

**EGIDIJAUS JURKEVIČIAUS ĮMONĖ**

Dariaus ir Girėno g. 4, LT-67103 Lazdijai; tel.: 8-318-51646; el.p.: vadovas lazdijuduona@gmail.com;
Įm. k. 165176495, PVM k. LT651764917

Veisiejų socialinės globos namai

(Adresatas (perkančioji organizacija))

PASIŪLYMAS**DĖL DUONOS GAMINIŲ, ŠVIEŽIŲ KEPINIŲ IR PYRAGO GAMINIŲ PIRKIMO**

2019 m. gruodžio mėn. 6 d. Nr. 463959

(Data)

Lazdijai

(Vieta)

Tiekėjo pavadinimas ir įmonės kodas	Egidijaus Jurkevičiaus įmonė, 165176495
Tiekėjo adresas ir pašto indeksas	Dariaus ir Girėno g. 4, Lazdijai 67103
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Egidijus Jurkevičius
Telefono numeris	8318 52276
Fakso numeris	8318 51646
El. pašto adresas ir interneto svetainės adresas	ad.lazdijuduona@gmail.com

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

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

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

Teikdamas pasiūlymą tiekėjas pasiūlymo formoje turi nurodyti konkretų kiekvienos prekės pavadinimą ir gamintoją.

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

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir gamintojas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg/ l kaina, Eur (be PVM)	1 kg/ l kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
1.	Duona juoda raikyta "Bočių" arba lygiavertė Bočių „Ajeris“ 0,8 kg	Svoris 0,8 kg - 1 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai ir kvietiniai miltai (ne mažiau kaip 30% sausos produkto masės sudaro ruginiai miltai) ruginis salyklos 5%, cukrus, joduota druska, mielės, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR	1400 kg	1,28	1,55	2170,00

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir gamintojas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg/l	1 kg/ 1 kaina, Eur (be PVM)	1 kg/ 1 kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – ovalo formos, kepalo skersmuo 19 cm, aukštis – 11 cm, plutos storis – 1,5 mm 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus 3. Minkštumas: minkštimo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas turi atgauti formą. 4. Pjaustant rieškė turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekiamą duoną šviežiai iškepta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM. Realizavimo laikas: fasuotos, raikytos – 5 paros				
2.	Duona juoda speltos miltų (raikyta) 0,7 kg	Svoris 0,5 kg - 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): speltos miltai, juodota druska, mielės, kmynai, cukrus. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – ovalo formos, kepalo skersmuo 19 cm, aukštis – 11 cm, plutos storis – 1,5 mm 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus 3. Minkštumas: minkštimo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais minkštumas turi atgauti formą. 4. Pjaustant rieškė turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo aktyumas ne mažiau	1800 kg	1,36	1,65	2970,00

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir gamintojas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg/ 1 kaina, Eur (be PVM)	1 kg/ 1 kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		kaip 48%; 10.Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM Realizavimo laikas: fasuotos, raikytos – 5 paros				
3.	Pagerintas batonas raikytas „Suvalkiečių“ batonas 0,4 kg	Svoris 0,4 kg - 0,5 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai a/r miltai , cukrus , mielės, augalinis aliejus, joduota druska. Batonas elastingas, akytas, be tuštymų ir neišmaišymų. Batonų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Batono gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Batono forma taisyklinga. Batonas turi būti pailgos formos. Batono ilgis – 29 cm., plotis – 11 cm., aukštis – 6 cm., plutelės storis – 1,0 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, nesutrūkinėjęs, 12 skersinių pjūvių, plutelė traškanti; 3. Minkštumas: iškepęs, neдрėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti pirmąją būklę, akytas, be ženklių tuštymų ir sutankėjimų; 4. Skonis – be pašalinio skonio ir kvapo; 5. Pjaustant riekė turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos; 6. Batone negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 7. Minkštimo drėgmė ne daugiau 44%; 8. Minkštimo akytumas ne mažiau kaip 65%; 9. Batono sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 0-30%; 10. Batono sausosios medžiagos sacharozės kiekis – 0-30%; 11. Tiekiami batonai iškepti, raikyti ir įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM.	2100 kg	1,36	1,65	3465,00
4.	Speltos miltų batonas 0,35 kg (raikytas)	Svoris $\geq 0,400$ kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Speltos miltai, augalinis aliejus , cukrus, mielės, joduota druska. Batonas elastingas, akytas, be tuštymų ir neišmaišymų. Batonų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO.. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Batono gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Batono forma taisyklinga. Batonas turi būti pailgos formos. Batono ilgis – 29 cm., plotis – 11 cm., aukštis – 6 cm., plutelės storis – 1,0 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, nesutrūkinėjęs, 12 skersinių pjūvių, plutelė traškanti; 3. Minkštumas: iškepęs, neдрėgnas, nelipnus, be	2600 kg	1,38	1,67	4342,00

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir gamintojas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg/ 1 kaina, Eur (be PVM)	1 kg/ 1 kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		neišmaišymo žymių, elastingas. Lengvai paspaudus pirštais, minkštimas turi atgauti pirmąją būklę, aktytas, be ženkliai tuštymų ir sutankėjimų; 4. Skonis – be pašalinio skonio ir kvapo; 5. Pjaustant riekė turi nesuirti, minkštimas turi neatsiskirti nuo plutos; 6. Batone negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 7. Minkštimo drėgmė ne daugiau 44%; 8. Minkštimo aktyumas ne mažiau kaip 65%; 9. Batono sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 0-30%; 10. Batono sausosios medžiagos sacharozės kiekis – 0-30%; 11. Tiekiami batonai iškepti, raikyti ir įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM				
5.	Šviesi duona arba lygiavertė (raikyta) „Pajūrio“ duona 0,7 kg „Dainavos“ duona 0,7 kg „Palangos“ duona 0,7 kg „Kvietelio“ duona 0,7 kg	Svoris $\geq 0,700$ kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Ruginiai ir kvietiniai miltai (ne mažiau kaip 30% sausos produkto masės sudaro ruginiai miltai) ruginis salyklos, cukrus, joduota druska, mielės, kmynai Klasifikacija plikyta duona – paruošta naudojant plikinį. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Duonos forma taisyklinga. Duona – padinė, pailgo ovalo formos, plotis 14 cm, ilgis 24 cm., aukštis – 7 cm, plutos storis – 1,5 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštimo aktyumas vienodas visame pjūvio plotyje. Iškepęs, nedrėgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais, minkštimas turi atgauti formą; 4. Pjaustant riekė turi nesuirti, minkštimas turi neatsiskirti nuo plutos. Realizavimo laikas: fasuotos, raikytos – 5 paros 5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklos aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekiamą duoną šviežiai iškepta, raikytą ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.	1200 kg	1,28	1,55	1860,00
6.	Balta speltos miltų duona	Svoris 0,9 – 1,3 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): speltos miltai, joduota druska,	1800 kg	1,32	1,60	2880,00

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir gamintojas	Techninė specifikacija	Preliminarus kiekis kg/l	1 kg/ 1 kaina, Eur (be PVM)	1 kg/ 1 kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
	0,9 kg	mielės, kmynai. Duonos gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Duonos gaminių pagrindiniai kokybės reikalavimai:1. Duonos forma taisyklinga. Duona – padinė, pailgo ovalo formos, plotis 14 cm, ilgis 24 cm., aukštis – 7 cm, plutos storis – 1,5 mm. 2. Paviršius: nepadegęs, rusvas, blizgantis, be įtrūkimų ir plyšimo žymių, lygus; 3. Minkštumas: minkštumo aktyumas vienodas visame pjūvio plote. Iškepęs, nedirgnas, nelipus, be neišmaišymo žymių. Turi būti matomi kmynų, saulėgrąžų intarpai. Lengvai paspaudus pirštais, minkštumas turi atgauti formą; 4. Pjaustant riešą turi nesuirti, minkštumas turi neatsiskirti nuo plutos;5. Skonis ir kvapas: saldžiarūgštis su švelniai išreikštu ir suderintu kmyno bei salyklo aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo; 6. Duonoje negali būti pelėsių bei duonos ligų požymių, mineralų ar kitų priemaišų; 7. Minkštumo drėgmė ne daugiau kaip 47%; 8. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 7 laipsnių; 9. Minkštumo aktyumas ne mažiau kaip 48%; 10. Tiekama duona šviežiai iškepta, raikyta ir įpakuota į polipropileno maišelius, leistus SAM.				
7.	Bandelės (mielinės tešlos su marmelado, aguonų, cinamono, varškės įdaru) 0,05 kg	Vienos bandelės svoris 0,045 - 0,05 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): Kvietiniai a/r miltai, cukrus, augalinis aliejus, kiaušiniai, mielės, joduota druska, įdaru. Bandelių gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Bandelių pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1.Apvalios arba ovalios formos. Plutelės storis – 1,0 cm. 2. Paviršius: neapdegęs, rusvas; 3. Minkštumas: iškepęs, nedirgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių, elastingas; 4. Skonis – salstelėjęs, be pašalinio skonio ir kvapo; 5. Bandelėje negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 6. Minkštumo drėgmė ne daugiau 38%; 7. Minkštumo rūgštingumas ne daugiau 1,9 laipsnių; 8. Minkštumo aktyumas ne mažiau 2,5%; 9. Bandelės sausosios medžiagos riebalų kiekis (riebalai iš margarino) – 30%; 10. Bandelės sausosios medžiagos sacharozės kiekis - 30%; 11. Tiekiamos bandelės šviežiai iškeptos ir	500 kg	3,47	4,20	2100,00

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas ir gamintojas	Techninė specifikacija	Preliminarius kiekis kg/l	1 kg/ 1 kaina, Eur (be PVM)	1 kg/ 1 kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (su PVM)
		įpakautos į polipropileno maišelius, leistus SAM				
8.	Kūčiukai 0,35 kg	Fasuoti 0,3 kg – 0,5 kg. Preliminari sudėtis (arba lygiavertė): A/r kvietiniai miltai, mielės, margarinas, cukrus, aguonos, joduota druska. Kūčiukų gamyboje nenaudojami maisto priedai, konservantai, saldikliai, hidrinti riebalai, modifikuotos žaliavos, mineralų ir kitokios priemaišos, be GMO. Turi atitikti LR ŽŪM 2014-10-28 įsakymo Nr. 3D-794 reikalavimus. Kūčiukų pagrindiniai kokybės reikalavimai: 1. Kūčiukų forma apvali arba kvadratinė; 2. Minkštimas iškepęs, nendrėgnas, nelipnus, be neišmaišymo žymių; 3. Skonis – salstelėjęs, be pašalinio skonio ir kvapo; 4. Kūčiukuose negali būti pelėsių bei įvairių ligų požymių, mineralų ir kitų priemaišų; 5. Tiekiami kūčiukai švieži, įpakuoti ar įvynioti į polimerinę plėvelę leistą SAM; 6. Ant kiekvienos kūčiukų pakuotės turi būti pažymėta: pavadinimas, gamintojo pavadinimas, adresas, prekės ženklas, vieneto svoris, sudėtis, užrašas „Tinka vartoti iki....(nurodant datą), maistingumas (baltymų, riebalų, angliavandenių kiekis 100 g produkto) ir 100 g energetinė vertė Kcal ir kJ; 7. Kūčiukai gabenami švarioje plastmasinėje taroje (dėžėse), sudėti viena arba dviem eilėm. 8. Tiekiami įpakuoti į polipropileno maišelius, leistus SAM.	15 kg	2,15	2,60	39,00
IŠ VISO (bendra pasiūlymo kaina)						19826,00

Lentelės pastabos:

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

Bendra pasiūlymo **kaina 19826,00 Eur (Devyniolika tūkstančių aštuoni šimtai dvidešimt šeši eurai 00 ct.**

(nurodyti skaičiais ir žodžiais)

Į šią sumą įeina visos išlaidos ir visi mokesčiai, taip pat ir PVM, kuris sudaro **3440,88 Eur (Trys tūkstančiai keturi šimtai keturiasdešimt eurų 88 ct.**

Informacija apie subtiekęjus (jei bus pasitelkiamas):

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

Ši pasiūlyme pateikta informacija yra konfidenciali:

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

Įmonės savininkas

(Tiekėjo arba jo įgalioto
asmens pareigų pavadinimas)

(Parašas)

Egidijus Jurkevičius

(Vardas ir pavardė)