mėsa šaldyta	1 kategorija, lietuviškos, veterinarijos ir kokybės pažymėjimai, pakavimo data. Pagal BRC kokybės standartą, LT 49-01 EB arba lygiavertis. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai	Kg.	200	3,53	706,00

		modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr.599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją išduota veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardinu spaudu ir parašu, pirmai pateiktienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
5.	Kiaulienos nugarinė atvėsinta	Be kaulo, atvėsinta, nurodyti veterinarinį pažymėjimą, kokybės pažymėjimą, pakavimo datą, 1-7C, galiojimas 7 paros, lietuviška Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklina mos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr.599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją išduota veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardinu spaudu ir parašu, pirmai pateiktienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	Kg.	130	4,31	560,30
6.	Jautienos mentė atvėsinta	Be kaulo, be odos, atvėsinta, nurodyti veterinarinį pažymėjimą, kokybės pažymėjimą, pakavimo datą, 1-7C, galiojimas 7 paros, lietuviš Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklina mos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų	Kg.	30	6,09	182,70

		susckamumo ir ženklavimo reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją išduotą veterinarijos gydytoju, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardinu spaudu ir parašu, pirmai pateiktas siuntai bei tuo atveju kai pateiktas pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
7.	Atvėsinti viščiukų broilerių ketvirčiai	Atvėsinti viščiukų broilerių ketvirčiai turi atitikti ES Tarybos reglamento (EB) Nr. 1047/2009 nustatytus reikalavimus bei su šiuo reglamentu susijusius dokumentus: pagamintos pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, HN 15/2004, HN 53/2010, (EB) Nr. 466/2001, HN 54/2008, HN 24/2003, HN 26/2006(EB) Nr. 1954/87 nustatytų reikalavimų: pakavimo medžiagos ir bendrąjį pakuočė turi atitikti HN 16/2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklamos pagal HN 119/2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susckamumo ir ženklavimo reikalavimus. Sudėtingoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena dėžė turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai, terminis bei technologinio apdorojimo būdai, maistinė vertė gr., energinė vertė kcal arba kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, pakuočių (vienetų) skaičius, taros ir įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“, Gabarumai ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Atvėsinti viščiukų broilerių ketvirčiai turi būti pristatomi per 24 val. nuo užsakymo perdavimo, jeigu nėra pateiktas išankstinis užsakymas, nurodantis konkrečią produkcijos pristatymo datą ir laiką. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą (Vidaus prekybos sertifikatas; (EB) Nr. 599/2004)) ar lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia	kg	450	1,31	589,50

		kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu ir veterinarijos pažymėjimo kopiją išduotą veterinarijos gydytoju, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardinu spaudu ir parašu, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai parsiškiamos patenizijos dėl produkcijos kokybės			
Bendra kaina* be PVM Eur					3306,72
PVM (21 proc.)					793,61
Bendra kaina* su PVM Eur					4100,33

Trečia pirkimo dalis. Gyvulinis ir augalinis aliejus ir riebalai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Saulėgrąžų aliejus	<u>Saulėgrąžų aliejus</u> turi atitikti privalomuosius maistinio aliejaus kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 1999 m. balandžio 15 d. įsakymu Nr. 155, direktyva (76/621/EEB); Aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų ir konservantų. Turi būti rafinuotas, tinkantis kepimui, virimui, salotoms. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekiamą produkciją turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara turi būti paženklinata pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles. patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, kiekis (l), gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sąrašas (proc.), apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Aliejus turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku	kg	140	1,68	235,20
2.	Alyvuogių aliejus	<u>Alyvuogių aliejus</u> turi atitikti privalomuosius maistinio aliejaus kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 1999 m. balandžio 15 d. įsakymu Nr. 155, direktyva (76/621/EEB);	kg	66	7,90	521,40

		Aliejus turi būti pagamintas nenaudojant genetiškai modifikuotų žaliavų ir konservantų. Turi būti pirma, šalto spaudimo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekiamą produkciją turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM Įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, kiekis (l), gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis (proc.), apdorojimo būdas, produkto paskirtis, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Aliejus turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvas 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku				
Bendra kaina* be PVM Eur						756,60
PVM (21 proc.)						181,58
Bendra kaina* su PVM Eur						938,18

Ketvirta pirkimo dalis. Grūdų malūno produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kvietiniai miltai aukščiausios rūšies 550D	Miltai turi būti: Kvietiniai aukščiausios rūšies, atitinkantys patvirtintas LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. Įsakyme Nr. 52 numatytas reikalavimus. Peleningumas – 550 (0,51–0,63 proc.). Gilumas – D (25–27 proc.). Skonis – būdingas kvietiniams miltams, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas - būdingas kvietiniams miltams, be aitraus pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Be grūdų ir miltų kenkėjų, be pašalinių medžiagų. Kramtant miltai neturi griukšeri. Dregmė ne daugiau 15 proc. Baltymų sausosiose medžiagose ne mažiau 7 proc. Tiekiami fasuoti po 1–2 kg.	kg	85	1,52	129,20

		Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytą realizacijos terminą miltams. Pakuotė turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka varioti iki (data)". Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėju pareikalavimu.				
2.	Bulvių krakmolai	<u>Bulvių krakmolai</u> turi būti gaminamas laikantis reikalavimų, nurodytų LR HN 15:2005. Aukščiausios rūšies, pagamintas tik iš bulvių. Sausas, baltos spalvos su kristaliniu blizgesiu. Kvapų būdingas bulvių krakmolui. Drėgmė ne daugiau 20 proc. Be sunkiųjų metalų, laisvųjų mineralinių rūgščių ir chloro. Be kitų rūšių krakmolo priemaišų. Netirpus šaltame vandenyje. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytą realizacijos terminą sausam bulvių krakmolui. Tiekiamas sveriamas supakuotas į polietilenuis pakelius po 0,5-1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002,	kg	75	1,34	100,50

		patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Krėkmolas turi būti laikomas ir gabenamas pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
3.	Grikių kruopos	<u>Grikių kruopos</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: be lūšnelių, sveiki grikių branduoliai. Spalva – įvairių atspalvių ruda. Skonis – būdingas grikių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas grikių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 14 proc. Negali būti nenuluktentų, nekokybiškų ir sugedusių grūdų, šukšlių, mineralinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti puses standarte numatytų realizacijos terminų grikių kruopoms. Tiekiamos grikių kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio	kg	100	1,07	107,00

		standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, (pakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pinnai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
4.	Manų kruopos	Manų kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: atrinkamos kvietinių miltų gamybos metu. Visiškai be lukštų, smulkios. Spalva, išvaizda – baltos, kreminio arba gelso atspalviu miltinės kruopelės. Kvapas – būdingas kvietinių kruopoms, be otram, pelėsio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas kvietinių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kramant kruopos neturi griūsti. Drėgmė ne daugiau kaip 15,5 proc. Pelėsingumas ne daugiau kaip 0,6–0,85 proc. Neturi būti pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrestos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų manų kruopoms. Tiekiamos manų kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą.	kg	22	0,71	15,62

		(pakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)"). Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl pradinės kokybės.				
5.	Avižiniai dribsniai	<u>Avižiniai dribsniai</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš minkščiausios rūšies avižinių kruopų. Spalva – balta, su kreminiu baltu atspalviu. Kvapas – būdingas avižų kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas avižų kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 12,5 proc. Rūgštingumas – ne daugiau negu 90 mg KOH g 100 g produkto. Peleningumas – ne daugiau nei 2,1 proc. Neturi būti neekvivalenčių – sugedusių grūdų, fizikinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Avižiniai dribsniai neturi būti užkrėsti grūdų ir maltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytą realizacijos terminą avižiniams dribsniams. Tiekiami avižiniai dribsniai polietileno maišeliuose po 0,4 l kg. Supakuotus pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, (pakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)"). Tiekėjas privalo pateikti	kg	40	1,04	41,60

		gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
6.	Sorų kruopos	<u>Sorų kruopos</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai. Spulva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsio ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 proc. Pamiščių ne daugiau kaip 0,4 proc. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkejais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miežinėms kruopoms. Tiekiamos miežinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produktin kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	Kg.	12	1,59	19,08
7.	Perlinės kruopos	<u>Perlinės kruopos</u> turi atitikti	kg	65	0,70	45,50

		- gelva. Skonis - būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas - būdingas miežių kruopoms, be pelėsio ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Šiukšlinių priemaišų ne daugiau kaip 0,4 proc. Pamilčių ne daugiau kaip 0,4 proc. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miežinėms kruopoms. Tiekiamos miežinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8-1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
9.	Ryžiai (plikyti)	Ryžiai turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.), LST ISO 7301:2004 reikalavimus: aukščiausios rūšies, ilgagrūdžiai plikyti (0,6-1,0 cm), cilindro formos, šlifuoti, neskaldyti grūdai. Spalva - gelso atspalvio, pusiau skaidrus. Kvapas - būdingas ryžių kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis -	kg	85	1,14	96,90

		būdingas ryžių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 15,5 proc. Neturi būti neišlukštėtų nekokybiškų – sugedusių grūdų, šukštinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkejais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų ryžių kruopoms. Tiekiamos ryžių kruopos polietileno maišeliuose po 0,8–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
10.	Kvietinės kruopos	<u>Kvietinės kruopos</u> turi būti: pagamintos iš susmulkintų kviečių (kviečių kruopos pirmo numerio), atitinkančios privalomuosius kruopų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52. Spalva – geltona. Skonis – būdingas kvietinėms kruopoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kvietinėms kruopoms, nesudusęs, be pelėsio ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau 14 proc. Neturi būti sugedusių beandulių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti	kg	85	0,61	51,85

		užkristos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminas neturi viršyti pusės standarte numatytą realizacijos terminą kvietinėms kruopoms. Tiekiamos kvietinės kruopos polietileno maišeliuose po 0,8-1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, numdytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminto standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
11.	Skaldyti žirniai	Skaldyti žirniai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr. 46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus. Skaldyti, nepoliruoti, be luobelės, išdžiovinoti ir išvalyti. Sveiki, neperkaitę, nesupeliję, nepažeisti grūdų kenkėjų, vienos veislės, vienodo dydžio. Be mineralinių ir organinių priemaišų. Kvapas – būdingas žirniams, be pelėsio bei kitų pašalinių kvapų. Dregmė ne daugiau 14,5 proc. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytą realizacijos terminą žirniams. Tiekiami fasuoti svariuose sandariuose vienkartinuose polipropileno maišuose po 0,8-1 kg. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė	kg	30	0,63	18,90

		turi atitikti HN 16/2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklinami pagal HN 119/2002, (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų saugumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinata etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal ir kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, tūris ar įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimų dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės			
--	--	--	--	--	--

12.	Kukurūzų kruopos	Kukurūzų kruopos turi atitikti reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52: kukurūzų kruopoms būdingos formos, be lašelės. Spalva – geltona. Skonis – būdingas kukurūzų kruopoms, be pašalinio kartaus ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kukurūzų kruopoms, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Neturi būti sugedusių, branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkreptos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kukurūzų kruopoms. Tiekiamos kukurūzų kruopos išfasuotos švariuose, sandariuose polietileno maišeliuose po 0,5–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuose turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, (pakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)"). Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	10	1,35	13,50
13	Avižinė kruopa viso grūdo	Avižinės kruopos viso grūdo turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš ankštinausios rūšies kruopų. Spalva – balta, su kreminiu baltu atspalviu. Kvapas – būdingas kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito	kg	20	1,20	24,00

		pašalinio kvapo. Skonis būdingas avižių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Dregmė ne daugiau 12,5 proc. Rūgštingumas – ne daugiau negu 90 mg KOH g 100 g produkto. Peleningumas – ne daugiau nei 2,1 proc. Neturi būti nekekybiškų – sugedusių grūdų, šukšlinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Avižinės kruopos viso grūdo neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti puses standarte numatytų realizacijos terminų avižiniams dribsniams. Tiekiami avižinės kruopos viso grūdo polietileno maišeliuose po 0,4–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2001. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM Įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
14	Bulgur kruopos	Bulgur kruopos pagamintos iš aukščiausios rūšies kruopų. Kvapas- būdingas kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM Įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti	kg	10	3,48	34,80

		nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g/kg), užrašas: "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
Bendra kaina* be PVM Eur						732,00
PVM (21 proc.)						175,68
Bendra kaina* su PVM Eur						907,68

Penkta pirkimo dalis. Vaisiai, daržovės

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Pupelės	<u>Pupelės</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM. ES ((EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr. 46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus. Sausos, švarios, nesupelijusios, nepažeistos kenkėjų, be pašalinio kvapo. Vienos veislės ir spalvos, vidutinio dydžio. Supakuotos į polietilenes pakutes nuo 0,4–1 kg. Realizavimo terminai – neviršyti pusės, standarte numatytą, siūlomai produkcijai realizavimo terminu. Ženklinamos pagal HN 119/2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susiekiamo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek	kg	22	1,72	37,84

		atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmui siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
2.	Citrinos	Citrinos turi būti išaugintos, apdorotos, pateiktos pagal kokybės reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES (EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr. 46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008), LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Citrinos pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antros klasės reikalavimus: turi būti geros kokybės (nepažeistos, nesugedę, žvairios, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, nepdžiūvę, subrendę), sveikos (be kenkėjų, nepažeistos puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiotos, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui). Citrinos svoris 120–150 g. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei	kg	50	2,14	107,00

		importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
3.	Džiovininti abrikosai	Džiovininti abrikosai turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Be kauliukų ir kaulelių, švarūs, nesugadintos žievės, nesulūpančios spaudžiant, be pašalinių priedų, konservantų, riebalų, cukraus. Nepažeisti kėnkėjų, be pašalinio kvapo ir skonio. Realizavimo terminai – neviršyti pasės standarte numatytų siūlomai produkcijai realizavimo terminų. Supakuoti po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinami pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų suskaidymo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyti: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalio kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	10	5,42	54,20
4.	Žali žirneliai, konservuoti (stiklainiuose)	Konservuoti žirneliai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES (EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr.	kg	7	0,98	6,86

		2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytas kokybės reikalavimus. Aukščiausios rūšies, sveiki, rūšiuoti, ne minkšti, nesukimiję, nepemokę. Skonis ir kvapas – būdingas konservuotiems žirneliams, be pašalinio skonio ir kvapo. Marinatas skaidrus, krakmolas neišsiskyręs. Neturi būti ankščių liekanų. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standartinio numatytų realizacijos terminų konservuotiems žirneliams. Tiekiami atskirinėje taroje po 400–800 g atskirinėje taroje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų auseskamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis, produkto košybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku			
--	--	--	--	--	--

		vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
5.	Konservuotos raudonos pupelės	Konservuotos raudonos pupelės turi atitikti galiojančius LR ŽOM. ES (EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr. 46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008) nustatytus kokybės reikalavimus. Aukščiausios rūšies, sveiki, rūšiuoti, ne minkšti, nesukimę, nepernokę. Skonis ir kvapas – būdingas konservuotoms raudonoms pupelėms, be pašalinio skonio ir kvapo. Marinatas skaidrus, krakmolas neišsiskyęs. Neturi būti ankščių liekanų. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytą realizacijos terminų konservuotoms pupelėms. Tiekiami stiklinėje taroje pu 400–800 g stiklinėje taroje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekvienu tara turi būti paženklinu etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodytas gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (g).	kg	5	1,73	8,65

		užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
6.	Saulėje džiovinti pomidorai	Saulėje džiovinti pomidorai turi būti gero skonio, atitikti kokybės reikalavimus. Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	5	14,60	73,00
7.	Bulvės I-VI men.	<u>Bulvės turi būti</u> išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įst. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechanškai) ir spalvos, kieti, nesavytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išlaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėtumo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm. Pagaldausios pakuočės - rinklo maišai (supakuota po 30-50 kg). Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos	kg	1200	0,76	912,00

8.	Bulvės IX–XII mėn.	kokybės <u>Bulvės turi būti</u> išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽŪM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechanškai) ir spalvos, kieti, nesūvytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemtelumo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm, po 30–50 kg). Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	800	0,76	608,00
9.	Rauginti kopūstai	<u>Rauginti kopūstai (su morkomis, prieskoniais)</u> pagaminti pagal žemės ūkio produktų perdirbimo gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 510/2006, galiojančius standartus, higienos normas. Rauginti kopūstai turi būti kieti, traškūs, susmulkinti, neperrūgę, be pelėsio. Skonis ir kvapas būdingas rauginiems kopūstams. Tiekiami supakuoti ne daugiau kaip po 1 kg švarioje, sandarinėje vienkartinio naudojimo taroje. Pakavimu medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16/2003 ir (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu reikalavimus. Ženklina pagal HN 119/2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai	kg	35	1,52	53,20

		modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų suskaidymo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, receptūrinė sudėtis, produkto kokybiniai rodikliai (100 g maistinė (g) ir energetinė vertė (kcal) ar (kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pinnai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
10.	Kopūstai (balta-gūžiai) I-IV mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroji ir pateikti pagal nustatytas ir galiojančias ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkejų, nepažeisti kenkejų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (nepašalę, nesuvytę, nepažeisti paviršiaus, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislės formos (taisyklingi), apatiniai lapai tvarkingai pašalinę, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrazdinti, tačiau nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekėkiančius išvaizdai, kokybei, (išalkymai), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. Kopūsto svoris turi būti ne mažesnis nei 2,5 kg, ne didesnis nei 4 kg.	kg	150	0,88	132,00

		skersmuo ne mažiau nei 19 cm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
11.	Kopūstai (balta-gūžiai) V-VI mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (nepašalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gasti), tipingos veislės formos (taisyklingi, apstiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdinėti, tačiau nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), tvarkingai nupjautu kiau.	kg	80	0,88	70,40
12.	Kopūstai (balta-gūžiai) IX-XII mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Kopūsto svoris turi būti ne mažesnis nei 0,5 kg, ne didesnis nei 2 kg, skersmuo ne mažiau nei 19 cm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	150	0,88	132,00

		Raltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (grūžės tankūs), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislės formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinėti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubezodinti, tačiau nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švarus paviršius, taisyklingai nupjauta kotu. Kopūsto svoris turi būti ne mažesnis nei 2,5 kg, ne didesnis nei 4 kg, skersmuo ne mažiau nei 19 cm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
13.	Pekino kopūstai	Pekino kopūstai turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Pekino kopūstai turi būti geros kokybės, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislės formos, nesumušti, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švarus paviršius, grūžės tankios ir stipriai susuktos, kietos, taisyklingai nupjauta kotu. Pekino kopūsto svoris 0,8–1,2 kg.	kg	160	1,01	161,60

		Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
14.	Žiediniai kopūstai	<u>Žiediniai kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Žiediniai kopūstai turi būti geros kokybės (gužės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesamušti, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjauta koto. Žiedinio kopūsto skersmuo 17–22 cm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	35	1,76	61,60
15.	Svogūnai I–VI mėn.	<u>Svogūnai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti), švarūs,	kg	100	1,26	126,00

		sausį (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudygusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukietėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
16.	Svogūnai IX–XII mėn.	<u>Svogūnai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pakelti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti), švarūs, sausį (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudygusios, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukietėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos	kg	100	1,26	126,00

		pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
17.	Morkos I–VI mėn.	<u>Morkos turi būti</u> išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Morkos turi būti: geros kokybės (stogalis nepažaliavęs, ne violetinis ar ne raudonas), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų), šviežios išvaizdos (neapšalusios, nesuvytusios, nesupuvusios, nepažeistos puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio, tipingos veislei (lygios, neįskilusios, neapdaužytos, neaplūžinėjusios, taisyklingos formos, nepažeistos mechanškai, be jokių matomų pašalinių priedų), išrūšiuotos, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei ir išlaikymui, svariai nuplauso paviršiaus (atlikti I klasę). Morkos skersmuo ne mažiau nei 3 cm ir ne daugiau nei 6 cm, ilgis 17–21 cm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	320	0,76	243,00
18.	Morkos IX–XII mėn.	<u>Morkos turi būti</u> išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Morkos turi būti: geros kokybės (stogalis nepažaliavęs, ne violetinis ar ne raudonas), sveikos (nepažeistos kenkėjų, be kenkėjų), šviežios išvaizdos (neapšalusios, nesuvytusios, nesupuvusios, nepažeistos puvinio, nepradėjusios gesti, be perteklinės	kg	240	0,76	182,40

		išorines drėgmes), be pašalinio kvapo ir skonio, tipingos veislei (lygios, neįskilusias, nespaudžytas, neaplužinėjusias, taisyklingos formos, nepažeistas mechanškai, be jokių matomų pašalinių priedų), išrūšiavimas, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei ir išlaikymui, švariai nuplauto paviršiaus (atitikti I klasę). Morkus skersmuo ne mažiau nei 3 cm ir ne daugiau nei 6 cm, ilgis 17–21 cm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
19.	Agurkai marinuoti	<u>Marinuoti agurkai</u> turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal privalomuosius konservuotų agurkų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽDM įsakymu Nr. 436 (2002 m. lapkričio 11 d.), (EB) Nr. 920/98/EEC, (EB) Nr. 2200/96/EC, HN 15:2004, (EB) Nr. 1935/2004, HN 54:2003, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 1830/2003. Marinuoti agurkai turi būti tiekiami stiklinėje taroje po 0,7–3 l neaplepti, nepjūti. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinama pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽDM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, masė (bruto, neto), sudėtis, gamintojo	kg	35	1,16	40,60

		rekvizitai, informacija apie kilmės vietą, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lyginvertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
20.	Agurkai švieži I–III mėn. (ilgavai-siai)	<u>Švieži agurkai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perinkti, pakankamai subrendę (nepernokę, nesunokę), nepažeisti ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekarti, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų agurkų pakuotė turinys turi būti vienodas. Juse turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lyginvertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	12	1,51	18,12

21.	Agurkai švieži IV–V mėn. (ilgavai-siai)	<u>Švieži agurkai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, pasirinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupavę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuočių (dėžė) turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	18	1,51	27,18
22.	Agurkai švieži VI mėn. (trumpa-vaissiai)	<u>Švieži agurkai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Trumpavaisiai. Ilgis 10–12 cm, skersmuo 3–5 cm. Sveiki, švieži, kieti, pasirinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupavę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų agurkų pakuočiu	kg	5	1,51	7,55

		turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinuta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
23.	Agurkai švieži VII–IX mėn. (trumpa-vaisiai)	<u>Švieži agurkai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Trumpavaisiai, ilgis 10–12 cm, skersmuo 3–5 cm. Sveiki, švieži, lieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesumokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekariūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų agurkų pakuočių turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinuta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie	kg	5	1,51	7,55

		kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
24.	Agurkai švieži X–XII mėn. (ilgavai-siai)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Ilgyvaliai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesurinkę), nepažeisti ir neapvėję, lygūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekariūs, ne per daug drėgni (nesapuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechanškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Visų agurkų pakuotė turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės ar tipo, kokybės ar dydžio agurkai. Kiekvienos pakuotės matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinuta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	20	1,51	30,20
25.	Pomidorai švieži	Švieži pomidorai turi atitikti galiojančius LR	kg	25	1,58	39,50

	I–III mėn.	ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniskai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislės būdingas požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštumu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odos defektais ar užgijusiais įtrūkimais, labai mažais suspaudimais. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamą vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekvienu pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmą siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
26.	Pomidorai švieži IV–V mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniskai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislės būdingas požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštumu. Gali būti	kg	20	1,58	31,60

		su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odės defektais ar užgijusiais įtrūkiniais, labai mažais suspaudimais. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, perangusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45-60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei imponuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
27.	Pomidorai švieži VI mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nėsupovę, mechanškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti vaislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odės defektais ar užgijusiais įtrūkiniais, labai mažais suspaudimais. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, perangusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45-60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio.	kg	5	1,58	7,90

		Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
28.	Pomidorai švieži VII–IX mėn.	<u>Švieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechanškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislių būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, adeles defektais ar užgijusiais įtrūkimais, labai mažais suspaudimais. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN 119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui	kg	10	1,58	15,80

		dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
29.	Pomidorai švieži X–XII mėn.	<u>Svieži pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LRŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechanškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odėlės defektais ar užgijusiais įtrūkimais, labai mažais suspaudimais. Šiuose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų variantų pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN119.2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekejo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	20	1,58	31,60
30.	Salierų gumbai	<u>Salierų gumbai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Salierų gumbai turi būti labai geros kokybės, nesuvytę, nesupuvę, sveiki	Kg	45	1,51	67,95

		(be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų), nuvalyti. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
31.	Šaldyti žirneliai	Gero skonio, išvaizdos, standartiniai. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	Kg.	110	1,49	163,90
32.	Šaldyti kopūstai žiediniai	Šaldyti, gero skonio, išvaizdos, standartiniai. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	Kg.	50	1,47	73,50
33.	Paprika (saldžioji)	Paprika (saldžioji) turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Paprika turi būti labai geros kokybės, subrendusi, nesuvytusi, nesupuvusi, sveikna (be kenkėjų, nepažeista kenkėjų, nepažeista mechaniškai), visai ir/arba prekiamam ūpi būdingo išsivystymo, formos bei spalvos (priklausomai nuo sunokimo laipsnio), tvirtos, beveik nedėmėtos, vaiskočiai gali būti truputį pažeisti ar nupjauti, bet su sveikomis taurėmis. Paprikos skersmuo 10-15 cm. Vienoje siuntoje saldžiosios paprikos turi būti vienodos spalvos ir vienodai sunokusios. Maronioji pakvutes dalis	kg	23	3,53	81,19

		turi atitikti visą jos turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susiekiamumo ir ženklinimo reikalavimus. Sufurmuotoje siunta turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę, užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
34.	Krapai	<u>Krapai</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Krapų šakelės turi būti labai geros kokybės, žalios, nesuvytę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos purvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	5	6,30	31,50
35.	Petražolės	<u>Petražolės</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Petražolės turi būti labai geros kokybės, žalios, nesuvytę, sveikos (be	kg	5	7,35	36,75

		kenkėjų, nepažeistų kenkėjų, nepažeistų puvinio), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
36.	Burokai I-V mėn.	<u>Burokai</u> turi būti išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Burokai turi būti: geros kokybės šakniavaisiai, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių matomų pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesukamštę, nesmūgtę, nesūdygę, nepažeisti puvinio ar gedimo), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislės formos (apvalūs), taisyklingi, lygūs, nepažeisti mechanškai, išrūšiuoti be defektų (išskyrus paviršinius defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), be lapkočių (nupjauti nepažeidžiant minkštimo) ir visiškai iki storgalio nupjauta šaknimi. Šakniavaisių minkštumas turi būti saltingas, įvairių atspalvių raudonos spalvos, su neryškiais koncentriniais žiedais. Buroko skersmuo ne mažiau nei 80 mm ir ne daugiau nei 100 mm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	210	0,76	159,60
37.	Burokai IX-XII	<u>Burokai</u> turi būti išauginti, apdoroti ir	kg	220	0,76	167,20

mėn.	pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Burokai turi būti: geros kokybės šakniavaisiai, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), svarūs (be jokių matomų pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (nepašalę, nesukamstėję, nesuvytę, nesudygę, nepažeisti puvinio ar godimo), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislės formos (apvalūs), taisyklingi, lygūs, nepažeisti mechaniškai, išrūšiuoti be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), be lapkočių (nupjauti nepažeidžiant minkštimo) ir visiškai iki storgalio nupjauta šaknimi. Šakniavaisių minkštumas turi būti sultingas, įvairių atspalvių raudonos spalvos, su neryškiais koncentriniais žiedais. Buroko skersmuo ne mažiau nei 80 mm ir ne daugiau nei 100 mm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.					
38.	Šaldytų daržovių mišiniai	<u>Šaldytų daržovių mišinys</u> turi būti sudarytas iš: brokoliai 34 proc., žiediniai kopūstai 33 proc., morkos 33 proc. Pakuotė iki 2,5 kg. Vienoje siuntoje porai turi būti panašaus dydžio, vienodai subrendę, vienos veislės ar tipo. Matomoji pakuotės dalis turi atitikti visą jos turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir	kg			

		iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susiekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siunta turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
39.	Šaldytos šparaginės pupelės	<u>Šaldytos šparaginės pupelės</u> turi būti nuo 0,4 – 2,5 kg. Vienoje siuntoje turi būti panašaus dydžio, vienodai subrendę, vienos veislės ar tipo. Matomoji pakuotės dalis turi atitikti visą jos turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo modžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susiekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siunta turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos	kg	20	1,46	29,19

		pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
40.	Česnakai	Česnakai (sveikiamieji) turi būti išauginti, apdorojami ir pateikti pagal privalomuosius česnakų kokybės reikalavimus, pateikimo rinkai standartus, patvirtintus (EB) Nr. 920/98/EEC, (EB) Nr. 2200/96/EC, HN 15:2004, (EB)Nr. 1935/2004, HN 54:2003, HN 24:2003, HN 26:2003, (EB) Nr. 1830/2003. Česnakai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnę nei pirmos klasės reikalavimus: jie turi būti išrūšiuoti, labai geros kokybės, nesujvę, skiltelės prigludusios, šalcys nupjautos prie ropelės, nupažėstai mechaniškai, begedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, sveiki (be kenkejų), šviežios išvaizdos (kieli, minkštumas visiškai sveikas), tipingos veislės formos (ropelės pakankamai taisyklingos). Ropelės dydis ne mažesnis negu 30 mm skersmens. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai parsiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	2	2,27	4,54
41.	Porai švieži	Porai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Porai turi būti labai geros kokybės, veislės ir prekinių tipai būdingų požymių, balti ir žalsvoji dalis (kartu) turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 viso poro arba pusę stiebo ilgio, tačiau ankstyvųjų porų balti ir žalsvoji dalis (kartu) gali sudaryti 1/4 viso poro arba 1/3 stiebo ilgio; leišini nedideli	kg	35	2,14	74,90

		defektai (nedideli paviršiaus defektai, slieba nežymūs žemūs podsakai), jeigu jie neturi neigiamos įtakos porų išvaizdai, kokybei, išsilikymui ir bendram pakuotės turiniui, nesovytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti pavinio, nepradėję gesti), be pašalinės drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio. Porų skersmuo ne mažiau negu 10 mm. Vienoje siuntoje porai turi būti panašaus dydžio, vienodai subręsdę, vienos veislės ar tipo. Matomoji pakantės dalis turi atitikti visą jos turinį. Pakantėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo modžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susiekiamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuota siunta turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
42.	Konservuotos rūgštinės	<u>Konservuotos rūgštinės</u> turi atitikti galiojančius ES, LR, HN nustatytus reikalavimus. Druskos kiekis ne mažiau nei 3 proc. Skonis ir kvapas – būdingas rūgštinėms. Be pašalinio skonio ir kvapo, be priemaišų, be priedų. Supakuota po 200–1000 g. Pakavimo modžiagos ir	kg			

		tara turi atitikti HN 16-2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽCM 2002 m. įsk. Nr. 170, HN 119-2002, patvirtinta SAM įsk. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
43.	Obuoliai I-VI mėn.	<u>Obuoliai</u> turi būti išauginti, apdoroti, patikti pagal kokybės reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES, LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Obuoliai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip pirmos klasės reikalavimus; obuoliai turi būti labai geros kokybės (neapšalę, nesuvyrę, neapdaužyti, neįtrūkę, nepažeisti mechanškai, be gečimo žymių, be pašalinių priedų), nepažeistas vaiskotis arba be vaiskočio, jei šalia esanti obuolio odelė nepažeista, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti paviršiaus, nesupuvę, nepralęję gesti), šviežios išvaizdos (minkštimas visiškai sveikas), tipingos veislės formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), obuolin skersmuo ne mažiau 50 mm ir ne daugiau kaip 75 mm.	kg	470	0,42	197,40

		Obuoliai atitinkantys patvirtintus (EB) Nr.1221/2008 reikalavimus. Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
44.	Obuoliai VII–IX mėn.	Obuoliai turi būti apdoroti, pateikti pagal kokybės reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES, LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Obuoliai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip pirmos klasės reikalavimus: obuoliai turi būti labai geros kokybės (neapšalę, nesuvytę, neapdaužyti, neįtrūkę, nepažeisti mechanškai, be gedimo žymių, be pašalinių priedų), nepažeistas vaiskotis arba be vaiskočio, jei šalia esanti obuolio odėlė nepažeista, sveiki (be kenkejų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), šviežius išvaizdos (minkštimas visiškai sveikas), tipingas veislei formos, dydžio ir spalvos, išdėliuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), obuolio skersmuo ne mažiau 50 mm ir ne daugiau kaip 75 mm. Obuoliai atitinkantys patvirtintus (EB) Nr.1221/2008 reikalavimus. Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	80	0,42	33,60
45.	Obuoliai X – XII mėn.	Obuoliai turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal kokybės reikalavimus. Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	200	0,42	84,00

		reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES, LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Obuoliai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip pirmos klasės reikalavimus: obuoliai turi būti labai geros kokybės (neapsalę, nesuvytę, neapdaužyti, neįtrūkę, nepažeisti mechanškai, be gedimo žymių, be pašalinių priedų), nepažeistas vaiskis arba be vaiskočio, jei šalia esanti obuolio odėlė nepažeista, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), šviežios išvaizdos (minkštumas visiškai sveikas), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikeimui), obuolio skersmuo ne mažiau 50 mm ir ne daugiau kaip 75 mm. Obuoliai atitinkantys patvirtintus (EB) Nr.1221/2008 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pinimai siunčiami bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
46.	Bananai	Bananai turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal kokybės reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES (EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008), LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Bananai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antros klasės reikalavimus: bananai turi būti geros kokybės (nepažeisti,	kg	120	1,13	135,60

		nesugodę, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, nepernokę, nepajuodę), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), žaliai geltonus ar šviesiai geltonos spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaišymui). Banano svoris 180–230 g. Tiekiami supakuoti dėžėse. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirma siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
47.	Apelsinai	<u>Apelsinai</u> turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal kokybes reikalavimus, patvirtintus galiojančiais ES (EB) Nr. 771/2009, (EB) Nr. 2257/94 ir Nr. 2898/95, (EB) Nr.46/2003, (EB) Nr. 48/2003, (EB) 157/2011, (EB) 1221/2008), LR reglamentais, standartais, higienos normomis. Apelsinai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antrą klasės reikalavimus: apelsinai turi būti geros kokybės (nepažeisti, nesugodę, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, nepradėję, subrendę, saldūs, sultingi), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislės formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaišymui). Apelsino svoris 200–250 g. Tiekejas privalo pateikti gamintojo kokybes	kg	530	1,34	710,20

		pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
48	Pievagrybiai	Gero skonio, išvaizdos, standartiniai. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	kg	10	6,26	62,60
49	Džiovinti obuoliai	Gero skonio, išvaizdos, be kenkejų. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	kg	5	10,61	53,05
50	Cukinija	Gero skonio, išvaizdos, standartinė. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	kg	20	2,52	50,40
51	Moliūgai	Gero skonio, išvaizdos, nepažeisti kenkejų. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	kg	20	2,52	50,40

52.	Raudoni svogūnai	<u>Svogūnai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Svogūnai turi būti geros kokybės, tipingos veislei formos ir spalvos, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti mechanškai, be pašalinių priedų, nepažeisti puvinio ar pradėję gesti), švarūs, sausi (be perteklinės išorinės drėgmės), be pašalinio kvapo ir skonio. Svogūnų laiškai turi būti nupjauti, palikus ne ilgesnius kaip 4 cm galus, ropelės kietos, nesudygusios, neporaugusios, be tuščiavidurių ar sukičėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne daugiau nei 80 mm. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	10	5,02	50,20
53.	Vyšniniai pomidorai	<u>Pomidorai</u> turi atitikti galiojančius LRŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechanškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštumu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odelės defektais ar užgijusiais įtrūkimais, labai mažais suspaudimais. Siuntose negali būti pradėjusių gesti, peraugusių ar netinkamų varioti pomidorų. Vidutinio dydžio.	kg	20	3,14	62,80

		skersmuo 45-60 mm. Pomidorai privalo būti patikrinti dėl sunkiųjų metalų (švino ir kadmio) kiekio. Ženklinama pagal HN119:2002. Kiekviena pakuotė (dėžė) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, tiekejo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
54.	Saldžios bulvės	<u>Bulvės turi būti</u> išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR ŽDM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechanškai) ir spalvos, kieti, nesuvyrę ir nesudytę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išlaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėnimo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm, po 30-50 kg). Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	50	2,61	130,50
55.	Salotų lapai	<u>Salotų lapai turi būti</u>	kg	20	4,41	88,20

		sveiki, šviežios išvaizdos, švarūs, be kenkėjų, nusausinti, be priemaišų, be pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotė nuo 0,250 g iki 0,500 g. Vienoje siuntoje sulotų lapai turi būti panašaus dydžio, vienodai subrendę, vienos veislės ar tipo. Matomoji pakutės dalis turi atitikti visą jos turinį. Pakuotėje neturi būti jokių priemaišų. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklindamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų saugumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siunta turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, (pakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimą dokumentą originalin kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
Bendra kaina* be PVM Eur			5952,73			
PVM (21 proc.)			1428,66			
Bendra kaina* su PVM Eur			7381,39			

Šešta pirkimo dalis. Įvairūs maisto produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūšį/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Makaronai	<u>Makaronai B kietagrūdžių kviečių, aukštėnusios rūšies miltų</u> turi būti pagaminti pagal maisto produktų	kg	75	0,84	63,00

		gamybos technologinę instrukciją, atitinkančią HN 15:2004, HN 16:2001, HN 53, (EB) Nr. 466/2001, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus: makaronai turi būti pagaminti iš aukščiausios rūšies kietagrudžių kviečių miltų. Dregmė ne daugiau nei 13 proc. Rūgštingumas ne daugiau nei 4 laipsniai. Skonis ir kvapas turi būti tipingi makaronams, be pašalinio skonio ir kvapo. Spalva – gelava. Forma – atitinkanti pavadinimą (figūriniai rageliai, spiralės, kriaukleliai ir pan.) Nenumaišyti deformuotų, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių makaronų, jie negali būti užteršti grūdų ir miltų kenkejais. Virti makaronai turi išlaikyti savo formą, nesulipti, nesusokti į gabalus, neišsileisti. Tiekiami fasuoti po 0,4–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuose turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677, (EB) Nr. 1830/2003. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), sudėtis, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Makaronai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Kiekvieną produkcijos siuntą turi lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkcijos kokybę. Tokiu atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmu pirkėjo pareikalavimu.				
2.	Smulkus cukrus	<u>Cukrus</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-325 (2007 m. liepos 9 d.) bei HN 54:2008 (patvirtintos LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884) reikalavimus: baltas arba su gelavu atspalviu, sausas, be pašalinių priemaišų. Be pašalinio kvapo. Supakuotas polietileno maišeliuose po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuose turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti	kg	10	0,66	6,60

		nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
3.	Juoda duona „Bočių“ arba lygiavertė	<u>Juoda duona</u> turi atitikti standarto LST 1129:2003/IK:2006 reikalavimus ir pagaminta pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN53, (EB) Nr. 1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003 nustatytus reikalavimus. Juodos duonos gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., sijoti ruginiai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,61 proc. ir ne daugiau kaip 0,90 proc., natūralus salyklas, klijynai, cukrus (santykinis saldumas lygus 1), pėsautos kepimo mielės, joduota druska, kad 100 g juodos duonos minkštimo drėgnumas būtų ne daugiau kaip 49 proc., minkštimo aktyvumas ne mažiau kaip 48 proc. Neturi būti naudojama maisto priedai, kepimo priedai, saldikliai, konservantai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. Produkto minkštimo 100 g energinė vertė turi būti 259–272 kcal, baltymų 7,0–8,0 g, riebalų 1,5–2,0 g, angliavandenių 52–57 g, iš jų skaidulinių medžiagų 5–11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau kaip 7 laipsniai. Forma turi būti taisyklinga, padinė, pailgai ovali, neraikyta, be nusmazilėjusių galų, lygi (nesutrūkinėjusi), atitinkanti šiuos matavimus: svoris 0,9 kg (+/- 3,5 proc.), ilgis – 24 cm (+/- 5 proc.), plotis 13 cm (+/- 5 proc.), aukštis 7 cm (+/- 5 proc.). Paviršius (pluta) neapdeges, be didelių pūslų (pluta turi būti neatšokusi), nesublūškęs, rusvas (pluta ne blyški), blizgantis, gali būti šurkštokas, šiek tiek miltuotas ir sutrūkinėjęs duonos paviršius. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišmaišymo žymių ir oro tarpų (be tamsių dėmių arba sukietėjimų), purus, elastingas – lengvai paspaudus pirštais argumantis	kg	200	1,35	270,00

		pradinę formą (neįpus) minkštimas rusvos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo, minkštine gali būti matomi birių žaliavų (kmygų) intarpai. Pakavimo medžiagos ir tura turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuoči arba neįpakuoči duona kraunama į dėžes skirtas duonos transportavimui, pagal LST 1129 reikalavimus. Ženklinama pagal HN 119 (13 punktą) ir (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų suskardumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje siuntoje, tiek atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), tiek kiek kiekviena tara (dėžė, ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, akytumas, rūgštingumas), maistinė (baltymai, riešalai, angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1129, (EB) Nr.852/2004 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareikšiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiavertio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
4.	Batonai (neraikyti)	Batonai turi atitikti standarto LST 1808:2003/IK:2006 reikalavimus ir pagaminti pagal maisto produktų gamybos technologinę instrukciją atitinkančią (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2005, HN 53:2010, (EB) Nr.1881/2006, HN 54:2008, HN 24:2003, nustatytus reikalavimus. Batonų gamybos receptūroje naudojami kvietiniai miltai turintys pelenų ne mažiau kaip 0,51 proc. ir ne daugiau kaip 0,63 proc., šlapiojo glitimo ne mažiau kaip 25 ir ne daugiau kaip 30 proc., cukrus (santykinis saldumas lygus 1), presuotas kepimo mišinys, margarinas (ne mažiau kaip 80 proc. ir ne daugiau kaip 90 proc.	kg	80	1,19	95,20

		augalinių ar gyvūninių riebalų) ar nerafinuotas aliejus, joduota druska, kad 100 g batono minkštimo drėgnumas būtų ne mažiau kaip 30 proc. ir ne daugiau kaip 45 proc., minkštimo aktyvumas ne mažiau kaip 65 proc. Neturi būti naudojami maisto priedai, kepimo priedai, saldikliai, konservantai, modifikuotos žaliavos, mineralai ir kitos priemaišos. Produkto minkštimo 100 g energinė vertė turi būti 260–275 kcal, baltymų 7,0–7,5 g, riebalų 4,0–5,0 g, angliavandenių 45–55 g, iš jų skaidulinių medžiagų 5–11 g, minkštimo rūgštingumas ne daugiau 2,5 laipsnio, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę) 5,9–6,1 proc., riebalai perskaičiuoti į sausąsias 6,0–6,2 proc. Forma turi būti taisyklinga, pailgai ovali, be nusiūlėjusių galų, neiškilusi, lygi (nesutrūkinėjusi) atitinkanti šiuos matmenis: svoris 0,5 kg (+/- 3 proc.), ilgis 28 cm (+/- 5 proc.), plotis 11 cm (+/- 5 proc.), aukštis 7 cm (+/- 5 proc.). Paviršius neapdeges (šviesiai gelšvas, rusvas), miltuotas arba blizgantis, su įpjovų žymėmis, šiek tiek sutrūkinėjęs. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišsimaitymo žymių ir oro tarpų, elastingas – lengvai paspaudus pirštais atgaunantis pradinę formą, minkštimas baltos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuoti arba neįpakuoti batonai kraunami į duonai laikyti skirtas dėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą pagal LST 1808 reikalavimus. Batonai ženklinami pagal HN 119:2002 (13 punkto) ir (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų saugumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje teikimui stuntoje atskirai supakuotas produktas (jeigu pakuojama), kiekviena tara (dėžė ar kita spec. tara) turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, gaminių standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, aktyvumas, rūgštingumas, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę, riebalai perskaičiuoti į sausąsias medžiagas), muistinė (baltymai, riebalai,			
--	--	--	--	--	--

		angliavandeniai – iš jų skaidulinės medžiagos) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Batonai laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, LST 1808:2003/IK:2006, (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį jam dokumentą pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiavertio pažymėjimo dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
5.	Džiūvėsiai malti	Pagaminti pagal LST 1808:2003 arba lygiavertiai	kg	15	2,09	31,35
6.	Kakava natūrali (kakavos milteliai)	Natūrali kakava turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr.3D-325 (2007 m. liepos 9 d.) bei HN 54:2008 (patvirtintos LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884) reikalavimus: kakavos milteliai turi būti pagaminti iš kakao pupų, sausi, balti, be kruopelių, nesušokę, šviesiai rudos spalvos, be pilko atspalvio, be pašalinių priedų ir priemaišų. Gali būti alkalizuota. Skonis ir kvapas – būdingas kakao milteliams. Riebumas – mažesnio riebumo (10–15 proc.). Supakuoti po 0,1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto energinė vertė (kcal ar kJ), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vartimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	1	12,1	12,1
7.	Druska juoduota	Druskos su jodu kristalai turi būti rupūs, balti, nesušokę, turintys 20–40 mg/kg jodo, natrio chlorido kiekis ne mažiau nei 98,3 proc., be pašalinių priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 0,7	kg	35	0,37	12,95

		proc. Skonis ir kvapas – būdingas joduotai druskai. Spalva – balta, su atspalviais: pilkšva, gelsva ir pan., priklausomai nuo druskos kilmės. Supakuota po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Druska turi būti laikoma ir gabenama pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalio kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
8.	Pipirai juodieji malti	<u>Juodieji pipirai (malti)</u> turi būti sausi, balti, aštrus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalio kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	1	16,63	16,63
9.	Pipirai juodieji žirneliais	<u>Juodieji pipirai (žirneliais)</u> turi būti sausi, aštrus aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų	kg	1	13,55	13,55

		reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
10.	Kvapieji pipirai malti	<u>Kvapnieji pipirai (malti)</u> turi būti sausi, būdingo kvapniesiems pipirams aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 50–100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	0,5	13,55	6,78
11.	Kvapieji pipirai žirneliais	<u>Kvapnieji pipirai (žirneliais)</u> turi būti sausi, būdingo kvapniesiems pipirams aromato, be pašalinio kvapo, be pašalinių priedų ir priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 12 proc. Supakuota po 50–100 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija	kg	0,5	14,18	7,09

		apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
12.	Kmynai	<u>Kmynai</u> turi būti tipingi su veislės būdingais požymiais, labai geros kokybės (sausai, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų), negali būti šakelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų. Supakuota po 0,2–1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Kmynai turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	1	2,72	2,72
13.	Lauro lapeliai	<u>Lauro lapai</u> turi būti tipingi su veislės būdingais požymiais, labai geros kokybės (sausai, nesutrinti, be gedimo požymių, be pašalinių priedų ir kvapų), sveiki (be kenkėjų), negali būti lapų, šakelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų. Supakuota po 100–200 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinama pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Lauro lapai turi būti laikomi ir	kg	1	9,77	9,77

		gabunami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimai dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
14.	Soda maistinė	<u>Maistinė soda</u> fasuota po 500 g, sausa, nesukietėjusi. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Tiekama produkcija vienkartinėje taroje polietileno ar popieriniuose maišeliuose po 0,5 kg. Ženklinama pagal HN 119:2002 (13 punkto ir (EB) Nr. 1830/2003 reikalavimus. Vienkartinė tara turi būti paženklinama etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, produkto kokybiniai rodikliai 100 g maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė g, energinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, paruošimo instrukcija, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki“. Laikomi ir gabunami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005 reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimai dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	2	0,51	1,02
15.	Mielės (sausos)	<u>Džiovinintos (sausos) mielės</u> turi būti sausos, gelsvos spalvos, būrios, tinkamos kepiniai ir patiekalų gamybai. Supakuota po 100–250 g vienkartinėje taroje sandariuose pakeliuose. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Džiovinintos mielės turi būti laikomos ir gabnamos pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005,	kg	1	37,50	37,50

		direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
16.	Majonezas	<u>Majonezas (pusriebis, be priedų)</u> turi atitikti ES privalomuosius reikalavimus, HN 53:2003, būti be sintetinių maisto priedų, konservantų, saldiklių ir skonio stipriklių, be GMO. Skonis ir kvapas – švelnus, su truputį rūgštoku ir aštriu prieskoniu, be pašalinio prieskonio ir aščiau kvapo. Konsistencija – vienalytė, panaši į grietinės, nesišluksniuojanti. Spalva – gelsvai balta. 100 g. produkto energinė vertė 300–450 kcal, riebalų 35–61 proc., aščiau ne daugiau nei 60 proc. Majonezas turi būti supakuotas po 250–700 g stiklinėje ar plastmasinėje taroje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Majonezo realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizavimo terminų. Tinkamas maitinimui. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	24	3,7	88,8
17.	Pomidorų padažas	<u>Pomidorų padažas</u> turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Švelnaus skonio. Be krakmolo, sintetinių dažiklių, aromato ir skonio stipriklių, GMO. Pomidorų pastos – ne mažiau nei 45 proc. Tiekiamas stikliniuose indeliuose po 500–600 g. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus.	kg	50	1,52	76

		Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1831/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susėkamumo ir ženklinimo reikalavimus. Sufurmuotoje siuntoje tiek atskirai supakuotas produktas, tiek kiekviena tara turi būti paženklininta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, sudėtis (proc.), produkto kokybiniai rodikliai, 100 g maistinė (g) ir energetinė vertė kcal ar kJ, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, taros ar įpakavimo neto masė (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybes pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
18.	Prieskoninių daržovių mišiniai	<u>Prieskoninių žolelių mišinys</u> turi būti geros kokybės, tinkantis sriuboms, mėsai, žuviai, salotoms, padažams gaminti. Pagamintas iš rozmarinų, čiobrelių, bazilikų, mairūnų, levandų, pankolio sėklų miltelių arba lygiavertis. Be druskos. Prieskoninių mišinys turi būti sausas, be gedimo žymių, be pašalinių priedų, priemaišų ir kvapų, be kenkėjų, pelėsių. Supakuota po 100 g vienkartinėje taroje polietilenuose maišeliuose. Pakavimo modėliagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklininta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽDM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis procentais, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energetinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Daržovių prieskoniai be druskos turi būti laikomi ir gabunami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybes pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei	kg	3	24,15	72,45

		tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
19.	Daržovių prieskoniai be druskos	<u>Daržovių prieskoniai be druskos</u> turi būti labai geros kokybės prieskonių daržovių mišinys, tinkantis sriuboms, mėsai, padažams gaminti. Pagaminti iš daržovių (morkų, salierų, porų, petražolių, svogūnų ir kt.), be druskos. Prieskonių mišinys turi būti sausas, be gedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapo, be kenkėjų, pelėsių. Negali būti lapų, stiebelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų, kurie nenumatyti deklaruojamame daržovių prieskonių mišinio ingredientų sąraše. Supakuota po 100 g vienkartinėje taurėje polietilenuose maišeliuose. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, ingredientų sudėtis procentais, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Daržovių prieskoniai be druskos turi būti laikomi ir gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/100/EEB reikalavimus. Tiektėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	3	8,8	26,4
20.	Rudasis cukrus	<u>Cukrus</u> turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr.3D-325 (2007 m. liepos 9 d.) bei HN 54:2008 (patvirtintos LR SAM 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884) reikalavimus: sausas, be pašalinių priemaišų. Be pašalinio kvapo. Supakuotas polietileno maišeliuose po 1 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti paženklinta pagal LR galiojančias ženklinimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM įsak. Nr. 677. Etiketėje lietuvių kalba turi būti nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai,	kg	10	2,21	22,1

		gaminių standartas, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė vertė (g), energinė vertė (kcal ar kJ)), laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masę (kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.				
21.	Saulėgražos	Ekologiškos, fasuotos. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	2	2,61	5,22
22.	Garstyčios grūdėtos	Fasuotos stiklinėje taroje. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	kg	1	4,88	4,88
23.	Balzamiko actas	Fasuotas stiklinėje taroje. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	l	3	62,96	188,88
Bendra kaina* be PVM Eur						1070,99
PVM (21 proc.)						257,04
Bendra kaina* su PVM Eur						1328,02

Septinta pirkimo dalis. Natūralus medus, kiaušiniai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Natūralus medus	Fasuotas po 0,7 g, stikliniuose indeliuose, Lietuvos gamintojų. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės.	Kg	10	3,79	37,90
2	Klevų sirupas	Fasuotas stiklinėje taroje. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį	l	5	24,19	120,95

		pažymėjimai dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės .				
Bendra kaina* be PVM Eur						158,85
PVM (21 proc.)						38,12
Bendra kaina* su PVM Eur						196,97

Aštunta pirkimo dalis. Žuvis ir žuvies produktai

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas (nurodyti rūši/pavadinimą)	Reikalavimai	Mato vnt.	Preliminarus kiekis	Vieneto kaina, Eur (be PVM)	Bendra kaina, Eur (be PVM)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Jūros lydeka	Jūros lydeka be odos, nesmulki, veterinarijos pažymėjimas, realizacijos laikas ir kilmės šalis pažymėta ant įpakavimo	Kg.	200	6,00	1200,00
2.			1			
Bendra kaina* be PVM Eur						1200,00
PVM (21 proc.)						288
Bendra kaina* su PVM Eur						1488

Direktorius

Arūnas Petrauskas



Direktorė

Grita Launikonė

