

Herbas arba prekių ženklas
UAB „Bolagri“
(Tiekėjo pavadinimas)
Uždaroji akcinė bendrovė, Pumpurų g. 14, Vilkaviškis, I/k-302476905, PVM k- LT100005145511 tel.Nr. 8-603-97714,
el.paštas: vadyba@gardulis.lt
(Juridinio asmens teisinė forma, buveinė, kontaktinė informacija, registro, kuriame kaupiami ir saugomi duomenys apie
tiekėją, pavadinimas, juridinio asmens kodas, pridėtinės vertės mokesčio mokėtojo kodas, jei juridinis asmuo yra
pridėtinės vertės mokesčio mokėtojas)

**PASIŪLYMAS
DĖL MAISTO PRODUKTŲ PIRKIMO**

visos pirkimo dalys

2019-08-01 Nr.1

(Data)

Vilkaviškis

(Sudarymo vieta)

Tiekėjo pavadinimas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių pavadinimai/</i>	UAB „Bolagri“
Tiekėjo adresas / <i>Jeigu dalyvauja ūkio subjektų grupė, surašomi visi dalyvių adresai/</i>	Pumpurų g. 14, Vilkaviškis
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Arūnas Petrauskas
Telefono numeris	8-603-97714
Fakso numeris	
El. pašto adresas	Vadyba@bolagri.lt

1. Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis: supaprastinto neskelbiamo konkurso vykdomo CVP IS priemonėmis.
2. kituose pirkimo dokumentuose (jų paaiškinimuose, papildymuose).
3. Pasiūlymas galioja iki termino, nustatyto pirkimo dokumentuose.

Mes siūlome žemiau išvardintus produktus, kurie atitinka visus pirkimo dokumentuose nustatytus reikalavimus:

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 gelsvo atspalvio. Konsistencija – vienalytis skystis dribsnių ir nuosėdų. Skonis ir kvapas – būdingas pienui, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų	kg	40	0,78	31,20

		kiekis – ne mažiau nei 2,5 proc. Tankis – ne mažiau nei 1028 kg/m³. Švarumo laipsnis ne žemesnis kaip I grupės. Mikrobiologiniai rodikliai – atitikti HN 26:2006. Atvežto pieno temperatūra 0–6 °C. Tiekiamas šviežiai pagamintas, išpilstytas po 1 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 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 pareikalavimu)				
2.	Kefyras 2,5 proc. riebumo	<u>Kefyras turi</u> 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 kreminė. Konsistencija – vienalytė, su suardyta sutrauka. Skonis ir kvapas – grynas, pienarūgštis, gaivinantis, truputį aštrokas, specifinis kefyrai, be pašalinių, nebūdingų kefyrai prieskonių 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 1 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 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 pareikalavimu)	kg	870	0,93	809,10
3.	Grietinė 35 proc.	<u>Grietinė turi</u> atitikti Europos		50	5,78	289,00

	„Dvaro“ arba lygiavertė	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. Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimai patvirtinti ŽŪM 2005-04-18 įsakymu Nr. 3D-225. Pasterizuota. Spalva – balta arba gelsvo atspalvio. Konsistencija – vienalytis skystis be dribsnių ir nuosėdų. Skonis ir kvapas – būdingas grietinėlei, be pašalinio skonio ir kvapo. Riebalų kiekis– ne mažiau nei 35 proc. Atvežta grietinėlės 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 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 grietinėlės 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 pareikalavimu)	kg			
4.	Grietinė 30 proc. (fasuota)	Grietinė turi būti pagaminta pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-225 (2005 m. balandžio 18 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr. 1259/2011: Spalva būdinga grietinei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – vienalytė, klampoka, pakankamai tiršta, blizgančios išvaizdos. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, būdingas pasterizuoto 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. Tiekiamas 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.	kg	20	3,86	77,20

		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 lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju 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 varškei: baltai gelsvo atspalvio. Konsistencija ir išvaizda – švelni, vienalytė, puri, kruopėta. Skonis ir kvapas – pienarūgštis (ne per rūgšti), būdingas pasterizuoto produkto aromatas, be pašalinių, nebūdingų varškei prieskonių ir kvapų. Riebalų kiekis – ne mažiau nei 9 proc. (pusriebė). Drėgmė – 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 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 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	60	4,45	267,00
6.	Natūralus jogurtas (be priedų) be cukraus arba su mažai cukraus	Natūralus jogurtas be cukraus arba su mažai cukraus (<2,5 g/100 ml produkto) turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-335 (2005 m. liepos 8 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (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, klampi. Skonis ir kvapas – pienarūgštis, be	kg	43	2,02	86,86

		pašalinio prieskonio. 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 ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 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 lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
7.	Natūralus fermentinis sūris 45–50 proc. riebumo (sveriamas)	Natūralus fermentinis sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (EB) Nr. 165/2010, (EB) Nr.1259/2011: Forma – žemas cilindras su lengvai papūstu šoniniu paviršiumi. Konsistencija – vienalytė, su ar be oro akučių. Spalva – geltona su oranžiniu atspalviu. Skonis ir kvapas – būdingas fermentiniam sūriui. 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 plėvelėje. 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 lydėti lietuvių kalba surašytas kokybės pažymėjimas arba atžyma sąskaitoje	kg	24	8,51	204,24

		faktūroje apie produkto kokybę (šiuo atveju kokybės pažymą tiekėjas privalo išduoti su pirmuoju pirkėjo pareikalavimu)				
8.	Sviestas 82 proc. riebumo, fasuotas po 200 g	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: Konsistencija ir išvaizda – vienalytė masė, pjūvio paviršius truputį žvilgantis, sausas 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 ženklinimo 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. Kiekvieną sviesto 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 pareikalavimu)	kg	9	10,86	97,74
9	Kietasis sūris	Kietasis sūris turi būti pagamintas pagal LR ŽŪM įsak. Nr. 3D-237 (2004 m. balandžio 27 d.), taip pat atitikti kokybės reikalavimus, patvirtintus ES Reglamentus (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 plėvelėje. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Pakuotė turi būti ženklinamos 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, kiekis (kg), sudėtis, riebalai sausojoje medžiagoje (proc.), gamintojo	kg	2	21,75	43,50

		rekvizitai, standartas, pagaminimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)", 100 g maistinė ir energinė vertė, laikymo sąlygos. Kiekvieną sūrio 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 pareikalavimu)				
Bendra kaina* be PVM Eur						1905,84
PVM (21 proc.)						400,23
Bendra kaina* su PVM Eur						2306,07

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	Kiaulienos skerdena turi būti gauta iš moteriškos ar vyriškos (kastruotos) lyties skerstinių mėsinų veislių arba jų mišrūnų kiaulių, atitinkančių Jungtinių Tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standarto Kiaulių skerdena ir jų dalys UN/ECE/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, (EB) Nr. 3954/87 nustatytus reikalavimus. Atvėsintas 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 medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklamos etikete bei reikiamomis žymėmis ant skerdenos pagal NH 119:2002 ženklavimo reikalavimus (Skerdenos identifikavimas pagal (EB) Nr. 1249/2008 bei (EB) Nr. 1234/2007 ženklavimo reikalavimus naudojant žymę, kurioje nurodoma kategorija, raumeningumas. Spaudus deda ir etiketes tvirtina skerdenų vertintojai. Spaudas turi būti atsparus išoriniams poveikiams, kad neišbluktų, 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,	kg	320	2,95	944,40

		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. 37/2005, direktyvos 92/1EEB 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 pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
2.	Kiaulienos lašiniai	<u>Kiaulienos skerdenos nugaros lašiniai</u>, atšaldyti, be odos, lašinių storis 3–4 cm, Jungtinių tautų Europos ekonominės komisijos (JT EEK) standartas „Porine meat – carkases and cuts“ arba lygiavertis. Atvėsinti iki 0–4 °C temperatūros, sveriami. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Ženklunami etikete bei reikiamomis 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 etiketes tvirtina skerdenų vertintojai. Spaudas turi būti atsparus išoriniams poveikiams, kad neišbluktų, 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	12	1,20	14,40

		(kg), paskerdimo data, užrašas "Tinka vartoti iki (data)"). Gabenami ir laikomi pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1EEB 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 pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
3.	Viščiukų broilerių atvėsinta filė	Viščiukų broilerių atvėsinta filė 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. 3954/87 nustatytų reikalavimų: Viščiukų broilerių filė turi būti visiškai išdarinėtos, nepažeistos, švarios (išorinis ir vidinis paviršius be pašalinių priedų, kraujosruvų), masė ne mažiau kaip 1,1 kg ir ne daugiau kaip 1,5 kg, šviežiai atšaldytos temperatūroje – 1 iki 4 °). 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 susekamumo 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, taros ir įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Gabenama ir laikoma pagal (EB) Nr. 37/2005, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Viščiukų broilerių skerdenėlės turi būti	kg	70	3,55	248,50

		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 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 paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
4.	Kalakutienos šlaunelių mėsa šaldyta	I 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. Ženklamos 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 išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	Kg.	200	3,36	672,00
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. Ženklamos 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	Kg.	130	4,10	533,00

		prekybos sertifikatas; (EB) Nr.599/2004)) ar 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 paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
6.	Jautienos mentė atvėsinta	Be kaulo, be odos, atvėsintas, 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. 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. 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 išduotą veterinarijos gydytojo, kuri yra registruota Veterinarijos pažymėjimo registre, suteikiant jam numerį, ir tvirtinimas jį išdavusio veterinarijos gydytojo vardiniu spaudu ir parašu, pirmai paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	Kg.	30	5,80	174,00
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. 3954/87 nustatytų reikalavimų: 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	kg	450	1,25	562,50

		pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo 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, taros ir įpakavimo neto masė (kg), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Gabenama 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 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 paukštienos siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
Bendra kaina* be PVM Eur						3148,80
PVM (21 proc.)						661,25
Bendra kaina* su PVM Eur						3810,05

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	Saulėgrąžų aliejus 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	kg	140	1,60	224,00

		HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Tiekiamą produkciją turi būti išpilstyta į vienkartinę tarą po 1 l. Vienkartinė tara 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, 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, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku				
2.	Alyvuogių aliejus	<u>Alvyvuogių 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 pirmo, 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 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, 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, direktyvos 92/1/EEB reikalavimus. Tiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės pažymėjimą arba lygiavertį pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku	kg	66	7,52	496,98
Bendra kaina* be PVM Eur						720,98
PVM (21 proc.)						151,41
Bendra kaina* su PVM Eur						872,39

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 patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakyme Nr. 52 numatytus reikalavimus. Peleningumas – 550 (0,51–0,63 proc.) . Glitimas – 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 griekšėti. Drėgmė ne daugiau 15 proc. Baltymų sausosiose medžiagose ne mažiau 7 proc. Tiekiami fasuoti po 1–2 kg. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų miltams. 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 (kg), užrašas “Tinka vartoti 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 pirkėjo pareikalavimu	kg	85	1,45	123,25
2.	Bulvių krakmolos	Bulvių krakmolos turi būti gaminamas laikantis reikalavimų, nurodytų LR HN 15:2005. Aukščiausios rūšies, pagamintas tik iš bulvių.	kg	75	1,28	96,00

		Sausas, baltos spalvos su kristaliniu blizgesiu. Kvapas 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 numatytų realizacijos terminų sausam bulvių krakmolui. Tiekiamas sveriamas supakuotas į polietileningus pakelius po 0,5–1 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, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas "Tinka vartoti iki (data)". Krakmolą 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	Grikių kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsk. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: be luobelės, 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 nenulukštentų, nekokybiškų ir sugedusių grūdų, šiukšlinių,	kg	100	1,02	102,00

		mineralinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės 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 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				
4.	Manų kruopos	Manų kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: atrenkamos kvietinių miltų gamybos metu. Visiškai be lukštų, smulkios. Spalva, išvaizda – baltos, kreminio arba gelsvo atspalvio miltingos kruopelės. Kvapas – būdingas kviečių kruopoms, be aitraus, pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas kviečių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kramtant kruopos neturi grikšėti. Drėgmė ne daugiau kaip 15,5 proc. Peleningumas ne daugiau kaip 0,6–0,85 proc. Neturi būti pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų manų kruopoms. Tiekiamos manų kruopos	kg	22	0,68	14,96

		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 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/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				
5.	Avižiniai dribsniai	Avižiniai dribsniai turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš aukščiausios rūšies avižinių kruopų. Spalva – balta, su kreminiu baltu atspalviu. Kvapas – būdingas avižų kruopoms, be suplėkusio, sudususio 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 nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Avižiniai dribsniai neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų avižiniams dribsniams. Tiekiami avižiniai dribsniai polietileno maišeliuose po 0,4–1 kg. Supakuotos pagal LST 1479:2006 reikalavimus, pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos	kg	40	0,99	39,60

		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				
6.	Sorų kruopos	Sorų kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių 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	Kg.	12	1,51	18,12

		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				
7.	Perlinės kruopos	Perlinės kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pagamintos iš miežių (nulukštentas miežio grūdą), 1-os rūšies. Išvaizda – pilgi, apvaliais galais be žiedažvynių grūdų branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau nei 15 proc. Negali būti nenulukštentų ir sugedusių branduolių, 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 perlinėms kruopoms. Tiekiamos perlinės 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)".	kg	65	0,67	43,55

		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				
8.	Miežinės kruopos	Miežinės kruopos turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.) reikalavimus: pirmos rūšies, be žiedažvynių, vienodo dydžio ir formos smulkinti branduoliai. Spalva – gelsva. Skonis – būdingas miežių kruopoms, be pašalinio kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Kvapas – būdingas miežių kruopoms, be pelėsių 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 pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	55	0,58	31,90
9.	Ryžiai (plikyti)	Ryžiai turi atitikti LR ŽŪM įsak. Nr. 52 (2001 m. kovo 8	kg	85	1,09	92,65

		d.), LST ISO 7301:2004 reikalavimus: aukščiausios rūšies, ilgagrūdžiai plikyti (0,6–1,0 cm), cilindro formos, šlifuoti, neskaldyti grūdai. Spalva – gelsvo atspalvio, pusiau skaidrūs. Kvapas – būdingas ryžių kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas ryžių kruopoms, be kartaus, rūgštaus ar kito pašalinio skonio. Drėgmė ne daugiau 15,5 proc. Neturi būti neišlukštentų nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų ir miltų kenkėjais. 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 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				
10.	Kvietinės kruopos	Kvietinės kruopos 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	kg	85	0,58	49,30

		ar rūgštaus skonio. Kvapas – būdingas kvietinėms kruopoms, nesudusęs, be pelėsių ar kito pašalinio kvapo. Drėgmė ne daugiau 14 proc. Neturi būti sugedusių branduolių, pašalinių priemaišų. Kruopos neturi būti užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kvietinėms kruopoms. Tiekiamos kvietinės 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 įsk. 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				
11.	Skaldyti žirniai	<u>Skaldyti žirniai</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. Skaldyti, nepoliruoti, be luobelės, išdžiovinti ir išvalyti. Sveiki, neperkaitę, nesupeliję, nepažeisti grūdų kenkėjų, vienos veislės, vienodo dydžio. Be mineralinių ir organinių priemaišų. Kvapas – būdingas žirniams, be pelėsių bei kitų pašalinių kvapų. Drėgmė ne daugiau 14,5 proc. Realizacijos terminas neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų	kg	30	0,60	18,00

		žirniams. Tiekiami fasuoti švariose sandariuose vienkartinuose polipropileno maišuose po 0,8–1 kg. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė 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. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženkinimo 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, 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), 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.	Kukurūzų kruopos	Kukurūzų kruopos turi atitikti reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52: kukurūzų kruopoms būdingos formos, be luobelės. 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 užkrėstos grūdų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų kukurūzų kruopoms. Tiekiamos kukurūzų kruopos išfasuotos švariose, 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. 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	kg	10	1,29	12,90
13	Avižinė kruopa viso grūdo	Avižinės kruopos viso grūdo turi atitikti LR Įsk. Nr. 52 (2001 m. kovo 8 d.): pagaminti iš aukščiausios rūšies kruopų. Spalva – balta, su kreminiu baltu atspalviu. Kvapas – būdingas kruopoms, be suplėkusio, sudusio ar kito pašalinio kvapo. Skonis – būdingas avižių kruopoms, be	kg	20	1,14	22,80

		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 nekokybiškų – sugedusių grūdų, šiukšlinių priemaišų ne daugiau nei 0,35 proc. Avižinės kruopos viso grūdo neturi būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės 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, sudususio 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 nurodyta: produkto pavadinimas, gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, gaminio standartas, produkto	kg	10	3,31	33,10

		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				
Bendra kaina* be PVM Eur						698,13
PVM (21 proc.)						146,61
Bendra kaina* su PVM Eur						844,74

Penkta pirkimo dalis. Vaisiai, daržovės

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.	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 polietilenines pakuotes nuo 0,4–1 kg. Realizavimo terminai – neviršyti pusės, standarte numatytų, siūlomai produkcijai realizavimo terminų. 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 kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių	kg	22	1,64	36,08

		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 pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai 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, švarios, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, neapdžiūvę, subrendę), sveikos (be kenkėjų, nepažeistos puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuotos, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui). Citrinos svoris 120–150 g. 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	2,04	102,00
3.	Džiovinti abrikosai	Džiovinti abrikosai turi atitikti galiojančius ES, LR nustatytus kokybės reikalavimus. Be kauliukų ir kotelių, švarūs, nesugadintos žievelės, nesulimpantys spaudžiant,	kg	10	5,16	51,60

		be pašalinių priedų, konservantų, riebalų, cukraus. Nepažeisti kenkėjų, be pašalinio kvapo ir skonio. Realizavimo terminai – neviršyti pusės 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. 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 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 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 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				
4.	Žali žirneliai, konservuoti (stiklainiuose)	Konservuoti žirneliai 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. Aukščiausios rūšies, sveiki, rūšiuoti, ne minkšti, nesukirmiję, nepernokę. Skonis ir kvapas – būdingas konservuotiems žirneliams, be pašalinio skonio ir kvapo. Marinatas skaidrus, krakmolos neišsiskyres. Neturi būti	kg	7	0,93	6,51

		anksčių liekanų. Realizavimo terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų konservuotiems žirneliams. Tiekiami stiklinėje taroje po 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 kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: 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), 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 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. Aukščiausios rūšies, sveiki, rūšiuoti, ne minkšti, nesukirmiję, nepernokę. Skonis ir kvapas – būdingas konservuotoms raudonoms pupelėms, be pašalinio skonio ir kvapo. Marinatas skaidrus, krakmolos neišsiskyres. Neturi būti anksčių liekanų. Realizavimo	kg	5	1,65	8,25

		terminai neturi viršyti pusės standarte numatytų realizacijos terminų konservuotoms pupelėms. Tiekiami stiklinėje taroje po 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 kiekviena tara turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: 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), 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				
6.	Saulėje džiovinti pomidorai	Saulėje džiovinti pomidorai turi būti gero skonio, atitikti kokybės 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	5	13,90	69,50
7.	Bulvės I–VI mėn.	Bulvės turi būti išaugintos, apdorotos ir pateiktos pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR, kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas. Bulvės pagal kokybę turi atitikti pirmos klasės reikalavimus (LR	kg	1200	0,72	864,00

		ŽŪM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechaniškai) ir spalvos, kieti, nesuvytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėtumo), skersmuo ne mažiau nei 70 mm, ir ne daugiau nei 90 mm. Pageidautina pakuotė – tinklo maišai (supakuota 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				
8.	Bulvės IX–XII mėn.	Bulvės turi būti 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 mechaniškai) ir spalvos, kieti, nesuvytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėtumo), 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	kg	800	0,72	576,00

		kokybės				
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 raugintiems kopūstams. Tiekiami supakuoti ne daugiau kaip po 1 kg švarioje, sandarioje vienkartinio naudojimo taroje. Pakavimo medžiagos ir bendroji pakuotė turi atitikti HN 16:2003 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 susekamumo 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 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	kg	35	1,45	50,75
10.	Kopūstai (balta-gūžiai) I–IV mėn.	<u>Kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas.	kg	150	0,84	126,00

		Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdingti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu 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 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 (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdingti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai	kg	80	0,84	67,20

		nupjautu kotu. 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				
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. Baltagūžiai kopūstai turi būti geros kokybės (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos (taisyklingi, apatiniai lapai tvarkingai pašalinti, dengiamieji lapai gali būti kiek įtrūkę, sumušti, nubrozdingti, tačiau nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų), išrūšiuoti, be defektų, išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu 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 pažymėjimui dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	150	0,84	126,00
13.	Pekino kopūstai	<u>Pekino kopūstai turi būti</u> išauginti, apdoroti ir pateikti pagal nustatytus ir galiojančius ES, LR kokybės reikalavimus, standartus, higienos normas.	kg	160	0,96	153,60

		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 veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, gūžės tankios ir stipriai susuktos, kietos, taisyklingai nupjautu kotu. Pekino kopūsto svoris 0,8–1,2 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				
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 (gūžės tankios), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, be pašalinio skonio ir kvapo), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesuvytę, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, nesumušti, nepažeisti mechaniškai, be pašalinių priedų, be defektų (išskyrus paviršiaus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išlaikymui), švaraus paviršiaus, taisyklingai nupjautu kotu. 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	1,68	58,80

15.	Svogūnai I–VI mėn.	Svogūnai turi būti 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 mechaniškai, 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, 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	kg	100	1,20	120,00
16.	Svogūnai IX–XII mėn.	Svogūnai turi būti 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 mechaniškai, 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, neperaugusios, be tuščiavidurių ar sukietėjusių stiebų, švaraus paviršiaus (nežemėti, be šaknų). Svogūno skersmuo ne mažiau nei 60 mm ir ne	kg	100	1,20	120,00

		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				
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 (storgalis 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, švariai nuplauto paviršiaus (atitikti 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	0,72	230,40
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 (storgalis nepažaliavęs, ne violetinis	kg	240	0,72	172,80

		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, švariai nuplauto paviršiaus (atitikti 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				
19.	Agurkai marinuoti	<u>Marinuoti agurkai</u> turi būti išauginti, apdoroti, pateikti pagal privalomuosius konservuotų agurkų kokybės reikalavimus, patvirtintus LR ŽŪM 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 nelupti, nepjaustyti. 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, masė (brutto,	kg	35	1,10	38,50

		neto), sudėtis, gamintojo 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 lygiavertį pažymėjimui 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)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, 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 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	kg	12	1,44	17,28
21.	Agurkai švieži IV–V mėn.	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus	kg	18	1,44	25,92

	(ilgavai-siai)	reikalavimus: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, nepradėję gesti. Spalva būdinga agurkų veislei. Agurkai 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 importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
22.	Agurkai švieži VI mėn. (trumpa-vaisiai)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Trumpavaisiai. Ilgis 10–12 cm, skersmuo 3–5 cm. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, 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	kg	5	1,44	7,20

		matomoji dalis turi atitikti visą pakuotės turinį. 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				
23.	Agurkai švieži VII–IX mėn. (trumpa-vaisiai)	Švieži agurkai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Trumpavaisiai. Ilgis 10–12 cm, skersmuo 3–5 cm. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, 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 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	kg	5	1,44	7,20

		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: Ilgavaisiai. Sveiki, švieži, kieti, perrinkti, pakankamai subrendę (nepernokę ar nesunokę), nepageltę ir neapvytę, švarūs, be kenkėjų (nepažeisti ligų), nekartūs, ne per daug drėgni (nesupuvę), be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų, nepažeisti mechaniškai, 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 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	kg	20	1,44	28,80
25.	Pomidorai švieži I–III mėn.	Švieži pomidorai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be	kg	25	1,50	37,50

		žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odelės 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 dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
26.	Pomidorai švieži IV– V mėn.	Švieži pomidorai 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 veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odelės 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.	kg	20	1,50	30,00

		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				
27.	Pomidorai švieži VI mėn.	Švieži pomidorai 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 veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odelės 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 dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku	kg	5	1,50	7,50

		vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
28.	Pomidorai švieži VII–IX mėn.	Švieži pomidorai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai 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, odelės 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 dokumentą originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	10	1,50	15,00
29.	Pomidorai švieži X–XII mėn.	Švieži pomidorai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Apvalieji. Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai nepažeisti), sausi, perrinkti, be pašalinio kvapo, skonio ir priemaišų. Pomidorai turi būti geros kokybės, turėti	kg	20	1,50	30,00

		veislei būdingus požymius, neįtrūkę, be žalių dėmių, pakankamai tvirtu minkštimu. Gali būti su nedideliais formos, spalvos pokyčiais, odelės 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 HN119:2002. 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				
30.	Salierų gumbai	Salierų gumbai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Salierų gumbai turi būti labai geros kokybės, nesuvytę, nesupuvę, sveiki (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	Kg.	45	1,44	64,80
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	Kg.	110	1,42	156,20

		pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybėsTiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės				
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 kokybėsTiekėjas privalo pateikti gamintojo kokybės	Kg.	50	1,40	70,00
33.	Paprika (saldžioji)	Paprika (saldžioji) turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Paprika turi būti labai geros kokybės, subrendusi, nesuvytusi, nesupuvusi, sveikos (be kenkėjų, nepažeista kenkėjų, nepažeista mechaniškai), veislei ir/arba prekiniam tipui būdingo išsivystymo, formos bei spalvos (priklausomai nuo sunokimo laipsnio), tvirtos, beveik nedėmėtos, vaiskočiai gali būti truputį pažeisti ar nupjauti, bet su sveikomis taurelėmis. Paprikos skersmuo 10–15 cm. Vienoje siuntoje saldžiosios paprikos turi būti vienodos spalvos ir vienodai sunokusios. 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 iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo 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, užrašas “Tinka	kg	23	3,36	77,28

		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 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	kg	5	6,00	30,00
35.	Petražolės	<u>Petražolės</u> turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Petražolės turi būti labai geros kokybės, žalios, nesuvytę, sveikos (be kenkėjų, nepažeistos kenkėjų, nepažeistos 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	kg	5	7,00	35,00
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,	kg	210	0,72	151,20

		sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų), švarūs (be jokių matomų pašalinių medžiagų), šviežios išvaizdos (neapšalę, nesukamštėję, nesuvytę, nesudygę, nepažeisti puvinio ar gedimo), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislei 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 minkštimas 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				
37.	Burokai IX-XII mėn.	Burokai 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, nesukamštėję, nesuvytę, nesudygę, nepažeisti puvinio ar gedimo), be pašalinio skonio ir kvapo, tipingos veislei 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.	kg	220	0,72	158,40

		Šakniavaisių minkštimas 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 iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo 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 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			
39.	Šaldytos šparaginės pupelės	<u>Šaldytos šparaginės pupelės</u> turi būti nuo 0,4 – 2,5 kg. Vienoje siuntoje turi būti panašaus dydžio,	kg	20	1,39	27,80

		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 iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo 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				
40.	Česnakai	Česnakai (sveriami) turi būti išauginti, apdoroti 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 žemesnės nei pirmos klasės reikalavimus: jie turi būti išrūšiuoti, labai geros kokybės, nesuvytę, skiltelės prigludusios, šaknys nupjautos prie ropelės, nepažeisti mechaniškai, begedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, sveiki (be kenkėjų), šviežios išvaizdos (kieti, minkštimas visiškai sveikas), tipingos veislei formos (ropelės pakankamai taisyklingos).	kg	2	2,16	4,32

		Ropelės dydis ne mažesnės 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 pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
41.	Porai švieži	Porai turi atitikti galiojančius LR ŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus. Porai turi būti labai geros kokybės, veislei ir prekiniam tipui būdingų požymių, baltoji ir žalsvoji dalis (kartu) turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 viso poro arba pusę stiebo ilgio, tačiau ankstyvųjų porų baltoji ir žalsvoji dalis (kartu) gali sudaryti 1/4 viso poro arba 1/3 stiebo ilgio; leistini nedideli defektai (nedideli paviršiaus defektai, stiebe nežymūs žemių pėdsakai), jeigu jie neturi neigiamos įtakos porų išvaizdai, kokybei, išsilaikymui ir bendram pakuotės turiniui, nesuvytę, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti kenkėjų, nepažeisti puvinio, 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 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 iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuota siunta turi būti paženklinta etikete, kurioje lietuvių kalba turi būti nurodyta: gamintojo bei tiekėjo rekvizitai, produkto pavadinimas, laikymo sąlygos, informacija apie	kg	35	2,04	71,40

		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				
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 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. 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 masę (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			
43.	Obuoliai I–VI mėn.	<u>Obuoliai</u> turi būti išauginti, 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 mechaniškai, be	kg	470	0,40	188,00

		gedimo žymių, be pašalinių priedų), nepažeistas vaiskotis arba be vaiskočio, jei šalia esanti obuolio odelė nepažeista, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), šviežios išvaizdos (minkštumas visiškai sveikas), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui), 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, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
44.	Obuoliai VII–IX mėn.	<u>Obuoliai</u> 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 mechaniškai, be gedimo žymių, be pašalinių priedų), nepažeistas vaiskotis arba be vaiskočio, jei šalia esanti obuolio odelė nepažeista, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), šviežios išvaizdos (minkštumas visiškai sveikas), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui), obuolio skersmuo ne mažiau 50 mm ir ne daugiau kaip 75 mm. Obuoliai atitinkantys patvirtintus (EB) Nr.1221/2008	kg	80	0,40	32,00

		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				
45.	Obuoliai X – XII mėn.	Obuoliai turi būti išauginti, 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 odelė nepažeista, sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), šviežios išvaizdos (minkštumas visiškai sveikas), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui), 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, pirmai siuntai bei tuo atveju kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	200	0,40	80,00
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,	kg	120	1,08	144,00

		higienos normomis. Bananai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antros klasės reikalavimus: bananai turi būti geros kokybės (nepažeisti, nesugedę, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, nepernokę, nepajuodę), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), žaliai geltonos ar šviesiai geltonos spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui). Banano svoris 180–230 g. Tiekiami supakuoti dėžėse. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų 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				
47.	Apelsinai	Apelsinai 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. Apelsinai pagal kokybę turi atitikti ne žemesnius kaip antros klasės reikalavimus: apelsinai turi būti geros kokybės (nepažeisti, nesugedę, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, be pašalinio kvapo ir (arba) skonio, neapdžiūvę, subrendę, saldūs, sultingi), sveiki (be kenkėjų, nepažeisti puvinio, nesupuvę, nepradėję gesti), tipingos veislei formos, dydžio ir spalvos, išrūšiuoti, be defektų (išskyrus defektus, nekenkiančius išvaizdai, kokybei, išsilaikymui). Apelsino svoris 200–250 g. Tiekėjas privalo pateikti	kg	530	1,28	678,40

		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				
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	5,96	59,60
49	Džiovinti obuoliai	Gero skonio, išvaizdos, be kenkėjų. 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	10,10	50,50
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	2,40	48,00
51	Moliūgai	Gero skonio, išvaizdos, nepažeisti kenkėjų. 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	2,40	48,00

52.	Raudoni svogūnai	Svogūnai turi būti 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 mechaniškai, 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, 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	kg	10	4,78	47,80
53.	Vyšniniai pomidorai	Pomidorai turi atitikti galiojančius LRŽŪM, ES, HN nustatytus reikalavimus: Visi pomidorai turi būti švarūs, be šakelių, sveiki (nesupuvę, mechaniškai 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 vartoti pomidorų. Vidutinio dydžio, skersmuo 45–60 mm.	kg	20	2,99	59,80

		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, 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				
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 ŽŪM įsk. Nr. 193 (2002 m. gegužės 23 d.)): geros kokybės bulvių gumbai (nepažaliavę), veislei tipingos formos (taisyklingos, lygios, nepažeistos mechaniškai) ir spalvos, kieti, nesuvytę ir nesudygę, be defektų, išskyrus labai mažus paviršiaus defektus, jei jie nekenkia gumbų išvaizdai, kokybei ir išsilaikymui, švaraus paviršiaus (ne didesnio nei 1 proc. žemėtumo), 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	2,49	124,50
55.	Salotų lapai	<u>Salotų lapai</u> turi būti sveiki, šviežios išvaizdos, švarūs, be kenkėjų, nusausti, be priemaišų, be pašalinio kvapo ir skonio. Pakuotė nuo 0,250	kg	20	4,20	84,00

		g iki 0,500 g. Vienoje siuntoje salotų lapai 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 iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo 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 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				
Bendra kaina* be PVM Eur				5675,39		
PVM (21 proc.)				1191,83		
Bendra kaina* su PVM Eur				6867,22		

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 iš kietagrūdžių kviečių, aukščiausios rūšies miltų</u> turi būti pagaminti pagal maisto produktų 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 kietagrūdžių kviečių miltų. Drėgmė ne daugiau nei 13 proc. Rūgštingumas ne daugiau nei 4 laipsniai. Skonis ir	kg	75	0,80	60,00

		kvapas turi būti tipingi makaronams, be pašalinio skonio ir kvapo. Spalva – gelsva. Forma – atitinkanti pavadinimą (figūriniai rageliai, spiralės, kriaukleliai ir pan.) Neturi būti deformuoti, nekokybiškų, sulūžusių, sutrupėjusių makaronų, jie negali būti užkrėsti grūdų ir miltų kenkėjais. 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. 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, (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	Cukrus 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 gelsvu 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. 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 (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	0,63	6,30

3.	Juoda duona „Bočių“ arba lygiavertė	Juoda duona turi atitikti standarto LST 1129:2003/1K: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 salyklos, kmynai, cukrus (santykinis saldumas lygus 1), presuotos kepimo mielės, joduota druska, kad 100 g juodos duonos minkštimo drėgnumas būtų ne daugiau kaip 49 proc., minkštimo akytumas 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 nusmailėjusių galų, lygi (nesutrūkinėjusi), atitinkanti šiuos matmenis: 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 pūslių (pluta turi būti neatšokusi), nesubliuškęs, rusvas (pluta ne blyški), blizgantis, gali būti šiurkštokas, 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 atgaunantis pradinę formą (nelipnus) minkštumas rusvos spalvos, be pašalinio skonio ir kvapo, minkštume gali būti matomi bierių žaliavų (kmynų) intarpai. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus. Įpakuota arba neįpakuota duona kraunama į dėžes skirtas duonos transportavimui, pagal LST 1129 reikalavimus. Ženklinama pagal HN 119 (13 punkto) ir (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 (jeigu	kg	200	1,29	258,00
----	-------------------------------------	--	----	-----	------	--------

		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, 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)“. 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 pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės. Sekančiose siuntose kokybės pažymėjimo ar lygiaverčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
4.	Batonai (neraikyti)	Batonai turi atitikti standarto LST 1808:2003/1K: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), presuotos kepimo mielės, margarinas (ne mažiau kaip 80 proc. ir ne daugiau kaip 90 proc. 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 sausasias medžiagas (pagal saharozę) 5,9–6,1 proc., riebalai perskaičiuoti į sausasias 6,0–6,2 proc. Forma turi būti taisyklinga, pailgai ovali, be nusmailėjusių galų, neišsklidusi, 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 gelsvas,	kg	80	1,13	90,40

		rusvas), miltuotas arba blizgantis, su įpjovų žymėmis, šiek tiek sutrūkinėjęs. Minkštimo aktyvumas vienodas visame pjūvio plote, be neišsimaišymo 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. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo reikalavimus. Suformuotoje teikimui siuntoje 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, gaminio standartas, ingredientų sudėtis ir priedai, produkto kokybiniai rodikliai (minkštimo drėgnumas, akytumas, rūgštingumas, cukrus perskaičiuotas į sausąsias medžiagas (pagal sacharozę, riebalai perskaičiuoti į sausąsias medžiagas), maistinė (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 1808:2003/1K: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 lygiaverčio pažymėjimui dokumento numeris turi būti pažymėtas kiekvienos partijos važtaraštyje				
5.	Džiūvėsiai malti	Pagaminti pagal LST 1808:2003 arba lygiaverčiai	kg	15	1,99	29,85
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, birūs, 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	kg	1	11,52	11,52

		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 vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės				
7.	Druska juoduota	<u>Druskos su jodu</u> kristalai turi būti rupūs, birūs, nesusokę, turintys 20-40 mg/kg jodo, natrio chlorido kiekis ne mažiau nei 98,3 proc., be pašalinių priemaišų, drėgmė ne daugiau nei 0,7 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 originalia kalba (jei importuojama) kartu su lietuvišku vertimu pirmai siuntai bei tuo atveju, kai pareiškiamos pretenzijos dėl produkcijos kokybės	kg	35	0,35	12,25
8.	Pipirai juodieji malti	<u>Juodieji pipirai (malti)</u> turi būti sausi, birūs, aštraus 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	kg	1	15,84	15,84

		(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				
9.	Pipirai juodieji žirneliais	Juodieji pipirai (žirneliais) turi būti sausi, aštraus 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 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 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	1	12,90	12,90
10.	Kvapieji pipirai malti	Kvapnieji pipirai (malti) turi būti sausi, birūs, 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 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 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	12,90	6,45
11.	Kvapieji pipirai žirneliais	Kvapnieji pipirai (žirneliais) 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 ženklavimo taisykles, patvirtintas LR ŽŪM 2002 m. Įsak. Nr. 170, HN 119:2002, patvirtinta SAM	kg	0,5	13,50	6,75

		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				
12.	Kmynai	Kmynai turi būti tipingi su veislei 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 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, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (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	2,59	2,59
13.	Lauro lapeliai	Lauro lapai turi būti tipingi su veislei 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 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, laikymo sąlygos, informacija apie kilmės vietą, įpakavimo neto masė (g, kg), užrašas “Tinka vartoti iki (data)”. Lauro lapai 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	kg	1	9,30	9,30

		lygiavertį pažymėjimui 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. Tiekiamą produkciją 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 gabenami pagal HN 15:2005, (EB) Nr. 37/2005 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	2	0,49	0,98
15.	Mielės (sausos)	<u>Džiovintos (sausos) mielės</u> turi būti sausos, gelsvos spalvos, birios, tinkamos kepimui 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 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, produkto kokybiniai rodikliai (maistinė ir energinė vertė), įpakavimo neto masė (g), užrašas „Tinka vartoti iki (data)“. Džiovintos mielės turi būti laikomos ir gabenamos 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	35,71	35,71
16.	Majonezas	<u>Majonezas (pusriebis, be priedu)</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	kg	24	3,52	84,48

		rūgštoku ir aštrių prieskonių, be pašalinio prieskonio ir aliejaus kvapo. Konsistencija – vienalytė, panaši į grietinės, nesisluoksniuojanti. Spalva – gelsvai balta. 100 g. produkto energinė vertė 300–450 kcal, riebalų 35–61 proc., aliejaus 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 mokinių 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				
17.	Pomidorų padažas	Pomidoru padažas 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. Ženklinamos pagal HN 119:2002, (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklavimo 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 (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 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	1,45	72,50

18.	Prieskoninių daržovių mišiniai	Prieskoninių žolelių mišinys 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 medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. 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, 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 92/1/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	3	23,00	69,00
19.	Daržovių prieskoniai be druskos	Daržovių prieskoniai be druskos turi būti labai geros kokybės prieskoninių daržovių mišinys, tinkantis sriuboms, mėsai, padažams gaminti. Pagaminti iš daržovių (morkų, salierų, porų, petražolių, svogūnų ir kt.), be druskos. Prieskoninių mišinys turi būti sausas, be gedimo žymių, be pašalinių priedų ir kvapų, be kenkėjų, pelėsių. Negali būti lapų, stiebelių nuolaužų ar kitokių pašalinių priemaišų, kurie nenumatyti deklaruojamame daržovių prieskoninių mišinio ingredientų sąraše. Supakuota po 100 g vienkartinėje taroje polietilenuose maišeliuose. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti HN 16:2011 ir ES galiojančių reglamentų reikalavimus. 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, 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	kg	3	8,38	25,14

		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				
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, 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	kg	10	2,10	21,00
21.	Saulėgrąžos	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	2,49	4,98
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	4,65	4,65
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	59,96	179,88
Bendra kaina* be PVM Eur						1020,47
PVM (21 proc.)						214,30
Bendra kaina* su PVM Eur						1234,77

Septinta pirkimo dalis. Natūralus medus,kiaušiniai

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.	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	3,61	36,10
2	Klevų sirupas	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	5	23,04	115,20
Bendra kaina* be PVM Eur						151,30
PVM (21 proc.)						31,77
Bendra kaina* su PVM Eur						183,07

Aštunta pirkimo dalis. Žuvis ir žuvies 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.	Jūros lydeka	Jūros lydeka be odos, nesmulki, veterinarijos pažymėjimas, realizacijos laikas ir kilmės šalis pažymėta ant įpakavimo	Kg.	200	5,71	1142,00
2.			l			
Bendra kaina* be PVM Eur						1142,00
PVM (21 proc.)						239,82
Bendra kaina* su PVM Eur						1381,82

Mūsų bendra pasiūlymo kaina su PVM yra: **17500 Eur [skaitmenimis],13ct [skaitmenimis] (Septyniolika tūkstančių penki šimtai eurų [žodžiais] ,13ct [skaitmenimis]).**

Į šią sumą įeina visos išlaidos ir visi mokesčiai, taip pat ir PVM, kuris sudaro 3037,22 Eur, (suma žodžiais Trys tūkstančiai trisdešimt septyni ,22 eurai).

Tais atvejais, kai pagal galiojančius teisės aktus tiekėjui nereikia mokėti PVM, jis nurodo priežastis, dėl kurių PVM nemoka.

Siūlomos prekės visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus reikalavimus.

4. Vykdamas sutartį pasitelksiu šiuos subteikėjus:

Eil. Nr.	Prekės, numatytos vykdyti subteikimo pagrindais	Subteikėjo pavadinimas ir adresas	Procentinė subteikimo vertė nuo pasiūlymo kainos, ..%

Pildyti tuomet, jei bus sutarties vykdymui bus pasitelkti subteikėjai.

5. Šiame pasiūlyme yra pateikta ir konfidenciali informacija (dokumentai su konfidencialia informacija įsegti atskirai):

Eil.Nr.	Pateikto dokumento pavadinimas	Dokumentas yra įkeltas šioje CVP IS pasiūlymo lango eilutėje („Prisegti dokumentai “ arba „ Kvalifikaciniai klausimai “ prie atsakymo į klausimą)

Pildyti tuomet, jei bus pateikta konfidenciali informacija. Tiekėjas negali nurodyti, kad konfidencialus yra pasiūlymo kaina arba, kad visas pasiūlymas yra konfidencialus.

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai (pasirašydamas pasiūlymą ar kiekvieną dokumentą saugiu elektroniniu parašu patvirtinu, kad dokumentų skaitmeninės kopijos yra tikros):

Eil. Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1	Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas	1
2	Įmonės registravimo pažymėjimas	1
3	Pažyma dėl įtariamųjų, kaltinamųjų ir nuteistųjų registro duomenų apie juridinį asmenį, dalyvaujantį viešųjų pirkimų procedūroje	

/Tais atvejais, kai perkančioji organizacija reikalauja pasiūlymo galiojimo užtikrinimo:/

Pasiūlymo galiojimo užtikrinimui pateikiame (jei taikoma)			
(Nurodyti užtikrinimo būdą, dydį, dokumentus)			
Pasiūlymas galioja iki			
Direktorius			Arūnas Petrauskas
(Tiekėjo arba jo įgalioto asmens pareigų pavadinimas*)		(Parašas*)	(Vardas ir pavardė*)

Pastaba. Pildydamas šią formą tiekėjas turi pateikti visą prašomą informaciją. Tiekėjui išbraukus formoje esančias nuostatas, jo pasiūlymas bus atmestas, išskyrus 4 ir 5 punktus. 4 ir 5 punktų tiekėjas gali nepildyti arba juos išbraukti. Jei tiekėjas 4 ir (ar) 5 punktų neužpildo arba juos išbraukia, laikoma, kad jis sutarčiai vykdyti subteikėjų (subteikėjų) nepasitelks/ pasiūlyme konfidencialios informacijos nėra.